

AOC
CÔTES
DE TOUL
GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...

MEURTHE & MOSELLE
CONSEIL DÉPARTEMENTAL



VIGNOBLES EN LORRAINE

.....
Denotourisme
en Meurthe-et-Moselle

LES VINS DES CÔTES DE TOUL SE PRÉSENTENT

AOC COTES DE TOUL

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...

À 30 MINUTES DE NANCY, 1H DE METZ ET DE BAR-LE-DUC,
2H DE REIMS, STRASBOURG ET LUXEMBOURG.

CONTACTS :

ODG AOC COTES DE TOUL
CRA Lorraine 9, Rue de la Vologne 54 420 LAXOU
Jeremy SOULIE – jeremy.soulie@chambagri.fr
+ 33 (0)3 83 96 80 66

MEURTHE-ET-MOSELLE TOURISME
Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle
48, Esplanade Jacques Baudot 54 035 NANCY CEDEX
Véronique FACQ vfacq@departement54.fr
Elodie TISSERANT etisserant@departement54.fr
+33 (0)3 83 94 51 91

MAISON DU TOURISME EN PAYS TERRES DE LORRAINE
1, Place Charles de Gaulle BP 70135 54 205 TOUL cedex
Xavier GOUERY gouery@leprede Nancy.fr
+ 33 (0)3 83 64 90 60



2015, un millésime historique pour les vins des Côtes de Toul

Le millésime 2015 dans le Toulinois est légèrement en retrait par rapport à une année 2014 qui constituait un record. Ceci étant, près de 400 000 bouteilles « AOC » et 450 000 au total (avec les vins effervescents) qui seront commercialisées en 2016. 2015 est surtout une année exceptionnelle pour ses maturités : des degrés potentiels rarement vus dans le Toulinois ont été atteints.

Cette maturité se retrouve dans les vins avec des profils aromatiques très expressifs, sur le fruit et aussi en bouche, avec des matières amples et souples et des équilibres acides très intéressants.

Les auxerrois ont des nez expressifs avec des notes de fruits blancs, d'agrumes et un léger côté fumé que l'on retrouve sur les auxerrois bien mûrs.

Les bouches sont amples avec du gras et des structures acides franches, sans verveur et sans amertume. Ces acidités donnent des longueurs en bouche très intéressantes, tout en fraîcheur.

Les gris sont dans la même lignée que les auxerrois. Les arômes sont puissants et sur le fruit. On retrouve des notes de petits fruits rouges (fraise, groseille et framboise), d'agrumes (pamplemousse), avec un aspect légèrement floral.

En bouche, les équilibres sont fins avec des structures intéressantes et des acidités bien tendues mais sans amertume et très peu de dureté.

Les rouges suivent bien cette tendance qualitative. Les pinots noirs ont des couleurs assez profondes avec des teintes franches, violacées. Les nez sont très aromatiques, sur les fruits rouges et noirs avec quelques notes épicées.

Les bouches sont riches avec beaucoup de tanins mais avec également de la souplesse (signe de belle maturité polyphénolique).

En conclusion, ce millésime s'annonce aussi bon à boire rapidement qu'à garder un peu en cave.

Remy Schirlen, Œnologue-expert



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : Daniele Depascale - Fotolia

Sommaire

- 2015, un millésime historique - p.4
- Carte d'identité du vignoble - p.7
- Des vins qui méritent le détour - p.8
- L'AOC Côtes de Toul : des projets qui pétillent ! - p.10
- Prêt pour une balade ? - p.12
- Conseils de dégustations - p.14
- Paroles de vignerons - p.17
 - Marcel et Vincent Laroppe : l'esprit de la tradition - p.18
 - Isabelle Mangeot : de l'informatique à la vigne - p.20
 - Stéphane et Alexandre Vosgien : c'est bio - p.22
 - Marc Laroppe : le médaillé - p.24
 - Thomas Colson, taille patron - p.26
 - Jacques Masson, artiste agricole - p.28
 - Famille Migot : label qualité - p.30
 - Famille Lelièvre : éleveurs de raisins - p.32
 - Les vignerons du Toulais : la plus petite coop de France ? - p.34
 - Francis Demange : vignerons de grand-père en petit-fils - p.36
 - Le vignoble des ducs : un domaine pas comme les autres - p.38
 - Jan Tailler et Stéphane Cyran : les « petits » nouveaux du gfa - p.40
- Ils en parlent - p.42
- Les adresses de l'AOC - p.43
- Pour aller plus loin - p.44

Les vins des Côtes de Toul

Un territoire, des hommes, un savoir-faire

UN PRODUIT UNIQUE



Carte d'identité du vignoble



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : F. Doncourt / JB Communication

Aire géographique

L'aire géographique de l'appellation s'étend sur une distance de 20 km, sur un axe nord-sud situé à l'ouest de la ville de Toul. Les vignes sont situées sur un relief dit « de cuestas », sur des coteaux orientés à l'est et au sud, afin d'être protégées des influences océaniques.

Les 600 hectares de zone classée AOC sont localisés sur huit communes :

- Blénod-lès-Toul
- Bruley
- Bulligny
- Charmes-la-Côte
- Domgermain
- Lucey
- Mont-le-Vignoble
- Pagney-derrière-Barine

Encépagement :

- Vin gris :
 - cépage principal, gamay 85% (maximum)
 - cépages secondaires, pinot noir 10% (minimum) et auxerrois 5% (maximum)
- Vin rouge : pinot noir 100%
- Vin blanc : auxerrois 100%

Rendement :

- Vins gris ou blancs : 60 hl/ha
- Vins rouges : 45 hl/ha

Données économiques :

- 20 vignerons dont 11 producteurs vinifiants
1 cave coopérative, 1 négociant.
- La production AOC oscille entre 300 000 et 400 000 bouteilles annuellement.

A savoir : les vignerons consacrent environ 20% de leur surface à la production de vins effervescents (vin mousseux de qualité). Ces vins ont fait récemment la demande d'une reconnaissance en AOC « Crémant de Lorraine ».

Des vins qui méritent le détour



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : L. Chauvin-Mengin / D. Mengin - CD54

CONNAISSEZ-VOUS L'AOC CÔTES DE TOUL ?

Situé au cœur de la Lorraine, à proximité de la ville de Toul, à l'ouest de Nancy, le vignoble toulais est le fleuron des vignes lorraines. L'appellation d'origine contrôlée Côtes de Toul représente un peu moins de 100 hectares de vignes (sur les 600 hectares classés en AOC), spécialisées dans la production du vin gris mais également du vin blanc Auxerrois, cépage originaire de Lorraine.

Répartis sur huit villages à l'Ouest de Toul, le vignoble des côtes de Toul, culmine à 270 mètres et s'étend sur 20 km le long d'un axe nord-sud. Implantées sur des coteaux exposés sud et sud-est, les vignes bénéficient d'une protection contre l'influence humide océanique.

Avec une production annuelle de près de 500 000 bouteilles, les côtes de Toul comptent une vingtaine d'exploitations viticoles dont plus de la moitié vinifie elle-même sa production.

UN PEU D'HISTOIRE...

UN VIGNOBLE PAS COMME LES AUTRES

Un lien intime entre passé prestigieux et gourmandise d'aujourd'hui, une complicité surprenante entre l'art monumental urbain et la discrétion des caves et des plats de terroir font l'originalité et la signature des Côtes de Toul.

Déjà chantées durant l'Antiquité par le poète romain Ausone, les vignes des Côtes de Toul existaient encore sous l'ère carolingienne pour se développer sous l'impulsion des Ducs de Lorraine et des Évêques de Toul. Le vignoble atteindra près de 6 000 hectares en 1865. L'industrialisation croissante de la région Lorraine à la fin du XIX^e siècle, l'exode rural, la crise du phylloxéra et la Première Guerre Mondiale ont failli voir disparaître le vignoble des Côtes de Toul.

Grâce à une vingtaine de viticulteurs, le vignoble reprendra des couleurs en 1951 avec un classement en Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS) et les efforts répétés de plantation et de méthodes de vinification toujours plus qualitatives seront récompensés en 1998 avec l'obtention de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).



photo : F. Doncours / JB Communication

UN VIGNOBLE, TROIS CÉPAGES ET AUTANT DE COULEURS

Le vignoble dispose de formidables atouts autour de ses trois cépages traditionnels : le Gamay (60% de l'encépagement), le Pinot Noir (30%) et l'Auxerrois (10%).

- Les vins rouges issus exclusivement du Pinot Noir sont finement tanniques et corsés. De doux arômes de framboise et de cassis leur donnent une expression fruitée d'une grande intensité. Dans les bonnes années, certaines cuvées sont élevées en barrique.
- Les vins blancs, issus de l'Auxerrois, se distinguent par leurs reflets d'or vert et leur extrême finesse. Élégants, fruités, évoquant les agrumes, ce sont des vins légers et charmeurs.
- Les vins Gris sont uniques et indissociables de l'identité de la Lorraine. Obtenus par pressurage direct d'un fin assemblage de Gamay, Pinot Noir et Auxerrois, ce sont des vins très originaux qui se parent de couleurs chatoyantes évoquant un rose pâle, parfois légèrement saumoné. Dotés d'un fruité expressif, légèrement acidulé, ils sont à boire jeunes, dès les premières années qui suivent la récolte.



photo : F. Doncours / JB Communication



photo : F. Doncours / JB Communication



Le saviez-vous ?

POURQUOI « LE GRIS » DE TOUL ?

La différence entre un vin gris et un vin rosé tient à la vinification. Les vins gris sont obtenus par pressurage direct. Les raisins rouges sont pressés après un foulage qui permet une légère diffusion de la matière colorante dans le jus. Le jus seul, faiblement coloré, fait ensuite l'objet d'une vinification de type blanc sec.

