

# L'AOC Côtes de TOUL

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE

DES HOMMES, UN TERROIR, UN SAVOIR FAIRE AU SERVICE D'UN  
PRODUIT UNIQUE

AOC  
COTES  
DE TOUL



GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...

Contact :

Jean-Michel Mangeot (président) : 06 83 39 54 10

Jeremy Soulié (animateur ODG) : 06 01 21 36 79

Mail : [info@aoc-cotesdetoul.com](mailto:info@aoc-cotesdetoul.com) ou [jeremy.soulie@lorraine.chambagri.fr](mailto:jeremy.soulie@lorraine.chambagri.fr)

### 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 soi-même sa production.



### UN PEU D'HISTOIRE...

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 6000 hectares en 1865. L'industrialisation croissante de la région Lorraine à la fin du XIXème 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).

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.



#### 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.

## PAROLES DE VIGNERONS....

---

### VINCENT LAROPPE : AU CŒUR DU PATRIMOINE, DES VIGNOBLES, DES VINS ET...DE LA CONFRÉRIE DE LA CAPUCINE

« *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 6ème siècle* » s'amuse Marcel Laroppe, Grand Maître de la Confrérie de la Capucine, porte-étendard des vins du Toulinois.



« *Les vigneronns 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* ».

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

Le vignoble Laroppe est aujourd'hui dirigé par Vincent, œnologue diplômé d'Etat, descendant direct à la 8ème génération de Francis, et Président de la SAS qui gère et possède le domaine. Mais 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 vraiment à la passion...

« *Nous travaillons avec 6 collaborateurs précise Vincent tant en production, qu'en administration et en commercialisation, bien sûr. Comme tous les vigneronns du Toulinois, nos gammes s'étendent sur les trois couleurs et sur les bulles, avec des niveaux d'exigence sans cesse plus élevés. Mais notre Domaine a élargi ses activités : nous vendons en direct à une large clientèle de particuliers et de professionnels sur toute la France, et même un peu à l'étranger. Mais nous sommes négociants sur d'autres vins d'appellation. Nous avons ouvert une boutique à Toul, La Cave Lorraine, qui propose nos vins, mais aussi nos alcools et des produits régionaux gourmands* ».

*« Nous sommes très accueillants, précise Vincent Laroppe, en ce sens que 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 - soit au cœur, et quasiment au barycentre des vignobles du Toulou, bénéficiant ainsi de conditions naturelles exceptionnelles.

*« Nous améliorons en continu les conditions d'exploitation précise Vincent Laroppe, nouveaux bureaux, salle d'accueil, cuverie inox thermorégulée, hall de pressurage équipé d'un pressoir pneumatique, mise en valeur d'une cave voûtée du 19ème siècle pouvant accueillir 50 personnes.. »*

Quelques mots sur les vins ?

*« 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 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... »*

---

CONTACT :

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

Site internet : [www.laroppe.com](http://www.laroppe.com)

### ISABELLE ET JEAN-MICHEL MANGEOT : QUAND L'INFORMATIQUE MÈNE À TOUT, MÊME AUX SUBTILITÉS DE LA VIGNE ET DU VIN...

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 1ha 76 de vignes à un viticulteur âgé, puis ensuite louent 3, 5 ha, puis rachètent 5 hectares et demi. Dans le même temps, ils poursuivent, Jean-Michel jusqu'en 2005, et Isabelle jusqu'en 2008, leurs activités informatiques, jusqu'à la fermeture de leur multinationale...

Pour arriver, en 2014, à des vignobles étendus sur 14 ha, également répartis entre pleine propriété et location.

