

reportages / dégustations / réflexions

# 180°C

des raisins et des hommes



*Chablis*

**TOUR DE VIGNES**  
SIX DOMAINES QUI BOUGENT

*Hermitage*

**JEAN-LOUIS CHAVE**  
DOMAINE D'EXCEPTION

*Hérault*

**JEFF COUTELOU**  
LE RAISIN DANS LA PEAU

# En passant par les vignes de la Lorraine



---

Texte Léa DELPONT Illustrations Bénédicte GOVAERT

---

En 1962, le journal *L'Est Républicain* publiait la nécrologie du vignoble mosellan, par anticipation. Il programmait sa mort dans les dix ans, au rythme d'arrachage forcené sur les coteaux jadis couverts de raisins, où le journaliste ne voyait plus, déjà, que quelques « carrés d'un vert tenace, îlots de résistance battus de tous côtés par la grisaille des friches ». Si le journal n'avait pas complètement tort à l'époque, force est de constater qu'aujourd'hui le vignoble lorrain est en pleine effervescence grâce à des pionniers qui y ont cru entre 1980 et 1990 et une jeune génération qui leur emboîte le pas depuis une dizaine d'années.



**A** L'ÉCHELLE DE LA LORRAINE, un florissant vignoble de 30 000 hectares, créé par les Romains au I<sup>er</sup> siècle avant J.-C., et développé au Moyen Âge par les évêchés de Toul, Metz et Verdun, s'épanouissait sur les départements de la Meuse, la Moselle et la Meurthe-et-Moselle. Autant que la Champagne aujourd'hui. De cette époque glorieuse, influencée par les viticultures allemandes, luxembourgeoises, bourguignonnes et champenoises, il reste aujourd'hui à peine 200 hectares plantés d'auxerrois, de gamay, de pinot noir, gris ou blanc, et de cépages germaniques (müller-thurgau, gewürztraminer, riesling) éclatés

entre deux jeunes appellations d'origine, reconstruites à partir des années 1980, côtes-de-toul et moselle, une IGP côtes-de-meuse et une toute récente (2021) IGP lorraine pour les vins effervescents.

Ces vignobles renaissants, liés par une histoire commune, partagent aussi leur géologie sur des cuestas jurassiques, ces reliefs sédimentaires qui constituent les franges du Bassin parisien. Sur ses bordures, le plateau rebique en coteaux découpés, escarpés, orientés à l'est, dominant les rivières de la Moselle et de la Meuse. Les vignes occupent ces versants armés de calcaire sur le haut, entaillés de vallées plein sud, et chargés d'éboulis caillouteux, produits de l'érosion tombés sur les pentes. Les sols maigres

---

# Outre trois guerres avec l'Allemagne, la région a subi de plein fouet le phylloxéra, l'industrialisation et l'exclusion de la délimitation champenoise.

---

➤ à 250 mètres d'altitude, sous les sommets boisés, se chargent progressivement de marnes et d'argile en perdant de la hauteur et de l'inclinaison quand les plaines sont le royaume des mirabelliers. Sur ces terroirs argilo-calcaires, les trois appellations produisent des vins secs dans les trois couleurs, dont 10 % de mousseux. Pour les nouvelles bulles IGP, en méthode traditionnelle, neuf mois sur lattes, les premiers sauts de bouchons sont attendus à Noël 2022.

## Guerres et paix

Outre trois guerres avec l'Allemagne – dont une annexion de quarante-huit ans pour la Moselle, de 1870 à 1918 –, la région a subi de plein fouet, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le phylloxéra, l'industrialisation – les paysans ont eu le

choix entre la mine ou l'usine – et, au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'exclusion de la délimitation champenoise. Car la Lorraine a un bout d'histoire commune avec la Champagne. « De nombreuses maisons champenoises avaient leur siège dans la région », rappelle Stéphane Vosgien, président de l'AOC côtes-de-toul. Après la délimitation de l'aire de la Champagne en 1908, elles se sont rapatriées à Reims, Aÿ ou Epernay. Avant cette date, une grande effervescence régnait sur la Moselle durant tout le temps de l'annexion. « Des Champenois, dont Roederer, s'installèrent dans la zone rebaptisée Bezirk Lothringen, pour échapper aux droits de douane prohibitifs imposés par les Allemands et continuer leur fructueux commerce avec l'Empire, friand de bulles », raconte Maxime Bucciarelli, historien de la Moselle. Puis la mise sous séquestre des maisons allemandes en 1914 mit un terme – pour quatre-vingts ans – à la double fermentation dans la région, les derniers négociants français retournant en Champagne.

