

TOULOIS Le bonheur est dans les vignes

# Famille Vosgien : une vie dédiée au vin, 100 % bio

**1<sup>er</sup> volet de notre périple dans les domaines viticoles du Toulais engagés dans la viticulture biologique. Chaque lundi, une nouvelle étape. Ce lundi 6 juillet, le Domaine Claude Vosgien. Le lundi 13 juillet, le Domaine Migot.**

Le départ de notre périple se situe très logiquement au Domaine de Stéphane Vosgien, par ailleurs président de l'AOC des Côtes de Toul, et qui gère le Domaine Claude Vosgien avec Alexandre depuis 2002. A 48 et 42 ans, les deux frères ont puisé leurs convictions dans le terroir qui les a vus naître, même si Renée, la maman, n'est jamais bien loin pour les leur rappeler : « Ils font jeunes, mes fils : ils ont été élevés au vin ! »

Il est vrai que, chez les Vosgien, la passion viticole coule dans les veines familiales depuis des siècles, et c'est une lourde responsabilité que celle d'être la 11<sup>e</sup> génération de vignerons à perpétuer la tradition depuis 1640 !

## Migration à Blénod en 2000

« En 1971, notre père Claude avait 87 ares de vignes et son activité passait également par

la polyculture, les céréales, un peu d'élevage », raconte le discret Stéphane.

« Lorsqu'il nous a cédé la main en 2002, il comptait déjà 8,5 hectares. Aujourd'hui, le Domaine en possède une douzaine, intégralement travaillés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Et on plante 2 à 3 % supplémentaires chaque année depuis 10 ans. » En 2000, l'entreprise a migré vers Blénod-lès-Toul pour développer ses activités au sein de son nouveau caveau, même si l'essentiel de ses vignes demeure à Bulligny. Mais il faut remonter au début des années 90 pour les premiers signes de culture biologique au domaine, avec Claude, disparu en 2007, et son épouse Renée : « Ici, on attache beaucoup d'attention au travail de nos sols depuis des années, par exemple, avec le binage ou la tonte dans les rangs. Nos parents avaient fortement limité les produits phytosanitaires et supprimé la plupart des fongicides depuis longtemps. Donc, on n'est pas passé au bio à cause de la mode. C'était l'aboutissement d'une démarche qu'ils avaient commencée », explique Stéphane.



**La passion viticole coule dans les veines familiales depuis des siècles, et c'est une lourde responsabilité que celle d'être la 11<sup>e</sup> génération de vignerons à perpétuer la tradition depuis 1640 !!**

Photo ER/Alexandre MARCHI

## Démarche bio pour la santé

« Avant tout pour notre santé, parce qu'on boit nos vins et qu'on est les premiers au contact des produits épandus. Je me souviens des doses de bouillie bordelaise que mon père utilisait dans les années 60 : il rentrait tout bleu quand il

fallait traiter le mildiou ! Il y a encore 20 ans, on préconisait 6 kg à l'hectare. Aujourd'hui, on est à moins de 500 grammes. Le bio, ça devrait être la norme partout... ça pourrait même être la norme ! »

La nuance est subtile, mais Stéphane laisse entendre que

plus rien ne s'oppose aujourd'hui au passage vers une culture propre, y compris dans nos régions : « Dans le Toulais, on traitait déjà beaucoup moins que nos voisins alsaciens, champenois ou bourguignons, en culture conventionnelle, comme en bio. Dans le premier cas, on applique un calendrier de traitements phytosanitaires cadencé tous les 21 jours. En bio, c'est le pluviomètre et la calculatrice qui décident. C'est plus aléatoire, ça nous oblige parfois à resserrer les cadences, ce qui peut irriter les riverains qui ne savent pas forcément différencier nos traitements des autres. »

Ce passage de la viticulture conventionnelle au biologique est-il compliqué ? « Il est surtout indispensable ! Pour nos vies et pour la biodiversité ! C'est vrai que c'est davantage de pression, plus de travail dans les vignes et une surveillance accrue, mais aujourd'hui, on sait faire sans difficulté majeure. »

Aussi passionnés que rigoureux dans leur démarche, Stéphane et Alexandre Vosgien ont à cœur de démontrer qu'on peut faire bio et bon, avec sérieux et régularité.

## LA CARTE D'IDENTITÉ DU DOMAINE



**Superficie globale : 12 hectares.** Photo ER/Alexandre MARCHI

- **Viticulteurs.** Stéphane et Alexandre Vosgien.
- **Domaine.** Créé en 1640, implantation des vignes à Bulligny et Blénod-lès-Toul.
- **Superficie globale actuelle.** 12 hectares
- **Production.** Environ 450 hectolitres.
- **Cépages cultivés.** Auxerrois en blanc ; pinot noir et gamay en rouge.
- **Agriculture biologique.** Vignoble engagé depuis 2011 et certifié en 2014.
- **Terroir.** Coteaux argilo-calcaires orientés sud-est.
- **Autres activités.** 6 hectares de mirabelliers.
- **Pour en savoir plus** **Domaine Claude Vosgien, Caveau à Blénod-lès-Toul**, tél. 03.83.62.50.50 ; [claudio@vosgien.com](mailto:claudio@vosgien.com) ; [www.vosgien.com](http://www.vosgien.com) ; Facebook : Claude Vosgien.

## QUESTIONS À...

### « Pour augmenter la production, on a besoin de bras »

**Stéphane Vosgien, propriétaire du domaine Claude Vosgien**

**Le confinement et la crise sanitaire qui a suivi ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

La crise actuelle n'a pas changé fondamentalement les choses pour nous. Il y a moins de 10 ans, on vendait la totalité de notre production aux particuliers. Aujourd'hui, notre clientèle professionnelle (restaurants, cavistes...) représente 50 % de nos ventes. On envoie nos bouteilles dans toute la France : de Rennes à Strasbourg en passant par Reims ou Lyon. Et depuis 5 ans, on exporte aussi vers les USA, la Russie, l'Australie et le Benelux. Dans notre région, l'AOC des Côtes de Toul n'a pas encore la réputation qu'elle mérite, même si on voit que les choses évoluent bien. Mais quand on propose nos vins à un public qui ne les connaît pas, il se fie à ce qu'il goûte, sans a priori. Et les retours sont excellents ! Alors bien sûr, la crise actuelle nous interroge. Mais on ne va pas remettre en cause 10 ans de travail pour autant !

**Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou 20 ans ?**

Le vignoble des Côtes de Toul est effectivement en pleine expansion, avec une étendue globale de production qui devrait passer de 100 à 150 hectares dans les 20 ans à venir. L'appellation est appelée à se développer au sud, essentiellement dans les communes de Charmes-la-Côte, Domgermain ou Bulligny. C'est là que se trouve le foncier ! Mais pour augmenter nos productions, on a besoin de bras ! D'où cette volonté commune des vignerons de l'AOC, des collectivités et des élus avec l'opération « Côte à Côte ». Son objectif est d'ouvrir la porte à 2 nouveaux viticulteurs après les 2 premiers installés voilà 5 ans. C'est une très belle aventure !

**A vos yeux, quelle particularité vous différencie des Domaines de vos collègues ?**

On a toujours cultivé notre propre identité, basée essentiellement sur des cuvées issues de sélections parcelles. Et à côté, on tente de nouvelles choses, comme ce vin nature, un auxerrois sans aucun intrant, ni ajout de sulfite. On va poursuivre dans cette voie !



Photo ER

TOULOIS Le bonheur est dans les vignes

# Domaine Migot, bio précurseur

**Deuxième volet de notre périple dans les domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Chaque lundi, une nouvelle étape. Ce lundi 13 juillet, le Domaine Migot. Le lundi 20 juillet, les vins nature de Stéphane Cyran.**

La 2e étape de notre périple nous emmène à l'extrémité nord des Côtes de Toul, dans le village de Lucey. Camille Migot, le benjamin des vignerons de l'appellation, a pris la succession du domaine de son père, Alain, en 2013.

Coup de maître dès son 1er millésime, avec une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris pour son Vin Gris, l'emblème des Côtes de Toul ! Un vrai coup de projecteur à 22 ans seulement ! Trois années plus tard s'est ajouté le prix d'excellence, qui récompense la régularité au fil des ans.

À bientôt 30 ans, qu'il fêtera après les vendanges, Camille s'est déjà fait un prénom, à la tête de 6 hectares en production biologique sur Lucey essentiellement, mais aussi sur Bruley. Une notoriété rapide qu'il doit à l'opportunité d'avoir pu reprendre aussi les vignes de Michel Goujot, un pionnier de l'agriculture biologique, de ceux auxquels on se réfère, avec qui tout

a débuté dans le Toulais en matière de protection de l'environnement. « Du coup, ça force le respect et ça donne des responsabilités », sourit Camille. Pour autant, les conseils du paternel ne sont jamais loin : « Question bio, mon père est au moins aussi convaincu que moi. Il avait déjà supprimé ou réduit les produits phytosanitaires depuis longtemps. Maintenant, il s'essaie même à la biodynamie, il va cueillir ses plantes, il prépare ses décoctions. C'est une piste qu'on va creuser au domaine. »

## Se caler sur les cycles de la lune

Ici comme chez quelques viticulteurs du Toulais, on redécouvre cette méthode agricole et philosophique. Inventée par Joseph Steiner en 1924, elle est basée essentiellement sur des préparations de plantes et sur l'influence de la lune dans le cycle de la vie. « Ici, ça fait longtemps que nos phases de travail sont rythmées par le calendrier lunaire. Dans les vignes, c'est parfois compliqué à cause de la météo. Mais en cave, nos soutirages, filtrations et mises en bouteilles en tiennent compte. Ça permet au vin de s'ouvrir plus rapidement, d'être plus expressif. On l'a vraiment constaté et je suis convaincu par la méthode. »



« On plante des céréales dans les rangs pour dynamiser nos sols ». Photo ER/

## « C'est valorisant de donner du travail aux gens »

Les yeux bleus fixés vers l'avenir, le jeune Camille sait ce qu'il veut. Et il a des convictions fortes qu'il s'est forgées dans ses vignes et au contact des pas-

sionnés qui l'entourent, comme le domaine de l'Ambroisie lors de son apprentissage avec Thomas Colson, dont il est resté proche. « Le gros du travail, on veut le faire dans les vignes. Et on veut qu'il soit manuel. Ça ne

me coûte pas beaucoup plus cher que d'acheter une grosse machine, mais c'est surtout pour l'aspect social. C'est valorisant de donner du travail aux gens. Et puis on essaie de moins utiliser le tracteur dans les vignes, pour ne pas tasser les sols, auxquels on attache beaucoup d'importance. Maintenant, on plante des céréales entre nos rangs pour l'apport d'engrais vert et d'azote, pour vivifier nos sols, singulariser nos terroirs et développer toute une petite faune aux pieds des vignes. » L'enthousiaste Camille en est convaincu : plus le travail est important dans les vignes, moins il doit l'être à la cave : « On veut des beaux raisins pour intervenir le moins possible lors des vinifications. On a réduit les sulfites au maximum. On a aussi investi dans un pressoir pneumatique, pour sa précision délicate lors du pressage. »

En 2021, le Domaine Migot s'ouvrira un grand caveau de réception au milieu du village : « Outre l'accueil de nos clients dans un cadre plus sympa, il nous permettra aussi de diversifier nos vinifications. J'aimerais tenter de nouvelles choses », termine Camille le tatoué, un brin mystérieux, la tête pleine de projets dans ses vignes ensoleillées.

## La carte d'identité du domaine



La nouvelle gamme du domaine, aux étiquettes sobres et élégantes.

**Viticulteur :** Camille MIGOT

**Domaine.** Créé en 2013, 11e génération

**Implantation des vignes :** Lucey et Bruley

**Superficie globale actuelle :** 6 hectares en production + 1,5 de jeunes vignes

**Production (en hectolitres) :** environ 300 hectolitres

**Cépages cultivés :** Auxerrois en blanc ; Pinot Noir et Gamay en rouge. Pinot Gris hors appellation

**Agriculture biologique :** vignoble certifié depuis 2013

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires partiellement limoneux, orientés sud-est

**Autres activités :** jus de raisin bio, jus de pommes bio

**Pour en savoir plus :** 108 grande rue à Lucey, vendredi après-midi et samedi journée ou sur rdv. Tél. 03 83 63 87 31, domaine-migot@orange.fr et Facebook : Domaine Migot

## QUESTIONS À

Camille Migot, viticulteur

## « On privilégie les rendements faibles, le travail manuel... »

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui s'en est suivie ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

« Le côté positif, c'est que j'ai pu passer plus de temps dans les vignes, moralement ça fait du bien. Mais on a fermé tout le temps du confinement, ça a été une grosse claque ! Le deuxième mois, j'ai mis en place des tournées pour faire rentrer un peu de trésorerie et garder le lien avec nos clients. Aujourd'hui, on voit qu'ils sont heureux de revenir et ça fait plaisir. Sur le fond, ça a bien confirmé notre démarche de privilégier les réseaux locaux et les réseaux bio qui représentent les deux tiers de nos clients avec les cavistes et la vente directe.