*« En plus de ces 14 hectares, précise Jean-Michel Mangeot, nous allons planter de nouvelles vignes sur un nouveau territoire de 5 ha, acheté récemment. Ce qui, fin 2015, nous permettra de construire notre développement sur 20 hectares ».*

Aujourd'hui, quatre personnes travaillent au Domaine Regina, compte non tenu des saisonniers mobilisés pour les séquences fortes de la vie d'un vignoble. Jean-Michel est dans la vigne et dans la cave. Mais il est aussi, comme défenseur de tous les vigneron du Toulinois et leur porte-parole, sur tous les fronts extérieurs, comme Président du Syndicat...Et Isabelle assure la partie commerciale du Domaine. Ils produisent 120.000 bouteilles par an : 40.000 en Gris, 30.000 en Blancs, 20.000 en Rouge, et bien sûr, 30.000 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 ».*

*« 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. »*

Isabelle participe à quelques Salons en Lorraine, mais en sélectionnant les opportunités avec beaucoup d'attention, car une participation significative, remarquée dans un Salon coûte cher. *« Nous sommes venus au vin par amour et passion, pas pour devenir des forçats de la vente. »*

Mais ces opérations de promotion individuelle sont complétées par le soutien, actif, au profit de tous les viticulteurs de l'appellation, apporté par la Maison du Tourisme de Terres de Lorraine, par le maire de Toul, par les Présidents des Communautés de Communes voisins, par les élus nationaux et européens, aux Côtes de Toul.

Comment Jean-Michel Mangeot qualifie-il son métier « familial » et ses vins ? *« Il faut revenir à l'origine et comprendre pourquoi j'ai choisi le vin après l'informatique : j'aime le vin, son côté culturel, lié à l'art de vivre. Le vin, c'est l'essence de l'esprit français. Ce qui m'intéresse, c'est de bâtir, de créer. Je suis un entrepreneur qui veut faire aboutir ses idées. Quant à Isabelle, qui fait le lien avec nos clients, elle se définit elle-même comme une « fournisseuse » de plaisirs.*

*Nos vins, largement primés, sont à notre image : ils portent et font partager les mêmes valeurs de simplicité, de découverte, de convivialité, mais aussi de multiplicité. 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. Ils sont riches en valeur, mais sans sectarisme car tenus à l'écart de toute influence de molécules artificielles. »*

Ouvert, attentif, prêt au partage avec le monde des medias, pour créer du « lien » entre son métier et la société, Jean-Michel Mangeot va accueillir régulièrement en 2015 des journalistes, à qui il va faire partager, pendant 36 heures, toutes les facettes de son métier : travail du sol, taille des vignes, vinification, promotion, liens gourmands avec le meilleur de la gastronomie lorraine. Pour faire des journalistes curieux d'un vigneron d'un jour...

---

CONTACT :

Domaine REGINA - Isabelle et Jean-Michel Mangeot - 350 rue de la REPUBLIQUE - 54200 BRULEY

Horaires d'ouverture : du mercredi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00

Tél : 03.83.64.49.52 - 06.80.33.43.77 - Fax : 03.83.64.83.84

Site internet : [www.domaineregina.com](http://www.domaineregina.com)

### STÉPHANE ET ALEXANDRE VOSGIEN : DEUX JEUNES FRÈRES, DEPUIS 12 ANS, OUVRENT LE DOMAINE FAMILIAL AU 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, vigneron depuis 1640 »..

Stéphane et Alexandre Vosgien ont 39 et 33 ans. Ils ont repris, en 2002, l'exploitation familiale de leurs parents, Claude et Renée, qui eux-mêmes, l'avaient repris, etc, etc, en remontant ainsi à l'origine : 1640...

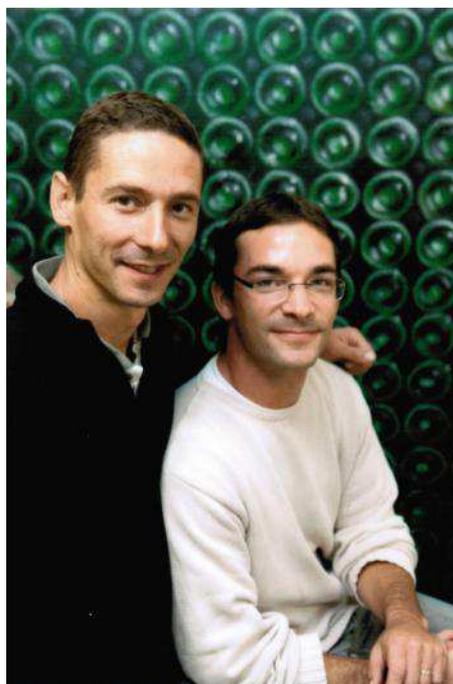
Des héritiers ?

