

1998 - 2018



DOSSIER DE PRESSE

AOC
COTES
DE
TOUL

www.aoc-cotesdetoul.com

A la carte

Vinographie p.4

L'AOC Côtes de Toul p.7

Les 20 ans p.9

Les vins p.11

Les vigneron(ne)s p.15

Le vignoble p.21

La campagne p.21

Remerciements p.22

Le calendrier p.24



Contacts presse | OXYGEN

03 67 10 05 68

Thomas Mongin - thomas@oxygen-rp.com - 06 45 83 33 70

Jérémie Lotz - jlotz@oxygen-rp.com - 06 11 25 48 05

Contacts AOC Côtes de Toul

Stéphane Vosgien

Président de l'ODG
Vigneron à Blénod-lès-Toul

06 22 47 20 06

Thierry Fort

Chambre régionale d'agriculture Grand Est
thierry.fort@grandest.chambagri.fr

03 57 80 11 36 - 06 01 21 36 79

VINOGRAPHIE

NOTRE AOC A
20
ANS

AOC
COTES
DE TOUL

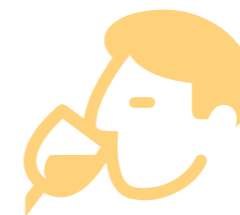
FÊTEZ LA DIFFÉRENCE...

1998
2018



L'AOC souffle
sa **20^e** bougie.
Fêtez la différence...

En quelques chiffres, l'AOC ...



regroupe
14 vigneron(ne)s

distribue **60%** dans le Grand Est, **30%**
dans toute la France et **10%** à l'export



génère **4 millions** d'€
de CA (en 2016)

produit **500 000** bouteilles chaque année
60% de Gris / 25% de Rouge / 15% d'Auxerrois

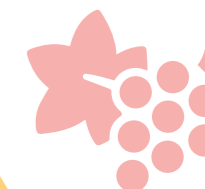


En quelques chiffres, le vignoble ...



est composé de **600** hectares
(dont 110 hectares de plantés et 15% en
agriculture biologique)

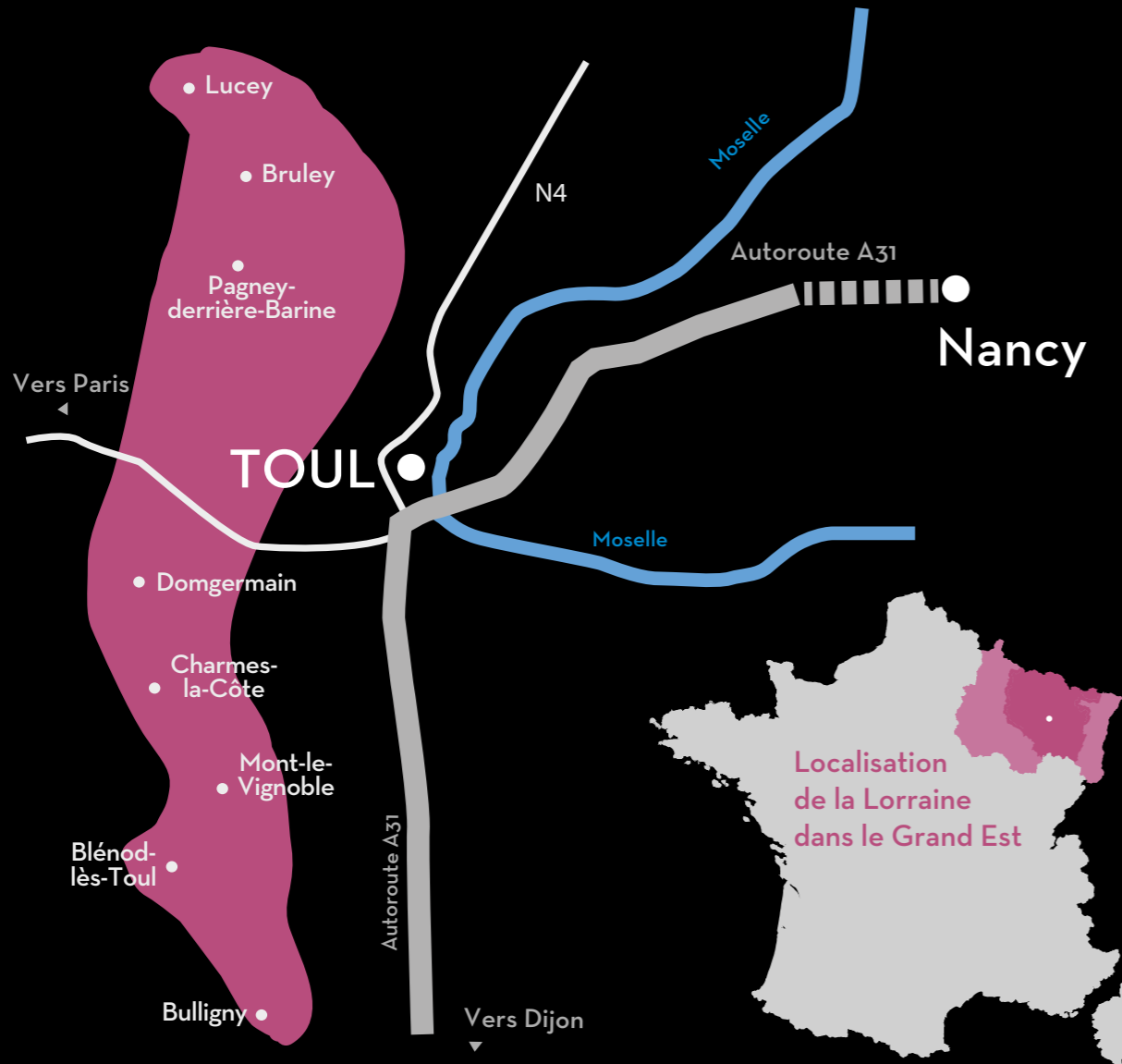
est situé à **270 m** de hauteur et s'étend
sur **20 km** répartis sur **8 villages**