Même si on vend aussi un tiers à l'étranger, surtout aux USA, en Belgique ou en Hollande, suite au passage de touristes à la cave. »

**Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou 20 ans ?**

« Je pense que l'appellation sera intégralement en bio dans quelques années. On sera déjà les deux tiers dans 2 ans, on voit bien que le mouvement explose, et la crise actuelle a encore précipité son développement. Il y a une vraie prise de conscience et une grosse demande. On essaie tous de bien travailler, mais nos clients font un super boulot aussi. Ils sont nos meilleurs porte-parole et les Côtes de Toul font doucement partie intégrante du paysage viticole français. »



Camille avec son père Alain.

**À vos yeux, quelle particularité vous différencie des Domaines de vos collègues ?**

« Le Domaine Migot garde son identité au fil des années. Depuis Albert mon grand-père jusqu'à moi en passant par mon père Alain, on va dans la même direction. Je ne sais pas si on a une particularité, mais on a une identité ancrée dans notre terroir depuis des centaines d'années. Avec mon père, on est complémentaire. On privilégie les rendements faibles, le travail manuel, le peu d'intervention en cave. Je ne fais que continuer son travail et j'aime cette idée de transmission. »

**MONT-LE-VIGNOBLE** Le bonheur est dans les vignes (3)

# Le jus nature de Stéphane Cyran

**Troisième volet de notre périple dans les domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Chaque lundi, une nouvelle étape. Ce lundi 20 juillet, on goûte aux vins nature de Stéphane Cyran. Le lundi 27 juillet, on vous fera découvrir le domaine de Jacques Masson.**

Arrêt aujourd'hui dans le village de Mont-le-Vignoble, le bien nommé. C'est là que Stéphane Cyran s'est installé presque discrètement voilà 5 ans, dans une maison nichée au centre.

Pas d'annonce ni de pancarte, Stéphane utilise d'autres biais pour être (re) connu. Derrière une barbe fournie qui lui donne cette apparence réservée, son regard s'éclaire dès qu'on parle de son métier. En fin technicien, il est passionnément intarissable sur son activité de viticulteur. Lorsqu'il s'est installé dans le Toulais après un début de carrière mosellan dans des institutions touristiques, historiques et du patrimoine, Stéphane savait très bien quelle direction donner à son travail : ses vins sont estampillés 'nature' ou 'naturel' depuis la première vendange.

**« Nos clients sont pointus »**

Ils appartiennent tous à une mouvance ayant le vent en poupe dans la nouvelle génération de

consommateurs, soucieux de boire ou manger sain et curieux de nouvelles saveurs (\*). En réalité, un retour à ce qui se faisait dans tous les vignobles du monde jusque dans le courant du siècle dernier : « Je n'ajoute ou n'enlève rien à mes jus (NDR. il ne parle jamais de vin, mais de jus). Mes raisins cultivés en bio toute la saison sont juste pressés pour mon gris ou mon pétillant, ou macèrent en grappes entières pour mes rouges. Ils entrent en fermentation avec des levures indigènes, c'est-à-dire propres aux raisins et à l'ambiance de la cave. Il n'y a aucune action brutalisante. »

De ses jus, Stéphane parle comme d'un élixir, cadeau de la nature qu'il aura su assister sans s'imposer. C'est tout l'équilibre qu'il lui faut trouver : « Être le plus neutre et transparent possible dans les vignes comme en cave »

Observer la nature, faire confiance aux contrastes des différents terroirs, à ce qu'il sent des besoins de ses vignes et de ses fruits, à l'évolution de ses jus en cave jusqu'à obtenir la trame de fond qui fait son identité propre : « Et surtout, qu'ils me ressemblent ! »

Une régularité qui lui a valu cet hiver le coup de cœur de la très respectée revue spécialisée 'le Rouge et le Blanc'. « Les vins nature, c'est un peu comme une famille. Nos clients sont pointus !



Stéphane Cyran est viticulteur à Mont-le-Vignoble. Photo ER

Ils sont renseignés sur ces techniques, en recherche d'une singularité, de vins frais et digestes, et très sensibles au respect du vivant »

**Le Japon intéressé**

Cette approche lui a permis de s'imposer sur quelques jolies cartes régionales, comme celle du restaurant étoilé 'Toya' de Loïc Villemin à Faulquemont, puis d'exporter aux Pays-Bas, Danemark, Grande-Bretagne, Québec

et plus récemment en Corée du Sud. « Et le Japon semble intéressé ! Que ce soit sur des belles tables locales ou à l'autre bout du monde, c'est super valorisant, mais j'ai commencé en France et j'ai envie d'être aussi présent dans nos régions. » À commencer par sa Lorraine natale, dont Stéphane Cyran sait vanter les mérites : « On a la chance d'être à la croisée des chemins vers le sud ou vers Paris, entre la Champagne et l'Alsace ! C'est une force abso-

lue ! Aujourd'hui, on fait étape en Lorraine », déclare-t-il enthousiaste au cœur de ses vignes. « Ici, le paysage raconte toute sa singularité, avec ses forêts là-haut, ses coteaux puis ses plaines plus bas. Il offre une fraîcheur à nos vins que le sud nous envie. Et on a ça chez nous, sous nos pieds, c'est un trésor qu'on se doit de protéger. Pour la Terre, pour nous et pour le consommateur ! »

À 45 ans, Stéphane Cyran a trouvé sa place dans le paysage viticole Toulais, grâce au projet Côte à Côte menée par l'AOC, qui lui a permis de s'installer : « C'est à la fois très excitant et climatologiquement angoissant, mais ça motive ! ». Du haut de cette parcelle en coteau tant prononcé que même un cheval ne peut y travailler, les pieds solidement ancrés dans l'herbe qui n'est chez lui pas malvenue, Stéphane caresse sa barbe à l'image de ses vignes : libres. Ici il se sent bien... nature comme ses jus !

\* : Les viticulteurs produisant des vins dits nature ou naturels défendent un travail au plus proche des origines du vin : du jus de raisin bio simplement fermenté avec des levures indigènes et sans ajout de sulfite. Travaillant souvent des parcelles de taille et de production raisonnables voire confidentielles, ils ont créé leur « Syndicat de Défense des Vins Nature L » en octobre 2019.

## La carte du domaine



Stéphane Cyran a créé son domaine en 2016. Photo ER/L'Est Républicain

**Viticulteur :** Stéphane CYRAN.

**Domaine :** créé en 2016.

**Implantation des vignes :** Domgermain et Bulligny en production, Mont-le-Vignoble et Charmes-la-Côte en plantation.

**Superficie globale actuelle :** 1,7 hectare actuellement, 3 hectares en 2021.

**Production (en hectolitres) :** 30 hecto/hectare en bio.

**Cépages cultivés :** Auxerrois en blanc ; Pinot Noir, Gamay, Pinot Meunier en rouge.

**Agriculture biologique :** vignoble engagé depuis 2018, certifié en 2021.

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires partiellement caillouteux et limoneux, orientés sud et sud-est.

**Pour en savoir plus :** Domaine Stéphane Cyran, 1 place de la Mairie, 54113 Mont-le-Vignoble. Sur rdv au 03 83 62 07 88. cyrans@wanadoo.fr Instagram : StéphaneCyran.

## QUESTIONS À

Stéphane Cyran, viticulteur

### « On a fait zéro vente pendant deux mois »

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui s'est ensuivie ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

Forcément je me suis questionné. La réalité, c'est qu'on a fait zéro vente pendant 2 mois, et qu'à l'époque, on ne savait pas combien de temps ça allait durer ! Alors j'ai travaillé dans mes vignes et j'ai décalé mes mises en bouteilles, puisque je ne pouvais pas les vendre. Là ça s'est imposé à moi mais c'est ce que je voulais faire à terme : c'est mieux pour le vin. Il est plus reposé, plus affiné. Et cette pause m'a offert le temps de passer le cheval dans deux de mes parcelles, mais les autres sont trop pentues !

Aujourd'hui, l'activité reprend doucement, la saison est très belle, c'est motivant. On a appuyé sur le bouton 'pause', mais finalement j'en tire du positif. D'autant que j'ai l'impression que ça confirme la volonté d'une grande partie des consommateurs vers le type de produits que je défends.

**Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou 20 ans ?**

L'avenir de notre AOC se trouve dans le bio ! Aujourd'hui, les gens sont sans doute moins attentifs aux appellations d'origine contrôlée, mais quand on peut associer les exigences du cahier des charges de l'AOC et celle du bio, c'est combo ! Un atout considérable ! Or ici on est déjà aux 2/3



Stéphane Cyran. Photo ER

bio ! Qui d'autre en France possède cet avantage ?

**À vos yeux, quelle particularité vous différencie des Domaines de vos collègues ?**

La principale est que je suis issu d'une famille extra-locale dans une région viticole aux cultures familiales fortes. J'apporte un autre regard avec mes jus nature. Je commence à bien maîtriser mes différents terroirs et leurs contrastes. L'enjeu, c'est de garder de l'acidité et de la fraîcheur parce qu'aujourd'hui, la maturité est le plus souvent acquise. J'aime cet exercice difficile de faire évoluer une trame personnelle qui me ressemble dans le cadre de l'AOC. Faire des vins nature en AOC, c'est possible !

**BULLIGNY** Le bonheur est dans les vignes (4)

# Jacques Masson, le parfumeur œnophile

Quatrième volet de notre périple dans les domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Avec chaque lundi, une nouvelle étape. Focus, ce lundi 27 juillet, sur les vins de Jacques Masson à Bulligny. Le lundi 3 août, on s'intéressera à la Maison Laroppe à Bruley.

La 4<sup>e</sup> étape de notre périple nous emmène au sud des Côtes de Toul, à Bulligny. C'est là que nous avons rencontré Jacques Masson, 56 ans, installé à la sortie du village et vigneron depuis 1989. Pour l'heure, Jacques est le dernier de l'AOC des Côtes de Toul à avoir fait le grand saut vers le bio, le 4 mai dernier, en pleine période de confinement. Il aura donc le droit d'apposer le petit symbole vert sur ses bouteilles dans trois ans : « Le bio, c'est facile aujourd'hui. Les produits naturels qu'on utilise ont les mêmes performances que les produits synthétiques et chimiques ».

Dans sa grande pièce de réception, un condensé des passions de ce comptable de formation qui a vite pris la tangente après quelques années d'exercice. Des tonneaux et des bouteilles, des verres et des cartons, des listes et des idées jetées là : toute sa vie est posée sur sa grande table en bois rustique et ses meubles lorrains. « On



Jacques Masson, viticulteur à Bulligny, a fait le saut vers le bio le 4 mai dernier, en pleine période de confinement.

s'amuse avec peu de chose », sourit Jacques dans sa moustache. « J'ai toujours eu cette passion. J'essaie plein de choses. Je fais tout pousser, même des ananas et des oranges. À trois ans, je plantais déjà du pinot noir ! ».

## « On sait tout faire dans le Toulais »

Les yeux rieurs, Jacques s'amuse comme un enfant dont il a gardé l'état d'esprit : « Je suis un peu spécial, vous savez ! Je fais un peu de tout, selon ce que nous offrent la nature et la météo. C'est un

plaisir ! Je tente, j'expérimente, je suis un avant-gardiste : tenez, sentez-moi ce petit vendanges tardives de 2003, un bijou ! Et ce gewurz 2013 ? ! Et cette mirabelle : je ne sais plus trop l'année mais ça doit être autour de 80... On peut tout faire, on sait tout faire dans le Toulais ! » Lui y cultive ses arômes de fruits rouges, de petits abricots, de rose, de fruits exotiques ou d'agrumes.

« Ici, je travaille sur tout un équilibre depuis 25 ans : la pollinisation grâce à l'apiculture, la diminution des pro-

duits phytos pour retrouver une faune auxiliaire, le retour des oiseaux cavernicoles comme la mésange dans les vergers... Tout est lié ».

Au lieu-dit du Mont-Le-Fou, Jacques se sent un peu chez lui. Ce site, niché sur les hauteurs de Bulligny, offre une vue magnifique qui domine tout le sud Toulais et le Saintois.

## Seul à travailler 10 hectares

Au loin, là-bas, on devine le passage de l'A31, symbole de la frénésie qui tranche avec la

sérénité de ce lieu cher au passionné. Dans son dos, sa forêt qui apporte la faune et l'humidité, d'où il n'est pas rare de voir s'enhardir quelques chevreuils ; à sa droite ses arbres fruitiers qu'il bichonne ; sur sa gauche ses vignes en coteaux prononcés. « Je suis seul pour travailler ces 10 hectares, et j'emploie du personnel en saison. J'ai aussi un ingénieur agronome qui me conseille. On est là pour apporter un surplus d'immunité à la plante ».