*« 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 initié 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 hectares et ouvrent un premier gîte rural. En 1998, le départ d'un vigneron de Bulligny permet l'extension du domaine qui atteint 7 hectares.

En 2002, avec Stéphane et Alexandre, un nouveau saut de puce, à 8, 5 hectares, et surtout l'ouverture d'une nouvelle cave à Blénod-les-Toul signent l'arrivée de la nouvelle génération. *« En 2007, nous avons, racontent-ils, terminé les travaux d'aménagement de notre nouvelle cave et surtout modifié le palissage de nos vignes, pour passer du style « bourguignon » aux vignes hautes et larges, de style « alsacien ». Entre 2010 et 2014, nous nous sommes engagés, dans un ambitieux mais nécessaire programme de plantation et de renouvellement des vignes existantes ».*

Aujourd'hui à la tête d'un vignoble de 10 hectares, complété par un verger de mirabelliers de 7 hectares, qui permet la distillation d'eau-de-vie, les deux frères viennent de faire agréer leur exploitation en « agriculture biologique ».



*« Nos efforts de 15 ans viennent d'aboutir, en apportant un soin particulier au travail du sol. Nous n'utilisons plus aucun désherbant chimique et la maîtrise des mauvaises herbes se fait par binage et par tonte, uniquement. »*

Cette étape de qualité franchie, le temps est maintenant venu de développer l'approche commerciale.

*« Nous accueillons régulièrement nos clients et les visiteurs à la cave pour des dégustations attentives. Nous sommes présents dans des Foires et salons, en Lorraine, dans le Nord, en Bretagne, en Alsace, en Champagne, en Rhône-Alpes ; et nous développons un premier réseau, prometteur, de cavistes de la région parisienne, curieux de découvrir des vins étonnants aux qualités si particulières, et qui n'existent que chez nous, autour de Toul...Demain, nous allons étudier les conditions de l'ouverture, sur l'exploitation, d'un gîte pour permettre aux visiteurs de prendre du temps avec nous, de partager notre vie de vigneron, de mieux connaître les paysages, les coteaux et les vignobles du Toulais, avec nos Pinot Noir, nos Auxerrois et nos Gamay, des vins et un territoire dont nous sommes fiers... »*

---

CONTACT :

Domaine Vosgien - 39 Route de Toul, 54113 Blénod-lès-Toul

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Le samedi sur rendez-vous

Tél : 03 83 62 50 50 / Mail : [claud@vosgien.com](mailto:claud@vosgien.com)

Site internet : [www.vosgien.com](http://www.vosgien.com)

### MARC LAROPPE : DES VINS COUVERTS DE MÉDAILLE ET TITULAIRES DU PRIX D'EXCELLENCE 2013 ET 2014....

Marc Laroppe, du Domaine de la Linotte ne court ni après les honneurs ni derrière les médailles. Mais ce sont plutôt celles ci qui sont attirées par ses vins...

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, l'âme du terroir...

Et en décembre 2014 comme en 2013, il a pris le chemin du Ministère de l'Agriculture pour que Stéphane Le Foll, le Ministre, lui remette deux années de suite le Prix d'Excellence, qui récompense « le » vigneron de tout l'Est de la France (Alsace, Moselle et Côtes de Toul) qui totalise le plus grand nombre de récompenses obtenues par rapport aux échantillons présentés en compétition. 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.

Ce « double actif », comme on dit à l'INSEE, (mais les deux métiers qu'il exerce dans un très large plein temps sont liés...au vin de Toul, bien sûr, l'un comme vinificateur dans une coopérative de Mont le Vignoble, l'autre comme patron de son domaine) n'est pas, dans la petite communauté du vin un « fils de... ».

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 3000 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 et que son épouse Géraldine l'a aidé à développer.

*« 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... ».*

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... ».*

Et demain ? Marc Laroppe a trois enfants, deux filles et un garçon, de 17, 15 et 11 ans. *« Reprendront-ils un jour ? Je n'en pousse aucun mais chacun, régulièrement, vient « prêter la main » sur l'exploitation, à la cave, dans les vignes. Et visiblement, le métier leur plaît ».*

Et Marc Laroppe a un dernier souhait : que ses enfants, beaucoup plus branchés que lui sur les nouvelles technologies l'aident à être plus « actif » sur Internet qu'il ne l'est aujourd'hui... Car le Domaine de la Linotte doit être l'un des rares vignobles à être, sur la toile, aux abonnés absents...

