

À TABLE

N° 130 / MAI - JUIN 2020

85
RECETTES
INÉDITES

FACILES,
ULTRA-SAINES
ET CONVIVIALES

LE TEMPS DES SALADES

Salade
niçoise au
maquereau
rôti

**SUCCÈS
GARANTI!**
LES RECETTES
FAMILIALES DE
**JEAN-FRANÇOIS
PIÈGE**

**LÉGERS ET
ÉTONNANTS**
LES FROMAGES
FRAIS SONT NOS
MEILLEURS AMIS

VINS
NOS 30 FLACONS
DU PRINTEMPS

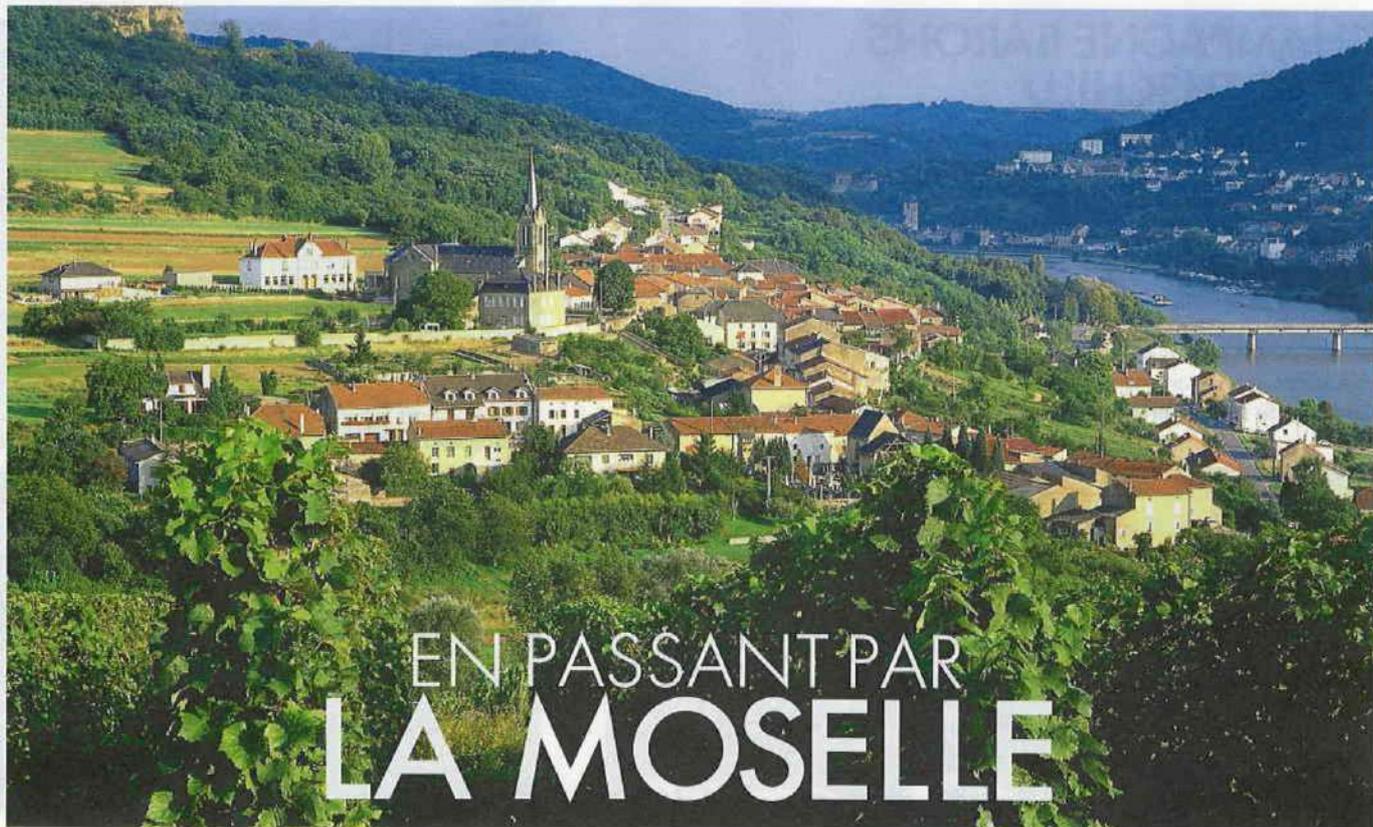
ANNECY
LES BONNES ADRESSES
DE LA BELLE DU LAC

