

Les vignerons
de l'AOC Moselle, de l'IGP Côtes de Meuse et de l'AOC Côtes de Toul
s'unissent pour dynamiser le plus petit vignoble de France
et réveillent les **“ VINS DE LORRAINE ”**

Incarner l'esprit de la région, promouvoir une tradition viticole ancestrale,
respecter les caractères de chacun mais tenir le même cap,
défendre un terroir exceptionnel...

Voilà posées les ambitions de ces viticulteurs qui travaillent
depuis de longues années **“ Côtes à Côtes ”**

Entre Alsace, Bourgogne et Champagne, l'un des plus septentrionaux des vignobles français en AOC et IGP produit près d'1 million de litres par an. Avec l'incontestable originalité des vins gris, mais aussi avec des blancs, rosés ou rouges, les vins de Lorraine sont reconnus pour leur très belle qualité. La cinquantaine de viticulteurs exploitants produisent 75 % des vins en bio et/ou biodynamie soit plus des 2/3 du vignoble lorrain, une avance significative sur leurs homologues des autres régions. Cultivés sur des côtes aux sols argilo-calcaires et fertiles, les cépages pinot ou gamay et l'auxerrois, cépage historique né en Lorrain à Laquenexy, sont particulièrement adaptés au climat semi-continentale du terroir.

Une nouvelle entité

En 2023, les trois départements viticoles de Lorraine (Meurthe & Moselle, Moselle et Meuse) bâtissent une ambition commune pour offrir une meilleure visibilité au savoir-faire viticole du territoire par la création d'une nouvelle entité :

“ VINS DE LORRAINE ” *Côtes à Côtes*

Les vignerons des vins de Lorraine se tiennent côte à côte depuis de longues années et s'ils ne sont pas tous lorrains d'origine, ils le sont de cœur, assurément.

Toutes et tous ont bien adopté l'esprit de la région : ténacité, application, discrétion. Ils travaillent leurs terres, leurs vignes et leurs vins, avec un caractère qui leur est propre mais ils ont conscience qu'ils défendent, ensemble, un terroir exceptionnel. Un terroir d'alternance de plateaux ondulés et de plaines de prairies, de buttes et de forêts de feuillus. Un terroir drainé par les cours de la Meuse, de la Moselle et de leurs affluents. Ce terroir de côtes, fertile et à la longue tradition viticole, abrite un vignoble de passionnés : une jeune génération de viticulteurs qui reprend les exploitations avec beaucoup de dynamisme et d'enthousiasme. D'où l'obtention de l'AOC Côtes de Toul en 1998, l'IGP Meuse et l'AOC Moselle en 2011.

Une longue tradition viticole en Lorraine

À la fin du XIX^e siècle, le vignoble lorrain comptait près de 40 000 ha, trois fois plus qu'en Alsace à la même époque. Issue de plusieurs siècles d'expansion, la culture des vignes constituait la principale richesse de la Lorraine. Mais avec les guerres et les maladies, l'essor des brasseries, le départ des ouvriers agricoles vers les industries, l'arrivée de la concurrence des vins du Sud, en 1939, le vignoble ne comptait plus que 15 000 ha. Il n'en restera plus que 400 après la guerre.

Une renaissance orchestrée par des vignerons passionnés

À la faveur d'autorisations de replantation obtenues grâce aux efforts constants de quelques familles de vignerons et de passionnés ayant repris les exploitations, on peut parler d'une véritable renaissance du vignoble lorrain. Région attachante, terre de passage mais surtout terre d'accueil, la Lorraine abrite une jeune génération qui reprend les exploitations, d'envergure familiale, avec beaucoup de dynamisme.

S'y épanouissent des viticulteurs qui se disent heureux, très attachés à la qualité de leur production et au caractère singulier des vins qu'ils produisent.

Pour preuves, l'obtention de l'AOC Côtes de Toul en 1998, l'IGP Meuse et l'AOC Moselle en 2011 mais aussi la forte proportion de vins produits en bio ou biodynamie puisque 75 % des vins produits en Lorraine le sont.

Ces engagements reflètent l'état d'esprit de toute la profession : concentrée sur la connaissance et le respect de son terroir, focalisée sur la qualité des vins produits.

La cinquantaine de viticulteurs exploitants se connaissent tous et participent ensemble à la meilleure reconnaissance de leur travail.