L'AOC Côtes de TOUL : des projets qui pétillent !

L'AOC Côtes de Toul est petite mais les vigneron·nes ont, notamment depuis 5 ans, entretenu une vraie dynamique collective. Ils mènent de front travail dans les vignes, élaboration des vins, commercialisation et projets collectifs : en voici trois exemples frappants.

Maintenir la dynamique du vignoble : le projet « côte à côte »

Depuis trois ans, les vigneron·nes et les collectivités locales se sont lancés dans un projet unique en son genre : «Côte à Côte». L'objectif est de relancer la viticulture et de démontrer que dynamisme commercial et développement local vont de pair.

Avec l'appui des partenaires et collectivités locales, les vigneron·nes ont lancé en 2010 l'idée de relancer les Côtes de Toul et ainsi reconquérir leur terroir. Depuis trois ans, plusieurs études se sont succédées et commencent à porter leur fruit : des terres se sont libérées et un groupement foncier viticole, destiné à appuyer l'installation est dans les cartons. Plus de 150 apporteurs de capitaux ont promis d'investir pour installer deux nouveaux domaines. L'assemblée générale constitutive a eu lieu le 27 février 2016. Rendez-vous début 2017 pour goûter les premières bouteilles des « petits nouveaux », Jan Tailler et Stéphane Cyran.



photo : L. Chaupin-Mengin / D. Mengin - CD54

Faire renaître l'image d'un vignoble unique... et sans frontière...

Une nouvelle image pour les Côtes de Toul : voilà le pari qu'ont fait les vigneron·nes il y a trois ans. La charte graphique de l'AOC et le logo ont fait peau neuve et expriment le dynamisme d'une appellation petite par sa taille mais grande par ses projets.

En termes d'image, les vigneronns de l'AOC ne se fixent aucune limite et aucune frontière : la preuve en est faite à travers le projet « Terroir Moselle ». De Toul à Coblenche, la Moselle est le trait d'union entre « 4 vignobles et mille terroirs ». D'une diversité exceptionnelle, les vins de la vallée européenne de la Moselle ont une histoire commune. A travers leur groupement européen d'intérêt économique (une structure unique à l'échelle viticole mondiale), les vigneronns toulois, mosellans, luxembourgeois et allemands se redécouvrent un avenir commun. « Plus forts ensemble / Gemeinsam stärker », telle est leur devise !

S'engager dans la démarche « vignobles et découvertes »



Depuis 2009, le label «Vignobles & Découvertes» vise à promouvoir le tourisme sur le thème du vin et de la vigne. Il est attribué, pour une durée de 3 ans, par les Ministres chargés du Tourisme et de l'Agriculture, après recommandation du Conseil Supérieur de l'œnotourisme, aux prestataires ayant une destination touristique et viticole, proposant une offre multiple et complémentaire (hébergement, restauration, visite de cave et dégustation, musée, événement,...).

Le but est de permettre au touriste de faciliter l'organisation de son séjour et de l'orienter sur des prestations qualifiées et de qualité.

Le département de Meurthe-et-Moselle et Meurthe-et-Moselle Tourisme porteront la démarche avec l'appui de la maison du tourisme en Terres de Lorraine et du syndicat de l'AOC de Toul.

S'engager dans la démarche « Accueil vélo »



« Accueil Vélo » est une marque nationale, lancée en 2012, qui garantit un accueil et des services de qualité auprès des cyclistes le long des itinéraires cyclables.

« Accueil vélo » engage les professionnels à proposer un accueil et des services adaptés aux touristes à vélo, permet aux touristes d'identifier les établissements et les lieux adaptés et ainsi de bénéficier d'un accueil et des services appropriés.

Un établissement « Accueil Vélo » doit se trouver à moins de 5km d'un itinéraire cyclable, disposer d'équipements adaptés (abri à vélos sécurisé, kit de réparation), bénéficier d'informations et conseils utiles (circuits, météo, ...), disposer de services adaptés aux cyclistes (transfert de bagages, lavage et séchage du linge, location de vélos et accessoires, lavage des vélos,...).

Le département de Meurthe-et-Moselle et Meurthe-et-Moselle Tourisme se sont engagés à déployer ce label, dans un premier temps sur la boucle de la Moselle et dans le Toullois, cœur du réseau régional de véloroutes et voies vertes, avec l'appui de la maison du tourisme en Terres de Lorraine.

Prêt pour une balade ?



photo : Ville de Toul



photo : Ville de Toul



photo : Ville de Toul



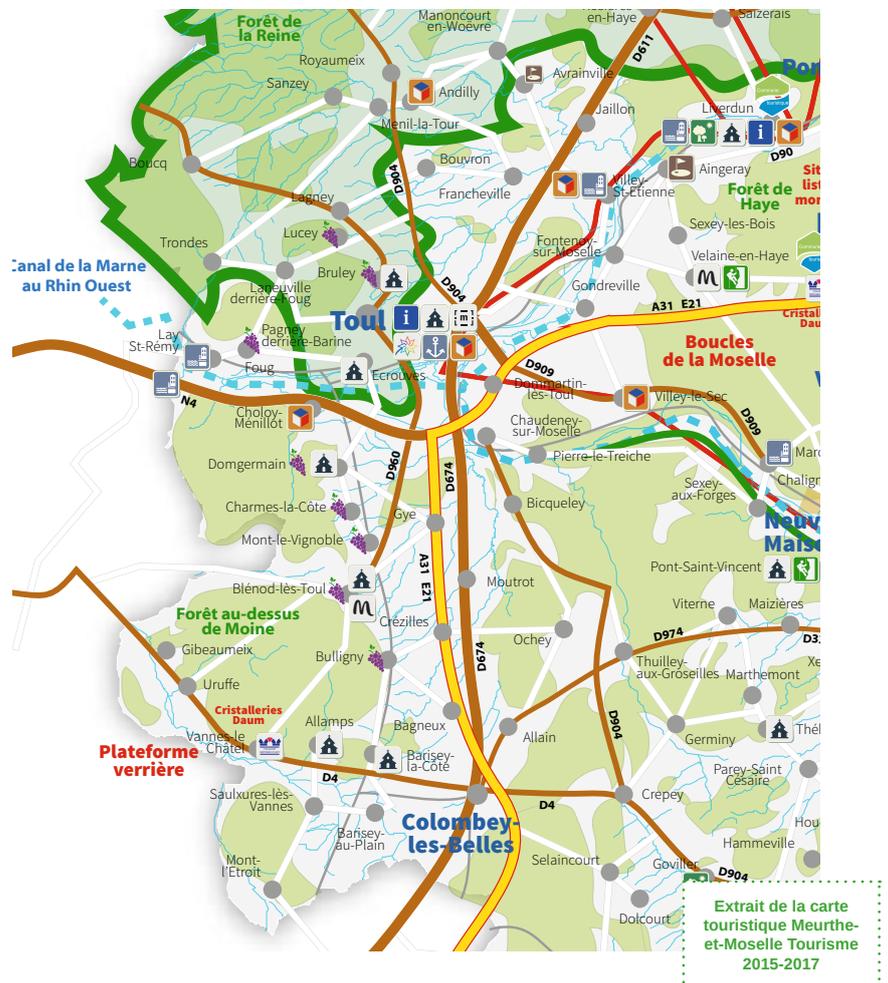
photo : Ville de Toul

La route touristique des côtes de Toul traversant les communes de l'AOC a été inaugurée en juillet 2014. Elle serpente sur plus de 15 km et offre des splendides versants de vignes, de charmants villages, des églises, des basiliques, une cathédrale, la boucle de la Moselle.

Une douzaine de producteurs font visiter leurs caves et vignobles et proposent à la dégustation le fameux « Gris de Toul », du pinot noir et quelques vins blancs.

Pour « imaginer » la palette touristique de Toul et du Toulouais, fermez les yeux et imaginez : l'art gothique des cloîtres et de la cathédrale Saint-Etienne, les systèmes défensifs de Vauban et de Séré de Rivières, le port de plaisance, la randonnée piétonne ou cycliste sur les Boucles de la Moselle, les villages vinicoles, les caves où vous attendent les vins du Toulouais, aux trois couleurs si typiques, et pour finir la journée, un joli pâté lorrain...

Autre possibilité : découvrez en famille et à vélo la Boucle de la Moselle en suivant les panneaux « Accueil vélo » (lire page 11).



Si vous avez de la chance, vous pourrez même, rarissime privilège, tutoyer le ciel, avec « Le casse-croûte de Quasimodo ». Une promenade guidée, de nuit, à travers les itinéraires secrets de la Cathédrale Saint-Etienne, un spectacle de théâtre intime, et enfin, sur une plate-forme au sommet de la Cathédrale, le « casse-croûte de Quasimodo », un moment de dégustation étonnant de vins du Toulais sublimés par un pâté lorrain, à 55 mètres d'altitude, au milieu de 16 convives, pas davantage.



photo : Ville de Toul



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : Ville de Toul



Zoom : la Confrérie de la Capucine

Les membres de la Confrérie sont vêtus d'une cape rouge à parements jaunes. Ils sont coiffés d'une toque rouge cerclée d'un parement jaune et surmontée d'un pompon jaune. Ils portent autour du cou une cordelière jaune et rouge (couleur de la Lorraine) à laquelle est suspendue la capucine.