## La revanche de la Moselle

Les travaux de Maxime Bucciarelli ont largement documenté le dossier d'obtention de l'AOC moselle en 2011. Elle excelle dans les blancs secs, floraux et fruités, à base d'auxerrois : un cépage du cru créé pendant l'annexion, au centre d'expérimentation de Laquenexy. Robe jaune-vert, aromatique zesté, un excitant de papilles hors pair ! L'aire d'appellation de 670 hectares, à travers 19 communes, paraît démesurée au regard des 72 réellement plantés. Mais, c'est une revanche sur la quasi-extinction des années 1970, évitée de justesse grâce à une poignée de pluriactifs dans la décennie suivante. Parmi eux, Michel Maurice. Salarié dans l'automobile, il a consacré son jardin ouvrier à replanter de la vigne, sur la parcelle du lieu-dit Les Béliers qui a donné son nom au domaine né en 1983 à Ancy-sur-Moselle. ➤

FICHE TECHNIQUE

# Vins de Lorraine

AOC MOSELLE

**CRÉATION : 2011**

**GÉOGRAPHIE : 19 communes** en Moselle et Meurthe-et-Moselle

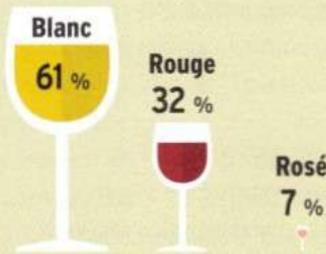
**AIRE D'APPELLATION : 670 ha** (72 plantés)

**VOLUME : 2 500 hl** (avec les vins sans indication géographique et mousseux)

**DOMAINES : 16**

**COULEURS : 3**

**61% blanc** (auxerrois, müller-thurgau, pinot gris en cépages principaux, et gewürztraminer, pinot blanc et riesling), **32% rouge** (pinot noir), **7% rosé** (pinot noir et gamay en cépage secondaire)



AOC CÔTES-DE-TOUL

**CRÉATION : 1998**

**GÉOGRAPHIE : 8 communes** de Meurthe-et-Moselle

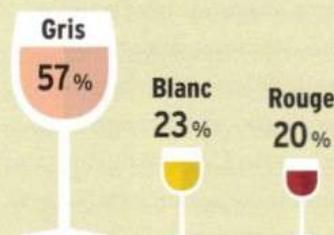
**AIRE D'APPELLATION : 600 ha** (98 plantés)

**VOLUME : 3 800 hl** (avec les vins sans indication géographique et mousseux)

**DOMAINES : 15** et 1 cave coopérative

**COULEURS : 3**

**57% vins gris** (gamay, pinot noir), **23% blanc** (auxerrois, aubin), **20% rouge** (pinot noir)



CARTOGRAPHIE



**TERROIR : argilo-calcaire**

**CLIMAT : semi-continental**

IGP CÔTES-DE-MEUSE

**GÉOGRAPHIE : 15 communes** de Meuse

**SURFACE : 45 hectares**

**VOLUME : 1 700 hl**

**DOMAINES : 6**

**COULEURS : 3**

IGP LORRAINE

**VINS EFFERVESCENTS**

**CRÉATION : 2021**

**GÉOGRAPHIE : 3 départements**

**VOLUME : 950 hl** (surtout en Meuse)

**COULEURS : 3**



## Minabelles et vignes

Les sols maigres à 250 mètres d'altitude, sous les sommets boisés, se chargent progressivement de marnes et d'argile en perdant de la hauteur et de l'inclinaison quand les plaines sont le royaume des mirabelliers.

▫ À dix kilomètres de là et quinze ans plus tard, l'œnologue Norbert Molozay, auparavant *winemaker* dans le Nouveau Monde et caviste à Nancy, relançait avec sa femme, Marie-Geneviève, la production de vin au Château de Vaux, situé à Scy-Chazelles. Aujourd'hui président du syndicat, il est le principal producteur de vins de Moselle, exploitant 15 hectares en biodynamie. Sa génération a professionnalisé le bricolage de la précédente, avec Georges-Constantin Buzéa du domaine du même nom et l'expérimenté mais regretté Pascal Oury. Ce récoltant-manipulateur champenois avait délaissé sa région pour planter 8 hectares autour de Marieulles et raviver la bulle éteinte en Lorraine (la moitié de la production du domaine Oury-Schreiber, sous la marque Henri II). Ces pionniers relanceurs ont su transmettre leur passion pour le vignoble de Moselle à leurs enfants. Les Maurice, Oury ou Buzéa ont tous repris le flambeau, à l'issue de formations à la viticulture ou à l'œnologie.

