

L'AOC POUR LES VINS DE MOSELLE

Bravo les viticulteurs !

Pari gagné pour le Conseil Général
de la Moselle.





C'est un exceptionnel cadeau
de Noël que l'INAO vient d'offrir
aux viticulteurs de Moselle...
et à leurs clients français et étrangers.



Avec l'attribution de l'AOC aux vins de Moselle, c'est le couronnement, l'aboutissement de cinq ans d'efforts conjoints de la vingtaine de viticulteurs du département et du Conseil Général pour réussir, ensemble, un pari audacieux : obtenir la reconnaissance officielle des progrès accomplis, du saut qualitatif, de l'exigence professionnelle et du dynamisme collectif indispensables pour répondre à la fois aux règles de l'AOC et aux désirs du consommateur d'aujourd'hui.

Déjà présents sur les meilleures tables de France et d'Europe, les vins de Moselle vont pouvoir, grâce à l'AOC, renforcer encore leurs capacités de séduction et occuper dans la carte des grands vins de France la place que leurs qualités spécifiques méritent...

**Moselle Gourmande, AOC Moselle,
Centre Pompidou de Metz
et Center Parcs des Trois Forêts :
une belle année 2010 pour la Moselle...**

POURQUOI L'A.O.C. POUR NOTRE VIGNOBLE ET NOS VITICULTEURS ?

L'obtention du précieux label A.O.C. est une démarche collective forte, portée par des hommes et des femmes passionnés, engagés depuis des années dans la renaissance du vignoble mosellan et de ses vins. Non contents de l'appellation Vins de Qualité Supérieure (VDQS), les viticulteurs mosellans partent en 2006 à la conquête de la prestigieuse A.O.C. L'objectif : faire reconnaître la qualité des vins mosellans, leur

caractère typique pour les démarquer des vins allemands et luxembourgeois. Dès l'origine, le Conseil Général de la Moselle s'est engagé à leurs côtés en apportant le soutien logistique et financier indispensable pour relever le défi et porter au plus haut l'image de la Moselle. Comme pour un bon vin, la démarche A.O.C. témoigne d'une quête de qualité qui s'inscrit dans le temps. Après une lente maturation, ce savoir-faire ancestral perpétué par les viticulteurs mosellans est aujourd'hui reconnu à sa juste valeur.



APPELLATION CONTRÔLÉE « MOSELLE »

Un vignoble de 60 hectares sur une aire géographique regroupant 19 communes du sud au nord de la rivière Moselle : Ancy-sur-Moselle ^{13 14 15}, Ars-sur-Moselle ¹², Contz-les-Bains ^{1 2 4}, Dornot, Fey ¹⁶, Haute-Contz ^{3 5}, Jussy, Lessy, Lorry-Mardigny ⁹, Marange-Silvange ^{6 10}, Marieulles ^{17 18}, Novéant-sur-Moselle, Plappeville, Rozérieulles ¹¹, Scy-Chazelles, Sierck-les-Bains, Vaux ^{7 8} et Vic-sur-Seille ¹⁹ en Moselle et Arnaville en Meurthe-et-Moselle. De Bacchus à Saint-Vincent, le terroir mosellan porte en lui le chant des vendanges et la fraîcheur dorée de ses vins.



L'AOC : C'EST QUOI ?

L'authenticité du terroir en gage de qualité

L'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) garantit au consommateur l'authenticité d'un produit, son enracinement géographique et le respect d'un savoir-faire spécifique à sa fabrication. Signature d'un terroir, ce label d'excellence valide le caractère unique du produit qu'il protège. Symbole de l'alliance intime entre une terre et ses hommes, il atteste une production de haute qualité, respectueuse d'un cahier des charges rigoureux tout au long de son élaboration.



Dès l'Antiquité, la Moselle a accompagné le développement de la vigne le long de ses rives.