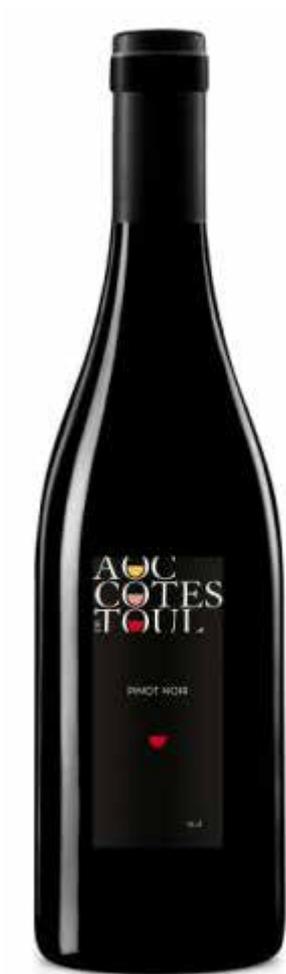
La Capucine est l'emblème de la Confrérie. Cette bouteille, en bois cerclée de cuivre, est façonnée comme un tonnelet. Elle a été créée par des moines capucins au VI^e siècle. Les vigneron l'utilisaient jadis quotidiennement pour emporter le vin qui les désaltérait au cours des différents travaux de la vigne.

Elle fait la promotion, lors de déplacements et de réceptions, des vins d'Appellation Contrôlée « Côtes de Toul » ainsi que de la Mirabelle de Lorraine au profit des vignerons du Toulais.

Confrérie des Compagnons de la Capucine
Jean-Pierre Rossan - 03 83 64 48 57 et 06 80 60 57 94

Conseils de dégustations

Trois cépages, trois couleurs de vins, l'AOC Côtes de Toul dispose de formidables atouts pour s'accorder avec une large palette de mets et à tout moment du repas et en toutes saisons.



LES ROUGES

Issus d'un seul cépage rouge, le Pinot Noir, les Côtes de Toul rouges sont des vins à la robe rubis clair, souples, généreux et finement tanniques. Ils offrent un nez franc et aromatique à l'intense bouquet de framboise et de cassis. Ces vins séducteurs supportent plusieurs années de vieillissement au cours desquelles les tanins se fondent et développent une note épicée qui vient renforcer les puissants arômes de petits fruits rouges. Les bonnes années, les Côtes de Toul élevés en fût de chêne sont de véritables merveilles.

L'ÉVOCATION DES ARÔMES :

Petits fruits rouges (framboise) et fruits noirs (cassis et myrtilles), cerise épicée, boisé.

POUR MIEUX LES APPRÉCIER :

Servir légèrement frais entre 12 et 16°C

LES ACCORDS PARFAITS:

Dégustés jeunes, les Côtes de Toul rouges conviennent parfaitement aux rôtis, aux paupiettes de veau et à la pintade mais se révèlent aussi d'une matelote de brochet ou de sandre. Plus vieux et pour des millésimes prestigieux, ils s'apprécient à merveille avec les civets, le gibier ou le confit de canard.



LES BLANCS

Issus exclusivement du cépage local, l'Auxerrois, les Côtes de Toul blancs forment des vins souples et généreux avec une robe aux reflets d'or vert.

L'ÉVOCATION DES ARÔMES :

Poire Williams, notes d'agrumes mûrs (citron, pamplemousse rose) et de fruits exotiques (mangue, ananas).

POUR MIEUX LES APPRÉCIER :

Servir frais entre 8 et 10°C. Cependant, les arômes s'amplifient à température ambiante.

LES ACCORDS PARFAITS :

Excellents à l'apéritif, les Côtes de Toul blancs s'accordent parfaitement avec les produits de la mer tels que les coquilles Saint-Jacques, les langoustines, le carpaccio et le tartare de saumon. Ils deviennent divins en compagnie d'une blanquette de veau ou d'un foie gras poêlé mais peuvent également se servir avec des fromages de chèvre ou à pâte pressée non cuite. Enfin, un mariage improbable avec les cuisines exotiques des Antilles ou d'Asie ravira vos papilles.

LES GRIS

Avec leur couleur saumonée chatoyante et une robe rose cristalline et limpide, les «Gris de Toul» sont sans doute les vins les plus connus du terroir lorrain. La fine coloration pétales de rose, tellement singulière, est obtenue grâce à une légère diffusion des pigments des grains de raisin lors du pressurage direct. Leur nez fruité et expressif développe des arômes de fleurs et de petits fruits rouges. Avec une bouche friande tout en fraîcheur et une persistance aromatique remarquable, ce sont des vins qui se dégustent jeunes dès les premières années suivant la récolte et qui se révèlent de véritables enchanteurs des repas d'été.



L'ÉVOCACTION DES ARÔMES :

Groseille, fraise des bois, framboise, cassis, fruits mûrs à chair blanche (pêche, abricot), expressions florales.

POUR MIEUX LES APPRÉCIER :

A déguster frais entre 8 et 10°C. Cependant les arômes s'amplifient à température ambiante et expriment ainsi toute leur rondeur.

LES ACCORDS PARFAITS :

Les « gris de Toul » accompagnent très bien les cuisines épicées des Iles ou d'Orient (cuisines thaï, chinoise et vietnamienne, marocaine, indienne et antillaise...). Plus classiquement, ils s'accordent divinement avec les coquillages et les plats typiques du terroir lorrain comme la quiche, la tourte ou le pâté lorrain. Ils s'apprécient aussi avec les charcuteries lorraines, les terrines et les escargots. Ils se marient également aussi avec la potée lorraine ou les viandes grillées. En hiver, ils se dévoilent comme de splendides partenaires des plats de montagne comme la raclette ou la tartiflette.



photo : Fovivatoro - Fobilia

Paroles de vignerons

Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

MARCEL ET VINCENT LAROPPE, L'ESPRIT DE LA TRADITION

« La Capucine ? C'est l'ancêtre de la bouteille thermos ! Cette bouteille en bois, façonnée comme un tonnelet, obturée par un bouchon et cerclée de fer ou de cuivre a été inventée et créée au 6^e siècle, s'amuse Marcel Laroppe, Grand Maître de la Confrérie de la Capucine, porte-étendard des vins du Toulais. Les vignerons l'emportaient chaque jour dans leur hotte pour se désaltérer pendant les travaux de la vigne. Et selon la corpulence du vigneron, elle pouvait contenir d'un demi-litre à deux litres ».

François Laroppe, Maître Vigneron au Château de Bruley et fondateur de la « dynastie » des Laroppe en 1722 a utilisé la Capucine, sur les coteaux calcaires du Toulais, entre Bruley et Lucey. Un vignoble qui produisait déjà des vins appréciés, en l'an 800, sous Charlemagne.

« Comme tous les vignerons du Toulais, nos gammes s'étendent sur les trois couleurs et sur les bulles, avec des niveaux d'exigence sans cesse plus élevés. »

Le vignoble Laroppe est aujourd'hui dirigé par Vincent, œnologue diplômé d'Etat et Président de la SAS qui gère et possède le domaine. Marcel, son père, n'est ni très éloigné, ni avare de conseils. Quand on a passé toute sa vie à produire et défendre les Côtes de Toul, on ne renonce jamais à la passion !

« Comme tous les vignerons du Toulais, nos gammes s'étendent sur les trois couleurs et sur les bulles, avec des niveaux d'exigence sans cesse plus élevés. »

« Nous encourageons nos clients, ou tout simplement les curieux et les gourmets qui ne nous connaissent pas encore, à venir chez nous : soit dans nos chambres d'hôtes proches de nos caves soit pour des journées de découvertes gourmandes à partir de 20 à 25 personnes, soit plus classiquement, dans nos caves pour leur donner tous les éclairages souhaités sur notre façon de travailler la vigne et d'élever, construire, nos vins et aussi leur faire déguster nos meilleures cuvées en partageant pâtés et quiches... »

Les 22 hectares du domaine – Gamay, Pinot Noir et Auxerrois – s'étendent sur Bruley, Lucey et Pagney-derrière-Barine, au cœur des vignobles du Toulais, bénéficiant ainsi de conditions naturelles exceptionnelles.



photo : L. Chaupin-Mengin / D. Mengin - CD54



photo : F. Doncourt / JB Communication

« Nos Gris de Toul ont l'esprit de tradition, avec une belle vivacité en bouche, une jolie couleur saumon pâle et des arômes de pêches de vignes et de petites baies sauvages, commente Vincent Laroppe. Nos blancs ont des richesses d'agrumes, et gagnent à être conservés quelques années pour atteindre l'optimum. Certains, élevés en fûts pendant 10 mois sont des vins puissants de longue



photo : L. Chaupin-Mengin / D. Mengin - CD54

garde. Les Rouges, couleur rubis profond, ont des « souvenirs » de myrtilles, de griottes et parfois d'épices et de vanille. Quant à nos « bulles », elles vont du Perlé Pétillant et de la Cuvée Spéciale, parfaits pour l'apéritif à la Cuvée Alfred Laroppe, un grand vin de fête à boire dans les cinq ans... »

VINCENT LAROPPE

253 rue de la République
54200 BRULEY

Cave ouverte du Lundi
au Samedi de 9H à 12H
et de 14H à 18H

Tel. : 03 83 43 11 04

Fax : 03 83 43 36 92

contact@domaine-laroppe.fr
www.domaine-laroppe.com

Pluie d'étoiles

Les étoiles brillent dans le ciel de Lorraine ainsi que dans le Guide Hachette des Vins 2013 pour souligner les mérites de Vincent Laroppe : une étoile pour son pinot noir 2010, deux étoiles et un coup de cœur pour son gris 2011, trois étoiles et un autre coup de cœur pour son rouge La Chaponnière 2009, au firmament, ainsi décrit par les dégustateurs : **« D'un rouge grenat aux reflets violacés, il offre un nez puissant, partagé entre le boisé et le cassis. Au palais, le fruit rouge relaie le fruit noir au sein d'une matière ample, aux tanins fins et racés. »**



Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

ISABELLE MANGEOT : DE L'INFORMATIQUE À LA VIGNE

Dans l'informatique, le premier métier d'Isabelle et Jean-Michel Mangeot, la vie est rationnelle, et binaire. Dans la viticulture, leur passion et leur profession d'aujourd'hui, l'existence est désormais rythmée par toutes les subtilités colorées des saisons, les saveurs de leurs vins et les incertitudes créatives de la nature.