Surprise dans les vergers comme dans les vignes : ici, les sols sont nus comme aux plus beaux temps du glyphosate. Explications : « Je laisse le couvert végétal de l'hiver jusqu'en mars/avril. Ensuite, quand le temps s'assèche, je cultive la terre. C'est-à-dire que j'arrache l'herbe en totalité. Ça évite le gel tardif, les maladies et le surplus d'humidité. Et ça favorise la maturité du fruit et la concentration des arômes. Vous verrez, ils y reviendront tous dans 5 ans ! »

Jacques Masson a des idées bien arrêtées et l'amour du travail bien fait. Sa rigueur professionnelle tranche avec le plaisir d'offrir du plaisir issu de la nature : « J'ai appris cette rigueur de mes parents et de mes grands-parents. Je continue le travail à ma façon, en créateur d'arômes, comme un parfumeur ».

## La carte d'identité du domaine

**Viticulteur** : Jacques MASSON.

**Domaine** : créé en 1989. On retrouve des traces de la famille Masson dans les vignes depuis 1601.

**Implantation des vignes** : Bulligny - Lieu dit Mont-le-Fou.

**Superficie globale actuelle** : 2,5 hectares et 73 ares en plantation.

**Production (en hectolitres)** : 60 hecto/hectare en bio.

**Cépages cultivés** : Auxerrois et Aubin en blanc ; Pinot Noir et Gamay en rouge, Gewurztraminer hors AOC.

**Agriculture biologique** : vignoble engagé depuis le 4 mai 2020, certifié en mai 2023.

**Terroir** : coteaux argilo-calcaires, orientés sud et sud-est.

**Autres activités** : 10 hectares de mirabelliers, pommiers, poiriers, cerisiers et petits fruits rouges. Apiculture.

**Pour en savoir plus :**

Domaine Jacques Masson, 39 rue St Vincent, 54113 Bulligny

Sur rdv au 03 83 62 57 01 ou 06 80 20 55 89

viti.masson.jacques@free.fr

www.viti.masson.jacques.free.fr

## QUESTIONS À

Jacques Masson, viticulteur touche-à-tout.

## « J'ai supprimé le glyphosate : il était périmé ! »

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui s'est ensuivie ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?** J'ai passé mon confinement en plantation. Ben, j'ai bronzé ! Plus sérieusement pour moi, ça n'a rien changé, à part mon passage en conversion, mais c'est une coïncidence ! Et le bio, c'est mon éthique depuis longtemps. Il y a un moment que j'ai supprimé le glyphos-

te ; de toute façon, il était périmé !

**Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou 20 ans ?**

Je fais des vins pour mes amis, pour une clientèle. Pas pour une AOC. Mais c'est vrai qu'on est sur des produits porteurs qu'il faut faire connaître au public. Et de ce point de vue, on a un déficit de notoriété qu'il serait bien de combler dans les années à venir. A Bulligny, c'est même flagrant comparé au



Jacques Masson. Photo ER

nord de l'appellation.

**A vos yeux, quelle particularité vous différencie des Domaines de vos collègues ?**

Tout le monde est à l'innox. Moi je veux revenir au boisé, proposer les vins que les gens veulent. Et je suis obsédé par l'équilibre fraîcheur/sucrosité, les arômes et la richesse aromatique. Je me considère comme un artisan, un artiste ou un parfumeur plutôt qu'un viticulteur. J'ai toujours la note de tête, la note de cœur et la note de fond.

**TOULOIS** Le bonheur est dans les vignes

# Vincent Laroppe, le géant bio des côtes de Toul

**Cinquième volet de notre tour des domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Chaque semaine, une nouvelle étape. Notre périple passe par la Maison Laroppe à Bruley. Le lundi 10 août, nous serons au domaine de l'Arbre Viké à Domgermain, pour parler des vins de Jan Tailler.**

Vincent Laroppe a annoncé le passage au bio de ses 25 hectares de vignes voilà trois ans. Un petit évènement pour ce moteur de l'AOC, qui représente à lui seul un bon quart de la surface de production.

Ses premiers vins au logo vert seront issus des raisins vendangés cet été : « On fera une petite fête », s'amuse le vigneron, tout sourire. Ce géant d'1,90 m avoue qu'il pensait à sa conversion depuis un moment : « Avant, on ne s'en souciait pas. On n'avait même pas de gants, pas de masques. Faut pas oublier que celui qui s'en prend plein les mirettes, c'est celui qui traite ! Petit à petit, on se met à penser à sa propre santé, à celle de

“ Le meilleur œnologue ne pourra jamais faire un grand vin s'il n'a pas de beaux raisins ! ”

**Vincent Laroppe**

ses salariés et de la population locale. On ne peut pas passer au bio sur un coup de tête. Ça s'anticipe, ça se réfléchit. Il ne faut pas se tromper. C'est plus de stress parce qu'on est davantage tributaire de la météo. C'est aussi une augmentation des coûts. J'ai dû embaucher une personne parce que ça représente plus de travail manuel ».

## Un vieux cépage lorrain

Vincent Laroppe se documente, modifie ses habitudes de consommation en alimentation comme en vin, va consulter des collègues alsaciens, en bio depuis 20 ans : « ça évite de reproduire des erreurs, comme l'achat onéreux de machines inutiles ».

Le plus gros changement ? Le désherbage manuel. « L'herbe ne doit pas entrer en concurrence avec la vigne. Sa pousse doit être maîtrisée et on la supprime sous les ceps, surtout en période sèche comme ces dernières années. Donc, ça nous oblige à l'arracher à la main trois ou quatre fois par an. » Fertiliser ses sols, favoriser le retour des insectes et des micro-organismes, le vigneron est en perpétuelle recherche de la qualité.

La Maison Laroppe est la seule à cultiver quelques ares d'aubin, issu de vignes âgées de 60 ans, qu'elle vinifie et commercialise en cépage unique depuis 2014. « C'est un très vieux cépage lorrain en voie de disparition, parce qu'il n'arrivait pas à mûrir dans notre région. Il était trop acide. Mais aujourd'hui c'est différent. Il donne un vin racé, assez minéral, qu'on

pourrait comparer à un saint-véran de Bourgogne. Un pépiniériste est venu prélever des greffons, mais le processus est long et délicat pour obtenir des plants. »

## Rosé plutôt que gris

Pour l'heure, la production n'est que de quelques cols, proposés en bouteille transparente comme son vin gris. « Le packaging, c'est important. Dès 2003, j'ai été le premier à mettre mon gris dans une bouteille qui montre sa couleur ! Il a une robe magnifique, il faut que le client la voie. Par contre, je suis moins fan du nom, je préfère parler de rosé. Gris... Ça fait penser à la grisaille, à l'industrie... Alors quand on voit le soleil qu'on a depuis quatre mois... » Sans doute que cette météo s'est alliée à son talent pour que Vincent remporte récemment une médaille d'argent au Mondial du Rosé à Cannes, pays de Provence où ce vin est roi !

Les décorations, les médailles, les prix d'excellence, ce bon élève les collectionne avec enthousiasme et fierté, comme un jeu dont il connaît l'importance pour une AOC en plein essor : « On s'est battu pour obtenir cette appellation. Et nos parents avant nous ! Je dois en être digne et toujours être dans le souci du détail, car la somme de ces détails paye. C'est ce qui fait la différence et nous donne la crédibilité au niveau national chaque année. »



**Vincent Laroppe : « On s'est battu pour obtenir cette appellation. Et nos parents avant nous ! Je dois en être digne et toujours être dans le souci du détail. »** Photo ER

## QUESTIONS À

**Vincent Laroppe**  
Viticulteur

**« Bien content qu'on ait une clientèle locale à 90 % »**



Photo ER/L'Est Républicain

## La carte d'identité du domaine

**Viticulteur :** Vincent Laroppe

**Domaine créé en** 1722

**Implantation des vignes :** Bruley, Pagney-derrière-Barine et Lucey

**Superficie globale actuelle :** 25 hectares

**Production (en hectolitres) :** 150 000 à 180 000 cols annuels

**Cépages cultivés :** auxerrois, chardonnay et aubin en blanc ; pinot noir et gamay en rouge

**Agriculture biologique :** vignoble engagé depuis 2017, certifié en 2020

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires, orientés sud et sud-est

**Pour en savoir plus :**

Maison Laroppe

253 rue de la République

54200 Bruley

Tél. 03 83 43 11 04

contact@domaine-laroppe.fr

www.domaine-laroppe.fr

Facebook : Domaine Laroppe

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui s'en est suivie ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

Bien sûr que ça me fait réfléchir. Encore maintenant ! Et je suis bien content qu'on ait une clientèle variée et locale à 90 % ! Les restaurants et les cavistes ont stoppé net et repartent timidement. Avec le particulier, c'est moins aléatoire. Nos ventes ont été modestes voire nulles pendant des semaines, et là, ça reprend bien... Mais pour combien de temps ? Je ne suis qu'à moitié serein... **Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou 20 ans ?**

Idéalement, j'aimerais qu'on soit autorisé à planter des cépages résistants, qui nous permettraient de ne plus traiter. Mais ça... c'est du très long terme ! Sinon, je pense que notre AOC sera bio en totalité assez rapidement. Les années qui vien-

nent risquent d'être dures pour ceux qui n'ont pas initié le changement. Les mentalités ont énormément changé ces trois ou cinq dernières années. Avant on parlait des vins bio comme étant moins bons que les conventionnels. Aujourd'hui, ça n'est plus le cas du tout et on voit bien que la demande de la clientèle est en très forte augmentation partout.

**À vos yeux, quelle particularité vous différencie des domaines de vos collègues ?**

La régularité. Obtenir des médailles à Paris tous les ans, faut pas croire que c'est facile. On n'a pas le droit à l'erreur. Ça nous oblige à être bons chaque année, et surtout jamais médiocres ! J'ai eu deux prix d'excellence qui récompensent nos deux dernières années, le dernier m'a été remis par le Président de la République avant le confinement. Ça fait quand même quelque chose et ça me plairait assez d'aller chercher le troisième d'affilée.

**DOMGERMAIN** Le bonheur est dans les vignes

# L'Arbre Viké de Jan Tailler : l'ultra bio

**Sixième volet de notre tour des domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Chaque lundi, une nouvelle étape. Ce 10 août, notre périple passe par le domaine de l'Arbre Viké à Domgermain, où nous avons rencontré Jan Tailler. Le 17 août, nous serons à Bulligny et la Maison Crochet.**

**P**our cette sixième étape, nous partons à la rencontre de Jan Tailler, qui a créé son domaine l'Arbre Viké à Domgermain en 2015. C'est grâce au projet Côte à Côte qu'il a pu s'installer comme vigneron alors qu'il était tout juste trentenaire. Cinq ans plus tard, il appartient aux vignobles qui comptent dans l'AOC, en apportant cette culture extérieure qui fait toute la richesse des côtes de Toul.

Même si une partie de sa famille est originaire du Toulais, lui a grandi à Lunéville, tout en bourlinguant sur le terrain. « J'ai été longtemps saisonnier dans des domaines agricoles ou des fromageries. Après, j'ai passé un BTS à Rouffach, une école très orientée bio, et je me suis tourné vers la vigne. Je suis allé apprendre le métier en Alsace et dans les vignes allemandes. C'est par la vigne que je suis arrivé au vin. C'est marrant parce que Stéphane Cyran, qui s'est installé en même temps que moi, avec le même BTS, a fait le chemin inverse : il est arrivé à la vigne par le vin. »

« L'arbre ivre », en patois

Si Jan Tailler s'est rapidement fait un nom au sein du milieu



Jan Tailler fait partie du collectif Vignes Vivantes avec 80 vignerons alsaciens. Photo ER

viticole toulais, ça reste un paradoxe pour cet homme aussi passionné que discret. Absent des réseaux sociaux, il a même souhaité ne pas voir son nom sur ses bouteilles : « C'est pour ça que j'ai créé "l'Arbre Viké", et non pas un domaine à mon nom. C'est du patois lorrain, ça veut dire "l'arbre ivre" ». Cet arbre dont les branches filent follement comme la vigne se retrouve sur toutes les étiquettes de bouteille, personnalisées par l'artiste nancéienne Chloé Choler.