À LA RECHERCHE DU TEMPS PERDU

Au IV^e siècle le poète Ausone, s'émeut de la beauté de ces coteaux couverts de vignes assurant la prospérité de Trèves et Metz, villes phares de l'Empire romain, puis du royaume d'Austrasie.

Profitant très tôt des atouts de la voie d'eau, les vins mosellans s'exportent vers les pays germaniques, la Flandre et jusqu'aux îles Britanniques.

Au Moyen Âge, le clergé prend le relais et tient son rang en développant des vignobles renommés ; Val de Metz, Val de Seille, Val de Sierck ou Vic-sur-Seille. L'industrialisation en privant la vigne de ses bras, puis la crise du phylloxera suivie de l'annexion de la Moselle à l'Empire allemand, donneront un coup d'arrêt à cette prospérité de plusieurs siècles.



Phylloxera vastatrix :

Ce puceron marque le déclin du vignoble mosellan à partir de 1866. L'insecte se nourrit des feuilles de vignes et pond ses oeufs sous l'écorce des cepes. Invisibles, les larves s'y développent jusqu'à la destruction du pied.



Dès l'Après-guerre, des amoureux de cet héritage viticole s'attachent à faire revivre le vignoble mosellan. Ils vont se battre pour redonner leurs lettres de noblesse à ces vins qui avaient su enchâter

LE TRÉSOR RETROUVÉ

les tables royales et le palais des amateurs de saveurs authentiques. Les vignes décimées par le phylloxera seront renouvelées par des cépages donnant au vignoble mosellan son originalité. Ainsi, aux vins fins et claires issus des cépages pinot



et auxerrois va succéder une palette variée et enrichie : pinot noir, pinot gris, auxerrois, Müller-thurgau, pinot blanc, riesling, gewurtztraminer et gamay. Dès 1951, les «Vins de Moselle» bénéficient d'une appellation d'origine, vin délimité de qualité supérieure, puis à partir de 1995 sous le nom de «Moselle».



Blancs, gris, rouges ou rosés, les vins de Moselle séduisent les amateurs de saveurs typées. Une fois en bouche ils ont l'art de maintenir les papilles en éveil sans jamais tomber dans la facilité.

D'OR ET DE LUMIÈRE

Issus principalement des cépages de pinot, d'auxerrois et de Müller-thurgau, ces vins tranquilles et secs concentrent le charme complexe de leur terroir dans une élégance contrastée. **Légers et fins, les blancs** lâchent délicatement leurs notes florales pour se laisser déguster aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de repas. **Finement tanniques, les rouges**

issus du pinot noir ont la force subtile de ce cépage dont la sève fruitée exprime le caractère des sols argilo-calcaire des côtes de Moselle. **Enfin, les rosés** flattent d'abord l'œil dans leur robe de lumière aux transparences parfois ambrées. Leur bouquet délicat où le minéral réchauffe les arômes fugaces des fruits rouges... est tout simplement un plaisir à partager.



L'auxerrois : ce cépage, également appelé «Auxerrois de Laquenexy» a été développé par l'ancienne station viticole de Laquenexy vers 1900.

Müller-thurgau : fruit d'un croisement entre Sylvaner et Riesling, ce cépage mosellan donne un vin léger à l'arôme très fruité.



ENFLAMMEZ-VOUS POUR LEUR TALENT !



**Gérard et Yvette
BECKER**

23, rue du Vignoble
57480 CONTZ-LES-BAINS
☎ Tél. 03 82 83 84 84

**Domaine les Coteaux
de Dornot**

Marcel et Patrice BERT
10, route de Novéant
57130 DORNOT
☎ Tél. 03 87 30 91 60
contact@lescoteauxdedornot.com

**Domaine de la
Vacquinière**

**Jean-Philippe et Damien
BERTRAND**

Chemin des 4 vents
57570 BERG-SUR-MOSELLE
☎ Tél. 03 82 54 82 60 (J-Ph)
☎ Fax 03 82 53 11 15 (J-Ph)
☎ Tél. 03 87 66 62 96 (D)
☎ Fax 03 87 18 14 12 (D)
jphbertrand@laposte.net

