

**NANCY** Il enregistre un album avec son idole de jazz

**L'EST**  
RÉPUBLICAIN

Mardi 14 mars 2017

LE JOURNAL DE  
**NANCY**



Photo Pierre MATHIS

**NANCY**

L'ancien  
sans-papiers  
fait Sciences Po  
et recrute des profs

> PAGE 4



# AOC Côtes de Toul : le grand examen

**MEURTHE-ET-MOSELLE**

Une quarantaine de vins du millésime 2016 revendiquant l'AOC était soumise à des jurys garants des critères des Côtes de Toul. Dégustations à l'aveugle hier à Nancy. Photo P. MATHIS > PAGES 2-3

**Salon de l'Habitat**  
Décoration & Jardins  
VIVING METZ

200 exposants - 22 000 m<sup>2</sup>  
**DU 17 AU 20**  
**MARS 2017**

L'ARTISANAT  
D'ARTISANAT  
D'ARTISANAT

Une initiative  
de la CMA 57

- des cours de bricolage le Campus Leroy Merlin
- du coaching déco avec MH DÉCO
- des expositions : Volume & Design, l'Artisanat pond son expo, Art contemporain
- le festival des sols • les P'tits coins tendances
- des jeux concours
- une garderie pour les enfants

Infos et billets sur : [www.metz-expo.com](http://www.metz-expo.com)

Centre Foires et Congrès de Metz Métropole  
Ouvert de 10h à 19h sauf lundi de 10h à 18h - Entrée payante : 6,50 € TTC - Gratuit pour les moins de 12 ans



78596 1000

MEURTHE-ET-MOSELLE

# Côtes de Toul : les gardiens de l'AOC

Une petite quarantaine de vins blancs, gris et rouges revendiquant l'AOC était soumise ce lundi à des jurys garants des valeurs et critères des Côtes de Toul. Dégustations à l'aveugle à Nancy.

Les bouteilles sont « drapées » de noir, frappées d'un gros point d'interrogation et étiquetées avec un code. Autour des tables, les verres se penchent sous des regards avisés, les nez s'affûtent dans les verres, les palais et les langues dégustent en faisant tourner les vins en bouche avant de rechercher dans un seau commun.

La scène est plutôt insolite dans les locaux du Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle où l'on est plutôt habitué aux joutes oratoires. C'est pourtant là qu'a eu lieu ce lundi la première « sortie » officielle des vins AOC Côtes de Toul millésime 2016. Enjeu de cette dégustation à l'aveugle : réaliser le contrôle organoleptique des blancs, des gris et des rouges revendiquant la dite AOC. Bref : n'affiche pas qui veut la précieuse appellation.

**Enologues, viticulteurs consommateurs**

**20** L'appellation AOC Côtes de Toul aura vingt ans en 2018. Cet anniversaire sera marqué par des festivités.

Trente-six vins (quinze gris, onze blancs et dix rouges) étaient ainsi soumis à ce contrôle qualité « interne » mené par des jurys composés de viticulteurs, de consommateurs, d'enologues, de restaurateurs et autres gens avertis. Un organisme externe est aussi chargé de mener des vérifications. Mais cette étape est évidemment importante pour les professionnels qui ont également dû se soumettre en juillet et août derniers à d'autres contrôles, directement dans la vigne ceux-là : écartement des rangs, nombre de bourgeons par pied, palissage, vigueur des plantations, état général. Cette fois, c'est donc le syndicat ODG (organisme de défense et de gestion) qui orchestre une dégustation pouvant entraîner un déclassement. Les jurés ont ainsi passé au crible la couleur, la qualité technique avant de s'engager parfois dans des débats sur la note finale attribuée par consensus.

Bref, comme l'expliquait un juré, un « Côte de Toul » doit afficher sa typicité avec un gris fruité, aux ac-

cents de petits fruits rouges, avec de la fraîcheur et pas de sucrosité, un blanc ne doit pas être trop acide...

**Cépages et typicité**

En deux mots : pas de place ici pour les néophytes des Côtes de Toul qui se conjuguent autour de trois cépages : pinot noir (rouges), auxerrois (blancs) et pressurage direct d'un assemblage de gamay, pinot noir et Auxerrois (gris).

Assurément les jurés ont apprécié là « d'excellents produits » dont ils n'ont pas découvert les identités avant la fin des contrôles. « Sur les 36 vins, deux ont été ajournés », expliquait Jérémie Soulié du service économie-qualité-promotion de la Chambre d'agriculture de Lorraine. Un l'a été car trop sucré (donc pas à maturité). L'autre pour un défaut « rectifiable ». Aux professionnels de corriger le tir avant de représenter leur vin en commission d'appel. 34 ont en tout cas franchi le cap et feront bientôt, avec modération, le bonheur des connaisseurs.

**Ghislain UTARD**



Les qualités techniques des vins sont examinées en détail et doivent respecter la typicité des Côtes de Toul.

