

Moselle

La belle découverte

Le vignoble lorrain remonte aux Romains mais a bien failli disparaître. Grâce à des vignerons impliqués, les vins de Moselle commencent à conquérir les meilleures tables.

Texte Claudine Abitbol. Photos Charlotte Lascève.

Une parcelle de pinot gris du Château de Vaux. Celle-ci, cultivée en biodynamie, est exposée plein sud, sur un sol calcaire ferrugineux qui oblige la vigne à plonger ses racines en profondeur.



Le petit vignoble de Moselle en Lorraine, le plus septentrional de l'Hexagone, commence à se faire remarquer auprès des amateurs, sommeliers, restaurateurs de France et d'ailleurs, depuis l'obtention en 2011 de l'appellation moselle. Hors ce public d'avertis et les Lorrains, rares sont ceux qui savent citer les deux seuls crus de Lorraine, à savoir côtes-de-toul (en Meuse) et moselle. « On rêve du même niveau de notoriété nationale que notre mirabelle de Lorraine », entend-on pourtant... La conquête de la popularité a déjà commencé. Une poignée de vigneron, le couple Molozay en tête, vigneron au Château de Vaux dans les alentours de Metz, s'affichent à la carte des vins de belles tables bistrotières mais aussi étoilées. L'appellation moselle offre des blancs rafraîchissants, minéraux et aromatiques en monocépage (respectivement, d'auxerrois, de pinot gris et müller-thurgau, le roi de ce fief), et des rouges fruités de pinot noir, comme en Bourgogne ou en Alsace.

Rappelons que la vigne en Moselle n'est pas récente. Elle fait partie du paysage depuis les Romains. Aux alentours de Metz, le long de la Moselle, ils plantèrent des vignes autour de ce bastion militaire dans un but précis, abreuver leurs légions. Ce vignoble a perduré jusqu'à nos jours, sur la rive gauche principalement : c'est devenu la Route des vins de Moselle, qui serpente à travers vingt villages sur 46 km. Avec ses 64 hectares en production, il fait figure de « mouchoir de poche ». Cependant, il bénéficie actuellement d'un nouveau regain d'intérêt profitant aussi d'un tourisme international attiré par le tout nouveau centre Pompidou-Metz ouvert en 2010, temple

de l'expression artistique moderne et contemporaine, à la sortie de la gare TGV.

À la fin du XIX^e siècle, les vignes de Moselle ont pourtant failli disparaître, passant de 323 hectares en 1898 à 3 hectares en 1985. Aujourd'hui, l'appellation connaît une véritable renaissance. Répartie sur trois secteurs distincts, elle offre un vrai parcours œnotouristique. Au nord du département Moselle, les vignes du val de Sierck, qui surplombe le château des Ducs de Lorraine, tutoient les frontières européennes (Luxembourg et Allemagne) ; au centre, le pays messin verdoyant, entre jardins, vergers et vignobles ; au sud-est de Metz (on quitte les rives de la Moselle), les parcelles de Vic-sur-Selle au pays de Georges de La Tour. Notons la caractéristique forte et unique de ce vignoble : plus de la moitié des vignes sont travaillées en agriculture biologique contre une moyenne nationale de 8 %.

Une longueur d'avance

Pas de cave coopérative, mais dix-huit artisans vigneron seulement font jaillir du vin de cette campagne vallonnée entourée de forêt sur des coteaux plongeants vers la Moselle, cet affluent du Rhin. À l'image de Marie-Geneviève et Norbert Molozay, vigneron exemplaires pour l'ensemble de l'appellation, quelques vigneron ont pris une longueur d'avance, ce qui donne une image très qualitative des blancs et des rouges de ce beau terroir calcaire ferrugineux jaune-oranger (les rosés restent anecdotiques). À travers eux, on goûte la vraie typicité de ces vins qui n'ont pas d'équivalent en France : des vins blancs en monocépage (auxerrois, pinot gris, müller-thurgau) ■■■



4

1. Ce mode de culture, dit « en vigne haute », permet de limiter les risques des gelées de printemps. **2.** Après avoir vinifié dans l'Orégon, en Nouvelle-Zélande et en Australie, Marie-Geneviève et Norbert Molozay se sont installés ici, il y a plus de dix ans. **3.** Le cépage müller-thurgau, exclusivement mosellan, offre des notes d'abricot et de pêche. **4.** En Moselle, les rouges de pinot noir sont élevés en fût. Les blancs le sont aussi parfois, à l'instar de ceux du Château de Vaux dont les barriques sont faites avec le bois de la forêt voisine.