Les 3 indications géographiques œuvrent collectivement pour la reconnaissance en IGP des vins mousseux à l'horizon de 2024

Les trois départements viticoles de Lorraine (Meurthe & Moselle, Moselle et Meuse) ont déposé en 2021 un dossier de demande de reconnaissance en "IGP Lorraine" pour les vins mousseux, une récompense qui a vocation à valoriser la méthode traditionnelle lorraine.

Ces vins pétillants présentent de nombreuses bulles fines et se caractérisent par un profil vif et frais, avec une persistance en bouche que confèrent les cépages mis en œuvre dans les assemblages.

Les vins pétillants lorrains sont hérités d'une longue tradition en Lorraine. Ils sont produits depuis le XIX^e siècle dans les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle et se déclinent en trois couleurs.



Avec le soutien de



Contact presse :

Sabrina Curto-Laverny

sabrina@scl-conseil.com

06 63 30 27 66

À propos des Vins de Lorraine

Vins gastronomiques qui s'accordent facilement avec de nombreux produits issus de la mer ou de la terre, le terroir offre des vins surprenants gouleyants et gourmands, dotés d'une belle fraîcheur naturelle et d'une légèreté aromatique au nez fruité et fleuri.

Avec une robe jaune pâle à dorée soutenue, la palette aromatique des vins blancs varie entre des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes. Les vins rosés ont une robe saumonée à pivoine soutenue, parfois cuivrée, et révèlent des notes de petits fruits rouges. Quant aux vins rouges, ils affichent une robe rouge cerise à grenat et des arômes de fruits rouges mûrs parfois confits et compotés.

AOC Côtes de Toul

L'aire de production de 120 ha regroupe 8 villages et 14 vigneron le long d'un axe nord-sud à l'ouest de Toul.

- La star et la grande particularité de cette AOC sont les vins gris, emblématiques de l'appellation, issus de l'assemblage de gamay, de pinot noir, ainsi que d'auxerrois. Ce vin frais, élégant et vif, développe à la fois des arômes floraux et fruités.
- Les vins blancs sont secs et fruités en bouche et développent au nez des arômes floraux.
- Les vins rouges sont puissants à la robe grenat.

Production : 60 % de gris et rosé / 20 % de blanc / 20 % de rouge

IGP Côtes de Meuse

L'indication géographique regroupe 6 vigneron et 15 villages au sein du Parc Régional de Lorraine pour près de 40 ha de vignes.

- Les vins rosés ou gris sont légers et développent un nez frais avec des notes de petits fruits rouges et d'agrumes.
- Les vins blancs aux arômes floraux (fleurs blanches) sont secs et fruités (agrumes) en bouche.
- Les vins rouges se caractérisent par des arômes de fruits rouges, auxquels s'ajoutent lors du vieillissement, des arômes finement épicés.

Production : 10 % de rosé / 60 % de blanc / 30 % de rouge

AOC Moselle

Pour une superficie de 80 ha de vignes, cette appellation rassemble 16 vigneron sur 18 villages.

- Les vins rosés ont une robe gris-rose, ils sont légers, secs avec des arômes de petits fruits rouges (groseille, cerise).
- Les vins blancs possèdent une robe jaune-vert. Ils sont secs et fruités et présentent des notes florales au nez.
- Les vins rouges ont une robe couleur cerise intense, ils sont légers, secs et fruités, avec des arômes de fruits rouges

Production : 10 % de rosé / 60 % de blanc / 30 % de rouge



AOC
CÔTES
DE
TOUL

CÔTES DE
meuse

Avec le soutien de



Contact presse :
Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com
06 63 30 27 66

Les vins pétillants de Lorraine

Témoins du dynamisme des vigneron·nes de Lorraine, la démarche de reconnaissance des vins pétillants en IGP est en cours.

Ils présentent de nombreuses bulles fines et se caractérisent par un profil vif et frais, avec une persistance en bouche que confèrent les cépages mis en œuvre dans les assemblages.

- Les vins rosés ont une robe saumonée à pivoine soutenue, parfois cuivrée, et révèlent des notes de petits fruits rouges.
- Les vins blancs ont une robe jaune pâle à dorée soutenue et leur palette aromatique des vins blancs varie entre des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes.
- Les vins rouges ont une robe rouge cerise à grenat et des arômes de fruits rouges mûrs parfois confits et compotés.

Production : 20 % de rosé / 75 % de blanc / 5 % de rouge



Avec le soutien de



Contact presse :
Sabrina Curto-Laverny
sabrina@scl-conseil.com
06 63 30 27 66