



Les vins mousseux de Lorraine obtiennent l'Indication Géographique Protégée (IGP)

Les vignerons de Lorraine sont fiers d'annoncer que les vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle ont désormais obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP) après un long parcours. Cette victoire collective vient souligner la qualité des vins du territoire et le savoir-faire des producteurs dont la production remonte au XIX^{ème} siècle.

Cette distinction contribue à accroître la visibilité et la notoriété des vins mousseux de Lorraine, tant au niveau local que national. L'IGP représente un véritable moteur de promotion pour le territoire, renforçant son attractivité non seulement sur le plan économique, mais également touristique.

La reconnaissance de la qualité

Les vins mousseux de Lorraine se distinguent par leurs fines bulles, leur profil vif et frais, ainsi qu'une belle persistance en bouche, conférée par les cépages soigneusement assemblés. Le cahier des charges de l'IGP autorise la production de vins mousseux de qualité blancs, rosés ou rouges.

Les vins blancs présentent une robe allant du jaune pâle à doré soutenu, avec une palette aromatique variée, marquée par des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits jaunes.

- Les vins rosés arborent des teintes saumonées à pivoine soutenue, parfois cuivrées, et révèlent des arômes de petits fruits rouges.
- Les vins rouges, quant à eux, affichent des robes rouge cerise à grenat, avec des arômes de fruits rouges mûrs, parfois confits ou compotés.

Les vignobles situés sur les côtes et buttes bénéficient d'un ensoleillement optimal grâce à une large ouverture sur la plaine et les vallées environnantes, favorisant ainsi la maturation des raisins tout en conservant la fraîcheur nécessaire, pour proposer des vins mousseux de qualité aromatiques et frais.

L'obtention de l'IGP pour les vins mousseux permet d'enrichir la gamme de vins tranquilles des vignerons, déjà majoritairement reconnus en AOC (Côtes de Toul et Moselle) et en IGP (Côtes de Meuse).

Un cahier des charges strict

Ces vins sont élaborés à partir de cépages locaux et leur production est strictement limitée à une zone géographique qui couvre les départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse et Moselle. En plus des cépages traditionnels, le cahier des charges de l'IGP autorise l'utilisation de cépages moins familiers aux Lorrains, mais adaptés au changement climatique, tels que, par exemple, le cabernet cortis, le gamaret, le johanniter et le souvignier gris.

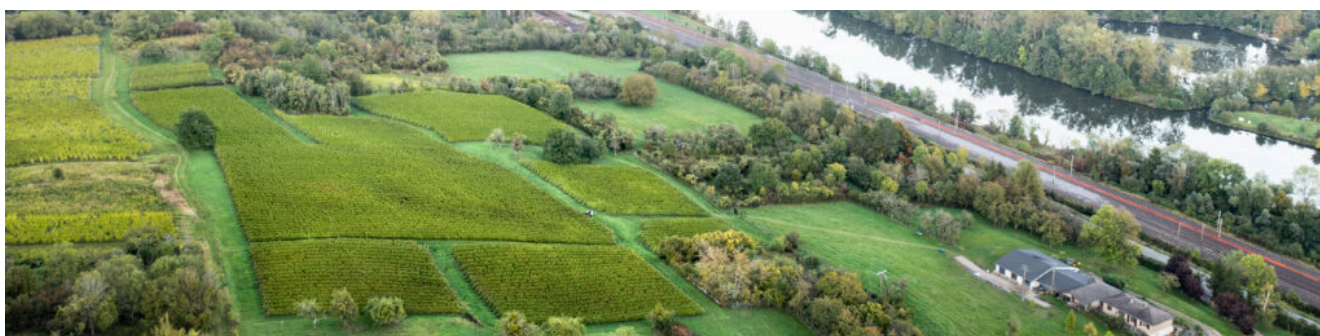
La production est strictement encadrée, avec un rendement limité à 90 hectolitres par hectare. L'Indication Géographique Protégée « Lorraine » met en valeur le savoir-faire des vignerons, notamment à travers la seconde fermentation alcoolique en bouteille et une conservation sur lies d'au minimum 9 mois. Ce processus confère aux vins mousseux de Lorraine leur identité organoleptique unique.

Quelques chiffres clés

En 2023, la production de vins mousseux en Lorraine atteint 2 396 hectolitres pour 51,3 hectares de vignes, soit 25% des volumes de vins produits en Lorraine et 24% des surfaces. La production se répartit entre les couleurs comme suit : 75% en blanc, 20% en rosé, 5% en rouge. 12 producteurs de raisins, 32 récoltants vinificateurs et 3 structures coopératives ou de négoce peuvent y prétendre.


Invitation à la découverte

Les vignerons de Lorraine vous invitent à découvrir ces vins mousseux quelques semaines avant les fêtes de fin d'année, lors d'un moment convivial autour des bulles IGP Lorraine. Ce sera l'occasion de remercier les vignerons pour leurs efforts, ainsi que les partenaires et élus mobilisés pour cette reconnaissance. Cet événement sera également l'opportunité de communiquer largement auprès du public sur la qualité des vins mousseux de Lorraine.



Pour plus d'informations :

Amandine RIVIERE

 06 12 14 77 77

 [Notre page consacrée aux vins mousseux de Lorraine](#) 