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 49 MAD / N.CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 7,70 TND

CMI
FRANCE

M 06450 - 130 - F: 3,90 € - RD





EN PASSANT PAR LA MOSELLE

Connaissez-vous les vins de Lorraine ? La plus petite région viticole française, avec sa seule AOC Moselle, a pourtant tout d'une grande et pourrait bien faire beaucoup parler d'elle...

PAR SANDRINE GOEYVAERTS

AU COMMENCEMENT ÉTAIT LA VIGNE

On peine à imaginer en se promenant dans le pays messin qu'au 4^e siècle, Ausone (lettré de l'empire d'Occident) décrivait déjà ces coteaux couverts de vignes. C'est Probus (empereur romain du 3^e siècle) qui permit à la Moselle de se découvrir une passion viticole. Idéalement situés le long d'un fleuve – une aubaine pour les échanges commerciaux et bénéficiant d'un climat plutôt idéal –, les coteaux mosellans regorgent alors de raisins. Au Moyen Âge, l'essor se poursuit, notamment avec le concours des congrégations religieuses et celui des bourgeois et seigneurs, complètement toqués de vins de qualité. La région fait bombance : ses vins s'exportent en Flandre, Hollande, Angleterre, et devançant même les vins d'Alsace en réputation !

UNE LENTE RÉCESSION

L'histoire de la Moselle se complique alors. Les guerres féodales font rage, le vignoble est plusieurs fois saccagé, puis replanté dans une logique de productivité plutôt que de qualité. Au début du 19^e siècle, on compte plusieurs milliers d'hectares de vignes : il n'en faut pas moins pour abreuver la population et satisfaire aux besoins des garnisons situées dans la région. Mais ce n'est qu'un soubresaut avant le déclin final. L'arrivée du chemin de fer, qui donne accès aux vins du Sud, conjointe à celle du phylloxéra qui détruit les plants de vignes, décourage les viticulteurs qui se tournent vers l'industrie, laissant les vignobles en friche.

LE RENOUVEAU

Depuis une bonne vingtaine d'années, le vignoble mosellan a entrepris de renaître de ses cendres. Les efforts vigneron se concrétisent avec l'obtention en 2011 de l'AOC Moselle et surtout la délimitation de celle-ci (680 ha, sur 17 communes). Norbert Molozay, président du syndicat et exploitant au Château de Vaux, y voit du positif. Alors que les changements climatiques impactent fortement les vignobles du sud, ceux au nord pourraient bien y trouver leur chance. Pour cela, il faudrait exploiter la totalité du vignoble en AOC, quand actuellement seuls 78 ha sont plantés de vignes. Pour découvrir ces vins, rien de mieux qu'un arrêt dans la région : à Ancy-sur-Moselle, au café du Lion d'Or pour une cuisine de bistrot avec de bons canons, ou à La Vigne d'Adam, à Plappeville, où pas moins de 35 vins de Moselle sont à la carte.

L'AOC MOSELLE EN BREF

Localisation : Moselle et Meurthe-et-Moselle.
Production : 60 % de vin blanc, 40 % de rosés, rouges et effervescents.
Cépages blancs : pinot gris, pinot blanc, gewurztraminer, müller-thurgau, auxerrois, riesling.
Cépages rouges : pinot noir, gamay.
Caractère des vins : blancs secs et minéraux, parfois très aromatiques. Quelques doux et des bulles. En rouge, vins souples et ronds.