■ ■ ■ ou d'assemblage de ces mêmes variétés, auxquelles peuvent s'ajouter gewurztraminer, riesling, pinot blanc. Plus simples, les rouges sont réalisés uniquement avec le pinot noir local. Quant aux rosés, ils sont issus d'un assemblage pinot noir-gamay, mais restent en demi-teinte. Au final, une belle brochette de vins vivants, dotés d'une grande fraîcheur, légers, secs (moins de 4 g de sucre résiduel par litre), faibles en alcool (12 %) et follement excitants pour ceux qui recherchent un bon rapport qualité-prix.

Une valeur sûre qui sait attendre

Après un parcours acrobatique dans les vignes à fort dénivelé avec vue imprenable sur le village de Vaux et son église Saint-Rémi, les Molozy proposent aux visiteurs, une dégustation dans leur chai. Ils sont quasiment les seuls à pouvoir faire découvrir d'anciens millésimes comme ce rouge, Les Clos 2003, avec ses notes de fruits noirs (mûre, cerise), de cacao et d'épices – remarqué par Jacques Chirac en son temps – et qui régale encore les papilles avec un saucisson de sanglier maison. Son insoupçonnable capacité au vieillissement, digne des meilleures appellations de France, devient une évidence.

C'est ainsi que l'appellation moselle se révèle être l'archétype du bon vin de copains, qui devient véritablement gastronomique, les meilleurs millésimes surtout, quand on sait l'attendre ! De leurs 15 hectares de vignes (45 % en pinot noir), Marie-Geneviève et Norbert Molozy, en biodynamie depuis 2010, jaillit également l'excellent rouge Pylae, élégant avec ses parfums de griotte et d'épices, très désaltérant, ou Les Hautes-Bassières parfait avec de la viande (veau, lapin...) ou un plateau de fromages. Citons

Carnet de route

Distillerie de Mélanie

Grâce ses douze hectares de verger, cette jeune femme distille des eaux-de-vie exceptionnelles, prisées par les chefs étoilés : mirabelle, poire williams, quetsche, reine-claude et pomme. Qualité du fruit, agriculture raisonnée, double distillation comme à Cognac... Et pour les enfants, jus de fruits et nectars de son verger. À Marieulles-Vezon.

Hôtel de la Citadelle

Un hôtel de charme et de luxe, à Metz, au cœur de la citadelle militaire, à proximité du centre-ville, dans un bâtiment dit « Magasin aux Vivres » (ancienne réserve de la ville en cas de famine) construit en 1559, doté d'un restaurant étoilé, celui de Christophe Dufossé, fervent défenseur des vins de Moselle, et de son chef sommelier Thomas Vimbert, qui sait placer à point nommé un blanc local avec la quiche lorraine revisitée, le plat phare de la Brasserie, seconde table du lieu, plus tendance et décontractée.

Le Lion d'Or

Ce café de village, à Ancy-sur-Moselle, au cœur du parc naturel de Lorraine à 13 km au sud de Metz, a pour spécialité la tête de veau. Daniel et Francine Jotz offrent un plat du jour à 8,50 € (boudin au deux pommes, confit de canard...) accompagné de légumes cultivés dans leur potager. Une auberge de campagne dans son jus.

parmi leurs réussites en blanc, Septentrion, ample et gourmand, ainsi que Pylae en blanc, ciselé et persistant (pinot gris pur). Enfin, une bulle hors appellation nommée « XB extra brut » qui a ses adeptes. Notons que les rouges de Moselle ont des « accents chasseur » qui appellent des viandes grillées, confites ou en daube. Pas étonnant sur cette terre de sangliers et de chevreuils, où la viticulture reprend ses droits. ❖



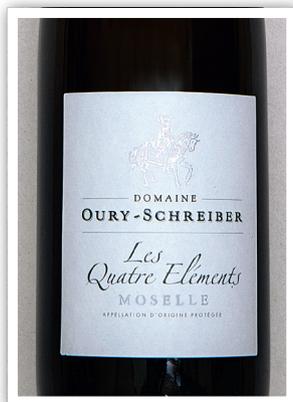
Au fond à droite, le mont Saint-Quentin domine ce relief de côtes (ou cuestas).