Entre 2010 et 2020, une quatrième vague d'installations, hors cadre familial, a secoué les coteaux pris d'assaut par des trentenaires acharnés. Après des parcours sinueux, Rémi Gauthier, François Maujard ou Nicolas Pieron sont aujourd'hui considérés comme les étoiles montantes du vignoble. Le premier a suivi des études en hôtellerie et restauration avant de bifurquer vers le vin. Le deuxième a quitté, sans regret, le monde de la finance pendant la crise de 2008. Installé en bio, écorché vif, adepte des vinifications parcellaires, des posts désarmants sur Facebook et Instagram et de la plateforme de financement participatif, KissKissBankBank, il a vendu la maison de sa grand-mère pour continuer l'aventure à Marange, malgré des millésimes qui ont failli le laisser sur la paille. Le troisième, Nicolas Pieron, ouvrier agricole sans diplôme, pas même un CAP, ne buvait « que du vin de supermarché à moins de 5 euros quand il en avait marre de la Kro ». Jusqu'à sa découverte de la viticulture au Château

de Vaux, où il a accompagné toute l'aventure de la biodynamie de 2006 à 2014. Il vient de prendre en fermage les fameuses vignes Jaspard, doyennes de l'appellation, plantées entre 1950 et 1975 en sélection massale. Il a englouti toute sa subvention d'installation, au 1<sup>er</sup> janvier 2020, dans l'achat du matériel. Son domaine Enivrance produit 9 cuvées sur 2 hectares, la plus abondante délivrant 4 000 bouteilles d'auxerrois (Le Chant des Plumes) et la moins généreuse 300 flacons de pinot noir délicat (Rose). « C'est le seul moyen de faire vivre un domaine de cette taille, en valorisant des petites séries à forte identité. » Son ancien employeur, Norbert Molozay, vient d'emménager à Scy-Chazelle dans un ancien chai militaire allemand, où l'on embouteillait le jaja local à destination des troupes de Fridolins, puis des militaires français « jusqu'à ce que l'armée cesse de fournir alcool et cigarettes à ses hommes », raconte le vigneron du Château de Vaux. Sa consœur du Domaine des Béliers, Ève Maurice, a investi dans un chai au milieu des vignes en 2018, avec chambres d'hôtes et cabanes dans les arbres : l'occasion de se convertir au bio. L'appellation enrichie à 90 % ne demande qu'à se déployer. Mais il lui faut reconquérir du foncier. Le département de la Moselle en a fait un objectif politique. Il a initié un groupement foncier viticole (GFV) qui a séduit 133 actionnaires et rassemblé 450 000 euros pour acquérir 5 hectares de vigne sous drapeau luxembourgeois. C'est une anomalie locale : le duché cultive 30 hectares en France, dont les raisins sont vinifiés de l'autre côté de la frontière sous des appellations luxembourgeoises. Le GFV installera deux jeunes viticulteurs en 2022 sur les terres récupérées. Par ailleurs, le département a chargé les communes de se plonger dans les cadastres pour prospecter des terrains en friche pour le compte des vignerons, en quête de 1 à 2 hectares supplémentaires en moyenne. Et de faciliter les transactions, acquisitions ou échanges, avec l'aide de

## Le vignoble de Moselle, confiné dans 72 hectares actuellement, vise ainsi la centaine dans les cinq à dix ans.

la Safer (sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural) au besoin. Il faut convaincre des propriétaires réticents de se séparer d'un taillis dans la famille depuis quatre générations. Retrouver des héritiers perdus dans la nature pour reconstituer des parcelles de taille correcte à partir de quelques ares. Traquer les membres dispersés d'indivisions fâchées... Le vignoble de Moselle, confiné dans 72 hectares actuellement, vise ainsi la centaine dans les cinq à dix ans.

### Côtes-de-toul, même combat

Une problématique identique se pose du côté de Toul, appellation de 600 hectares, mais à peine 100 de plantés sur une bande de 20 kilomètres, à l'ouest de la ville située en Meurthe-et-Moselle. Le GFV Côte à Côte a déjà installé deux jeunes « et l'appel de fonds se poursuit pour acheter 4 ou 5 hectares supplémentaires », souligne Stéphane Vosgien. Cinquante hectares ont changé de main depuis cinq ans grâce au GFV et au remembrement sur Bruley et Buvilly. >



▫ Les côtes-de-toul, trois fois la taille (17 000 hectares) du vignoble mosellan au XIX<sup>e</sup> siècle, ont accédé à l'AOC dès 1998 grâce au travail des parents Vosgien, Laroppe (le premier producteur avec 20 hectares) et Lelièvre. Leurs enfants ont creusé le sillon avec l'agriculture biologique, en vigueur sur 70 % de l'appellation – la Moselle la talonne, en comptant les surfaces encore en conversion. Les côtes-de-toul produisent principalement des vins gris, couleur saumonée ou pelure d'oignon, obtenus par pressurage direct de cépages à pellicule rouge et chair blanche, le gamay et le pinot noir. Ces quilles très originales dans la production française – et les plus réputées du genre, même si on en trouve un peu en Loire – sont à boire jeunes et fringantes sur l'explosion de leurs arômes de petits fruits rouges, groseille, cassis, griotte. Le gamay, qui représentait 70 % de l'encépagement, recule sous la pression du pinot noir. Le cousin bourguignon produit de très jolis rouges dans la région, y compris en Moselle. Les vignerons lorrains, vinificateurs en cuve, sur la fraîcheur, privilégiaient les élevages courts sur les blancs et les gris. Ils les rallongent progressivement, en fûts de chêne, pour donner de la consistance à leurs rouges. Qui, à l'image des pinots d'Alsace,