croît tous les ans de
5 à 10%

L'AOC CÔTES DE TOUL, DES HOMMES ET DES VIGNES

LE VIGNOBLE DE L'AOC



L'AOC Côtes de Toul constitue la partie méridionale du vignoble de la vallée européenne de la Moselle. Situé à 25 km à l'ouest de Nancy, le vignoble est aisément accessible depuis l'A31. Les vignes s'étalent au nord et au sud de la ville de Toul, sur les 8 villages des côtes surplombant la Moselle. Laissez-vous donc tenter par la découverte d'un vignoble à taille humaine et partez à la rencontre de vignerons passionnés.

Créé en 1998, l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Côtes de Toul célèbre en 2018 ses 20 ans d'existence.

Composée de 14 vignerons viticulteurs, l'appellation « Côtes de Toul » exploite 110 hectares de vignes, sur les 500 hectares classés en AOC au cœur de la Lorraine et fait les lettres de noblesses de la région.

Avec une production annuelle de près de 500 000 bouteilles, les Côtes de Toul comptent une vingtaine d'exploitations viticoles dont plus de la moitié vinifient elles-mêmes leur production.

Le vignoble de l'AOC Côtes de Toul dispose des formidables atouts de ses 3 cépages traditionnels, le Gamay (60% de l'encépagement), le Pinot Noir (30%) et l'Auxerrois (10%).

Un vignoble, 3 appellations

- ❖ Du vin gris intitulé le "Gris de Toul". Un vin unique en France qui fait la renommée de l'AOC sur le territoire et au-delà des frontières. Il est obtenu par pressurage immédiat des cépages Gamay et Pinot noir.
- ❖ Du vin blanc Auxerrois (cépage originaire de Lorraine).
- ❖ Du vin rouge Pinot noir.

Les vins blancs et gris se dégustent avec des crustacés, du poisson, de la quiche et de la charcuterie, tandis que le vin rouge accompagne plutôt les viandes rouges. Les vins se conservent le plus souvent entre 3 et 4 ans.

Tous sont commercialisés dans la région Grand Est, à Paris, et de plus en plus à l'export.

Avec une croissance entre 3% et 5% ces 10 dernières années, cette évolution reflète la qualité du travail et l'investissement des vignerons.