« S'installer, c'est un défi énorme ! Du jour au lendemain, il a fallu tout créer. Je me souviens

qu'en juin 2016, j'ai regardé mes premières palettes de bouteilles : "Bon... Et maintenant ? Il va falloir les vendre !" Je n'avais même pas pensé à l'aspect commercial ! Alors je suis allé faire le tour des cavistes et des restaurants avec mes cartons dans le

coffre, d'abord dans le Toulais, où ça n'a pas été très concluant... Mais ça a bien pris à Nancy. Et de fil en aiguille, c'est comme ça que je me suis créé une clientèle. Dans le Grand Est es-

sentiellement, puis dans les pays limitrophes. »

**Il suit le calendrier lunaire**

Dans le même temps, Jan Tailler s'intéresse à la viticulture bio et la biodynamie. Il va apprendre le métier sur le terrain, participe à des salons bio et nature, fait des stages avec des vignerons de renom. « Je fais partie du collectif Vignes Vivantes, avec 80 vignerons alsaciens dont Zind-Humbrecht, Zeiss ou Konrad Schreiber. Que des pointures ! On y parle de vie du sol, d'engrais vert ou de non-labour. Des domaines et des techniques que j'ai vraiment envie de maîtriser à fond. Je ne filtre plus mes vins et j'utilise le calendrier lunaire pour toutes les étapes : taille de la vigne, mise en bouteille, soutirage, vendanges, ou semis d'engrais vert. »

Cela amène le viticulteur à ne plus utiliser que des levures indigènes et aucun intrant depuis trois ans pour ses rouges. À peine quelques grammes de sulfites en soutirage pour ses gris ou ses blancs. « Je ne revendique pas spécialement ce côté nature, mais j'avoue qu'aujourd'hui, j'ai du mal à boire des vins conventionnels : je trouve qu'ils sentent le soufre !, lâche-t-il en riant. Je préfère des vins plus naturels ! »

## QUESTIONS À

Jan Tailler Viticulteur à Domgermain

« Il va sans doute faire trop chaud pour certains cépages »

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui s'est ensuivie ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

Au début, j'ai eu peur qu'on soit tous en pénurie de gazole. Je me suis demandé comment j'allais travailler dans mes vignes. J'ai envie d'être plus autonome par rapport à l'énergie fossile, privilégier l'énergie solaire par exemple. J'étais parti pour ne rien vendre pendant trois mois, et puis finalement ça s'est moins mal passé que prévu. J'ai sollicité mes clients particuliers et les retours ont été bons. Leur solidarité m'a permis de dégager un peu de trésorerie pour faire face. C'est super important le côté commercial ou administratif, même si je préfère être sur le terrain !

**Comment voyez-vous l'AOC des côtes-de-toul dans dix ou vingt ans ?**

Je pense qu'il y aura des nouveaux vignerons et qu'elle va encore se rajeunir. Elle est sur une très belle lancée d'un point de vue environnemental. C'est top qu'elle soit aux deux tiers bio ! J'espère

qu'elle va encore évoluer et se développer. Mais vingt ans, c'est demain. Et quand je vois le réchauffement climatique en cours, je me dis qu'on est déjà sur une latitude trop au sud. Il va sans doute faire trop chaud pour certains cépages comme l'auxerrois ou même le pinot noir. Il faudra en intégrer de nouveaux, ou faire de l'agroforesterie pour ramener de l'ombre et de la fraîcheur dans les vignes. À Lucey ils ont des coteaux plein nord et ça marche bien ; ça fait réfléchir...

**À vos yeux, quelle particularité vous différencie des domaines de vos collègues ?**

Depuis cinq ans, je suis partout, de la vigne à la vinification. Y a des vins qui sont blindés de produits, moi j'essaie d'apporter le moins d'intrants possible sur le terrain ou en cave, le plus simplement possible. Je suis dans une démarche environnementale globale pour limiter les effets de la monoculture. Mettre des moutons dans mes parcelles par exemple, ça me plaît bien comme idée !



## LA CARTE D'IDENTITÉ DU DOMAINE

**Viticulteur :** Jan Tailler

**Domaine :** L'Arbre Viké, créé en mars 2015

**Implantation des vignes :** Domgermain, Bruley, Bulligny, Blénod-lès-Toul et Charmes-la-Côte

**Superficie globale actuelle :** 4,2 hectares dont 1 en plantation

**Production (en hectolitres) :** 6 à 7 000 cols annuels

**Cépages cultivés :** auxerrois ; pinot noir et gamay en rouge ; pinot gris et pinot meunier en 2021

**Agriculture biologique :** vignoble engagé depuis 2017, certifié en 2020

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires et limoneux orientés sud et sud-est

**Pour en savoir plus :**

L'Arbre Viké

54119 DOMGERMAIN

Tél. 06 76 32 84 85

arbrévike@gmx.fr

www.arbrévike.fr

**BULLIGNY** Le bonheur est dans les vignes

# Wilfried Crochet, bio rebelle adepte du vin nature

**7<sup>e</sup> volet de notre tour des domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Chaque lundi, une nouvelle étape. Ce 17 août, retour à Bulligny pour rencontrer Wilfried Crochet. Lundi 24 août, nous bouclerons notre périple à Lucey avec les frères Lelièvre.**

Cette septième et avant-dernière étape nous amène à Bulligny, au sud de l'AOC des Côtes de Toul, pour y rencontrer un vigneron... qui n'en fait plus partie ! La Maison Crochet est effectivement l'exception du vignoble toulais engagé dans le bio.

C'est en 2004 que Lionel Crochet a pris la décision douloureuse et radicale de sortir de l'AOC, en signe de protestation suite à une sombre histoire de vin dénaturé dont il a été entièrement blanchi. Un malentendu ? Son fils Wilfried, qui a repris le vignoble en 2015, est toujours solidaire de cette volonté paternelle : « À l'époque, mon père était très impliqué dans l'AOC. Il en était même trésorier depuis sa création en 1998. Il lui a donné son temps et son énergie pendant six ans. Mais il a manqué de soutien et

de défense dans cette affaire, alors il a claqué la porte. Et voilà, fin de l'histoire... »

Wilfried regarde devant, non sans ajouter dans un rire sonore : « On est rancunier chez nous, on ne lâche rien ! Au début, on a perdu beaucoup, surtout en local, mais avec les chambres d'hôtes créées en 2007, on a retrouvé une clientèle de toute la France et de l'étranger. »

Avant d'ajouter avec une pointe de malice ou de fierté : « Je vends mes bouteilles aux USA, Belgique, Danemark, Canada, Singapour... et ça remarque bien du côté de Nancy ! »

## ■ Certifié bio dans 2 ans

Aujourd'hui, Wilfried est un vigneron plus serein. Son vignoble sera totalement certifié bio dans deux ans et il a anticipé le mouvement actuel : « Il y a un net regain du commerce local, surtout sur le bio et le nature. Dans nos parcelles, on n'utilise plus de désherbant et on travaille le sol depuis 2003. Je fais même un hectare en biodynamie cette année ! »

Isolé Wilfried ? « Je l'ai été longtemps, c'est vrai. J'ai bossé dans mon coin, passé ma vie dans mes vignes. Mais, depuis cinq ans, je collabore avec les



Wilfried Crochet dans ses vignes des Blaissières au-dessus de Bulligny.

deux derniers arrivés dans l'AOC, Jan (Tailler viticulteur à Domgermain) et Cyrano (surnom affectueux qu'il a donné à Stéphane Cyran, viticulteur à Mont-le-Vignoble). C'est important quand on veut se développer. On partage des techniques, des pratiques œnologiques, on est tous en levure indigène, on peut discuter de vins nature... il y a une vraie affinité. On représente la nouvelle génération. »

Celle qui a appris différentes techniques du métier dans les vignobles de France et du monde, et qui cherche à retranscrire cette ouverture d'esprit dans ses bouteilles.

Tour à tour grave ou joyeux, Wilfried poursuit : « Le bio, c'est obligé aujourd'hui si tu veux passer un palier. Et, en ce qui concerne le vin nature, il y a un engouement énorme ! Moi, c'est Cyrano qui m'a initié !

C'est le Pape du nature dans la région ! Depuis, je ne peux plus boire de vin conventionnel. Surtout en blanc. Le vin nature, c'est comme le café. Au début, tu mets trois sucres, puis deux... pour te rendre compte finalement que c'est meilleur sans ! »

## ■ « Je fais des vins du monde »

Résultat : Wilfried fait partie de ces quelques vigneron du Toulais qui voient au-delà du bio et produisent des bouteilles sans aucun intrant ni sulfite : « Je ne veux pas faire concurrence à mon pote, mais c'est vrai que j'en fais de plus en plus. Et aussi du pét'nat' (ndlr : pétillant naturel, sans aucun intrant ni sucre ajouté). »

AOC ou pas, Wilfried et la Maison Crochet ont imposé leur place dans le Toulais et bien au-delà. Les tensions apaisées, on pourrait discuter d'un retour que beaucoup appellent de leur vœu.

En attendant, le fils de Lionel ne manque ni de caractère, ni d'enthousiasme : « Je suis un citoyen du Monde, je fais des vins du Monde ! »

Diaporama photos sur [estrepublicain.fr](http://estrepublicain.fr).

## QUESTIONS À

Wilfried Crochet, viticulteur à Bulligny

### « L'AOC ? Des fois, je me dis : allez vas-y... »

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui a suivi ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

Non, ça n'a rien changé pour moi. J'ai passé mon temps dans les vignes, comme d'habitude. Et, pour le reste, je ne vais pas changer mon fusil d'épaule.

**Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou 20 ans ?**

Je ne vais pas parler seulement de l'AOC, je ne catalogue personne et je n'ai pas envie d'être catalogué. On fait tous des vins lorrains ! Et on voit bien qu'il y a un super avenir pour tous ces vins, un sacré potentiel en général.

**À vos yeux, quelle particularité vous différencie des Domaines de vos collègues ?**

Ici, on a la culture de la bulle. Y a quelques années, c'était 90 % de notre production.

Mais ça me dérange d'être réduit à ça parce que ça fait déjà un moment que je mets l'accent sur les vins tranquilles. Maintenant, ils représentent 25 % du volume.

**Une dernière question que beaucoup se posent : à quand votre retour dans l'AOC Côtes de Toul ?**

(Très longue réflexion... hésitation ?...)

Des fois je me dis : "allez vas-y, tu verras bien". Mais je n'aime pas la pression. Je n'y peux rien, c'est dans mon tempérament. Je n'ai pas envie qu'on vienne me dire de faire comme ci ou de ne pas faire comme ça. Je sais que je pourrais leur proposer une seule cuvée. Mais après, on va m'en demander toujours plus... J'aime autant rester tranquille !



## LA CARTE D'IDENTITÉ DU DOMAINE

**Viticulteur :** Wilfried Crochet.

**Domaine :** Maison Crochet, fondée en 1996, reprise par Wilfried en 2015.

**Implantation des vignes :** Bulligny, quelques ares à Allamps, hors AOC.

**Superficie globale actuelle :** 5 hectares.

**Production :** 35.000 cols annuels.

**Cépages cultivés :** auxerrois et chardonnay en blanc, pinot noir et gamay en rouge.

**Agriculture biologique :** vignoble engagé en deux temps en 2017 et 2019, certifié en 2020 et 2022.

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires et limoneux orientés sud, argilo-calcaire orienté est, plein sud pour les Blessières.

**Autres activités :** Chambres et tables d'hôtes.

**Pour en savoir plus :** Maison Crochet, 7, rue Saint-Vincent, 54113 Bulligny ; tél. 03.83.62.51.29 ou 06.69.43.98.83 ; « [contact@maison-crochet.com](mailto:contact@maison-crochet.com) » ; [www.maisoncrochet.com](http://www.maisoncrochet.com) ; Facebook « Maison Crochet » ; Instagram « Maison\_Crochet ».



La Maison Crochet au cœur du village de Bulligny.

**LUCEY** Le bonheur est dans les vignes

# Maison Lelièvre, proche des 50 ans et bio enthousiaste

**Huitième et avant-dernière étape de notre visite des domaines viticoles du Toulais engagés dans l'agriculture biologique. Ce lundi 24 août, notre périple repasse par Lucey, chez David Lelièvre et son frère Vincent. La semaine prochaine, rencontre avec Michel Goujot, pionnier du vin bio dans le Toulais.**

Cette 8<sup>e</sup> et dernière étape nous amène à Lucey, à l'entrée nord de l'AOC des Côtes de Toul. C'est tout naturellement dans le berceau familial depuis 1500, que David et Vincent ont repris en 2008 le domaine des mains de leur père Roland et leur oncle André. Le sourire permanent, David explique : « En 1971, mon père a gardé son hectare et demi de raisin et l'a présenté à Paris. Son millésime a été médaille d'or et il a tout vendu très vite ! Ça a marqué la naissance de la Maison ».

## Douze ans qu'ils travaillent de concert

À 41 et 40 ans, David et Vincent font partie de cette nouvelle génération qui a rapidement enclenché sa conversion pour une culture raisonnée, avant de passer au bio et à la certification. Douze ans qu'ils travaillent de concert, chacun dans son secteur : au discret Vincent la production, au volubile



Vincent et David Lelièvre dans leurs vignes, sur les hauteurs de Lucey.

David la commercialisation : « Mais avant, on est allé apprendre à travailler en cave et à gérer des domaines un peu partout. En Bourgogne, Champagne, Californie, Autriche pour Vincent. À Bordeaux, en Allemagne ou en Espagne pour moi. » Avant d'ajouter dans un éclat de rire : « Lui, il a le travail dur, moi le travail léger ! Je plaisante, on n'a pas tout à fait le même métier ! Mais on a toujours des idées en tête pour avancer en-

semble et les reproduire d'une année sur l'autre. Dans les vignes, comme dans la cave ou le commerce. Depuis qu'on a repris le domaine, on a eu une évolution toute douce. On n'est pas des punks, on ne va pas révolutionner l'AOC. Mais aujourd'hui, nos vins ont plus de profondeur, ils sont plus fins. On est plus précis dans tous les secteurs ».