---

CONTACT :

Domaine de la Linotte  
90, rue Victor Hugo

54200 BRULEY

Ouvert sur rendez-vous

Tel. : 03 83 63 29 02 / 06 89 53 61 90

Mail : [domainedelalinotte@orange.fr](mailto:domainedelalinotte@orange.fr)

THOMAS COLSON, DOMAINE DE L'AMBROISIE : L'ÉTUDIANT EN ALTERNANCE, VENU POUR QUELQUES MOIS, EST AUJOURD'HUI LE PATRON...

Le Domaine de l'Ambroisie, à Toul, a pile poil 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, l'envie de créer 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 hectares 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 vigneron 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 9 hectares, avec un équilibre 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 hectares de terres en zone AOC...

Et Gautier, le fils de Rémy, est embauché depuis un an et demi. Sans compter la main d'œuvre saisonnière qui vient étoffer les rangs des deux associés et du salarié, pour les travaux de liage, de palissage, de nettoyage des pieds, de la cueillette des mirabelles et les vendanges, bien sûr.

« Notre propre approche des vins de Toul est évolutive, commente Thomas Colson. 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, avec une meilleure connaissance de tous les paramètres de nos vins, de conforter notre approche de l'œnologie. Avec des conséquences très favorables pour nos vins. En quantité, en volumes, nous avons connu des millésimes redoutables, avec - 50% en 2012, et - 40% en 2014 mais riches, avec des maturités élevées, avec un degré moyen de récolte supérieur à 11 ° d'alcool ».

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, 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. »

Notre secret ? « Du temps, de l'attention, du professionnalisme, et une démarche agro-environnementale au profit d'une viticulture « raisonnable » : amendement organique et travail du sol, traitements exclusivement Agriculture Biologique (AB) pour les feuilles et les raisons, et uniquement quand la nature le réclame ».

Prochaine étape pour Thomas Colson et son associé : faire passer les surfaces de vignes à 10 hectares et les vergers à 5 ha, poursuivre la production d'eau de vie de mirabelle, de crème de mirabelle et de quetsche, et alimenter en fruits exclusivement AB d'autres transformateurs du Toulousain.

Et bien sûr, poursuivre les prestations de service œnologique qu'ils proposent à de nombreux confrères viticulteurs du Toulousain, mais aussi de Meuse et de Moselle, dans la spécialité, notamment, du dégorgement des méthodes traditionnelles (« les bulles ») sur des volumes d'environ 100.000 bouteilles par an...

---

CONTACT :

Domaine de l'Ambroisie - Thomas Colson et Rémy Welter  
45 impasse Victor Hugo

54200 TOUL

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 14h00 à 18h30. Le samedi : 9h-12h et 14h-18h30

Tel. : 03 83 63 29 02

### JACQUES MASSON : UNE FAMILLE DE VIGNERONS QUI REMONTE À 1755, ET PEUT-ÊTRE À ...1601.

Quand la lignée de vignerons toulous qu'on incarne aujourd'hui remonte, actes notariés obligent, à 1755, 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...

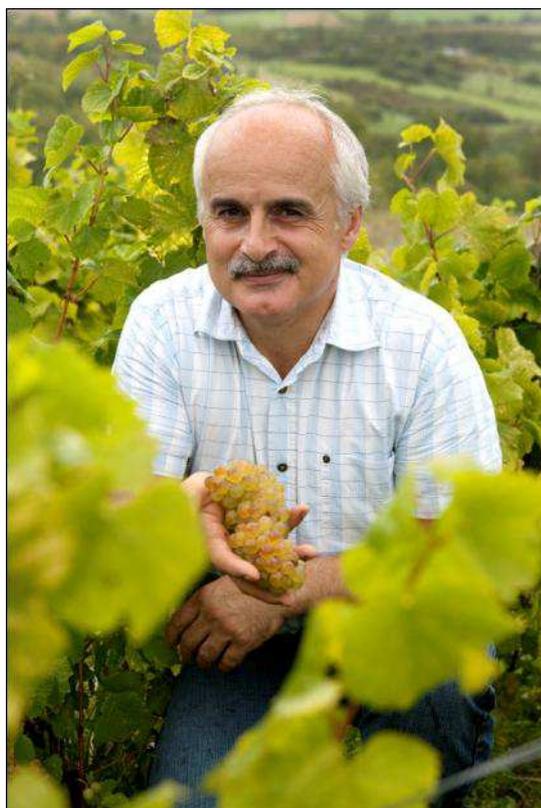
Jacques Masson hésite, entre ses deux passions, pour définir son métier : un arboriculteur-distillateur qui fait aussi de très grands vins, ou un vigneron qui produit également des fruits et des alcools de rêve ?

