

hoh - neck

MAGAZINE
MONTAGNE
ART DE VIVRE
MASSIF DES
VOSGES



HIVER 2026

Château de Vaux... Terra Vitis

DANS LE SECTEUR DE METZ, LA VITICULTURE A TOUJOURS EXISTÉ COMME L'ILLUSTRE L'ÉDIT DE L'EMPEREUR ROMAIN PROBUS DATANT DE 276 AUTORISANT LA CULTURE DE LA VIGNE DANS LE NORD DE LA GAULE. LA RÉGION FUT D'AILLEURS L'UNE DES PRINCIPALES CORNE D'ABONDANCE EN CRUS RÉPUTÉS DES CONFRÉRIES RELIGIEUSES DURANT LE MOYEN ÂGE. AUJOURD'HUI, PLUSIEURS VIGNERONS PERPÉTUEMENT CETTE TRADITION. PARMI EUX, LE DOMAINE MOLOZAY DONT LES TERRES SONT SITUÉES AUTOUR DU CHÂTEAU DE VAUX, UNE EXPLOITATION DE 15 HECTARES QUI CONTRIBUE LARGEMENT À FORGER LA RÉPUTATION DE LA JEUNE AOC DES VINS DE MOSELLE.



C'est l'histoire d'une rencontre... celle entre l'auteur de ces lignes et un vin découvert il y a bien des années. Sur l'étiquette, un mot aux consonances helléniques, surmonté d'un arbre doré : « Pylae », désignant les portes par lesquelles on entre dans un pays. Puis des indications sur la cuvée. Le cépage : un Pinot Gris, le lieu de production : le Château de Vaux, le millésime également. Vient alors la dégustation... Une robe elle aussi dorée, un nez généreux aux notes d'anis, de fenouil et d'autres senteurs florales. En bouche, le nectar est riche, équilibré, gourmand : amande, beurre, miel en finale... Puissant, il distille des arômes dont les réminiscences persistent longtemps. Si longtemps que cette expérience gustative trouve une suite aujourd'hui dans les pages de Hohneck Magazine. Pylae, la porte d'entrée donc, pour vous faire découvrir le domaine Molozay.





Globetrotter vinificateur

Avec 18 références en blanc (sec, demi-sec ou moelleux), rouge, rosé et méthode traditionnelle réalisées en biodynamie et/ou issues de l'agriculture biologique, ce domaine, situé à 10 km au sud de Metz, est établi autour du Château de Vaux dont la tour et les caves sont datées du 13^e siècle ; une exploitation devenue depuis 1999 la propriété de Norbert et Marie-Geneviève Molozay. Ancien « *flying winemaker* » (vinificateur itinérant - NDLR) issu d'une famille de vignerons originaire du Beaujolais, Norbert a parcouru les parcelles de Nouvelle-Zélande, d'Australie et de l'Oregon pour parfaire son savoir, avant de revenir en France, notamment dans les Costières de Nîmes et en Alsace, puis d'ouvrir sa propre cave : « Les Domaines » à Nancy. Une première expérience à son compte qu'il partage avec son épouse, héritière de 5 générations d'une famille de négociants en vin messins, son beau-frère et l'actuel propriétaire, Gautier Maire. Trois ans plus tard, le couple se lance dans un projet plus ambitieux : celui de s'installer en tant que viticulteurs. La première idée est de repartir sur les terres natales de Norbert mais c'est finalement sur la Moselle que le choix se porte et plus spécifiquement sur le Château de Vaux que le propriétaire de l'époque souhaite céder. Le site, qui a connu son apogée viticole après l'annexion de l'Alsace-Moselle en 1871 et accueillait à l'époque une champagneraie, s'est ensuite effondré sous le double effet du départ des allemands et de la crise du phylloxera. Il fut relancé sur 3 hectares par un bibliothécaire durant les années 1980. Mais ce dernier, trop inexpérimenté, n'obtint pas les résultats escomptés. Ce fut alors à Norbert et Marie-Geneviève Molozay d'entrer en scène...

Grands travaux et myriades d'étoiles

Rachat de terres, défrichage de coteaux abandonnés, replantation de cépages nobles, vendanges à la main, modernisation des bâtiments de transformation et de commercialisation avec l'acquisition d'un ancien chai militaire d'embouteillage

construit par les Allemands à Scy-Chazelles, installation d'un pressoir... le potentiel du terroir, couplé au savoir-faire de ceux qui le font fructifier, permet au domaine de décrocher de nombreuses récompenses. Un palmarès impressionnant qui débute dès 2000, soit un an après la reprise, avec une médaille d'argent au Concours général agricole de Paris pour la cuvée « *Les Hautes-Bassières* », un pinot noir (cépage de cœur de Norbert Molozay) aux notes de cerise etjoliment épicé. Depuis, c'est une myriade de prix qui se succèdent : *Guide Hachette des Vins*, *Guide des Meilleurs Vins de France*... avec une palme du plus grand nombre de distinctions obtenues revenant au blanc « *Les Gryphées* », un assemblage d'Auxerrois, de Müller-Thurgau, de Pinot Gris et de Gewürztraminer où l'agrumes et les fleurs blanches prédominent.