Une histoire ancestrale

Un lien intime entre passé prestigieux et gourmandises d'aujourd'hui, une complicité surprenante entre l'art monumental urbain et la discrétion des caves et des plats de terroir font l'originalité et la signature des Côtes de Toul. Déjà chantées durant l'Antiquité par le poète romain Ausone, les vignes des Côtes de Toul existaient déjà sous l'ère carolingienne pour ensuite se développer sous l'impulsion des Ducs de Lorraine et des Évêques de Toul. Le vignoble atteindra près de 6 000 hectares en 1865. L'industrialisation croissante de la région Lorraine à la fin du XIX^e siècle, l'exode rural, la crise du phylloxéra et la Première Guerre Mondiale ont failli laisser disparaître le vignoble des Côtes de Toul.

Renaissance et création de l'AOC

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

« Des vignerons Côte à Côte »

Les vignerons de l'AOC Côtes de Toul entretiennent une vraie dynamique collective qui anime toute la région avec l'objectif de maintenir et développer l'attractivité du territoire !

Depuis 3 ans, les vignerons de l'AOC mènent un projet unique en son genre intitulé « Côte à Côte ». Avec l'appui de leurs partenaires et des collectivités locales, ils ont décidé de relancer les Côtes de Toul et ainsi reconquérir leur territoire, et bien plus encore...



20 ANS ! L'AOC CÔTES DE TOUL PREND DE LA BOUTEILLE



Ne dit-on pas que tout ce qui prend de l'âge se bonifie, comme un bon vin ?

Créée en 1998, l'AOC Côtes de Toul fête ses 20 ans et organise à cette occasion de nombreux temps forts, pour que 2018 soit un millésime d'exception et que cette année si spéciale puisse écrire l'histoire de l'AOC Côtes de Toul.



Pour cet anniversaire emblématique, les bouteilles de l'AOC Côtes de Toul s'habillent pour l'occasion. Toutes les bouteilles du millésime 2017 portent le médaillon « 20 ans » et donnent le sourire.



Signe de leur solidarité et unité, les vignerons mettent en commun leurs vins pour réaliser 3 cuvées « séries limitées » (gris, blanc et rouge). Cette cuvée unique valorise l'AOC tout au long du millésime anniversaire.

Cette année « anniversaire » sera rythmée par des événements pour célébrer, avec les vignerons viticulteurs, toute l'histoire de l'AOC Côtes de Toul.

Janvier 2018

Le 20^e millésime estampillé « Notre AOC a 20 ans » sera officiellement présenté à l'occasion de la célèbre fête viticole, la Saint Vincent.

Salon international de l'agriculture

24 Février au 4 Mars 2018

L'AOC sera bel et bien présente à l'événement incontournable du Salon de l'agriculture. Pour la deuxième année consécutive, l'AOC va recréer son « Bar des vignerons » qui a déjà rencontré un très fort succès lors de l'édition précédente.

Printemps 2018

Pour annoncer les festivités, une importante campagne d'affichage sera planifiée à Nancy et plus largement dans toute la Lorraine. Par ailleurs, des sets de table et chevalets seront visibles chez de nombreux restaurateurs partenaires à Nancy et dans le Toulais pour accompagner le mouvement.

23/24 juin 2018, « Toul'monde à table »

Pour que cette 20^{ème} bougie reste gravée, l'AOC Côtes de Toul convie le grand public, curieux et amateur, à l'occasion d'un événement œnogastronomique inédit et incontournable. C'est dans la Grande Halle Renaissance, lieu insolite à Nancy, que les vignerons célébreront l'appellation et l'art de vivre à la Tuloise en compagnie de plus de 10 000 personnes. Au menu : bonnes cuvées, plats du terroir, grandes tablées, partage et convivialité.

Été 2018, « La Guinguette » au Port de Toul

Les Tulois et les touristes seront mis à l'honneur lors d'un événement convivial organisé au Port de Toul. Au programme : produits régionaux, musique et bonnes cuvées de l'AOC Côtes de Toul, en toute simplicité.



I VIGNOBLE 3 COULEURS

Les Gris

*Cépages principaux : Gamay N et Pinot Noir N
Cépages secondaires : Aubin B, Auxerrois B, Meunier N*

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

L'évocation des arômes :

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

Pour mieux les apprécier :

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

Les accords parfaits :

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





Les Rouges

Pinot Noir 100%

Issus d'un seul cépage rouge, le Pinot Noir, les Côtes de Toul rouges sont des vins à la robe rubis clair, souples, généreux, finement tanniques et corsés. Ils offrent un nez franc et aromatique à l'intense bouquet de framboise et de cassis.