DÉGUSTATION

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Moselle 2013 Les Quatre Éléments

Assemblage d'auxerrois, de pinot gris et de gewurztraminer vendangés manuellement puis vinifiés séparément en cuve Inox. Andrea Oury, venue de Champagne dans les années



1990, poursuit, depuis la disparition de son mari, sa tâche avec sa fille Angelica. L'un des plus imposants domaines de Moselle avec ses 8,5 hectares de vignes, joue la carte du bio. Ce blanc étincelant montre ce qui se fait de mieux lorsque le moselle blanc résulte d'un assemblage et non d'un monocépage. 7 €.

DOMAINE OURY-SCHREIBER

Moselle 2014 Pinot noir

Issu de coteaux plein sud, ce pinot noir de la campagne messine est



bio. Vinifié en partie en barrique et en cuve, ce rouge soyeux et fruité (groseille, cerise) dans sa jeunesse est à garder en cave pendant six ans et plus, grâce à sa charpente tannique. À servir avec un coq au vin, une escalope de dinde, du porc grillé ou rôti, des andouillettes. 7,50 €.

CHÂTEAU DE VAUX

Moselle 2013 Maddalena

Avec un ris de veau caramélisé et citronné, ce blanc 100 % müllerturgau, le cépage autochtone de la Moselle prend tout son sens



après 14 à 16 mois d'élevage en barriques fabriquées avec le chêne de la forêt voisine d'Ancy. Un vin croquant avec des notes d'abricot typiques. Cette unique parcelle de vieilles vignes, située derrière le château, offre une sensualité envoûtante au vin. 16 €.

DOMAINE JASPARD

Moselle 2014 Cuvée Flores

Ce blanc élaboré en biodynamie « sans en avoir la certification » par Damien Jaspard, à partir de vignes d'auxerrois âgées de plus de soixante ans et de raisins vendangés manuellement, est tout simplement exquis avec un bar de ligne. Petit-fils et petit-neveu des deux créateurs de ce domaine il y a soixante ans, il œuvre sur les 2 hectares de vignes plantées à la mode bourguignonne (vignes



étroites, cépages auxerrois et pinot noir). Ce blanc tranquille vit un élevage bien long. 5 €.

DOMAINE LES BÉLIERS

Moselle 2014 La Vigne aux oiseaux

Ce blanc de pur auxerrois vinifié par Ève Maurice, œnologue, et son père Michel, dans leur domaine constitué de 4,5 hectares, non loin du Luxembourg et de l'Allemagne, offre de la



fraîcheur. Idéal à l'apéritif avec un jambon ibérique qui vient graisser les papilles et adoucir le côté sec, propre à la Moselle. Une étiquette appréciée des sommeliers. 8,50 €.

DOMAINE LES BÉLIERS

Moselle 2014, Nina

Un pur pinot gris, idéal avec une mousse de canard sauvage ou un foie gras, car il apporte beaucoup

de fraîcheur aux papilles, ceci dès l'apéritif. Ce blanc sec né sur un sol d'alluvion de marne est très aérien. Floral et fruité (poire, pêche), il offre une rondeur en bouche qui s'accorde avec beau-



coup de plats, escargots, cuisses de grenouille, noix de Saint-Jacques, vol-au-vent et fromages de chèvre. 9,50 €

DOMAINE MUR DU CLOÎTRE

Moselle 2009 Les Griottes

Ce rouge de pinot noir élaboré par Jean-Paul Paquet et son associé Gilles Didon, figures de l'appellation, sur l'un des vignobles les plus étendus de Moselle domine le fleuve, le château des Ducs de Lorraine et l'abbaye des Chartreux de Rettel. Vin d'excellence, riche d'arômes qui appelle une cuisine gastronomique de belles viandes de chasse. 12,50 €.



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