**Jean-Marie
BOUZENDORFFER**

18, rue du St Quentin
57950 MONTIGNY-LÈS-METZ
☎ Tél. 03 87 66 62 96
bouzendorffer57@hotmail.fr

**Domaine Georges
Constantin BUZEA**

Georgian BUZEA
10, rue Raymond Mondon
57130 ANCY-SUR-MOSELLE
☎ Tél. 03 87 30 98 98
gcbuzea@aol.com

**Domaine Dietrich Girardot
Véronique et Denis
DIETRICH**

32, rue Meynier
57630 VIC-SUR-SEILLE
☎ Tél./Fax 03 87 01 84 48
dietrichv@neuf.fr





EARL Sommy
Bernard GRANDIDIER

Ferme de Sommy
57420 FEY
☎ Tél. 03 87 52 06 06
sommy-grandidier@orange.fr

Daniel
JAMBOT

62, Grand Rue
57050 LORRY-LÈS-METZ
☎ Tél. 03 87 32 34 87
☎ Fax 03 87 32 34 87
djak.lorry@wanadoo.fr

Georges
JASPARD

28, rue des vigneronns
57420 MARIEULLES
☎ Tél. 03 87 52 80 19

Domaine de la Croix
de Mission

Philippe JOLY
14, rue de la parrière
57300 AY-SUR-MOSELLE
☎ Tél. 03 87 73 07 73
dcroixdemission@aol.com

Benoit
LEGRANDJACQUES

22, rue de l'école Centrale
57160 ROZERIEULLES
☎ Tél. 03 87 60 24 38
☎ Fax 03 87 60 24 38
Lgj@sfr.fr

Domaine des Hattes
Vincent et André
L'HUILLIER

65, rue de la République
57 535 MARANGE SILVANGE
☎ Tél. 03 82 82 53 10
☎ Fax 03 82 58 91 55
lhuillier@sarlorldux.com

Domaine du Stromberg
Jean-Marie LEISEN
Thierry CABOZ et
Bernard PETIT

19, Grand Rue
57480 PETITE-HETTANGE
☎ Tél. 03 82 50 10 15
☎ Fax 03 82 50 33 23
leisenjean-marie@orange.fr

Domaine les Béliers
Eve et Michel MAURICE

3, Place Foch
57130 ANCY-SUR-MOSELLE
☎ Tél. 03 87 30 90 07
☎ Fax 03 87 30 91 48
domaine.beliers@orange.fr





**Château de Vaux
Marie-Geneviève
et Norbert MOLOZAY**

4, Place Saint Rémi
57130 VAUX

☎ Tél. 03 87 60 20 64

☎ Fax 03 87 60 24 67

contact@chateaudevau.com

**Domaine Oury Schreiber
Pascal OURY**

29, rue des Côtes
57420 MARIEULLES

☎ Tél. 03 87 52 09 02

☎ Fax 03 87 52 09 17

oury@neuf.fr

**Domaine Mur du Cloître
Jean-Paul PAQUET**

31 B rue Principale
57480 HAUTE-KONTZ

☎ Tél. 03 87 67 44 29

☎ Fax 03 87 67 44 29

**Domaine Sontag
Claude SONTAG**

3, rue Saint Jean
57480 CONTZ-LES-BAINS

☎ Tél. 03 82 83 80 26

☎ Fax 03 82 83 71 58

claudesontag@gmail.com



**Domaine la Joyeuse
Daniel STAPUREWICZ**

3, rue Jeanne D'Arc
57130 ARS-SUR-MOSELLE

☎ Tél. 03 87 60 69 48

daniel.stapurewicz@orange.fr





www.cg57.fr
www.moselle-tourisme.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.