Ces vins séducteurs supportent plusieurs années de vieillissement au cours desquelles les tanins se fondent et développent une note épicée qui vient renforcer les puissants arômes de petits fruits rouges.

Les meilleures années, les Côtes de Toul élevés en fût de chêne sont de véritables merveilles.

L'évocation des arômes :

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

Pour mieux les apprécier :

À servir légèrement frais entre 12 et 16°C.

Les accords parfaits :

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

Les Blancs

Auxerrois 100%

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

Ils se distinguent par leur extrême finesse.

Éléphants, fruités, évoquant les agrumes, ce sont des vins légers et charmeurs.

L'évocation des arômes :

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

Pour mieux les apprécier :

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

Les accords parfaits :

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





LES VIGNERONS



Le domaine Laroppe

Depuis François Laroppe, maître vigneron au château de Bruley en 1722, 8 générations ont fait fructifier la vocation familiale, perpétuant ainsi le savoir-faire en alliant avec rigueur, technologie moderne et tradition ancestrale. En 2003, Vincent Laroppe a pris la tête de la petite entreprise, grande à présent de 22 ha.

www.domaine-laroppe.com

Chez Mangeot !

Sur 15 ha, Isabelle Mangeot rythme son quotidien des subtilités colorées de saisons, des saveurs panachées de ses vins et des incertitudes créatives de la Nature. Son domaine, Regina, produit chaque saison près de 95 000 cols. Il s'exporte de la Belgique à la Californie.

www.domaineregina.com



Le domaine Vosgien

Passeurs passionnés, les parents de Stéphane et d'Alexandre ont transmis à leurs fils le goût du terroir et du respect de la vigne. À la tête du domaine, la 11^{ème} génération. Depuis bientôt 10 ans, leurs terres sont certifiées Agriculture Biologique (AB), et représentent l'exploitation viticole certifiée la plus importante des Côtes de Toul. C'est pour cela, sans doute, que les vins du domaine sont aussi frais, généreux et fruités.

www.vosgien.com

Le domaine de la Linotte

Avec pas moins de 10 médailles pour 16 participations au Concours Général Agricole de Paris, les vins de Marc Laroppe lui ressemblent : ils sont modestes, se découvrent. Marc Laroppe cultive sur sa propriété les cépages Gamay, Pinot Noir et Auxerrois. Il assure la vinification et produit chaque année en moyenne 18 000 bouteilles, qu'il commercialise en direct.

www.domainedelalinotte.fr



Le domaine de l'Ambroisie

Thomas Colson se rapproche en 2006 de Remy Welter, tous deux récemment rejoints par son fils Gautier Welter. Famille de cœur, ils partagent des valeurs communes pour un vignoble qu'ils aiment qualifier de noble, gratifiant, dispensateur de joie et de bonheur. En une décennie, le domaine s'est étendu sur 8 ha. Saison après saison, il s'est nourri de rencontres, de belles histoires et de passions.

À la maison Masson ...

On privilégie la passion à la raison. On se dit "artistes agricoles" ! Jacques Masson sculpte le vin. Il cultive, élève, soigne ses vignes dans le respect des pratiques agro-environnementales. Ses vins jouent aujourd'hui de toutes les couleurs : le traditionnel "Gris de Toul" AOC, les blancs ronds et aromatiques et les senteurs fruitées de l'Auxerrois élevé en fût de chêne.





LES VIGNERONS



Le domaine Migot

Descendant d'une famille de vignerons passionnés depuis des générations, Camille Migot reste fidèle à la philosophie de sa famille et en perpétue le savoir-faire et la tradition en maîtrisant chaque étape, de la production à la commercialisation.

L'exploitation familiale est située dans l'aire d'appellation Côtes de Toul sur la commune de Lucey, à 7 km au nord de Toul.