Une démarche et une qualité que la Maison Lelièvre est fière de

mettre en avant sur son site internet traduit pour l'exportation en Russie, Chine, Angleterre, Hollande, Espagne, Allemagne ou au Japon.

## 20 ha et 5 zones à typologie différente

Elle montre aussi l'ambition dans la nature des deux frères, tout autant que leur complémentarité. De fait, David utilise toujours le « on » quand il parle du domaine : « En 12 ans, on a doublé la superficie du vignoble pour arriver à 20 hectares. Et on a fait des choix de porte-greffe plus qualitatifs, qui donnent moins de rendement. Notre grande chance, c'est qu'on a cinq zones à la typologie différente, avec une large variété d'exposi-

tions, de terroirs et même de profondeurs de sol. Donc de cuvées. Par exemple, on a une parcelle d'Auxerrois presque plein nord, et c'est génial pour ce cépage. Ça lui permet de mûrir tranquillement, tout sereinement ».

Le réchauffement climatique, David y pense beaucoup : « Dans 20 ans, on sera la Bourgogne d'aujourd'hui ! On a les mêmes sols, la même typologie avec une alternance d'orientations. On aura la même classe ! »

## Objectif : les caves des restaurants étoilés

Avec l'enthousiasme qui le caractérise, David revient sur leur passage à la viticulture bio : « Dès qu'on est arrivé en 2008, la première chose qu'on a faite a été d'arrêter de désherber chimiquement. Et puis on a continué. Au début, ce n'est pas facile. On se cherche, on se plante, les outils ne sont pas toujours adaptés. Mais on avance dans cette direction et, petit à petit, on y arrive ».

L'objectif avoué étant de proposer une gamme bio de grande qualité, qu'on retrouve déjà dans les caves de restaurants étoilés. David tempère : « On vise le haut de gamme, tout en restant accessibles. On a assez d'énergie pour y arriver ! On veut surtout que les gens se disent : les vins Lelièvre, c'est top ! »

Après les vendanges de 2021, la Maison Lelièvre célébrera tout à la fois sa certification en bio et les 50 ans du domaine. On peut compter sur David et Vincent pour organiser une de ces grandes fêtes qui leur correspondent si bien !

## QUESTIONS À

David Lelièvre, viticulteur à Lucey

## « Ici, c'est une machine à idées »

**Le confinement récent et la crise sanitaire qui a suivi ont-ils influé sur vos orientations futures ? Sur vos choix techniques ou commerciaux, vos réflexions sur le métier ?**

Ça nous a confirmé qu'on avait raison d'avoir une clientèle pour 1/3 de particuliers, 1/3 d'export et 1/3 de cavistes ou de restaurants. On est content parce que nos clients nous ont soutenus. Début mai, on a pu faire des livraisons à Bruxelles, Paris ou en Lorraine. Mais pour l'avenir, c'est compliqué de savoir, on a moins de visibilité. J'ai l'impression qu'on va être obligé de mettre plus d'énergie pour obtenir la même chose.

**Comment voyez-vous l'AOC des Côtes de Toul dans 10 ou**

**20 ans ?**

On est déjà une référence sur la carte des AOC. Je le vois bien quand je voyage pour des salons, surtout hors région : on est bien mieux perçu ! Mais pour devenir un « must have », une pépite, il faut qu'on plante et qu'on s'agrandisse ! Pour l'instant, notre vignoble a une taille trop confidentielle pour franchir ce palier. Si on avait 300 hectares dans 20 ans, ce serait bien. Et il ne faut pas oublier qu'il y a 150 ans, on en avait 8 000 ! En plus, on a deux produits uniques pour y parvenir, qu'on ne retrouve nulle part ailleurs : le gris et l'auxerrois !

**À vos yeux, quelle particularité vous différencie des Domaines de vos collègues ?**



La constance. Pour en parler, j'aime bien l'idée du cliquet : comme si, une fois qu'on est monté d'un cran, on ne redescend plus jamais. On ne travaille pas pour le prochain millésime mais pour la prochaine génération. On veut faire avancer l'AOC dans son ensemble. On a toujours des idées, on les monte ensemble avec Vincent, on partage, on se pose des questions. On est un domaine du projet. En fait ici, c'est une machine à idées !

## La carte d'identité du domaine

### Viticulteurs :

David et Vincent Lelièvre.

### Domaine :

Maison Lelièvre reprise en 2008 de Roland et André Lelièvre.

### Implantation des vignes :

Lucey, Bruley, Blénod-lès-Toul et Bulligny.

### Superficie globale actuelle :

20 hectares.

### Production :

100 000 cols annuels dont 60 % de vin gris.

### Cépages cultivés :

auxerrois en blanc, pinot noir et gamay en rouge. Pinot gris hors AOC.

### Agriculture biologique :

vignoble engagé depuis 2018, certifié en 2021.

### Terroir :

coteaux argilo-calcaires et limoneux orientés sud-est et nord/nord-est pour les auxerrois.

### Autres activités :

vergers de mirabelliers, distillateur, brasseur d'une bière bio « Lapinouze » née lors de la période de confinement.

### Pour en savoir plus :

Maison Lelièvre, 1 rue de la Gare, 54200 Lucey ; Tél. 03 83 63 81 36 ; info@vins-lelievre.com ; www.vins-lelievre.com Facebook : Les Vins Lelièvre ; Instagram : Vinslelievre



## VITICULTURE

## On reprend le tour des domaines viticoles du Toulais

Les vendanges ne sont déjà plus qu'un souvenir et dans les chais, les vinifications 2020 suivent leur cours.

C'est le moment que nous avons choisi pour reprendre notre tour des domaines viticoles du Toulais.

Chaque dimanche, nous rendons visite à un vigneron. Aujourd'hui, direction Bruley pour y rencontrer Marc Laroppe, au Domaine de la Linotte.

La semaine prochaine, toujours à Bruley, nous serons au Domaine Régina pour y rencontrer Isabelle Mangeot, l'une des deux seules femmes investies dans l'AOC. Suivez le guide !

## Carte d'identité du domaine

**Viticulteur :** Marc Laroppe  
Domaine de la Linotte, fondé en 1996

**Implantation des vignes :**  
Bruley et Lucey

**Superficie globale actuelle :** 2,5 hectares (+ 2,5 en perspective)

**Production :** 16.000 cols annuels, soit 120 hectolitres  
**Cépages cultivés :** Auxerrois en blanc, Pinot Noir et Gamay en rouge

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires orientés est

**Autres activités :** Chambres d'hôtes et atelier d'écriture autour du vin animé par son épouse Géraldine

**Contact :** Domaine de la Linotte - 9 rue Victor Hugo - 54200 Bruley - Tél. 03 83 63 29 02 ou 06 89 53 61 90 - www.domainedelalinotte.fr - domainedelalinotte@orange.fr - Facebook : Marc Laroppe

**BRULEY** Le bonheur est dans les vignes, même en hiver !

# Marc Laroppe, jardinier dans ses vignes

**Connaissez-vous la Linotte ? Marc Laroppe et son épouse Géraldine ont choisi le nom de ce petit compagnon du vigneron pour baptiser leur domaine lors de leur installation, en 1996. Un clin d'œil à ce petit passereau qui nidifie dans les vignes avant parfois d'en oublier le chemin...**

**M**arc Laroppe n'a pas précisément une tête de linotte. Il a les pieds sur terre et le bon sens paysan. « Je suis issu d'une famille qui travaillait dans la polyculture agricole, avec un père arboriculteur et bouilleur de cru que j'ai perdu tôt, à l'âge de 17 ans ».

Il a vécu une enfance rythmée par les récoltes de mirabelles, de cassis et de framboises. Petit dernier d'une fratrie de 7, il a toujours su que la terre était sa raison de vivre, et les coteaux son bureau.

Malgré les découragements paternels, il ne s'en est jamais vraiment éloigné : des études agricoles à Pixécourt, avant un BTS en Champagne, option viticulture/œnologie. C'est à Sancerre, puis en Champagne qu'il débute dans les métiers de la vigne. Il y rencontre d'ailleurs Géraldine, qui deviendra sa femme.

En 1993, il aurait pu intégrer la célèbre Maison de la Veuve Clicquot.

## Fana des vignes en lyres

Mais le projet de vie personnel au village familial s'impose, et le couple s'installe à Bruley. Marc Laroppe intègre alors la coopérative de Mont-Le-Vignoble, dont il est tou-



À 55 ans, Marc Laroppe mesure le chemin parcouru avec une certaine fierté.

jours chef de culture aujourd'hui.

Dans les années 90, il préfère créer son propre domaine que racheter des vignes existantes : il plante les siennes en lyres, une technique de taille qui fait pousser la plante en forme de Y, depuis un seul pied au sol. « À Avize en Champagne, j'avais un prof maboul de la vigne en lyres, ça m'est resté. J'ai fait le tour de spécialistes pour me renseigner sur la conduite de la plante, sa taille, l'enherbement. Malheureusement, la nouvelle réglementation m'oblige maintenant à les arracher pour des histoires administratives. On a une dérogation jusqu'en 2023, après elles sortiront de l'AOC. C'est dommage parce que tout le monde s'accorde à dire qu'elles sont moins sensibles aux maladies. C'est comme ça... »

ponctue le vigneron avec un soupçon de regret. « Mais j'ai bien l'intention d'en garder quelques rangs. Les miennes sont vieilles, elles sont magnifiques et j'en ferai une belle cuvée en vin de France ! »

## « On vivait en HLM »

Dès 1996, il vinifie son raisin et commercialise son vin au nom du Domaine de la Linotte : « Laroppe, c'était déjà pris, il fallait bien trouver autre chose », lance-t-il dans un franc sourire.

Le vrai coup d'accélérateur se produit en 1998, avec le rachat des vignes et de la Maison de Dominique Goujot, devenue le caveau du Domaine. « Jusque-là, on vivait en HLM, on est vraiment parti de rien ! »

La production peut alors augmenter et le domaine se

diversifier. « On a lancé des travaux pour des chambres d'hôtes ouvertes en 2004, avec au milieu les enfants en bas âge ! C'est une bonne idée de ma femme, une expérience très sympa, de partage et de rencontres avec des visiteurs du monde entier ! »

Et depuis deux ans, Géraldine, la littéraire, a créé « Écrire et lire entre les vignes », un atelier d'écriture autour du vin, mais surtout un prétexte aux échanges conviviaux et enrichissants.

## Pas bio mais pas loin

À 55 ans, Marc Laroppe peut mesurer le chemin parcouru avec fierté. « Tout ce projet, le projet d'une vie, s'est fait autour de la famille, au fil du temps, avec beaucoup de concessions et de sacrifices, mais aussi énormément d'amour et de bonheur. Moi je suis un vrai jardinier, qui fait tout à la main, comme un artisan. Je suis soucieux de ne faire que des traitements raisonnés, à la pompe à bras, sans moteur dans les vignes. » Pas bio mais pas loin.

« Pendant le premier confinement, j'ai planté des jeunes vignes avec mes trois enfants. Tout un symbole. Ça leur ouvre des perspectives, mais sans pression. À l'origine, c'est le projet de ma femme et moi. Ils en feront ce qu'ils voudront, je laisse faire ! On n'est pas dans le business, pas des industriels. Vous savez, le vin, c'est bien plus qu'un produit, c'est une façon de voir la vie, une philosophie noble, qui mêle le travail, la rigueur et l'effort, mais surtout le partage, les rencontres et la transmission ! »

## QUESTIONS À

Marc Laroppe Viticulteur jardinier à Bruley

### « Qui sait goûter le vin, sait aimer la vie »

**Vos Côtes de Toul idéales dans 10 ou 20 ans ?**  
Les Côtes de Toul, c'est vraiment « The Place to be » (l'endroit où il faut être NDLR) ! Ça veut tout dire, non ! ?

**Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?**  
Mes vignes en lyres ! Même si mon petit-cousin Vincent (Laroppe NDLR) en a un peu aussi.

**Vos accords « mets & vins » préférés pour les fêtes ?**  
Des huîtres sur un vin gris, des crustacés sur un

auxerrois et un pinot noir avec le plateau de fromages frais.

**Une maxime pour votre Domaine ou vous-même ?**

Elle est de ma femme, Géraldine et affichée à la cave : « Qui sait goûter le vin, sait aimer la vie »



Photo ER



Le Domaine de la Linotte a été fondé en 1996.

**BRULEY** Le bonheur est dans les vignes, même en hiver !

# Isabelle Mangeot une battante dans les vignes

Chaque dimanche, nous rendons visite à un vigneron. Aujourd'hui, direction le Domaine Régina à Bruley pour y rencontrer Isabelle Mangeot. Dimanche prochain, nous serons à Toul pour retrouver Thomas Colson au Domaine de l'Ambroisie.