Dans les années 90, Isabelle et Jean-Michel Mangeot sont informaticiens, dans une multinationale du pneumatique, à Toul. Mais déjà, l'idée de faire d'une passion et d'un art de vivre un métier fait son chemin. En avril 1997, le couple loue 1,76 ha de vignes à un viticulteur âgé, puis ensuite louent 3,5 ha, puis rachètent 5,5 ha. Dans le même temps, ils poursuivent, Jean-Michel jusqu'en 2005, et Isabelle jusqu'en 2009, leurs activités informatiques, jusqu'à la fermeture de leur multinationale...

« Des gourmets de Californie apprécient notre gris, au même titre que les meilleurs cavistes de Lorraine qui nous distribuent sur toutes les tables de la région qui comptent. »

Pour arriver, en 2016, à des vignobles étendus sur 15 ha, également répartis entre pleine propriété et location.

« En plus de ces 15 ha, précise Isabelle Mangeot, nous allons planter 4 ha de nouvelles vignes sur le territoire de Pagny derrière Barine sur les 5 prochaines années. »

Aujourd'hui, quatre personnes travaillent au Domaine Regina, compte non tenu des saisonniers mobilisés pour les séquences fortes de la vie d'un vignoble. La production s'élève à environ 95 000 bouteilles par an : 40 000 en Gris, 25 000 en Blancs, 15 000 en Rouge, et 15 000 en bulles, sur une zone de clientèle majoritairement « Grand'Est » (70%), nationale (20%) et 10% à l'export, aussi bien vers la Belgique proche qu'en Californie.

« Des gourmets de la Nappa Valley apprécient notre Gris, commente Isabelle. Au même titre que les meilleurs cavistes de Lorraine qui nous distribuent, dans les trois couleurs, sur toutes les tables de la région qui comptent. »



photo : L. Chaupin-Mengin / D. Mengin - CD54



photo : L. Chaupin-Mengin / D. Mengin - CD54



photo : L. Chaupin-Mengin / D. Mengin - CD54

« Mais nous accueillons aussi plusieurs centaines de particuliers chaque année, au Domaine, dans le chais et même dans les vignes, pour des achats d'impulsion, mais aussi pour des manifestations-découvertes des meilleures alliances mets-vins, des soirées œnologiques... »

Comment Isabelle Mangeot qualifie-t-elle ses vins ? « Nos vins, largement primés, sont à notre image : ils portent et font partager les mêmes valeurs de simplicité, de découverte, de convivialité. Ils sont avenants, en harmonie avec ce qui nous entoure. Ils sont bienveillants, respectueux, à la fois naturels et complexes à l'image de la nature dont ils sont issus et de la nature humaine qui les façonne. »

DOMAINE REGINA
Isabelle Mangeot

350 rue de la République
54200 BRULEY

Ouvert du lundi au jeudi
(13h30 / 18h30), vendredi
et samedi de 10h à 12h et
de 13h30 à 18h30.

Tel. : 03 83 64 49 52
Mob. : 06 80 33 43 77

contact@domaineregina.com
www.domaineregina.com

Pédagogie

Le domaine Régina accueille régulièrement des journalistes, à qui il fait partager, pendant 36 heures, toutes les facettes du métier de vigneron : travail du sol, taille des vignes, vinification, promotion, liens gourmands avec le meilleur de la gastronomie lorraine.



photo : F. Doncourt / JB Communication

Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

STEPHANE ET ALEXANDRE VOSGIEN, C'EST BIO

La bannière, sur leur site Internet et sur leurs documents commerciaux joue franchement la carte de l'histoire et des racines : « Domaine Claude Vosgien, vignerons depuis 1640 ».

Stéphane et Alexandre Vosgien ont 40 et 34 ans. Ils ont repris, en 2002, l'exploitation familiale de leurs parents, Claude et Renée. Ils incarnent la 11^{ème} génération.

Des héritiers ? « Non, des passeurs et des développeurs, car cette tradition familiale nous impose des devoirs, de fidélité, de tradition, de respect, mais aussi de progrès, de développement, de stratégie. Dès le début de notre activité, nous avons poursuivi la marche en avant initiée par nos parents, à partir de 1971. »

Cette année-là, Claude et Renée Vosgien ne disposent, sur le domaine, que de 87 ares de vignes. En 1986, ils en sont à 3,5 ha et ouvrent un premier gîte rural. En 1998, le départ d'un vigneron de Bulligny permet l'extension du domaine qui atteint 7 ha.

« En 2007, nous avons modifié le palissage de nos vignes, pour passer en vignes hautes et larges de style « alsacien », nous protégeant des maladies et augmentant la maturité des raisins ; nous produisons ainsi des vins de plus grande qualité. »

Après 20 années en agriculture raisonnée, c'est en 2010, que tout naturellement, ils ont fait certifier leur exploitation en Agriculture Biologique (AB), devenant ainsi l'exploitation viticole certifiée la plus importante des Côtes de Toul.

« Nous apportons un soin particulier au travail du sol, et n'utilisons plus aucun désherbant chimique, la maîtrise des mauvaises herbes se fait par binage et par tonte. »

« Opter pour le bio est un choix coûteux car sa pratique nécessite de la technicité, du temps d'observation et un surcroît de travail. Il y a un rendement plus faible et une augmentation du coût de la main d'œuvre. Mais c'est avant tout faire un choix de vie, de travail et de respect de la nature. Nous travaillons d'une manière qui nous ressemble, en axant sur la qualité, et nous sommes fiers de produire un vin biologique apprécié et reconnu. » Une philosophie de travail, tournée vers la transmission aux générations futures !



photo : N. Gruet-Comoret - CD54



photo : N. Gruet-Comoret - CD54

photo : F. Dencourt / JB Communication



Les vins du domaine sont généreux, frais, fruités, ils donnent des émotions et ne laissent pas indifférents.

« Notre clientèle est principalement locale. Nous accueillons les visiteurs et nos clients au caveau pour des dégustations et des visites de cave. Nous sommes présents dans des Foires et salons, en Lorraine, dans le Nord, en Bretagne, en Alsace, en Champagne, en Rhône-Alpes. Nous commercialisons nos vins chez des cavistes, curieux de découvrir des vins étonnants et également vers l'export, notamment vers le Benelux ou encore les Etats Unis.

Dans quelques temps, nous pourrions accueillir, sur l'exploitation, une nouvelle clientèle désireuse de prendre un peu plus de temps avec le vigneron, avec l'ouverture d'un gîte. Cela lui permettra de partager notre vie de vigneron, de mieux connaître les paysages, les coteaux et le vignoble du Toulais : un territoire dont nous sommes fiers ! »

DOMAINE VOSGIEN

39 route de Toul
54113 BLENOD-
LES-TOUL

Cave ouverte du lundi au
vendredi de 10H à 12H
et de 14H à 18H et le sa-
medi sur rendez-vous.

Tel. : 03 83 62 50 50

claude@vosgien.com
www.vosgien.com

Vigneron indépendant depuis 1983

« En nous revendiquant Vigneron Indépendant, nous assumons nos valeurs : responsabilité, engagement, professionnalisme. Nous sommes responsables parce que nous assumons totalement la qualité de notre travail. Nous l'exécutons avec soin et compétence, dans le respect de notre environnement et dans le but de satisfaire nos clients. Nous sommes engagés parce que nous avons choisi d'utiliser des méthodes de travail innovantes, sans dénaturer notre patrimoine que nous préservons et défendons. Nous sommes professionnels parce que nous connaissons parfaitement notre métier, de la gestion du vignoble jusqu'à l'accueil et la vente de nos vins à nos clients. Nous incarnons une vision de notre métier et celle de la viticulture indépendante. »



Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

MARC LAROPPE, L'ÂME DU TERROIR

Producteur presque « confidentiel », avec ses 16 000 cols, Marc Laroppe compte 10 Médailles pour 16 participations au Concours Général Agricole de Paris : 5 en Or et 5 en Argent, pour ses Gris de Toul.

En décembre 2014 comme en 2013, le Ministère de l'Agriculture lui remet le Prix d'Excellence, qui récompense « le » vigneron de tout l'Est de la France (Alsace, Moselle et Côtes de Toul). Et comme chaque année, le vigneron de Bruley amènera avec lui un de ses enfants, « pour partager en famille la récompense d'un travail familial... ».

Marc Laroppe, discret, pudique, serait presque gêné de tant de récompenses.



photo : N. Gruet-Comoret - CD54

Son grand-père était l'épicier du village, et son père, agriculteur-éleveur et distillateur. Marc a pourtant tôt la bosse du vin. Il part faire un BTS de viticulture et d'œnologie en Champagne. En 1993, de retour à Bruley, il plante des vignes sur une partie des vergers de mirabelliers de son père. « J'ai fait ma première vendange en 1996 dit-il. J'habitais dans une HLM et je travaillais mes vins dans une cave vraiment... d'un autre temps ! J'ai produit 3 000 bouteilles et je n'avais pas un seul client. En 1997, j'ai acheté à un vigneron la maison où je suis actuellement, avec une belle cave voûtée, des espaces. Entre 1998 et 2008, la production grimpe, et se maintient, à 20 000 bouteilles par an, vendues chez moi, mais aussi à des cavistes, et de temps en temps, dans des foires et des salons. »

« En 2003, Marc Laroppe a investi dans deux magnifiques chambres d'hôte, bien équipées, chaleureuses, dans un ancien grenier monumental qu'il a entièrement restructuré. »



photo : F. Doncourt / JB Communication

En 2003, il a investi dans deux chambres d'hôtes que son épouse Géraldine aide à développer.