s'avèrent une mine de pépites délectables, d'un excellent rapport qualité-prix. « C'est l'avenir, commercialement parlant », estime Jan Tailler du Domaine de l'Arbre Viké (ivre en patois lorrain). Ce nouveau venu, installé grâce au GFV à Domgermain, travaille un peu à rebrousse-poil de l'appellation, sans crainte de voir ses vins nature refusés à l'agrément, de préférer les pet'nat' à la méthode champenoise, de vinifier ses gamays en rouge (hors AOC) plutôt qu'en gris, ou de produire des vins orange. Il lâche la bride à la nature et donne le temps au temps, lui-même équipé d'une tireuse de 1976 et de trois vieux pressoirs à cliquet. Les derniers installés font le buzz, Camille Migot, Stéphane Cyran, et les anciens ne sont pas en reste. Les frères Lelièvre lancent un projet par an : un bar à vins ambulants en 2019, une bière artisanale en 2020, un caveau en 2021, des balades œno-touristiques en vélo électrique en 2022. Ceux qui ont roulé leur bosse en Californie, en Australie, en Espagne et en Allemagne exportent 30 % de leurs productions, un record dans cette appellation au débouché essentiellement local. Mais victime de son succès auprès des autochtones et des touristes, nombreux dans la région, les caves sont à sec avant l'été 🌟

---



---

## Sélection

---



---

### ✦ APPELLATION CÔTES-DE-TOUL ✦

#### Domaine Lelièvre

- *Auxerrois 2020*

Un pinot auxerrois frétilant.

(12 € départ cave)

- *Gris de Toul 2020*

Un assemblage de gamay (80 %) et pinot noir (20 %) pour un résultat vineux avec une pointe d'épice. (11 € départ cave)

#### Domaine Vosgien

- *Grand Terroir Gris 2020*

Assemblage de gamay et de pinot noir, un vin joyeux, sur la groseille acidulée.

(13 € environ)

#### Domaine Laroppe

- *Pinot noir 2020*

Élevé en fûts de chêne délicatement tannique, charnu. Beau potentiel de garde.

(10,60 € départ cave)

- *Gris de printemps 2021*

Gamay, pinot noir et auxerrois pour un vin en série limitée au fruité malicieux.

(9,80 € départ cave)

#### Domaine Régina

- *Cuvée vieilles vignes 2020*

L'apothéose du gris de Toul au fruité explosif.

(8,50 € départ cave)

### ✦ APPELLATION MOSELLE ✦

#### Domaine Oury-Schreiber

- *Henri II brut*

Le spécialiste des effervescents. Cette cuvée file la perfection dans un fin cordon de bulles au dosage minimaliste. Existe aussi en rosé et en extra-brut. (10 € environ)

#### Domaine Rémi Gauthier

- *Primitiae 2020 blanc*

Un auxerrois 2020 tout en finesse.

(24 € environ)

- *Primitiae 2020 rouge*

Un pinot noir de première classe, robe d'encre, nez noyau de cerise, bouche intense et éclatante. (19,50 € environ)

#### Château de Vaux

- *Septentrion 2020*

Cette cuvée fait la synthèse des cépages régionaux, müller-thurgau, pinot gris et auxerrois, élevés à la bourguignonne. Puissance et complexité, du premier nez de beurre frais, noisette, abricot, jusqu'à la pêche jaune finale. (13,80 € départ cave)

- *Pylae 2020*

Très beau pinot noir sur la mûre fumée.

(25 € environ)

#### Domaine Enivrance

- *Julia 2020*

100 % auxerrois, vieilles vignes, vieux fûts, jeune vigneron : l'équilibre et la densité.

(18 € environ)

#### Domaine Sontag

- *Les Blasons 2020*

Tonique, aromatique et délicat, fleurs blanches et agrumes rehaussés de notes de noisette. (10 € environ)

#### Domaine Maujard Weinsberg

- *Lacey 2020*

Un rouge un brin rustique et chaleureux.

(16 € départ cave)

#### Domaine Les Béliers

- *Pinot gris 2018*

Un blanc beurré, légèrement fumé et seulement 2 000 bouteilles par an.

(14 € environ)

#### Domaine Mur du Cloître

- *Moselle 2020*

Une rareté que ce 100 % müller-thurgau, croisement de riesling et sylvaner, très aromatique (fleurs blanches mentholées) et minéral. Un must. (18 € environ)