Jusqu'à 24 ans, je ne buvais que de l'eau », concède Isabelle Mangeot, que le guide Hachette des Vins a sacré Vigneronne de Lorraine l'an dernier !

Un aboutissement qui montre l'étendue du chemin parcouru depuis 1997, date de création du Domaine Régina. « Quand on a démarré avec mon mari, on n'avait rien ! Pas de tracteur, pas de structure, pas de cuve, même pas de séateur. On travaillait encore chez Kleber et on pensait en faire une activité secondaire en tant que doubles actifs. On a démarré avec 1,76 hectare en location et pour notre première récolte, on était hébergé chez un collègue de travail qui possédait un pressoir. Très vite, il a fallu qu'on s'installe dans l'appellation. Alors, on a rénové une maison en ruines à Bruley, qu'on a investie en 2000, avec une belle cave voûtée ».

En parallèle, le couple achète du terrain, arrache et replante des vignes, reprend celles de Vincent Gorny, ainsi que son bâtiment lorsqu'il part en retraite.



Isabelle Mangeot du Domaine Régina. Photo ER/

## En hommage à Régina Kricq

« Par étapes, on s'est beaucoup développé dans les années 2000. Jean-Michel a pu quitter Kleber en 2005, et moi en 2009 ». Dès lors, il a vraiment fallu compter avec le Domaine Régina dans l'AOC Côtes de Toul. Un nom qu'Isabelle et son mari Jean-Michel ont choisi pour honorer la mémoire de l'illustre résistante Suzanne Kricq, née à Pagny-derrière-Barine et dont c'était le pseudonyme durant la Seconde

Guerre mondiale. « Comme nous avons habité le quartier Régina à l'entrée de Toul pendant 6 ans, nous n'avons pas hésité longtemps. Domaine Régina était à la fois un symbole et un nom dont on se souvient facilement ».

## Par amour pour Jean-Michel

Le décès prématuré de Jean-Michel en 2015 aurait pu faire vaciller le Domaine et sa récente notoriété. C'était sans compter sur les qualités de battante d'Isabelle : « C'était sa passion, c'est lui qui m'a fait découvrir et aimer le vin. J'ai adhéré par amour pour lui. Même si ça a été dur, même s'il m'a fallu apprendre 4 ou 5 métiers sur le tas, de la vigne à la vente en passant par la vinification... j'y suis arrivée ! Abandonner n'était même pas une option. L'idée, c'est de faire le boulot de mon mari en journée, et le mien le soir ! »

Un courage qui a fait d'Isabelle la seule vigneronne de l'appellation : « Mais ça me convient : j'ai toujours travaillé dans des métiers de garçon ! »

Avec 15 cuvées différentes, le Domaine Régina offre l'une des gammes les plus variées du Toulais, et surtout une particularité qu'on ne retrouve chez aucun de ses collègues : « Jean-Michel a toujours été assez visionnaire : il a fait isoler nos propres levures indigènes (levures naturelles nées des raisins et dans la cave

du domaine N.D.L.R.) et on a réalisé des microvinifications pour en sélectionner deux à l'aveugle, une en auxerrois et une autre pour notre gris. Elles sont cultivées en labo, ce qui nous permet de les réutiliser sur chaque millésime et d'obtenir une cuvée unique et surtout régulière, nos cuvées du Bâtisseur ».

Le reste de la gamme recèle d'autres surprises, comme ce pinot gris surmûri, ou cet auxerrois Cuvée l'Exception, issu de vignes orientées plein sud.

Des vins élaborés dans la volonté de respecter au maximum le vivant : « Le Domaine est labellisé Haute Valeur Environnementale depuis mars. On désherbe mécaniquement depuis 4 ans, on n'utilise pas d'insecticide. On se garde les traitements en cas de coup dur pour sauver une récolte. Je suis au pas de la porte des bios ! Ça fera une mar-



Isabelle et sa fille Lorraine, qui reprendra le Domaine.

## Carte d'identité du domaine



Le Domaine Régina.

**Viticulteur** : Isabelle Mangeot. Domaine Régina, fondé en 1997.

**Implantation des vignes** : Bruley, Lucey, Pagny-derrière-Barine.

**Superficie globale actuelle** : 15,5 hectares (dont 1 en plantation).

**Production** : 100.000 cols annuels.

**Cépages cultivés** : auxerrois en blanc, pinot noir et gamay en rouge, pinot gris en surmaturation hors AOC.

**Terroir** : coteaux argilo-calcaires orientés sud/est.

**Contact** : Domaine Régina - 350 rue de la République 54200 Bruley. 03.83.64.49.52 - 06.80.33.43.77

Email : [contact@domaineregina.com](mailto:contact@domaineregina.com) - Site : [www.domaineregina.com](http://www.domaineregina.com)

Facebook : Domaine Régina.

ge de progression pour ma fille Lorraine, qui pourra faire différemment de sa maman », sourit malicieusement Isabelle.

## La relève est assurée

Car au cœur de tant d'activités, elle a aussi puisé dans sa folle énergie pour éduquer ses jumeaux. Et si Baptiste se destine à devenir ingénieur en chimie, Lorraine est bien décidée à reprendre le Domaine.

Mais pas avant d'avoir terminé ses études actuelles en gestion des entreprises, qu'elle complètera par un BTS viticulture/oenologie en Bourgogne : « Ça fait longtemps qu'elle en parle, avant même le décès de son père. Maintenant c'est acté. Mon objectif est qu'elle soit à l'aise à sa place. La transmission se fait en douceur et c'est une super satisfaction de savoir qu'elle va faire encore évoluer le domaine, sans doute vers le bio. J'ai été gâtée : aujourd'hui je sais que j'ai fait le bon choix ! ».

## QUESTIONS À

### Isabelle Mangeot Vigneronne à Bruley

## « Une fille à la tête du domaine »

### Vos Côtes de Toul idéales dans 10 ou 20 ans ?

L'idéal serait de conserver un climat qui ne fasse pas trop souffrir nos vignes et qui nous permette de garder notre spécificité.



### Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?

Une fille à la tête du Domaine. Et nos levures indigènes, bien sûr !

### Vos accords « mets & vins » préférés ?

Rillettes de saumon sur auxerrois du Bâtisseur, filet de bœuf aux girolles sur pinot noir élevé en fut de chêne, tarte aux poires sur pinot gris surmûri.

### Une maxime pour votre Domaine ou vous-même ?

Le vin, naturellement !

**TOUL** Le bonheur est dans les vignes, même en hiver !

# Le Domaine de l'Ambroisie, le poil à gratter

**Nous poursuivons notre tour des domaines viticoles de l'AOC Côtes de Toul, chez Thomas Colson, du Domaine de l'Ambroisie. Dimanche prochain, nous irons à Mont-le-Vignoble pour rencontrer Catherine Loevenbruck, présidente de la Coopérative des vignerons du Toulais.**

Le Domaine de l'Ambroisie, c'est d'abord une histoire d'amitié entre deux passionnés du vin qui se sont rencontrés entre cave et vignes à l'époque où ils travaillaient pour Vincent Gorny, à Bruley.

Dans un immense sourire, les yeux de Thomas Colson s'illuminent : « Après avoir terminé mes études dans le commerce des vins en Champagne, c'est lui qui m'a pris en alternance en 2003. Et c'est là que j'ai rencontré Rémy Welter, qui était déjà salarié de la boîte. À l'époque, on était de ceux qui avaient choisi ce métier par passion. C'est ça qui nous a réunis. Maintenant, on est comme un vieux couple : on se comprend sans se parler ! »

Dès 2005, les deux compères aux vingt ans d'écart s'essaient à la vinification, au sein de la Maison de la polyculture à Lucey, sur les 10 ares que possède Rémy.



Thomas Colson s'est associé à Rémy Welter pour donner naissance au Domaine de l'Ambroisie, en 2006. Photo ER

Lui est dans les vignes depuis qu'il est tout petit, et Thomas reconnaît « son savoir-faire qui vaut de l'or ».

## Ils s'installent à Toul même

L'aventure prend très vite un tournant décisif lorsque Vincent Gorny décide de mettre fin à son activité en 2006 : « Alors j'ai dit à

Rémy : allez viens, on se lance. On lui rachète son matériel, on loue ses vignes... Et c'est comme ça qu'on est passé à 5,5 hectares en 2006. »

Dans le même temps, il a fallu trouver un local pour la vinification. À Toul, les anciens Établissements Cordier, négociant en vins jusqu'en 1989, leur tendent les bras : « On a tout de suite eu un coup de cœur en voyant le potentiel, même si c'était un taudis à l'abandon depuis 17 ans. Le parking actuel, c'était la jungle ! »

Mais il y a un autre problème de taille... administrative : Toul intra-muros n'est pas située dans la zone d'appellation de l'AOC. Impossible donc d'y produire du vin des côtes de Toul. « Il a fallu demander une dérogation pour vinifier, on l'a obtenue ! »

## La volonté de la qualité

En avril 2006, une course contre la montre débutait pour y vinifier les premières cuvées à la fin de l'été, moins de cinq mois plus tard ! Quant au choix du nom, il traduit la nature généreuse et chahuteuse des créateurs : « L'Ambroisie, c'est une plante envahissante et allergisante. J'aime bien son côté poil à gratter qui veut faire sa place : une cave à Toul... Ça résumait bien notre volonté de nous intégrer pleinement à l'AOC, tout en amenant des pratiques et des cuvées nouvelles. Mais il y a une autre raison : le nectar d'Ambroisie ren-

dait immortels les dieux de l'Olympe dans la mythologie grecque. Tout à fait raccord avec notre volonté de produire des vins de qualité ! »

Chacun dans son domaine, la vinification pour Rémy et la commercialisation pour Thomas, les deux amis axent leurs efforts sur des pratiques triplement raisonnées « pour la santé, la nature et le porte-monnaie ».

## Des ventes en direct

De fait, le Domaine de l'Ambroisie offre une gamme étendue, à des prix qui restent doux, « élaborée dans le souci de préserver la planète de nos enfants ». Avec des bouteilles inédites et quelques belles originalités, comme cette « Éruption » en rouge pé-

« L'Ambroisie, c'est une plante envahissante et allergisante. J'aime bien son côté poil à gratter qui veut faire sa place. »

Thomas Colson

tillant, ou cette « Apothéose givrée », un vin moelleux issu de gamay.

Leurs cuvées s'imposent dans le paysage toulais et permettent au Domaine de développer son ré-

## Carte d'identité



**Le Domaine de l'Ambroisie à Toul.** Photo ER

**Vignerons :** Rémy Welter et Thomas Colson

Domaine de l'Ambroisie, fondé en 2006

**Implantation des vignes :** Lucey et Bruley

**Superficie globale actuelle :** 8,5 hectares (+ potentiel 1,5 hectare supplémentaire en AOC)

**Production :** 55 000 cols annuels

**Cépages cultivés :** auxerrois en blanc, pinot noir et gamay en rouge, chardonnay et pinot gris hors AOC

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires

**Autres activités :** 2,5 hectares de mirabelliers en bio sur Bruley et Pagny-dérrière-Barine

**Contact :** Domaine de l'Ambroisie, 45 impasse Victor-Hugo, 54200 Toul. Tél. : 06 70 56 66 60 - 03 83 63 80 53

E-mail : [domaine.ambroisie@gmail.com](mailto:domaine.ambroisie@gmail.com) - Vente en ligne : [www.pourdebon.com](http://www.pourdebon.com). Facebook : Domaine de l'Ambroisie

seau de particuliers. Aujourd'hui il représente 70 % de ses ventes : « Dans la période actuelle, je suis bien content qu'on ait fait ce choix, explique le vigneron. Il faut dire que les lieux s'y prêtent pour accueillir correctement le public. Et c'est central ! Mais on marche aussi très bien en ligne, dans les drives fermiers ou avec Saveurs Paysannes depuis le premier confinement. Ça faisait 10 ans qu'on le faisait mais que ça ne représentait pas grand-chose, mais là c'est parti très fort ! »

Principalement locale et nationale, sa clientèle s'élargit encore. Thomas Colson en rigole : « Là on va envoyer notre première palette au Japon. Le vin c'est toujours le même, mais tu l'as envoyé au Japon ! Alors là, whouaa ! T'as passé un cap ! »

## QUESTIONS À

Thomas Colson Vigneron

## « On est savant quand on boit bien »

**Vos Côtes de Toul idéales dans dix ou vingt ans ?**

D'abord qu'on garde cet esprit collectif d'une bande de potes ! Ensuite qu'on soit plus et mieux connu au niveau national. C'est fou que notre réputation soit meilleure à l'international qu'en France ! **Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?**

La gamme la plus large de l'appellation, avec une déclinaison complète de gamay qui va du rouge pétillant au blanc moelleux !

**Vos accords « mets & vins » préférés ?**

Notre kir safrané sur des coquilles Saint-Jacques, notre pinot noir L'Enchanteur sur une belle volaille, et notre Apothéose givrée pour le fromage et le dessert.