Aujourd'hui à la tête de 2 hectares et demi, le vigneron a baissé ses volumes de production, car il transforme actuellement ses vignes, arrache progressivement ses plants en lyre, trop épuisants à travailler, par des plants à l'alsacienne, plus confortables. « A 50

ans, on n'accepte plus comme à 20 ans de se casser le dos à servir la vigne », commente Marc Laroppe.

Comment définit-il ses vins, si primés ? « Ils me ressemblent, dit-il. Ils sont modestes, discrets, puis se découvrent. Les Gris, en particulier, sont d'une approche presque pudique, mais ils se révèlent rapidement pour ce qu'ils sont : uniques ! Et nos Blancs sont d'une belle richesse. C'est aussi l'opinion du Guide Hachette des Vins, qui régulièrement nous accorde sa confiance... ».



photo : F. Doncourt / JB Communication

DOMAINE DE LA LINOTTE

90 rue Victor Hugo
54200 BRULEY

Cave ouverte
sur rendez-vous.

Mob. : 06 89 53 61 90

Tél. : 03 83 63 29 02

domainedelalinotte@orange.fr
www.domainedelalinotte.fr

Prendre le temps

« Les chambres d'hôtes ne sont pas qu'un simple moyen d'accueillir des touristes chez soi. C'est une façon plus subtile, plus profonde de faire découvrir la vraie réalité, la richesse de nos vignobles et nos vins à des gens venus parfois d'Arabie Saoudite, des Etats-Unis, d'Australie ou de l'Europe du Nord. Nos Côtes de Toul ne sont pas que du liquide en bouteilles. Ils « contiennent » aussi nos racines, notre passion, nos personnalités, notre travail, nos valeurs. Et quoi de plus convivial qu'un partage de temps sous notre toit pour faire comprendre, aimer, découvrir qui nous sommes... ».



photo : F. Doncourt / JB Communication

Paroles de vignerons



THOMAS COLSON, TAILLE PATRON

Le Domaine de l'Ambroisie, à Toul, a 10 ans. Et déjà, une belle histoire à raconter...

En 2004, un jeune étudiant en alternance, Thomas Colson, débarque pour sa formation de commercial en vins, dans un domaine viticole (chez Vincent Gorny) où il fait la connaissance d'un ouvrier viticole de Bruley, Remy Welter. Une passion commune pour les vins, les conduisent à créer une propriété viticole modeste de deux parcelles, qu'ils baptisent « Domaine de l'Ambroisie ». Quand leur « patron » Vincent Gorny décide en 2006 d'arrêter son exploitation, Thomas Colson et Rémy Welter reprennent 5,5 ha de vignes en location et font l'acquisition de tout le matériel viticole et œnologique nécessaire. En parallèle, ils créent à Toul, dans les anciennes caves Cordier (négociant installé sur le port de Toul), un nouveau lieu de vinification et de commercialisation.

« Nous avons avancé, commente Thomas Colson, à la fois rapidement et rationnellement : en plantant de jeunes vignes sur nos terrains, en rachetant des surfaces à des vignerons qui arrêtaient leur exploitation, en achetant et en développant des vergers « bio », en valorisant nos compétences chez des confrères, en développant de nouvelles gammes de vins, en privilégiant la démarche agro-environnementale... ».

Les vignobles du Domaine de l'Ambroisie s'étendent aujourd'hui sur près de 8 hectares, avec un équilibrage progressif entre le Gamay, dominant à l'origine et qui ne pèse plus que 50% des vignobles, et le Pinot Noir et l'Auxerrois...

Le Domaine compte en plus 4 hectares de vergers bios, et une réserve d'1,5 ha de terres en zone AOC.

Et Gautier, le fils de Rémy, est embauché depuis un an et demi.

Notre métier ? *« Il est à la fois le pire et le meilleur : harassant, physique, répétitif, météo-dépendant, gourmand en travail non mécanisable. Mais il est aussi noble, valorisant, gratifiant,*

« Notre métier est à la fois le pire et le meilleur : harassant, répétitif, météo-dépendant, gourmand en travail non mécanisable. Mais il est aussi noble, gratifiant, dispensateur de joie et de bonheur pour nos clients. Nous vendons un produit à haute valeur culturelle »

photo : ODG Côtes de Toul

photo : N. Gruet-Comoret - CD54

photo : F. Doncourt / JB Communication

dispensateur de joie et de bonheur pour nos clients. Nous vendons un produit à haute valeur culturelle. »

Nos vins ? « Ils sont modernes ; nos clients viennent d'abord pour le Gris de Toul, beaucoup pour le redécouvrir donc en première découverte. Ils le trouvent sans équivalent dans d'autres terroirs, à part la robe rose pâle, qu'ils comparent parfois à celle de certains Rosés de Provence. Mais le goût est, au sens littéral, incomparable... Nous poursuivons au Domaine de l'Ambroisie, deux objectifs : celui de la qualité, exigeante, pour chacun de nos vins, et l'originalité avec des offres de sensations, de saveurs uniques dans les Côtes de Toul. »



photo : F. Doncourt / JB Communication

DOMAINE DE L'AMBROISIE

Thomas Colson et
Rémy Welter
45 impasse Victor Hugo
54200 TOUL

Cave ouverte du lundi au
vendredi de 14h à 18h30.
Le samedi de 9h à 12h et
de 14h à 18h30.

Tel. : 03 83 63 29 02

Le choix de la maturité

« Notre propre approche des vins de Toul est évolutive. Notre passage en vignes hautes nous procure certes moins de rendement mais il nous protège des maladies et procure à nos vins plus de maturité. Ce qui nous a permis de conforter notre approche de l'œnologie. Avec des conséquences très favorables pour nos vins. En quantité, en volumes, nous avons connu en 2012 et 2014 des millésimes redoutables, mais riches, avec des maturités élevées, et un degré moyen de récolte supérieur à 11° d'alcool ».



photo : F. Doncourt / JB Communication

Paroles de vignerons

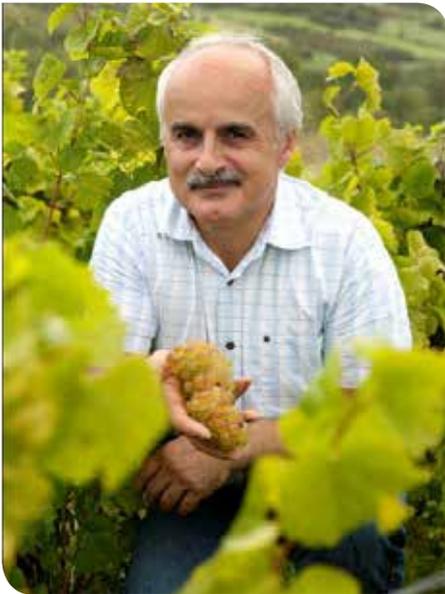


photo : ODG Côtes de Toul

JACQUES MASSON, ARTISTE AGRICOLE

Jacques Masson hésite, entre ses deux passions, pour définir son métier : un arboriculteur-distillateur qui fait aussi de très grands vins, ou un vigneron qui produit également des fruits et des alcools de rêve ? « *Nous sommes, dit-il, des artistes agricoles. On invente, on crée, on privilégie la passion à la raison. On ne vit pas toujours de nos passions, ou pas toujours à la hauteur des efforts déployés. Mais chaque matin, je suis dans ma vigne ou dans mon caveau, pour sculpter un vin que j'aimerai et que mes clients découvriront...* »

Jacques Masson a accru de 25% les superficies du vignoble sur lequel il a, en 1989, succédé à son père : de 2 hectares, son territoire est passé à 2,5 ha. Mais en abandonnant son monocépage à 100% en Gamay, il a diversifié ses plants avec de l'Auxerrois, du Pinot Noir, de l'Aubin et du Gewurtztraminer. Ses vins, aujourd'hui, jouent de toutes les couleurs : des blancs ronds et aromatiques, aux senteurs fruitées de l'auxerrois élevé en fût de chêne, le traditionnel « Gris de Toul » AOC, obtenu par pressurage immédiat de la vendange fraîche de Gamay et de Pinot Noir, des rouges à la fois puissants et délicats, et des méthodes traditionnelles.

« Avec une piste d'aïeule déjà vendangeuse en 1601, on a, à la neuvième génération, des responsabilités particulières. D'autant qu'il anime, à Bulligny, le dernier caveau du village en appellation... »

Leurs « bulles » rappellent qu'autrefois, les grands domaines de Champagne étaient propriétaires d'importants vignobles autour de Toul et que les raisins des Côtes de Toul, une fois transportés dans les tunnels crayeux des exploitations autour de Reims, faisaient un excellent Champagne.

« Je ne vis pas de ma vigne précise Jacques Masson. Ce sont mes vergers, sur 13 hectares, et les fruits que je vends et que je distille qui financent mes vins : la mirabelle, la poire, les pommes, les fruits rouges... Mais curieusement, mes vins, présentent des analogies de goûts avec les fruits que je distille : ils sont craquants, tendus, riches en saveurs, parfumés, avec une faible acidité, séducteurs... Je suis fier de mes vins ; mes Auxerrois et mes Pinot Noir en fûts de chêne sont devenus de vrais vins de garde, qui évoluent « comme des grands » au fil des années. Et dans une dégustation à l'aveugle, mes Auxerrois tiennent la dragée haute à de très grands Chablis... »



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : F. Doncourt / JB Communication

photo : N. Griuel-Comoret - CDS4



Jacques Masson cultive, élève, entretient ses vignes et ses vins dans le respect des pratiques agro-environnementales, mais sans excès : *« je ne suis pas converti au bio, mais comme ferme pédagogique accueillant un large public scolaire, j'ai notamment réduit mes intrants de plus de 40% et réglé une partie des difficultés d'entretien de mes rangées de plants avec des vignes à faible désherbage au sol. »*

JACQUES MASSON

39 rue Saint Vincent
54113 BULLIGNY

Cave ouverte
sur rendez-vous

Tel. : 03 83 62 57 01
Mob. : 06 80 20 55 89

viti.masson.jacques
@free.fr

Privilégier l'accueil

Le vigneron vient d'investir dans 300 m² de nouvelles caves et envisage l'avenir avec sérénité : en développant ses réseaux de commercialisation, en multipliant les accueils de dégustation, avec des alliances mets-vins basés sur la gastronomie lorraine, avec des visites commentées de ses vignes et des démonstrations. Et en mettant la dernière main à un projet d'accueil sur le domaine de camping-caristes : *« une belle clientèle de gourmets et de connaisseurs... »*.



photo : F. Doncourt / JB Communication

Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

FAMILLE MIGOT, LABEL QUALITÉ

Quand, par attachement à sa terre, on baptise « Lorraine » le cheval ardennais de la famille qui travaillait les vignes de la famille Migot dans les années 70, on a vraiment son terroir chevillé au corps.