La Maison Lelièvre

Vincent et David, les vignerons qui dirigent désormais le domaine sont partis 10 ans hors Lorraine, chacun de leur côté, afin de gagner un maximum d'expérience. Sur quatre communes, Vincent et David Lelièvre ont planté des cépages nobles (Auxerrois, Pinot Noir, Gamay et Pinot Gris) et produisent des vins d'exception dans un souci constant de qualité.

www.vins-lelievre.com



Les vignerons du Toulais (portée par Catherine Løevenbruck)

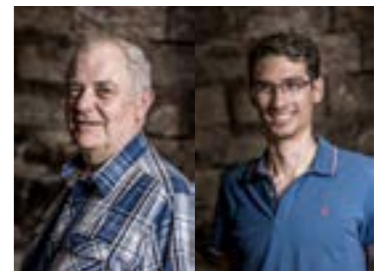
Présidente du conseil d'administration de la coopérative de Mont-Le-Vignoble (qui regroupe 8 vignerons sur 9 ha), Catherine Løevenbruck et son mari ont acheté leur domaine en 1988 et fait leurs premières vendanges en 1991. Elle est seule à cultiver l'auxerrois sur les hectares de la coopérative. En conséquence, en achetant une bouteille de ce vin, vous achetez forcément un vin signé Løevenbruck !

www.lesvigneronsdutoulois.fr

ESAT d'Allamps

L'E.S.A.T. d'Allamps est une entreprise qui offre un travail aménagé et permet à l'ouvrier une adaptation personnalisée à l'emploi. Cet « Établissement et Services d'Aide par le Travail » est né de la volonté de mettre en place une structure d'accueil et d'insertion de travailleurs handicapés sur le pays de Colombey et du Sud Toulais.

www.esat-dallamps.com



Le vignoble des Ducs

L'E.S.A.T. Val de Lorraine à Liverdun réalise le travail des vignes de ce vignoble. Il se situe au centre de la Meurthe et Moselle et à proximité des Côtes de Toul. Le vignoble permet d'assurer une partie des objectifs qui consiste à fournir un environnement adapté en lien avec la capacité des personnes accueillies.

www.vignobledesducs.fr



LES VIGNERONS



Le domaine Stéphane Cyran

Travaillant dans le monde du tourisme à Metz autour notamment de la gastronomie et du patrimoine mosellan, Stéphane Cyran s'est laissé envoûter par le domaine viticole et l'art de la vigne. Avec l'envie de faire de sa passion son métier, il s'est formé et a rejoint l'AOC Côtes de Toul pour développer son propre domaine et ainsi réaliser son rêve.

L'Arbre Viké

Après l'obtention d'un BTS Agricole et d'un BTS Viticulture œnologie en Alsace, Jan Tailler pose ses valises en Lorraine pour travailler un temps dans la méthanisation agricole. Le projet toulais « Côtes à côtes » et surtout celui du Groupement Foncier Agricole (GFA) commun des Côtes de Toul seront les catalyseurs d'un projet d'installation qui lui trottait dans la tête depuis plusieurs années.

www.arbrevike.fr



Le domaine Demange

Lorsque l'on arrive de Toul, la maison de Francis Demange est l'une des premières du village de Bruley. Installé en 1994, il exploite un modeste vignoble de 2,5 ha qu'il tient de son père et de son grand-père. La plantation est composée de Gamay de Pinot Noir et d'Auxerrois.

www.domaine-demange.com



UNE TERRE DE RAISIN ET DE RAISON



Le vignoble s'étend sur 8 communes de l'ouest de Toul :

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



Le vignoble des Côtes de Toul culmine à 270 m et s'étend sur 20 km. Les vignes sont implantées sur les côtes de la Meuse exposées sud et sud-est, le long d'une côte calcaire du bassin parisien. Cette exposition permet des conditions climatiques idéales au bon développement des vignes, avec un ensoleillement optimal et une protection contre l'influence humide océanique.

Ce riche vignoble bénéficie de rendements suivis et maîtrisés pour le respect de la qualité des vins.

L'AOC CÔTES DE TOUL S'AFFICHE

Pour marquer le coup, l'AOC Côtes de Toul s'affiche dans les rues lorraines avec une campagne d'affichage originale réalisée par l'agence nancéienne Billiotte & Co.

Ces affiches véhiculent un message décalé pour valoriser les 3 appellations de l'AOC.

- Dans le Toulois, on vote blanc...
- Dans le Toulois, 14 nuances de gris...
- Dans le Toulois, on passe au rouge...