**Une maxime pour votre domaine ou vous-même ?**

Une phrase de Boileau, homme de lettres (1636-1711), affichée sur la porte des toilettes : « On est savant quand on boit bien. Qui ne sait boire, ne sait rien. »



Thomas Colson, du Domaine de l'Ambroisie. Photo ER

## MONT-LE-VIGNOBLE

# La passion en commun à la coopérative viticole

**Nous poursuivons notre tour des domaines de l'AOC Côtes de Toul. Nous rencontrons Catherine Loevenbruck, présidente de la Coopérative des Vignerons du Toulais. Dimanche prochain, nous serons au nord de l'appellation pour rendre visite à Francis Demange dans ses chais à Bruley.**

**S**ourire avenant et regard bleu ciel, Catherine Loevenbruck reçoit dans sa seconde maison, dont elle préside les destinées depuis sa création en 1990. Plus de 30 ans ! L'histoire de sa coopérative se confond avec celle du vignoble lorrain.

« Quand les Établissements Cordier étaient basés à Toul, ils ont fait fortune dans le négoce du vin au début du siècle dernier. Ils vendaient notre vin à la Champagne. Il y avait même un pipeline qui passait sous le canal pour remplir les wagons-citernes à la gare ! Ça leur a permis d'acheter des châteaux dans le Bordelais pour y développer leur activité. Jusqu'en 1989, la famille Cordier a gardé son antenne de Toul pour des raisons sentimentales. Mais lorsqu'elle a décidé de la fermer, plusieurs vignerons qui

leur vendaient leur production se sont retrouvés sans aucun débouché », raconte la présidente.

« L'année précédente, mon mari et moi avions acheté et replanté 1,5 hectare de vignes à Domgermain et on avait envie de se lancer. Alors avec les vignerons concernés, on s'est beaucoup renseigné sur ce qui se faisait ailleurs et on s'est décidé à créer une coop ».

## Un spacieux caveau dans une maison lorraine

Parrainée par l'élu local Michel Dinet, leur démarche donne naissance à la Coopérative des Vignerons du Toulais l'année suivante : « Encore maintenant, on est une toute petite structure, qui compte 8 vignerons coopérateurs. Comme une équipe. Rien à voir avec celles qu'on peut trouver en Alsace ou dans le Bordelais ! Au début, on faisait tout nous-mêmes : les soirs, on utilisait même le pare-brise d'une 4L pour coller nos étiquettes avec de la colle à papier peint ! », se souvient Catherine en riant.

Quelques années auparavant, elle avait rencontré Philippe, qui sortait d'une formation d'agronome : « C'était l'épo-

que où je venais d'acheter ma première bouteille de vin avec mon premier salaire. Je m'en souviens bien : c'était un Haut Brion ! Plus tard, Philippe a pris la responsabilité du vignoble du lycée agricole d'Avize, en Champagne et il a complété sa formation par un diplôme d'œnologie. Je l'ai volontiers suivi dans sa passion et c'est devenu la mienne également ! »

Sous son impulsion, la coopérative d'aujourd'hui n'a plus rien à voir avec celle de 1990. En témoigne son spacieux caveau niché dans une belle maison lorraine au cœur de Mont-Le-Vignoble, le bien nommé : « On a eu la chance de pouvoir racheter cette maison à Émilien Ledur, un sacré personnage du village, anar, poète, peintre... et adorateur de la Vierge Marie ! C'est prévu qu'on en fasse une cuvée un jour », explique Catherine en se souvenant de l'original villageois.

« Ici, on est à l'aise pour travailler. Notre cuverie est totalement équipée en cuves inox, et comme on a bien grandi, on a pu embaucher 2 personnes. Avec Marc Laroppe qui s'occupe de toute la partie vinification, on travaille main dans la main dans un objectif qualitatif. »



Catherine Loevenbruck, présidente de la coopérative depuis sa création en 1990. Photo ER

## QUESTIONS À

**Catherine Loevenbruck** Présidente de la coopérative des Vignerons du Toulais

## « L'esprit d'équipe », pour avancer plus vite

**Vos Côtes de Toul idéales dans 10 ou 20 ans ?**

Que l'appellation grandisse avec des jeunes vignerons qui viendront s'installer ! Et puis aussi qu'on vende un peu plus cher pour vivre mieux.

**Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?**

L'esprit d'équipe ! En mettant nos avis, nos conseils, nos expériences et nos dégustations en commun, on avance plus vite.

**Vos accords « mets & vins » préférés ?**

Une quiche lorraine accompagnée de notre Auxerrois, un lapin au vin Gris sur du Gris de Toul évidemment, du munster et du Brie lorrain de l'Ermitage toujours sur le Gris de Toul ou sur notre Pinot Noir, une tarte aux mirabelles ou aux quetsches sur nos bulles « Cuvée Crinoline ».

**Une maxime pour la Coopérative ou vous-même ?**

Le vin, c'est le fruit du travail de l'homme et de la nature.



Photo ER

**« On se fait tous confiance mutuellement pour ne traiter qu'en cas de nécessité »**

Dans les vignes également, les pratiques ont bien évolué : « On se fait tous confiance mutuellement pour ne traiter qu'en cas de nécessité. À titre personnel, j'essaie de montrer l'exemple, alors on traite nos vignes en bio sur notre parcelle de Domgermain. Sur celle de Blénod-lès-Toul, on est en Haute Valeur Environnementale. Ça me permet de voir qu'on est obligé de passer le tracteur plus souvent en bio, dont les traitements sont plus facilement lisibles avec la pluie, donc avec un bilan carbone moins bon... Qu'est-ce qui est mieux ? », s'interroge-t-elle sincèrement.

Trente années de présidence n'ont pas entamé l'enthousiasme de Catherine et des vignerons qu'elle représente, malgré le contexte morose : « A la cave, on s'en sort bien grâce à nos clients locaux, mais je tiens des

chambres d'hôtes à Choley et ça fait tout bizarre de ne plus voir personne ! » Pour autant, elle envisage l'avenir du vignoble très sereinement : « On a tout pour décoller, mais il faut

qu'on arrive à se faire connaître davantage. Ah... si tous les Nancéiens pouvaient penser à nous et boire quelques bouteilles des Côtes de Toul dans l'année ! »

## Carte d'identité de la coopérative

**Présidente :** Catherine Loevenbruck

Coopérative fondée en 1990

**Implantation des vignes :** Lucey, Bruley, Blénod-lès-Toul et Bulligny

**Superficie globale actuelle :** 8 hectares en production (+ 1 hectare en plantation)

**Production :** 300 hectolitres, soit environ 40.000 cols annuels

**Cépages cultivés :** auxerrois en blanc, pinot noir et gamay en rouge

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires

**Contact :** Coopérative des Vignerons du Toulais - Cave de Mont-Le-Vignoble - 43 place de la Mairie - 54113 Mont-Le-Vignoble - Tél. : 03 83 62 59 93

**Email :** vigneronstoulois@orange.fr - www.lesvigneronsdu-toulois.fr

## BRULEY

# Francis Demange : « sortir des sentiers battus et innover »

**Nous poursuivons notre tour des domaines viticoles de l'AOC Côtes de Toul. Nous sommes à Bruley au nord de l'appellation, pour rencontrer Francis Demange, il a créé le Domaine à son nom en 1996. Dimanche prochain, nous serons à l'ESAT de Liverdun qui cultive ses vignes dans le sud des Côtes de Toul.**

Chez les Demange, la culture de la vigne est une histoire de famille. Mais c'est avec Francis qu'elle a pris un nouveau tournant en 1996, au décès de sa mère.

« Avant que je ne reprenne l'activité, mes parents vendaient tout en négoce, notre raisin et notre vin. J'ai créé le domaine et commencé à vendre mon vin en bouteille », explique Francis non sans fierté. « C'est très valorisant de voir son nom sur l'étiquette. Ça nous a obligés à augmenter la qualité de notre production. »

## Anticiper et s'organiser

Commencée par les vignes familiales sur 1,8 hectare, l'aventure se poursuit sur 2,5 hectares aujourd'hui : « À l'époque, j'étais déjà double actif dans le domaine agricole, pour prendre ensuite un poste de responsable de service



Francis Demange va sortir un Blanc de blanc en bouteille givrée au printemps.

après-vente à Toul. Donc je ne pouvais pas développer davantage l'exploitation ».

Son départ en retraite est programmé dans 2 ans. « J'ai hâte ! Ça va me libérer du temps et m'ouvrir d'autres perspectives », annonce-t-il avec le franc sourire de celui qui fourmille de projets. « Mon statut m'oblige à beaucoup d'anticipation, de rigueur et

d'organisation : il faut optimiser son temps car il y a toujours à faire ! »

Aujourd'hui, son fils Aurélien, 22 ans, lui donne régulièrement un coup de main : « Il est en BTS de mécanique agricole à Vigneulles (55), comme son père il y a quelques années ! Il m'aide volontiers pour la taille ou l'étiquetage, c'est plus sympa... Et on va 'double vite' ! »

Est-ce qu'il prendra la succession du domaine familial ? « C'est encore un peu tôt pour le dire, mais j'espère : on est parti de rien et aujourd'hui on a tout pour faire ! Il ne reste qu'à travailler ! »

## Une révolution en un quart de siècle

En 25 ans, Francis Demange a transformé son vignoble et révolutionné ses pratiques : passage en vignes hautes, rangs enherbés et tondu pour limiter l'érosion des sols, suppression du désherbant et des traitements anti-pourriture : « Le but maintenant, c'est d'obtenir le label Haute Valeur Environnementale, dernière étape avant le passage en bio... Peut-être quand j'aurai plus de temps ».

Une démarche qualitative qui porte ses fruits : ses dernières cuvées en auxerrois, vin gris et pinot noir ont toutes été récompensées par le Guide Hachette. « C'est une reconnaissance, une grande satisfaction et un encouragement à poursuivre dans cette voie ». D'autant qu'il propose son pinot noir depuis moins de 10 ans, et son élevage sur bois depuis à pei-

ne 7 ans. Cet amoureux des notes fruitées veut lui conserver son côté léger pour ne pas masquer les arômes de fruits rouges typiques du cépage.

## Se diversifier

Également président de la CUMA des Côtes de Toul (Coopérative d'utilisation de matériel agricole), créée par Michel Goujot au début des années 90, le dynamique Francis ne s'arrêtera pas là. « On ne peut pas rester les deux pieds dans le même sabot, surtout dans la période actuelle ».

Au printemps, il va sortir un blanc de blanc en bouteille givrée : « Je serai le seul dans le Toulais ! J'ai aussi remodelé et développé mon site internet... Il faut bien diversifier les ventes puisque tous les salons sont annulés. J'ai la chance de pouvoir béné-



Francis Demange déguste son pinot noir 2020 en préparation.

## Carte d'identité du domaine



Les 3 cuvées de Francis Demange distinguées par le Guide Hachette des Vins.

**Vigneron** : Francis Demange. Domaine créé en 1996.

**Implantation des vignes** : Bruley.

**Superficie globale actuelle** : 2,5 hectares en production.

**Production** : 15 à 20.000 cols annuels.

**Cépages cultivés** : auxerrois en blanc, pinot noir et gamay en rouge, chardonnay hors appellation.

**Terroir** : coteaux argilo-calcaires orientés sud-est.

**Contact** : Domaine Francis Demange - 93 rue des Triboulottes - 54200 Bruley - Tél. 03 83 64 33 47 - 06 82 34 10 08 Email : francis.demange@live.fr - www.domaine-demange.fr

Facebook : Francis Demange

ficier du réseau 'Clair de Lorraine' qui propose mes cuvées de vins tranquilles (par opposition aux vins pétillants NDLR) dans la grande distribution, mais ça ne suffit pas ». Comme la météo s'y prêtait l'an dernier, il va également proposer sa cuvée de chardonnay surmûri pour élargir sa gamme : « J'essaie de me bouger et d'innover ».

Malgré le contexte, Francis regarde l'avenir avec confiance. En septembre dernier, 150 de ses clients étaient venus, comme chaque année, lui apporter leur soutien lors d'un barbecue dans les vignes : « Je leur explique mes méthodes de travail, je leur montre la taille des plants, mes choix de vinification. Et bien sûr, à la fin, on déguste », conclut Francis en riant.

Un moment de partage et de convivialité dont on ressent le manque actuel pour ce passionné des rapports humains.

## QUESTIONS À

Francis Demange Vigneron à Bruley

## « Ne pas s'endormir sur ses lauriers »

**Vos Côtes de Toul idéales dans 10 ou 20 ans ?**

Que dure et perdue cette belle dynamique et l'entraide entre viticulteurs.

**Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?**

J'ai du matériel perfectionné. Je suis bien équipé et assez autonome. C'est important quand on est double actif.