La vigne et le vin, mais aussi la polyculture, font partie intégrante de la famille Migot qui cultive des vignes depuis 11 générations.

Jusqu'en 1968, Robert Migot et sa famille vivaient du travail de la vigne et des petits fruits (groseilles, cassis, mirabelles) ; deux années de gel consécutives et une année de grêle contraignent Robert, en 1971, à aller travailler à l'extérieur sans pour autant abandonner la vigne.

En 2001, Alain, l'aîné de la famille, reprend l'affaire familiale en double actif, et recommence à produire non seulement du raisin, mais aussi à vinifier ses propres vins. Sa première règle fut de supprimer les insecticides chimiques et de réduire tout intrant de synthèse.

En 2013, après des études à Avize en Champagne, Camille fils d'Alain et petit-fils de Robert, porté par tout le clan, reprend le flambeau familial, et cette fois-ci à plein temps.

« Nous nous développons en qualité, précise Camille Migot, en exploitant de nouvelles vignes cultivées en bio depuis de nombreuses années. Nous sommes tous, dans la famille, persuadés que nous pouvons produire autrement qu'à travers la chimie, dans le respect du vivant. Le choix de ce mode de production, validé et réussi sur quelques parcelles, va être maintenant étendu progressivement à tout notre vignoble. Grâce au travail en surface des sols sous le rang, et à un enherbement maîtrisé entre les rangs, nos vignes développent un système racinaire plongeant pour puiser en profondeur les éléments nutritifs qui constituent nos sols et ainsi, donner à nos vins des saveurs plus subtiles. »

Le Domaine Migot, de Lucey, produit actuellement sur 4,5 hectares. « L'idéal serait de passer à 6 hectares avec l'acquisition de nouvelles parcelles afin de pérenniser notre exploitation tout en restant à taille humaine », précise Camille Migot.

Les vins sont vendus pour 90% à des particuliers « qui étaient des amis ou qui le sont devenus au fil des années », à quelques restaurants et revendeurs. Les vignerons du Domaine Migot participent également à de nombreuses foires non seulement dans les environs, mais également dans les régions voisines.



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : N. Gruet-Comoret - CD54

photo : F. Doncourt / JB Communication



DOMAINE MIGOT

Camille et Alain Migot
108 Grande Rue
54200 LUCEY

Ouvert
vendredi 14h-18h30
Samedi : 9h-12h et
14h-18h30

Tel. : 06 72 51 97 73

domaine-migot@orange.fr

Fraîcheur, rondeur et élégance

Les vins du Domaine sont tous issus de raisins cueillis à la main et triés minutieusement dans leurs vignes. La vendange est aussitôt transportée pour être pressée en vendange entière pour les vins blancs et gris, soit égrappée et mis en cuve pour les vins rouges. Le travail de vinifications, vise clairement à répondre à trois critères : fraîcheur, rondeur et élégance.



photo : F. Doncourt / JB Communication

Paroles de vigneron



photo : ODG Côtes de Toul

VINCENT ET DAVID LEIÈVRE ÉLEVEURS DE RAISINS

La famille Lelièvre possède des racines profondes dans le terroir des Côtes de Toul. Issu d'une lignée d'habitants de Lucey, Jean, le grand-père, décide, en 1971, de garder les raisins produits sur l'hectare familial au lieu de les vendre au négociant- vinificateur habituel. Décision fondatrice : ce premier vin vinifié dans la maison familiale a obtenu une Médaille d'Or au Salon de l'Agriculture de 1972. La première d'une longue série. Depuis, la famille Lelièvre continue d'être « Eleveur de raisins » tout en assurant la totalité de la chaîne de production, de la vigne au verre.

Roland raconte : *« Mon père a eu cinq enfants, 4 d'entre eux sont devenus vigneron et la cinquième a une fille œnologue à Beaune. Chez les Lelièvre, la passion du vin est dans notre sang. Aujourd'hui, je suis en retraite mais je ne suis jamais très éloigné de la vigne et de la cave. Ce sont désormais mes enfants, Vincent et David qui pilotent le Domaine. »*



photo : F. Doncourt / JB Communication

Vincent et David Lelièvre sont complémentaires : à Vincent les vignes et le travail du vin, à David le commercial et la gestion. Chacun, pendant dix ans, s'est éloigné des Côtes de Toul pour accumuler les expériences dans le Monde du Vin : Californie, Australie, Allemagne, Espagne, dans le Bordelais, en Champagne et en Bourgogne.

Grâce à cette initiation, Vincent et David dynamisent le Domaine et les Côtes de Toul avec des idées neuves et franchement contemporaines.

« Dans les vignes comme à la cave, nos trois maîtres-mots sont : qualité, qualité et qualité. A toutes les étapes de la production, nous sommes attachés aux petits détails qui feront la différence »



photo : N. Gruel-Comoret - CD54

Aujourd'hui, le Domaine a bien cheminé. 100 000 bouteilles sont produites chaque année (dont 80% de Gris) et le domaine compte 15 hectares de vignes sur trois sites (Lucey/Bruley, Blénodles-Toul et Bulligny). « Nos vins, précise David, sont uniques par leurs tonalités et leurs arômes. Ils doivent nous plaire et correspondre à nos goûts avant que nous les proposons aux consommateurs. Ils plaisent aussi à un nombre croissant de clients, en France et à l'étranger ». « Dans les vignes comme à la cave, ajoute Vincent, nos trois maîtres-mots sont : qualité, qualité et qualité. A toutes les étapes de la production, nous sommes attachés aux petits détails qui feront la différence ».

Ainsi, les deux frères se tournent vers une viticulture toujours plus respectueuse de l'environnement. Les désherbages mécaniques ont remplacé la chimie et les traitements phytosanitaires sont extrêmement raisonnés.



Chaque année, jusqu'à 5 cuvées de Vin Gris AOC Côtes de Toul sortent des chais, toutes uniques et différentes, à partir de territoires, de sols et d'ensoleillement particuliers, en assemblant des millésimes ou en jouant sur des modes de vinification particuliers.

Avec Roland, les particuliers représentaient 90% de la clientèle du Domaine Lelièvre. Si David a conservé ce socle essentiel, il développe désormais des liens croissants avec des professionnels (cavistes et restaurants). Il noue également des relations à l'export, permettant aux Vins Lelièvre d'être présents en Belgique, en Allemagne, au Luxembourg, en Autriche, en Suisse en Espagne, aux Etats-Unis et au Japon. Aujourd'hui, 15% de la production est exportée.

A noter enfin que les deux frères rénovent la Maison des Vignerons pour proposer à leurs clients un gîte et une grande salle de réception près de leur chai. Grâce à ce nouvel outil, ils pourront accueillir des réunions et assemblées et proposer des activités autour du vin de la gastronomie. Ils viennent également d'acquérir une calèche qui permettra des visites tractées dans le vignoble.

MAISON LELIÈVRE

1 rue de la Gare
54200 LUCEY

Cave ouverte du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Dimanche et j. fériés de 15h à 18h.

Tel. : 03 83 63 81 36
Fax : 03 83 63 84 45

info@vins-lelievre.com
www.vins-lelievre.com

Les clients rentrent dans le capital

En 2014, quelques-uns des clients du Domaine Lelièvre viennent de suivre les deux frères dans une aventure peu commune, celle du GFA Vinea Bilini (groupement foncier agricole). Il permettra au Domaine de compter à terme 25 ha en production. Le capital est détenu par des clients devenus partenaires. « *Ce GFA, commente David, est parfaitement dans la lignée du projet Côte-à-Côte* ». Accompagnés par les collectivités locales et territoriales, les vignerons de l'AOC Côtes de Toul cherchent en effet à gagner une cinquantaine d'hectares de vigne, pour développer la production, embellir les paysages et créer de l'activité économique dans l'appellation.



Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

CATHERINE LOEVENBRUCK, À LA TÊTE D'UNE COOPÉRATIVE PAS COMME LES AUTRES

Depuis sa création en 1990, la coopérative des vignerons du Toulais cultive l'originalité : une femme préside au sein du conseil d'administration de celle que l'on qualifie de « *plus petite coopérative de France* ».

La coopérative s'est tout de suite inscrite dans une démarche de solidarité envers les « *petits* » et les vignerons en devenir. Dès le départ, c'est cette volonté de sauver une activité traditionnelle qui a présidé aux destinées de cette entreprise pas comme les autres.

« En 1990, la famille Cordier (prestigieuse maison de négoce) abandonne sa branche toulaise. La plupart des vignerons concernés (environ une dizaine) se fédèrent en vue de créer une installation vinicole dans le vignoble. L'objectif principal fut dès le départ, de collecter des raisins aux qualités irréprochables pour élaborer des vins gouleyants ».

