

Exploité depuis le 19ème siècle par la famille Clasen, le vignoble s'étend sur 18 hectares.

Très respectueux de la typicité des vins mosellans, le Domaine Clos des Rochers dispose des moyens humains et techniques pour atteindre ses objectifs qualitatifs.

Un vignoble de qualité, entièrement replanté au cours des 30 dernières années, une cave bien équipée et, évidemment des hommes maîtrisant parfaitement leur art en sont la composante.

Précurseur des petits rendements, des vendanges sélectives et d'une approche raisonnée de la viticulture, le Domaine Clos des Rochers exploite plus de 35 différentes parcelles dans des terroirs très variés entre Grevenmacher et Wormeldange.

La région

Très apprécié pour la beauté et l'authenticité de son paysage vallonné, le vignoble luxembourgeois appartient à l'une des régions viticoles les plus septentrionales et les plus anciennes de l'Europe.

Situé sur les coteaux bordant la Moselle qui marque la frontière naturelle entre le Luxembourg et l'Allemagne, le vignoble profite d'un micro-climat doux influencé par le cours d'eau et d'une belle exposition Sud-Ouest.

Il s'étire sur 42 km, de Wasserbillig à Schengen, au nom devenu emblématique dans le langage européen.

Les 1.235 hectares de vignes se répartissent sur deux régions : le canton de Remich avec ses sols plus profonds et plus riches et celui de Grevenmacher, aux sols calcaires à érosion lente.

La première produit des vins généreux et charnus alors que la seconde se distingue plutôt par la minéralité et la finesse.

Le Vignoble

Le vignoble, exclusivement planté de cépages nobles, bénéficie de certains des meilleurs terroirs et micro-climats adaptés à la production de beaux vins blancs secs et fruités.

Les vignes, pratiquement toutes en coteaux, nécessitent un travail manuel important et sont exploitées en culture raisonnée, sans insecticides ni fertilisants chimiques.

Les vendanges sont effectuées manuellement par tris sélectifs permettant de cueillir les meilleurs raisins au meilleur moment de maturité.

Elles se terminent en général début novembre.