*« 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 hectares. 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.

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 vend et que je distille qui « financent » mes vins : la mirabelle, la poire, les pommes, les fruits rouges... Mais curieusement, mes vins, dans les trois couleurs, 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... »*

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, je dois donner l'exemple ; et 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. »*

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... »*.

Son fils Florian, 25 ans aujourd'hui, le suit de loin...Œnologue de formation, il a travaillé en Californie, en Nouvelle Zélande, en Alsace. Actuellement, il intervient dans une grande cave du Midi de la France où il dirige, sur une seule cave, la vinification de volumes quinze fois supérieurs à la totalité de la production des vignobles de Toul !

Mais demain, qui sait ? Florian est peut-être la 10ème génération des Masson de Bulligny...

---

CONTACT :

Jacques Masson  
39, rue St Vincent

54 113 BULLIGNY

Ouvert sur rendez-vous

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

Mail : [viti.masson.jacques@free.fr](mailto:viti.masson.jacques@free.fr)

### CAMILLE, FILS D'ALAIN, PETIT-FILS DE ROBERT, ETC, ETC :

### ONZE GÉNÉRATIONS DE MIGOT VEILLENT SUR LE DOMAINE, AU CŒUR DE LUCEY.

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 jamais abandonner la vigne.

En 2001, Alain l'ainé 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. Cette conduite de nos vignes cherche à retrouver et respecter les équilibres naturels pour renforcer les défenses de nos plants. Grace 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, qui constituent l'Ame de notre terroir ».*

Parti de 2 hectares en 2012, après avoir repris l'exploitation des vignes d'un vigneron retraité, et après quelques plantations nouvelles, 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.

*« Dans les années 1970, nous n'exploitions que du cépage gamay. Afin d'améliorer la qualité, et d'obtenir l'AOC visée depuis plusieurs années, nous avons replanté dans les années 1990 des cépages pinot noir et auxerrois que l'on associe avec le gamay pour le vin gris, ou en cépage unique pour l'auxerrois ou le pinot noir. Les méthodes traditionnelles, chez nous sont à base de gamay, seul pour la méthode traditionnelle ou de gamay et d'auxerrois pour la cuvée Céleste. Une troisième cuvée de rosée pétillant demi-sec est en cours d'élaboration et sera plus particulièrement destinée aux desserts ».*

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.

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 vigneron du Domaine Migot participent également à de nombreuses foires non seulement dans les environs, mais également dans les régions voisines.

---

CONTACT :

Domaine Migot - Camille et Alain MIGOT

108 grande rue

54200 LUCEY

Ouvert sur rendez-vous

Tel. :06 72 51 97 73

Mail : [domaine-migot@orange.fr](mailto:domaine-migot@orange.fr)

**Domaine Migot - Camille et Alain MIGOT**  
108 grande rue  
54200 LUCEY  
Ouvert sur rendez-vous  
Tel. : 06 72 51 97 73  
Mail : domaine-migot@orange.fr

**Jacques Masson**  
39, rue St Vincent  
54 113 BULLIGNY  
Ouvert sur rendez-vous  
Tel. : 03 83 62 57 01 / 06 80 20 55 89  
Mail : viti.masson.jacques@free.fr

**Domaine de l'Ambroisie - Thomas Colson  
et Rémy Welter**  
45 impasse Victor Hugo  
54200 TOUL  
Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de  
14h00 à 18h30.  
Le samedi : 9h-12h et 14h-18h30  
Tel. : 03 83 63 29 02  
Mail : domaine-de-l-ambroisie@sfr.fr