Avec le soutien de Michel Dinet, ancien président du département, la cave s'installe au cœur du village de Mont-le-Vignoble chez un ancien négociant en vin. Après des travaux d'aménagements, la coopérative s'est organisée entre coopérateurs pour gérer les vinifications et la commercialisation, aidée par un œnologue champenois pendant les premières vendanges.

« Dès le départ, c'est cette volonté de sauver une activité traditionnelle qui a présidé aux destinées de cette entreprise pas comme les autres. »

En 1993, Marc, un enfant du crû, de retour de Champagne, prend les commandes de la cave et l'année suivante, Christelle est salariée comme secrétaire.

En 2003, la superficie de la cave s'agrandit : la maison mitoyenne acquise quelques années plus tôt permet de créer un centre de pressurage accueillant dans les meilleures conditions les apports de raisins.

Actuellement, ce sont 400 hl de vin qui sont vinifiés à la cave de Mont-le-Vignoble chaque année.

Le renouvellement des apporteurs s'effectue continuellement. De nouveaux vignerons arrivent tandis que les anciens arrêtent leurs activités. Sur 8 adhérents actuellement, la moitié est localisée dans



photo : Naudège Gruel-Comoret - CD54



photo : N. Gruel-Comoret - CD54

photo : N. Gruel-Comoret - CDS4



le nord de l'appellation et l'autre moitié dans le sud. Cette répartition permet d'obtenir une homogénéité qualitative et quantitative.

« Nous vendons principalement nos vins au caveau. Nous avons donc pu nous constituer une clientèle de particuliers qui nous font l'amitié de revenir. Depuis le début de la coopérative, nous avons été régulièrement récompensés au concours régional de Neufchâteau et au concours général de Paris : les deux dernières années, nous avons obtenu l'or pour notre Auxerrois 2014 et l'or sur notre gris 2015. »

LES VIGNERONS DU TOULOIS

43 pl. de la Mairie
54113 MONT
LE VIGNOBLE

Caveau ouvert du
mardi au samedi 14h-18h.

Tel. : 03 83 62 59 93
Fax : 03 83 62 59 93

vigneronsdutoulois@orange.fr
www.lesvigneronsdutoulois.fr

L'aventure continue

Les vins de la « coop » ont suivi l'évolution des vins des Côtes de Toul : ils sont ronds en bouche tout en gardant une grande finesse. Ils sont complexes et se révèlent séduisants. « En plus de nos cuvées AOC nous avons développé une méthode traditionnelle, la cuvée Crinoline que nous déclinons en blanc de noir, blanc de blanc et rosé. Elle a eu dès le départ beaucoup de succès. C'est peut-être grâce au savoir-faire champenois de Marc, le chef de cave. Finalement, créer une coopérative viticole en 1990 était une véritable aventure. Elle continue... »



Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

FRANCIS DEMANGE MODESTE... ET CHARMEUR !

Lorsqu'on arrive à Bruley, on tombe très vite chez Francis Demange. C'est bien simple, c'est le premier vigneron en bas du village.

« Je me suis installé il y a plus de vingt ans en 1994. J'ai repris les vignes de mon père qui lui-même en avait hérité du sien. Cela fait plus de trois générations qu'on fait du vin ici. »

Francis Demange exploite 2,5 hectares à ce jour. Et toujours en tant que double-actif puisqu'il travaille également à la Coopérative Agricole Lorraine à Toul.

« Produire, vinifier, commercier les bouteilles demande du temps. J'y passe une bonne partie de mes week-ends et de mes congés. Mais d'un côté, je n'ai pas suffisamment de surfaces pour vivre seulement de ma production. »

Entre la taille, le suivi, les vendanges et la vinification, Francis fait tout, tout seul. Il y voit quelque chose de positif.

« Je trouve que c'est toujours enrichissant d'avoir deux métiers : on ne s'ennuie jamais et on apprend plein de choses. Et puis, avec la vigne, ce n'est jamais la routine ! » confie-t-il.

Ses vins ? Modestes et charmeurs, comme lui et son domaine.

« Je considère que mes vins reflètent mon caractère. J'aime les choses bien faites et sans fioriture. Mes vins sont agréables au nez, avec du caractère et une légère acidité en bouche . »

Il produit les trois cépages de l'appellation, Auxerrois, Gamay et Pinot Noir. Il en vinifie une majorité et livre aussi une partie de ses raisins à la coopérative de Mont-le-Vignoble.

A partir des trois cépages, il fabrique les trois couleurs de l'appellation avec un vin blanc d'Auxerrois, un gris d'assemblage et deux Pinot Noir : l'un est élevé en fût pendant 9 mois. Pour compléter sa gamme, il produit hors AOC une méthode traditionnelle et un vin plus sucré avec des raisins en surmaturité.

« J'aime les choses bien faites et sans fioriture. Mes vins sont agréables au nez, avec du caractère et une légère acidité en bouche »



photo : ODG Côtes de Toul



photo : F. Doncourt / JB Communication

photo : N. Grielt-Comoret - CD54



Regulièrement primé au concours général agricole des vins et sélectionné à plusieurs reprises par le Guide Hachette, il ne court pas les médailles même s'il considère qu'elles récompensent la qualité de son travail. « *Cela prouve que même en ayant un métier à coté de mes vignes, j'arrive à rester rigoureux et professionnel dans ma production.* »

FRANCIS DEMANGE

93, rue des Triboulottes
54200 BRULEY

Cave ouverte
sur rendez-vous.

Tel. : 03 83 64 33 47
Mob. : 06 82 34 10 08
Fax : 03 83 62 59 93

francis.demange@live.fr
www.domaine-demange.com

Les deux font l'affaire

Francis Demange travaille également à la Coopérative Agricole Lorraine à Toul. « *J'ai toujours cultivé ces deux facettes. J'ai deux métiers dans ma vie et j'ai aussi deux façons de vendre : mon jardin « secret » avec mes cuvées et mon terrain de jeu collectif, la coopérative. Les deux ne sont pas antinomiques !* »



Paroles de vignerons



photo : ODG Côtes de Toul

ESAT VAL DE LORRAINE, LA VIGNE SOCIALE

Le vignoble des ducs est le nom du domaine géré par l'ESAT Val de Lorraine (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) dont le siège est à Liverdun. Les vignes du domaine s'étendent sur 2,5 hectares sur les communes du sud de l'appellation : Bulligny, Blénod-Lès-Toul et Charmes-la-Côte.

« Depuis plus de 5 ans, ils ont fait leur « trou » dans le métier et sont maintenant reconnus dans la profession pour la qualité de leur travail dans les vignes. »

« Notre vignoble est un de nos outils de travail. Il permet d'assurer une partie de nos objectifs qui consiste à fournir un environnement adapté en lien avec la capacité des personnes accueillies. » explique Mohamed Hamdi, directeur-adjoint de l'ESAT Val de Lorraine.

Depuis plus de 5 ans, ils ont fait leur « trou » dans le métier et sont maintenant reconnus dans la profession pour la qualité de leur travail dans les vignes. Ils assurent d'ailleurs parfois des travaux en prestation pour d'autres vignerons de l'AOC.

« Nous commercialisons nos vins via le bouche à oreille, notre réseau et notre boutique sur internet. Nous vendons tous les vins de l'AOC : un rouge de Pinot Noir, un Auxerrois et un Gris. »



photo : F. Doncourt / JB Communication

VIGNOBLE DES DUCS

ESAT-CAT
VAL DE LORRAINE
30, route de Frouard
54460 LIVERDUN

Tel. : 03 83 24 45 54
Fax : 03 83 24 59 61

www.vignobledesducs.fr

Comme des pros !

« Nos compétences sont reconnues par les professionnels locaux et notre maîtrise du métier de vigneron (tailles des vignes, palissage, récolte, ...) nous permet de proposer des vins classés en AOC. »



photo : F. Doncourt / JB Communication



Paroles de vignerons



photo : N. Gruel-Comoret - CD54

JAN TAILLER ET STÉPHANE CYRAN LES « PETITS » NOUVEAUX

Les premières bouteilles de Jan sortent en ce début d'année, celles de Stéphane l'an prochain, mais ils sont déjà adoptés par la grande famille des Côtes de Toul.

Il faut dire qu'ils ne sont pas arrivés ici par hasard. Le projet « Côte à Côte » (lire p.10) a donné naissance au Groupement Foncier Agricole des Côtes de Toul (GFA).

Le principe est simple : la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural) a mis en réserve des terrains à exploiter dans la zone AOC. On a recherché des candidats à l'installation et on a trouvé des apporteurs en capitaux permettant de financer l'achat et la mise en culture de 5,5 hectares de terres dans le Sud de l'appellation (Blénod, Bulligny, Charmes-la-Côte, Domgermain et Mont-le-Vignoble). Le GFA loue aux deux néo-vignerons ces terres qu'ils pourront acquérir par la suite. Le projet porté par les collectivités et l'Organisme de Défense et de Gestion des Côtes de Toul (ODG) a tout de suite séduit nos deux néo-vignerons.

« Le fait d'être accompagné et entouré est un facteur-clé de réussite. On est épaulé financièrement car le GFA investit près de 200 000 euros pour nous. Cela permet de consacrer les premiers achats au matériel viticole et à la cave. » confie Stéphane.

Jan ajoute : *« La possibilité de m'installer progressivement et de créer un nouveau domaine grâce au projet Côte à Côte m'a plu. Et remettre en vigne des terrains autrefois exploités est un beau challenge »*

« Remettre en vigne des terrains autrefois exploités est un beau challenge »

Jan et Stéphane ont un profil atypique : ils sont tous deux en reconversion professionnelle.