**Rédactions**

Nancy : 03 83 59 03 60

lerredacncy@estrepublikain.fr

Lunéville : 03 83 73 07 56

lerredaclun@estrepublikain.fr

Pont-à-Mousson : 03 83 81 06 58

lerredacpam@estrepublikain.fr

Toul : 03 83 43 01 64

lerredactou@estrepublikain.fr

Retrouvez-nous également sur facebook

**ALERTE INFO**

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ? contactez le

0 800 082 201

Service à appel gratuite ou par mail à lerfiltrouge@estrepublikain.fr



Ph. Pierre MATHIS

## Questions à ?

**Marc Laroppe**  
Domaine de La Linotte, Bruley

« Des vins plutôt homogènes »

**Participer à un jury AOC, stressant pour un viticulteur ?**

L'ambiance est détendue. Même si l'on ne sait pas où est notre propre vin. Le panel est assez serré avec des produits plutôt homogènes et ça donne au final une bonne

image des Côtes de Toul. Je ne suis pas sûr de reconnaître mon vin. Il y a dix ans, j'avais poussé pour qu'un blanc ne soit pas agréé. C'était le mien !

**Médaille d'or pour votre gris et bronze pour votre blanc au con-**

**cours général agricole au salon de l'agriculture de Paris : qu'est ce que ça représente ?**

J'ai des clients qui ne voient que par les médailles d'or et me commandent d'emblée 100 bouteilles. Il est clair que le médaillon d'or rassure le client même si les autres vins sont également bons. Et ça permet de s'autoriser une petite hausse. Oh, pas de quoi assasiner le consommateur : on passe de 5,60 à 5,80 €.

**La médaille est donc une bonne affaire ?**

On ne peut pas chiffrer son impact. D'autant qu'une médaille peut couronner un vin d'un millésime difficile. Ce type de distinction est important en matière de réputation, par exemple sur une table de restaurateur. Quand on a cette médaille, on jubile, on est hyper heureux. C'est la cerise sur le gâteau. Personnellement, c'est aussi une manière de faire comprendre à mes trois enfants que quand on bosse, on a le résultat. Ça donne la valeur du travail et de l'effort.

**G.U.**



Trente-six vins étaient soumis aux regards, aux nez et aux palais des membres du jury. Deux ont été ajournés et devront s'améliorer pour repasser l'épreuve. Photo Pierre MATHIS

## « Les volumes produits en 2016 sont une belle surprise »



Malgré une année « compliquée », les volumes produits ont dépassé les attentes. Photo Pierre MATHIS

3.500 hectolitres de vins revendiqués AOC ont été produits en 2016. S'y ajoutent 1.000 hectolitres sans appellation. En livrant ces chiffres, Stéphane Vosgien, président ODG (organisme de défense et de gestion) Côtes de Toul ne cache pas son sourire. « C'est 15 % de plus que l'année précédente. Et c'est une belle surprise car l'année a été très compliquée pour les vignerons avec des aléas comme le gel, le mildiou... On ne s'attendait pas à ce résultat ».

63 % des volumes AOC sont vinifiés pour le gris, ce qui représente 400.000 bouteilles. Autant de produits d'un Côte de Toul qui, en ce début 2017, a renforcé sa notoriété avec une participation de tous les vignerons du Tulois au Salon de l'Agriculture, avec l'appui du Conseil départemental. Une jolie première. À souligner aussi les médailles remportées par trois viticulteurs de Bruley au concours général agricole organisé au même salon.

Pour Stéphane Vosgien, il y a une « dynamique favorable » pour les Côtes de Toul dont la zone classée s'étend sur 600 ha répartis sur 8 communes avec 20 vignerons dont 11 producteurs vinifiants. « Les surfaces de production ont également augmenté de 7 % grâce au projet Côte à Côte » lancé il y a quelques années avec l'objectif de « reconquérir le terroir ». « Nous avons, grâce à 150 apporteurs de capitaux dans le cadre d'un GFA (groupement foncier agricole), permis l'installation de deux viticulteurs dans la zone AOC ». Deux hectares de vignes ont ainsi été mis en culture et l'objectif est de trois cette année ». Évidemment, Stéphane Vosgien encourage les viticulteurs à venir s'installer dans le Tulois. Le travail porte également sur l'environnement avec une réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, sans parler de la proportion de vin bio qui est assez élevée (15 %).

G.U.

### Votre Centre Relation Clients

Du lundi au vendredi : 8 h 30 > 12 h - 13 h 30 > 17 h 30

0 809 100 399

Service gratuit  
+ prix appel

[lerabonnement@estrepublikain.fr](mailto:lerabonnement@estrepublikain.fr)

MM03 - V1

# T A J A N

Maison de Ventes aux Enchères

JOURNÉE D'EXPERTISE GRATUITE ET CONFIDENTIELLE, 10H-18H

## NANCY

Vendredi 17 mars 2017

Maison de Myon - 7, rue Mably - 54000 Nancy

Estimation en vue de ventes

Tableaux, Mobilier, Objets d'Art, Bijoux, Montres, Arts Déco, Livres, Asie, Orient, Mode, Vins...

Commissaire-priseur **François David** Correspondant permanent Région Rhône-Alpes  
T 06 74 66 50 98 - david-f@tajan.com

Expertise ou Inventaire à domicile sur rendez-vous

37 rue des Mathurins 75008 Paris 01 53 30 30 30 [www.tajan.com](http://www.tajan.com)