... Et on en est fier !



LES BONNES ADRESSES



Domaine Migot

Camille et Alain Migot
108 Grande Rue - 54200 LUCEY
06 72 51 97 73
domaine-migot@orange.fr

Domaine de la Linotte

Marc Laroppe
90 rue Victor Hugo - 54200 BRULEY
03 83 63 29 02 / 06 89 53 61 90
domainedelalinotte@orange.fr
www.domainedelalinotte.fr

Domaine Masson Jacques

Jacques Masson
39 rue Saint Vincent - 54113 BULLIGNY
03 83 62 57 01 / 06 80 20 55 89
viti.masson.jacques@free.fr
www.viti.masson.jacques.free.fr

Domaine Vosgien

Alexandre et Stéphane Vosgien
39 Route de Toul - 54113 BLENOD-LES-TOUL
03 83 62 50 50
claude@vosgien.com
www.vosgien.com

Domaine de l'Ambroisie

Thomas Colson et Rémy Welter
45 impasse Victor Hugo - 54200 TOUL
03 83 63 80 53
domaine-de-l-ambroisie@sfr.fr

Domaine Regina

Isabelle Mangeot
350 rue de la république - 54200 BRULEY
03 83 64 49 52 - 06 80 33 43 77
domaine-regina@wanadoo.fr
www.domaineregina.com

Domaine Laroppe

Vincent Laroppe
253 rue de la République - 54200 BRULEY
03 83 43 11 04
contact@domaine-laroppe.fr
www.domaine-laroppe.com

Maison Lelièvre

Vincent et David Lelièvre
1 rue de la gare - 54200 LUCEY
03 83 63 81 36
info@vins-lelievre.com
www.vins-lelievre.com

Les vigneronns du Tulois

Catherine Lœvenbruck
43 pl. de la Mairie - 54113 MONT-LE-VIGNOBLE
03 83 62 59 93
vigneronsdutoulois@orange.fr
www.lesvigneronsdutoulois.fr

Domaine Demange

Francis Demange
93 rue des Triboulottes - 54200 BRULEY
03 83 64 33 47 / 06 82 34 10 08
francis.demange@live.fr
www.domaine-demange.com

Le vignoble des Ducs

ESAT-CAT - VAL de LORRAINE
30 route de Frouard 54460 LIVERDUN
03 83 24 45 54

www.vignobledesducs.fr

ESAT d'Allamps

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

pstaffelbach@esat-dallamps.com
www.esat-dallamps.com

Arbre Viké

Jan Tailler
3 rue Houdevaux - 54113 BULLIGNY
06 76 32 84 85
arbrévike@gmx.fr
www.arbrévike.fr

Domaine Stéphane Cyran

Stéphane Cyran
2 place de la Mairie - 54113 MONT-LE-VIGNOBLE
06 24 93 04 25

REMERCIEMENTS



Pour ses 20 ans, l'AOC Côtes de Toul se met en « Cène »



Le calendrier des « Dieux des Vignes »

Plus gourmand que le calendrier de l'Avent, plus musclé que le calendrier des « Dieux du Stade », fort en caractère, chargé d'authenticité, le Calendrier des « Dieux des Vignes » ne laissera personne indifférent !

Pour célébrer ses 20 ans, l'AOC Côtes de Toul a choisi de rendre hommage à celles et ceux qui font vivre l'appellation au quotidien en mettant en œuvre tout leur savoir-faire.

Tous les vigneron(s) sont passés derrière l'objectif vif du photographe Didier Prottin pour créer un calendrier décalé, réaliste, drôle et (im)pertinent.

Le calendrier des « Dieux des Vignes » dépeint un portrait original des vigneron(ne)s et met en scène leur savoir-faire à travers les différentes étapes du travail de la vigne, la récolte, la dégustation... Vendu au prix de 10 €, ce calendrier qui distille note d'humour et bonne humeur séduira tout autant les amateurs de vin que les novices...

A commander auprès de Thierry Fort FORT : thierry.fort@grandest.chambagri.fr.

Toul'Monde à l'heure de l'AOC Côtes de Toul !



1998 - 2018

NOTRE AOC A
20
ANS

AOC
COTES
DE TOUL

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...

www.aoc-cotesdetoul.com