**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  
Site internet : www.laroppe.com

**Les vigneron du toulais**  
43 pl. de la Mairie  
54113 MONT LE VIGNOBLE  
Tél. : 03 83 62 59 93 / Fax : 03 83 62 59 93  
Mail : vigneronstoutoulois@orange.fr  
Site internet : www.cave-vignoble-toul.fr

**EARL du Bénimeix**  
51 en Chvèrue - 54200 Lucey  
Tél : 03 83 63 82 26  
Mail : michel.goujot@sfr.fr

**Domaine de la Linotte**  
90, rue Victor Hugo  
54200 BRULEY  
Ouvert sur rendez-vous  
Tel. : 03 83 63 29 02 / 06 89 53 61 90  
Mail : domainedelalinotte@orange.fr

**Domaine Vosgien - 39 Route de Toul, 54113  
BLENOD-LES-TOUL**  
Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de  
10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Le  
samedi sur rendez-vous  
Tél : 03 83 62 50 50 /  
Mail : claude@vosgien.com  
Site internet : www.vosgien.com

**Domaine Regina - Isabelle et Jean-Michel  
Mangeot 350 rue de la REPUBLIQUE -  
54200 BRULEY**  
Horaires d'ouverture : du mercredi au samedi  
de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00  
Tél : 03.83.64.49.52 - 06.80.33.43.77 - Fax :  
03.83.64.83.84  
Site internet : www.domaineregina.com

**Domaine Lelièvre**  
1 rue de la gare - 54200 LUCEY  
Tel. : 03 83 63 81 36 / Fax : 03 83 63 84 45  
Horaires d'ouverture :  
Lundi au samedi. : 9h - 12h / 14h - 18h  
Dimanches et jours fériés : 15h - 18h  
E-mail : info@vins-lelievre.com  
Site internet : www.vins-lelievre.com

**Francis Demange**  
93 rue des Triboulottes - 54200 BRULEY  
Tél : 03.83.64.33.47 / 06.82.34.10.08  
Fax : 03 83 62 59 93  
Mail : francis.demange@live.fr  
Site internet : domaine-demange.com

**Jean-Louis Vigneron**  
12, chemin du Tacco - 54200 LUCEY  
Tél : 03 83 63 81 50  
Mail : vigneronjeanlouis@orange.fr

## CONSEILS DE DÉGUSTATION...

---

Trois cépages formant 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...

### 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 épicées, boisé

POUR MIEUX LES APPRÉCIER...

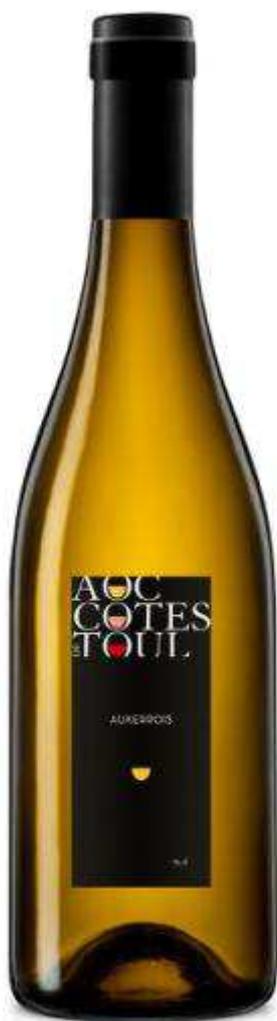
Servir légèrement frais entre 12 et 16°C

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.



Trois cépages formant 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...



### 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.

## CONSEILS DE DÉGUSTATION...

Trois cépages formant 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...



### 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'ÉVOCATION 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 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.

« LES VINS, LES VIGNOBLES ET LES VIGNERONS DES CÔTES DE TOUL : UNE AFFAIRE D'HOMMES, ET DE BELLES VALEURS... » ALDE HARMAND, MAIRE DE TOUL ET PRÉSIDENT DE L'AD TOURISME DE MEURTHE-ET-MOSELLE

Avant de présider l'Association Départementale du Tourisme de Meurthe-et-Moselle et de diriger, comme maire, la ville de Toul, Alde Harmand est d'abord historien de l'art de formation, et archiviste de métier.