**Vos accords « mets & vins » préférés ?**

J'ai un faible pour l'auxerrois, surtout pour l'apéritif, mais je n'oublie pas notre Méthode champenoise pour ceux qui préfèrent les bulles. Ensuite notre gris du Toul sur un poisson ou notre pinot noir sur une viande blanche, pour découvrir ces vins autrement, pour finir avec notre chardonnay surmûri sur une tarte aux framboises.

**Une maxime pour votre Domaine ou vous-même ?**

Ne pas s'endormir sur ses lauriers. Toujours aller de l'avant et se perfectionner. Sortir des sentiers battus et innover !



## SUD DES CÔTES DE TOUL

# Le Vignoble des Ducs : un vin social, une exigence de qualité

Nous poursuivons notre tour des domaines viticoles de l'AOC Côtes de Toul. Nous rencontrons l'équipe de l'ESAT Val de Lorraine, il a créé le Vignoble des Ducs en 2011. Dimanche prochain, nous terminerons notre périple à l'ESAT d'Al-lamps, qui cultive ses 2 hectares de vignes à Bulligny.

En avril prochain, l'ESAT du Val de Lorraine (Établissement et service d'aide par le travail) fêtera les 10 ans de la création du « Vignoble des Ducs », le nom que cette structure a choisi pour commercialiser ses vins dans ses locaux de Liverdun.

Accueillir un public handicapé et permettre son inclusion par le travail, tels sont les objectifs de Stéphane Flageollet et Mohamed Hamdi, le directeur de l'établissement et son adjoint.

## Transmettre son expérience

Mais la véritable cheville ouvrière de ce projet, c'est Sylvain Henriët, le moniteur de l'atelier vignes : « Je suis arrivé ici après 30 ans dans le milieu viticole. Et ça faisait 15 ans que je travaillais en bio chez l'Alsacien Josmeyer, par exemple (une référence dans la viticulture bio et biodynamique N.D.L.R.). J'avais envie d'autre chose, de transmettre mon expérience et mes compéten-



Devant le véhicule floqué aux couleurs du Domaine créé par l'ESAT Val de Lorraine, les usagers Eric, Lucas, les deux Jérôme et Kevin, encadrés par Sylvain Henriët à droite, leur moniteur de l'atelier vignes, et Stéphane Flageollet à gauche, directeur de l'établissement

ces dans ce mode de culture. Il était hors de question que je retourne en conventionnel pour manipuler des produits chimiques. »

En 2011, l'ESAT qui l'embauche reprend 2 hectares de vignoble en location à Michel Vosgien, dans un projet mené par l'AEIM (Adultes enfants inadaptés mentaux). L'as-

sociation porte aujourd'hui la culture de près de 5 hectares en bio, sous l'impulsion de Sylvain et des usagers de son atelier vignes.

## Une intégration sociale

Concernant la vinification, le Vignoble des Ducs fait confiance à Vincent Laroppe, vigneron à Brûley. Mais dans les vignes, Eric, Lucas, Kevin et les deux Jérôme sont chez eux. C'est là qu'ils ont acquis leurs compétences viticoles, au contact de Sylvain, leur moniteur viticulteur.

« On leur reconnaît le droit à l'erreur. Ça leur permet de grandir et d'assurer leurs pratiques », explique Mohamed, « leur singularité les éloigne de l'emploi. Notre rôle est de permettre leur intégration par le biais de supports d'activités. Le vignoble en est un ».

Ici, la vigne devient prétexte social, mais l'exigence de qualité dans la production est la même qu'ailleurs. « Ils ont acquis un savoir-faire reconnu dans toute l'appellation », reprend Sylvain : « C'est très valorisant pour eux et une grande satisfaction pour moi. Ça nous permet d'ailleurs de proposer des prestations viticoles à une grande partie des vignerons du Toulais, pour les périodes de taille ou la plantation de nouvelles vignes, par exemple. Partout, leurs compétences sont reconnues. Ils sont bien accueillis par nos confrères. Ils se tutoient, s'appellent par

leur prénom, ça crée du lien avec le milieu socio-économique. »

## Un magasin peut-être

Et sur les coteaux toulais, tous les vignerons du nord au sud reconnaissent que les vignes de l'ESAT sont tirées au cordeau. Mohamed confirme : « Ils s'approprient le territoire en travaillant la terre. Dans leurs vignes, ils sont fiers de montrer le fruit de leurs efforts à des promeneurs. La vraie noblesse, elle est là », dans la confiance engrangée qui valorise l'activité de tous, en permettant même aux usagers qui le souhaitent de construire un projet professionnel en lien avec leurs acquis.

Et pour l'ESAT du Val de Lorraine, les projets ne manquent pas non plus : « Mon doux rêve serait d'ouvrir un magasin », explique Stéphane Flageollet : « On a déjà les locaux, en face d'un supermarché de Liverdun, à proximité du camping qui accueille beaucoup de touristes étrangers en été » Cette idée leur permettrait de développer l'aspect commercial de l'activité. C'est un point important aussi. « Aujourd'hui, on vend essentiellement notre production en interne, aux familles des usagers ou aux salariés de l'établissement, grâce à notre journal interne Le Petit Mot. Mais on pourrait créer un nouvel atelier pour une autre équipe d'usagers qui s'occuperait de la gestion et de la vente à la boutique »

## La carte d'identité du domaine



La gamme du « Vignoble des Ducs », le nom du domaine de l'ESAT Val de Lorraine.

**Viticulteur :** ESAT Val de Lorraine en lien avec l'AEIM.

**Responsable des vignes :** Sylvain Henriët.

**Domaine créé en** avril 2011.

**Implantation des vignes :** Bulligny, Charmes-la-Côte, Blénod-lès-Toul.

**Superficie globale actuelle :** 4,5 hectares en production, 1 hectare en plantation.

**Production :** environ 200 hectolitres par an.

**Cépages cultivés :** Auxerrois en blanc, Pinot Noir et Gamay en rouge.

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires orientés sud/sud-est.

**Contact :** Vignoble des Ducs - ESAT Val de Lorraine - 30, route de Frouard BP10 - 54460 Liverdun

Tél. 03 83 24 45 54.

**Email :** esatliverdun@aeim54.fr - Internet : www.vignobledesducs.fr

## QUESTIONS À

### Sylvain Henriët

Moniteur de l'atelier vignes

## « Le bio, c'est d'autant mieux quand il est local »

### Vos Côtes de Toul idéales dans 10 ou 20 ans ?

Sans hésitation, que l'appellation soit parmi les premières à être 100 % bio ! Le bio, c'est d'autant mieux quand il est local !

### Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?

Une main-d'œuvre demandeuse et motivée.

### Vos accords « mets et vins » préférés ?

Il n'y a rien de mieux qu'un Gris de Toul bien frais à l'apéro ! Puis, des coquilles Saint-Jacques avec notre Auxerrois, un gibier sur notre Pinot Noir, pour finir par un Saint-Epvre avec notre Cuvée des Leuques.

### Une maxime pour votre Domaine ou vous-même ?

L'exigence du travail bien fait !



Photo ER



Stéphane Flageollet, directeur de l'ESAT Val de Lorraine.

## TOULOIS

# Le vignoble solidaire de l'ESAT d'Allamps

**Avec l'ESAT d'Allamps et son Vignoble de la Solidarité, nous bouclons notre périple à travers les domaines des côtes de Toul. Dimanche prochain, nous entamons une série sur les producteurs locaux du territoire : maraîchers, distillateurs, apiculteurs, producteurs de viande, œufs, lait, miel, glaces...**

**C'**est en 2010 qu'a germé l'idée du Vignoble de la Solidarité, née de la rencontre entre Michel Vosgien, viticulteur à Bulligny, et Baudouin Rietzler. Ce dernier était président du GIP (association gérant l'actuel ESAT d'Allamps) et directeur de l'ALPA d'Haroué (centre de formation promouvant l'agriculture).

Il entretenait de bonnes relations avec son homologue Jacques Jeanjean, alors président de l'association en charge de l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) de Liverdun.

À l'heure de la retraite de Michel Vosgien, les trois hommes se sont entendus pour scinder son vignoble en deux parts gérées désormais par les deux établissements spécialisés du territoire.

« L'objectif était de créer une activité de plein air répondant aux spécificités du handicap mental, explique Philippe Staffelbach, directeur de l'ESAT d'Allamps.



**Dans la boutique de l'établissement, aux côtés de Bruno Franzé, moniteur vignes à l'ESAT d'Allamps, Julie, Aurélien, Samy, David, Xavier, Cédric, Thierry et Mickaël s'occupent des vignes pour certains, du magasin pour d'autres.**

felbach, directeur de l'ESAT d'Allamps, parce que toutes les personnes accueillies ne peuvent pas travailler en permanence à l'intérieur. » Dès l'année suivante, son établissement baptisait le Vignoble de la Solidarité en même temps qu'était créé l'atelier Vignes au sein de l'ESAT.

## Le savoir-faire s'accompagne d'un savoir-être

Aujourd'hui, Cédric, Samy,

Aurélien, Xavier et le doyen Thierry (57 ans) en bénéficient, encadrés par leur moniteur Bruno Franzé. Après une dernière expérience professionnelle en banlieue parisienne, Bruno Franzé sortait d'une formation aux métiers de la taille et de la viticulture, suivie à Beaune. « Avant, j'étais encadrant technique aux espaces verts dans une association de réinsertion professionnelle pour personnes en grandes difficultés sociales. »

Une double casquette qui lui a permis d'intégrer l'établissement d'Allamps et la tête de l'atelier Vignes en 2016 : « Je dois à la fois veiller à la qualité de production et aux délais, respecter les capacités de chaque personne accueillie, transmettre un savoir-faire et un savoir être, avec le souci de développer son autonomie et favoriser son bien-être. C'est un métier qui nécessite à la fois des compétences techniques et des qualités humaines ».

À ses côtés, les personnes accueillies dans son atelier ont appris tout ce qui rythme la vie d'un vignoble jusqu'aux vendanges : taille, rognage, tonte, travail des sols et traitements.

## Le bio en perspective

« Avant, on faisait tout à la binette ! Mais aujourd'hui, on est outillé et le travail est moins pénible grâce aux investissements réalisés. On a toujours conduit notre vigne de manière raisonnée. On désherbe méca-

quement, et 50 % de nos traitements sont homologués en agriculture biologique. Chaque passage est réfléchi en fonction des conditions climatiques ». Le bio est un objectif.

L'activité menée sur les coteaux toulais par Bruno Franzé et l'atelier entre dans le cadre d'un important travail collectif. « On adjoint à cette équipe les partenaires du territoire. C'est pourquoi on confie la vinification de notre production de raisins à la coopérative de Mont-le-Vignoble. On récupère ensuite nos bouteilles et c'est lors de cette dernière étape qu'intervient notre équipe conditionnement : elle appose nos étiquettes et crée nos coffrets. »

## De la vente en magasin aussi

Julie, David et Mickaël ont été formés à la vente dans la boutique située au sein de l'établissement. « Ils ont appris à accueillir nos clients et à tenir la caisse enregistreuse en totale autonomie. »

« Nous sommes très fiers de ce travail d'inclusion qui permet aux personnes que nous accueillons de trouver leur place dans cette société, ajoute Philippe Staffelbach. Même si on va bientôt mettre en ligne un nouveau site Internet pour nous rendre plus visibles, on continuera à ne vendre qu'au sein de notre magasin. On veut garder cette notion de partage et de proximité. »

## La carte d'identité du domaine



**Une partie de la gamme du Vignoble de la solidarité.**

**Viticulteur :** ESAT d'Allamps

**Domaine créé en** 2011

**Implantation des vignes :** Bulligny

**Superficie globale actuelle :** 2 hectares en production

**Production :** 6 000 cols/an  
**Cépages cultivés :** auxerrois en blanc, pinot noir et gamay en rouge

**Terroir :** coteaux argilo-calcaires orientés sud-est

**Contact :** Vignoble de la Solidarité - ESAT d'Allamps - 1 rue des Cités - 54112 Allamps. Tél. 03 83 25 48 85. Boutique ouverte du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h  
Site web : [www.esat-dal-lamps.com](http://www.esat-dal-lamps.com) - Mail : [catdal-lamps@orange.fr](mailto:catdal-lamps@orange.fr)

## QUESTIONS À

### Bruno Franzé

Moniteur de l'atelier Vignes

## « Favoriser l'épanouissement de la personne »

### Vos côtes de Toul idéales dans dix ou vingt ans ?

Qu'elles connaissent la renommée du vignoble bourguignon actuel.

### Ce que vous avez que les autres n'ont pas ?

Un vignoble à taille humaine.

### Vos accords « mets & vins » préférés ?

Notre gris de Toul sur une quiche Lorraine, notre auxerrois sur un sandre de nos rivières, notre pinot noir sur un cochon de la forêt de Meine, pour finir avec notre blanc de noir pétillant sur une tarte aux mirabelles.

### Une maxime pour votre domaine ou vous-même ?

Favoriser l'épanouissement de la personne.



Photo ER



**Philippe Staffelbach, directeur de l'ESAT d'Allamps.**