NOTRE SÉLECTION

MOSELLE, DOMAINE LES BÉLIERS, TRIPTYQUE, MOSELLE 2019

Ce blanc d'assemblage (müller-thurgau, auxerrois, pinot gris) est la bouteille parfaite à l'apéro. La fraîcheur du nez, l'attaque vive en bouche ouvrent les appétits et amènent à piocher dans la cochonnaille pour l'accompagner. **9,50 €.**

domainelesbeliers.com

MOSELLE, DOMAINE STROMBERG, LES CONTEMPLATIONS 2018

On pourrait se croire en Alsace, que nenni ! Là aussi un assemblage parfaitement réussi d'auxerrois, pinot gris, gewurztraminer et müller-thurgau. Le nez tire vers l'exotique, la bouche bien équilibrée logne vers l'épice. On adorera le marier à un joli curry de poulet. **8 €.**

vin-stromberg-moselle.fr

DOMAINE MUR DU CLOÏTRE, MÜLLER-THURGAU 2013

Le cépage allemand prend ici des allures bien moins strictes que prévu : un peu d'ananas, un côté coquin qui lui sied bien, une bouche à la fois ample et fraîche. Parce que rien ne lui ira mieux que la simplicité, accompagnez-le avec un poulet rôti à l'ail confit. **13 €.**

murducloitre.com

MOSELLE, CHÂTEAU DE VAUX, LES GRYPHÉES 2019

En biodynamie, Les Gryphées c'est de la dynamite ! Cuvée d'assemblage réunissant auxerrois, pinot gris, müller-thurgau et gewurztraminer, le vin est d'une délicatesse parfaite. Fleurs blanches, acacia qui titille, puis poire qu'on croque, on le verrait bien comme un clin d'œil à la Belgique pas si lointaine, servi sur des moules-frites. **9 €.**

chateauvaux.com

MOSELLE, DOMAINE ENIVRANCE, AUXERROIS 2019

Repreneur tout récent de l'ancien domaine Damien Jaspard, Nicolas Pieron est assurément le vigneron à suivre. Son auxerrois « classique » révèle un fruit croquant, des notes d'agrumes et de fleurs. Très équilibré et net, c'est un vin parfait sur une truite ou tout autre poisson de rivière grillé simplement. **13 €.**

06 49 58 41 75.



MOSELLE, DOMAINE ENIVRANCE, N49°0'32"E6°5'23" 2019

L'autre auxerrois présenté a un profil aromatique et gustatif complètement différent. Sur ces vieilles vignes, le vin développe une grande maturité, autour de la pomme. C'est un vin d'équilibriste : il plaira sans conteste pour accompagner un veau à la crème. **16 €.**

06 49 58 41 75.

VIN DE FRANCE, DOMAINE LES BÉLIERS, DAN

Le gamay est un cépage pas si facile à travailler. Il faut beaucoup de talent et un peu de doigté pour en faire ressortir comme ici le fruit étincelant, la subtilité de la trame, la soie en bouche. Eve Maurice y parvient parfaitement : Dan est une gourmandise, qui n'a besoin de rien d'autre que lui-même pour être bu avec plaisir. **11 €.**

domainelesbeliers.com

MOSELLE, CHÂTEAU DE VAUX, LES CLOS, PINOT NOIR 2018

Qui a dit que la Moselle ne faisait que des vins légers ? Ce vin-là a du caractère à revendre, un côté épicé, tabac et poivre qui signent sa classe, belle surprise. On lui associera sans souci une généreuse pièce de bœuf grillée. **15 €.**

chateauvaux.com

MOSELLE, MUR DU CLOÏTRE, PINOT NOIR, LES GRIOTTES 2017

Chose promise, chose due ! On retrouve tout à fait la cerise, pimpante au nez. La bouche, légère comme une caresse, est tout fruit, avec une pointe de fumé sur la fin qui donne un peu de relief. Avec du porc épicé à l'indonésienne, il serait parfait. **16 €.**

murducloitre.com

DOMAINE SOMMY, BULLES DE SOMMY BRUT TRADITION, VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Parce que la vie est bulle, laissez-vous tenter par celle-ci, élégante et joyeuse. La bulle est fine, et le tout est au service d'un fruit agréable, bien équilibré. Sa légère amertume sur la finale lui confère une belle harmonie. **8,10 €.**

06 07 49 13 33.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.