

# VISITE ENTREPRISE

CAVES GALES

## UNE FAMILLE QUI PÉTILLE!

**Si aujourd'hui les Caves Gales font partie des grandes maisons mosellanes et si leurs vins et crémants sont régulièrement récompensés au plus haut niveau, c'est avant tout parce que derrière cette belle réussite, il y a une formidable histoire familiale, marquée par plus de 100 ans de passion et de savoir-faire.**

Texte : Corinne Briault et Caves Gales  
Photos : Pierre Guersing et Caves Gales

L'origine des Caves Gales remonte au 20 avril 1916 : Nicolas Gales, fils de vigneron, jette les bases de l'entreprise actuelle, en créant ses caves à Bech-Kleinmacher, sur les bords de la Moselle. Très vite, il va se consacrer à l'élaboration de vins mousseux, selon les préceptes qu'enseigna au 17<sup>e</sup> siècle le moine bénédictin Dom Pérignon, connus aujourd'hui sous la dénomination de « méthode traditionnelle ». Au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, les enfants de

Nicolas - Georges, Jules et Betty - viendront épauler leur père. Tout est à reconstruire, mais cette famille de bâtisseurs passionnés relèvera le défi pour relancer l'entreprise familiale. Ce sera sa force, car au fil des générations, l'entreprise n'a jamais connu de rupture, ni de succession brutale, mais la présence permanente de deux générations qui conjuguent ensemble l'expérience et l'apprentissage dans une volonté immuable d'assurer la pérennité de la tradition Gales.

Marc Gales, l'actuel dirigeant, rejoint l'entreprise familiale au début des années 1980 pour perpétuer cette tradition et pour lui donner, à partir de 1985, une expansion rapide avec une prise de participation dans le capital des Caves St Martin à Remich. En 2002, une étape importante est franchie avec l'inauguration d'une nouvelle unité de production, destinée à l'élaboration de crémants de Luxembourg, à Ellange / Gare.

En juillet 2011, Isabelle Gales intègre l'entreprise familiale, rejointe en 2016 par son frère Georges : une quatrième génération qui s'est fixé comme objectif de consolider le travail accompli par les générations précédentes et de préparer la société aux défis du futur.

Si le cœur de la production est dédié aux crémants, les Caves Gales ont progressivement élargi leur domaine viticole par l'achat de vignobles, situés sur les meilleurs coteaux,

surplombant les villages de Remich, Bech-Kleinmacher, Wellenstein et Stadtbredimus. Ainsi, les « grands climats » que sont Remich Primerberg, Remich Hôpertsbour, Wellenstein Kurschels, Wellenstein Fouschette et Bech-Macher Rëtschelt ont aujourd'hui une place de choix dans la gamme des vins de terroir Gales. La qualité des vins et crémants Gales est d'ailleurs reconnue depuis de nombreuses années par les œnologues du monde entier. Médillés lors des Concours des crémants de France et de Luxembourg, des Vinalies à Paris, du Concours mondial de Bruxelles ou encore du Berliner Wein Trophy, les vins et crémants Gales sont les dignes ambassadeurs du vignoble luxembourgeois à travers le monde. Récompense suprême, les Caves Gales ont été distinguées pour la qualité exceptionnelle de leurs vins et crémants lors du Vienna International



01.



02.



03.

Wine Challenge 2016, le plus prestigieux concours au monde.

Membre fondateur de l'association Domaine et Tradition, le domaine Gales s'étend aujourd'hui sur près de 12 hectares. Les raisins, entièrement cueillis à la main par tris successifs, sont pressés délicatement. La fermentation, l'élevage et la conservation des vins sont toujours réalisés selon les mêmes principes traditionnels, pour donner à l'appellation « Moselle luxembourgeoise » ses lettres de noblesse. Rencontre avec Isabelle Gales.

#### Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?

« Élargir et améliorer notre gamme de produits est un 'challenge' permanent. Nous voulons proposer à nos clients des vins de terroir, axés sur la typicité de chaque cépage. Nos crémants, marqués par la finesse et le fruité des arômes, restent le

fer de lance de nos caves. Aussi, au crémant Gales Héritage – une cuvée à base de riesling, de pinot blanc et de chardonnay, qui est un hommage aux générations qui m'ont précédée – viendront s'ajouter en 2018 un crémant Gales Héritage Rosé, (100 % pinot noir) et un crémant Gales Héritage Millésimé.

#### Quelle est la réalisation dont vous êtes la plus fière ?

« La réalisation dont je suis la plus fière est certainement la cuvée G by Gales, un crémant que nous avons élaboré à l'occasion des 100 ans de notre maison en 2016. Plus qu'un grand crémant, cette cuvée est avant tout un grand vin. Les vins de base proviennent du millésime 2013 – fermentés en petites cuves en inox –, avec une forte proportion de vins de réserve, vinifiés en barriques et vieillis en bouteilles champenoises sur lies, sous pression, pendant sept ans.

L'habillage et la bouteille sont très féminins, pour une cuvée de caractère. C'était un projet de longue haleine, car nous avons laissé le temps à ce vin pour qu'il devienne un grand crémant. En tant qu'historienne de l'art, j'ai été fière d'associer l'artiste luxembourgeois Jacques Schneider à ce projet, qui a réalisé une très belle affiche autour de la cuvée G by Gales. Victime de son succès, la cuvée a été vendue en moins de deux mois. Cette cuvée de prestige sera de nouveau disponible pour les fêtes de fin d'année.

#### Quels sont les grands défis auxquels vous devez faire face dans votre secteur d'activité ?

« Si depuis sa création, en 1991, l'appellation 'Crémant de Luxembourg' connaît un franc succès, les vins luxembourgeois, de plus en plus primés et reconnus pour leur excellence au niveau international, se

doivent de retravailler leur image de marque au niveau national. Faire aimer les vins luxembourgeois aux résidents étrangers, qui très souvent restent attachés aux vins de leur pays d'origine, est un réel défi, que les producteurs luxembourgeois devront relever dans les années à venir.

#### Si vous pouviez changer une chose dans votre secteur d'activité, quelle serait-elle ? Que pourrait faire la Chambre de Commerce en ce sens ?

« En dehors du Grand-Duché, les vins et crémants de Luxembourg restent des produits de niche. Nous avons une bonne présence sur les marchés belge, néerlandais et allemand, qui absorbent actuellement près de 30 % de notre production, mais nous entendons nous développer davantage à l'international. La Chambre de Commerce pourrait nous épauler dans cette démarche. » ●



04.



05.



06.

**01.** Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce ; Georges, Isabelle et leur père Marc Gales, Caves Gales ; et Roger Thoss, Formation initiale, Chambre de Commerce.

**02, 03, 04.** Après les pressoirs et l'assemblage des cuvées, le vin est mis en bouteille, en y ajoutant de la levure de champagne. Le vin doit reposer de longs mois avant le remuage, opération au cours de laquelle les bouteilles sont déplacées de 1/4 à 1/8° de tour sur leur base. L'opération est terminée lorsque le dépôt se trouve aggloméré au fond du goulot, lorsqu'il colle au bouchon. La température ambiante constante des caves favorisera la prise de mousse. Après plusieurs opérations pour, entre autres, enlever le dépôt, a lieu le bouchage définitif, suivi de l'habillage de la bouteille.

**05, 06.** Au fil des générations, l'entreprise n'a jamais connu de rupture ni de succession brutale, mais la présence permanente de générations assurant la pérennité de la tradition Gales.

#### L'information continue

Retrouvez toutes les visites d'entreprise sur [www.cc.lu](http://www.cc.lu)