Ce qui fait de lui un guide intarissable, cultivé, passionnant et gourmet pour parler de Toul, de sa cathédrale, de ses vignobles et de ses vins...Et des douze vigneronnes qui composent leurs partitions de Côtes de Toul à partir des vignes de 8 villages : Bruley, Lucey, Blénod-les-Toul, Dongermain, Bulligny, Charmes-La-Côte, Pagny-Derrière-Barine et Mont-le-Vignoble.

*« 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 », dit-il.*

Ce lien intime entre passé prestigieux et gourmandise d'aujourd'hui, entre l'art monumental urbain et la confidentialité complice des caves et des plats de terroir, fait à la fois l'originalité et la « signature » des Côtes de Toul. »

Les vignobles du Toulois sont des rescapés. Des 50.000 hectares de la Révolution ne subsistaient, comme une trace fragile, que 30 hectares dans les années 50. Et c'est la passion d'une poignée d'hommes pour leurs racines et pour leurs terres qui a permis ce miracle païen.

Aujourd'hui, les Côtes de Toul couvrent 90 hectares et produisent, avec 13 artisans du vin, 500.000 cols...

*« Nos vins et nos vigneronnes, commente Alde Harmand, sont le cœur et l'âme de notre offre touristique. Les crus 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.*

*« Pour donner cependant aux vins de Toul la « taille critique » qu'ils n'ont pas encore, et pour créer ici l'activité économique adaptée aux richesses du territoire, 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, pour permettre à nos vignerons de vivre véritablement de leur art, à de nouveaux talents de s'implanter, et de produire, sur des critères d'exigence de qualité toujours plus forts, des volumes de vins de Toul à la hauteur des attentes des gourmets et des gourmands. »*

Pour « imaginer » la palette touristique de Toul et du Toulois, fermez les yeux, humez un verre d'Auxerrois, ce cépage qui n'existe guère qu'ici, en Lorraine, et imaginez : l'art gothique des cloîtres et de la cathédrale Saint-Etienne, les systèmes défensifs de Vauban et de Séré de Rivières, ces forts polygonaux qui ceignent la ville, le port de plaisance, la randonnée piétonne ou cycliste sur les Boucles de la Moselle, les villages vinicoles, les caves ombragées où vous attendent les vins du Toulois, aux trois couleurs si typiques, et pour finir la journée, devant un feu de sarment, un joli pâté lorrain...

Et 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, voire VIP, et enfin, sur une plate-forme au sommet de la Cathédrale, le « casse-croûte de Quasimodo », un moment de dégustation étonnant de vins du Toulois sublimés par un pâté lorrain, à 55 mètres d'altitude, au milieu de 16 convives, pas davantage...

Un dernier mot sur les vignerons et les vins :

*« Nos vins, conclut Alde Harmand, sont typiques, bien sûr, mais plus que cela : leur originalité crée une vraie surprise. Ce sont des vins de découverte gustative, avec des présences de fruits qu'on ne soupçonnerait pas dans l'un des vignobles les plus septentrionaux de France. Nos viticulteurs, eux, sont des magiciens. Ils ont sauvé leurs vignobles, transfiguré leurs vins, ils méritent votre visite... »*

### DES VIGNOBLES « D'ÉTONNEMENT », DES VINS « DE SURPRISE » ET DES PÉPITES CULTURELLES INATTENDUES : LES NOUVELLES SÉDUCTIONS TOURISTIQUES DES CÔTES DE TOUL...

#### INTERVIEW DE CLAUDINE CAMUS ET XAVIER GOUERY, LA PRÉSIDENTE ET LE DIRECTEUR DE LA MAISON DU TOURISME DU TOULOIS

Bien sûr, c'est leur métier de valoriser leur territoire : Claudine Camus, élue en charge de l'attractivité de Toul, préside la Maison du Tourisme de Terres de Lorraine, (après avoir longtemps fait partie du staff de direction de l'Office du Tourisme de Nancy), et Xavier Gouery la dirige. Mais leurs discours, dans leurs locaux implantés sur le parvis de la Cathédrale Saint-Etienne, ne manque pas de corps...