Jan Tailler a une formation agricole et viticole réalisée en Alsace. Il a appris le métier dans des domaines en Alsace et en Allemagne et, le temps que ses vignes produisent, il travaille à mi-temps à la Fédération Régionale de Défense contre les Organismes Nuisibles de Lorraine (FREDON) où il est l'est animateur du réseau « Dephy viticulture ».

« Cela me permet de rester dans le domaine viticole à plein temps finalement. Puis ça me permet de rencontrer les autres vignerons régulièrement. C'est parfait pour mon intégration. »



photo : F. Doncourt / JB Communication



photo : N. Gruel-Comoret - CD54

Stéphane est également double-actif et travaille encore dans le tourisme à Metz autour de la gastronomie et du patrimoine de Moselle.

« C'est à force de rencontrer des vignerons de tous horizons, notamment en Alsace, Jura, Bourgogne et Moselle, que m'est venue la passion de faire le vin. J'ai très vite voulu en savoir plus et surtout j'ai eu envie de faire de ma passion mon métier. Changer de vie ne va pas de soi et je ne voulais rien précipiter. J'ai pris un congé de formation pour apprendre le métier à Rouffach et après des expériences en Bourgogne et en Alsace, je me suis lancé. »



photo : N. Guet-Comaret - CD54

Certes issus d'un seul GFA, chacun de nos deux vignerons va construire son propre domaine et ses propres cuvées. Ils nous parlent avec envie des vins qu'ils comptent produire.

Installés sur des surfaces modestes, les domaines de Stéphane et de Jan vont s'agrandir peu à peu. Une chose est sûre, ils ont déjà fait leur trou dans l'AOC Côtes de Toul !

STÉPHANE CYRAN

2 pl. de la Mairie
54113 MONT-
LE-VIGNOBLE

JAN TAILLER

3 rue Houdevaux
54113 BULLIGNY

jantailleur@hotmail.fr

Biodynamie

Jan : *« Je compte m'inscrire dans une démarche d'agriculture biologique. Je suis convaincu que le vin se fait d'abord à la vigne. La viticulture est aussi un métier de patience, en cave je souhaite partir sur des élevages longs pour laisser le temps au vin d'atteindre sa maturité ».* Jan va ainsi sortir ses premières cuvées (en gris et en rouge) à partir de 2016.

Stéphane : *« De mon côté, je vais tenter d'appliquer les principes de la biodynamie dans mes vignes et à la cave. Je compte produire des vins avec le moins d'intrants possible : j'ai l'ambition de garder au maximum l'expression naturelle du terroir et du millésime dans le verre ».* Rendez-vous en 2017 pour goûter les premières bouteilles de Stéphane.



photo : F. Doncourt / JB Communication

Ils en parlent



photo : N. Gruel-Cormoret - CB54

Toul présente à ses visiteurs l'une des plus grandes cathédrales gothiques de France et l'ensemble du patrimoine culturel de la ville est situé au cœur du vignoble. Le visiteur passe en quelques minutes de l'admiration des statues et des vitraux à la découverte paysagère des coteaux couverts de vignes, de ses petits villages-rues.

Nos vins et nos vigneron, sont le cœur et l'âme de notre offre touristique. Les crûs et les cépages du Toulois sont façonnés à leur image : avec une passion en retenue, avec sérieux, sur de vraies valeurs, mais avec presque de la discrétion, comme s'ils laissaient leurs vins parler pour eux.

A leurs côtés, nous nous sommes lancés dans une opération unique en France. La collectivité investit 500 000 euros en 5 ans pour créer 50 hectares de vignes.»

Alde Harmand
Maire de Toul , conseiller départemental



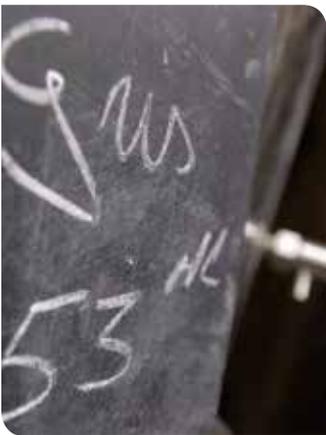
photo : N. Gruel-Cormoret - CD54

Les vins de Toul sont au cœur de notre offre touristique. Nous ne laissons jamais un touriste partir de chez nous sans avoir goûté, et souvent pour la première fois de sa vie, notre célèbre «Gris de Toul». Nous organisons aussi des dégustations insolites, comme dans le Cloître de la Cathédrale au cours d'une « Fête du vin bourru du Toulois» à Sion, Haut-lieu de Lorraine.

Nous avons proposé, dès le printemps 2015, un produit touristique très original, co-commercialisé avec l'Office du Tourisme de Nancy : des produits liés au cyclotourisme, à la randonnée et au camping-car, autour des « Boucles de la Moselle », et avec au centre du dispositif, les coteaux, les paysages, les vignes, les vins et les vigneron des Côtes de Toul. Sans relâcher pour autant notre travail vers tous les plaisanciers de France et du Nord de l'Europe, qui font halte ou séjournent au Port de Toul.

Un autre projet sort de terre : la création à Toul d'une « vinothèque » sans équivalent actuel dans les vignobles de France. Les Côtes de Toul présentent des singularités méconnues. Ils sont partie intégrante d'un ensemble unique au monde, « Terroir Moselle », qui unit, sur trois pays, France, Luxembourg et Allemagne, tous les vignobles riverains de la même rivière, la Moselle, entre Toul et Trèves. Et l'une des richesses de la future vinothèque, si elle se réalise, sera de présenter les meilleurs produits des 4 000 vigneron actifs sur 10 000 hectares au sein de Terroir Moselle. »

Claudine Camus
Présidente de la Maison
du tourisme du Toulois.



Les adresses de l'AOC

Domaine Migot

Camille et Alain MIGOT
108, Grande Rue - 54200 LUCEY
Ouvert vendredi 14h-18h30
Samedi : 9h-12h et 14h-18h30
06 72 51 97 73 - domaine-migot@orange.fr

Domaine de la Linotte

90, rue Victor Hugo - 54200 BRULEY
Ouvert sur rendez-vous
03 83 63 29 02 / 06 89 53 61 90
domainedelalinotte@orange.fr
www.domainedelalinotte.fr

Jacques Masson

39, rue Saint Vincent - 54113 BULLIGNY
Ouvert sur rendez-vous
03 83 62 57 01 / 06 80 20 55 89
viti.masson.jacques@free.fr

Domaine Vosgien

39, Route de Toul - 54113 BLENOD-LES-TOUL
Ouvert du lundi au vendredi 10h-12h et 14h-18h.
Le samedi sur rendez-vous
03 83 62 50 50 - claudio@vosgien.com
www.vosgien.com
www.facebook.com/Vins.Domaine.Claude.Vosgien

Domaine de l'Ambroisie

Thomas Colson et Rémy Welter
45, impasse Victor Hugo - 54200 TOUL
Ouvert du lundi au vendredi 14h-18h30.
Samedi : 9h-12h et 14h-18h30
03 83 63 80 53
domaine-de-l-ambroisie@sfr.fr

Domaine Regina

Isabelle Mangeot
350, rue de la REPUBLIQUE - 54200 BRULEY
Ouvert du mercredi au samedi 10h-12h et 14h-19h
03 83 64 49 52 - 06 80 33 43 77
Fax : 03 83 64 83 84 - domaine-regina@wanadoo.fr
www.domaineregina.com

Vincent Laroppe

253, rue de la République - 54200 BRULEY
Cave ouverte du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h
03 83 43 11 04 / Fax: 03 83 43 36 92
www.domaine-laroppe.com
contact@domaine-laroppe.fr

Maison Lelièvre

1, rue de la gare - 54200 LUCEY
Ouvert du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h
Dimanches et jours fériés 15h-18h
03 83 63 81 36 / Fax : 03 83 63 84 45
info@vins-lelievre.com - www.vins-lelievre.com

Les vigneron du Toulais

43, pl. de la Mairie - 54113 MONT-LE-VIGNOBLE
03 83 62 59 93 / Fax : 03 83 62 59 93
Caveau ouvert du mardi au samedi 14h-18h
vigneronsdutoulois@orange.fr
www.lesvigneronsdutoulois.fr

Francis Demange

93, rue des Triboulottes - 54200 BRULEY
03 83 64 33 47 / 06 82 34 10 08
Fax : 03 83 62 59 93
francis.demange@live.fr
www.domaine-demange.com

Le vignoble des Ducs

ESAT-CAT - VAL de LORRAINE
30, route de Frouard 54460 LIVERDUN
03 83 24 45 54 / Fax : 03 83 24 59 61
Caveau ouvert du mardi au samedi 14h-18h
www.vignobledesducs.fr

ESAT d'Allamps

1, rue des Cités - 54112 ALLAMPS
03 83 25 48 85

Jan Tailler

3, rue Houdevaux - 54113 BULLIGNY
jantailler@hotmail.fr

Stéphane Cyran

2, place de la Mairie
54113 MONT-LE-VIGNOBLE

Pour aller plus loin



photo : Ville de Toul

- **Maison lorraine de la polyculture**

94 Grande Rue
54200 LUCEY
03 83 63 85 21

- **Nancy tourisme et évènements**

Place Stanislas
BP 810
F54011 NANCY CEDEX
03.83.35.22.41
Fax. 03.83.35.90.10
www.nancy-tourisme.fr

- **Maison du tourisme
en Pays Terres de Lorraine**

www.lepredenancy.fr

- ☞ **Toul Cathédrale**

1 place Charles de Gaulle
54200 TOUL
03 83 64 90 60

- ☞ **Colline de Sion**

3 rue Notre Dame
54330 SAXON SION
03 83 25 14 85

- **ODG AOC Côtes de Toul**

CRA Lorraine
9, Rue de la Vologne 54420 LAXOU
03 83 96 80 66

Jeremy Soulié
06 01 21 36 79 - jeremy.soulie@chambagri.fr