Comme les vins du Toulais dont ils assurent la promotion avec passion...

*« Les vins de Toul sont au cœur de notre offre touristique, commentent-ils à deux voix. Dans le salon d'accueil du public de la Maison du Tourisme, à Toul, nous présentons en vitrine, un cépage au moins et parfois davantage, de chacun des viticulteurs des Côtes de Toul, accompagnés de leur documentation. Et c'est également le cas dans notre boutique de Sion-Vaudémont. Nous recevons chaque année à Toul environ 12.000 clients, dont 50% d'étrangers. A minima, 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 ». Mais nous organisons aussi des dégustations insolites, comme dans le Cloître de la Cathédrale, une « fête du vin bourru du toulais » à Sion, et nous offrons aux visiteurs environ 2000 verres de vin dans l'année... »*

Ces offres spécifiques de la Maison du Tourisme viennent bien sûr compléter les actions spécifiques de chacun des vigneron. Spécialisée jusqu'alors dans les accueils de groupes, la Maison du Tourisme s'ouvre, dès 2015, aux individuels. *« Nous allons, dès le printemps 2015, proposer 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 pression de séduction vers tous les plaisanciers de France et du Nord de l'Europe, qui font halte ou séjournent au Port de Toul, et qui représentent une belle clientèle pour notre patrimoine historique et culturel, ainsi que pour nos vins et notre gastronomie locale... »*

Un autre projet nourrit les ambitions des élus locaux, instances départementales, professionnels du tourisme et vigneron : il s'agit de créer, à Toul, une « vinothèque » sans équivalent actuel dans les vignobles de France.

*« Les Côtes de Toul, précisent Claudine Camus et Xavier Gouery, présentent des singularités méconnues, en plus de leurs richesses gustatives, bien sûr. 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 vithèque, si elle se réalise, sera de présenter les meilleurs produits des 4000 vigneron actifs sur 10.000 hectares au sein de Terroir Moselle, dont les Côtes de Toul, bien sûr ».*

Et parce qu'il n'y a pas de communication touristique réussie et de promotion des vins sans « fête des vins », comme le Salon des Vins, organisé chaque mi-avril depuis 30 ans par la ville de Toul et qui fait la part belle aux Gris de Toul, Claudine Camus et Xavier Gouery sont très attentifs à l'organisation pour fin mai 2015, de « L'Ascension du Vin Gris 2015 », un grand événement populaire dans l'un des plus villages du Toullois, Bruley, qui sera deux jours durant entièrement dédié à l'accueil des visiteurs et au « Gris de Toul », avec le concours de la Confrérie des Compagnons de La Capucine.

*« Les vins de Toul réunissent, et symbolisent toutes les qualités que les touristes veulent découvrir lors de leurs séjours chez nous : tradition, surprise, modernité, discrétion, étonnement, inédit, qualité, originalité, authenticité, terroir, valeur sûre, beauté. C'est tout l'esprit du Toullois dans un verre, sublimé par une belle assiette de cochonnailles du terroir, ou une belle viande en cocotte... »* concluent Claudine Camus et Xavier Gouery...

## L'AOC CÔTES DE TOUL

### UNE APPELLATION QUI PÉTILLE DE PROJETS...

---

L'AOC Côtes de Toul est petite mais les vigneron ont de tout temps, et 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 deux exemples frappants...

#### I - MAINTENIR LA DYNAMIQUE DU VIGNOBLE : LE PROJET « CÔTE À CÔTE »

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

Avec l'appui des partenaires et collectivités locales, les vigneron 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 d'un nouveau domaine est dans les cartons. Coup d'envoi : automne 2015 !

#### 2- FAIRE RENAITRE L'IMAGE D'UN VIGNOBLE UNIQUE...ET SANS FRONTIÈRE...

Une nouvelle image pour les Côtes de Toul : voilà le pari qu'on fait les vigneron 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 vigneron de l'AOC ne se fixent aucune limite et aucune frontière : la preuve est en 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 vigneron toulous, mosellans, luxembourgeois et allemands se redécouvrent un avenir commun. « Plus forts ensemble / Gemeinsam stärker », telle est leur devise !

### 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 vinifiant

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 ».

### 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 vinifiant

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 ».