Les 26 pièces du puzzle

Aujourd'hui, avec 800 hectolitres pour 100 000 bouteilles par an en moyenne, le Château de Vaux est le premier producteur de vins de Moselle, une AOC reconnue depuis 2011 et couvrant seulement 70 hectares. Ses parcelles, réparties sur 15 hectares et 7 communes de Moselle et Meurthe-et-Moselle* (Scy-Chazelles, Lessy, Vaux, Jussy, Dornot, Arnaville et Vic-sur-Seille) accueillent 10 cépages différents. Un puzzle agricole de 26 pièces, qui n'est pas sans rappeler celui des climats bourguignons, ayant toutes leurs spécificités et bénéficiant, comme nombre de domaines alsaciens, de la protection des massifs vosgiens situés à proximité, pour autant de richesse et de pluralité. Auxerrois (seul cépage originaire de Moselle), Pinot Gris, Müller-Thurgau (cépage allemand), Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Noir ou Gamay, assemblés ou en mono-cépage : à chacun sa cuvée préférée... avec modération !

Anthony Humbertclaude
Merci à Norbert et Marie-Geneviève Molozay

* Le domaine Molozay a d'ailleurs développé une cuvée « 111 » dont le nom correspond à l'addition de 54 et 57.

Château de Vaux... Terra Vitis

WINEMAKING HAS A LONG HISTORY AROUND METZ. AS FAR BACK AS 276, THE ROMAN EMPEROR PROBUS ALLOWED VINES TO BE GROWN IN NORTHERN GAUL. DURING THE MIDDLE AGES, THE REGION WAS ONE OF THE MAIN SOURCES OF WELL-KNOWN WINES FOR RELIGIOUS COMMUNITIES. TODAY, SEVERAL WINEMAKERS KEEP THIS TRADITION ALIVE. ONE OF THEM IS DOMAINE MOLOZAY, WHOSE VINEYARDS SURROUND CHÂTEAU DE VAUX. THIS 15-HECTARE ESTATE PLAYS AN IMPORTANT ROLE IN THE REPUTATION OF THE YOUNG MOSELLE AOC.

It all started with a meeting... between the author of these lines and a wine discovered years ago. On the label, a word with Greek roots and a golden tree above it: "*Pylae*", meaning the gates through which you enter a land. Then came the details: a Pinot Gris, made at Château de Vaux, and the vintage. Then the tasting... a golden colour, a generous nose with notes of anise, fennel, and other floral aromas. On the palate, it is rich, balanced, and delicious: almond, butter, honey on the finish. Powerful, it leaves flavours that stay for a long time. So long, in fact, that this tasting experience continues here in Hohnneck Magazine. Pylae, the gateway, invites you to discover Domaine Molozay.

A globetrotting winemaker

The estate produces 18 wines: white (dry, off-dry, or sweet), red, rosé, and traditional sparkling, all made biodynamically or organically. Located 10km south of Metz, it centres on Château de Vaux, whose tower and cellars date back to the 13th century. Since 1999, it is owned by Norbert and Marie-Geneviève Molozay. Norbert, a former "*flying winemaker*" from a Beaujolais wine family, worked in New Zealand, Australia, and Oregon before returning to France. He made wine in the Costières de Nîmes and Alsace, then opened his own cellar, Les Domaines, in Nancy. He ran it with his wife, whose family had been wine merchants in Metz for five generations, and with her brother, Gautier Maire. Three years later, they decided to become vineyard owners. Initially considering Norbert's home region, they finally chose Moselle, buying Château de Vaux from its owner. The estate had thrived after the annexation of

Alsace-Moselle in 1871, even hosting a small champagne house. But later it fell into decline after the Germans left and the phylloxera crisis hit. In the 1980s, a librarian revived three hectares but with limited success. That is when Norbert and Marie-Geneviève Molozay stepped in.

Hard work and many awards

They bought more land, cleared abandoned slopes, replanted noble grape varieties, harvested by hand, modernised the production and sales buildings, including an old German military bottling hall in Scy-Chazelles, and installed a press. The potential of the land, combined with their skill, quickly brought awards. In 2000, just a year after taking over, they won a silver medal at the Concours Général Agricole in Paris for Les Hautes-Bassières, a Pinot Noir with cherry and spice notes, Norbert's favourite grape. Since then, the awards have kept coming: *Guide Hachette des Vins*, *Guide des Meilleurs Vins de France*, with the white Les Gryphées winning the most prizes. This blend of Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Gris, and Gewürztraminer stands out for its citrus and white flower notes.

A 26-piece puzzle

Today, Château de Vaux produces around 800 hectolitres, or 100,000 bottles a year, making it the largest producer of Moselle wines and an AOC recognised since 2011, covering only 70 hectares. Its 15 hectares are spread across seven communes in Moselle and Meurthe-et-Moselle* (Scy-Chazelles, Lessy, Vaux, Jussy, Dornot, Arnaville, and Vic-sur-Seille), growing

ten grape varieties. It is a 26-piece agricultural puzzle, similar to Burgundy's climates, with each plot having its own character. Like many Alsace estates, the vineyards benefit from the nearby Vosges mountains, adding diversity and richness. Auxerrois (Moselle's only native grape), Pinot Gris, Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Noir, and Gamay, either blended or single-varietal, there is a wine for every taste... responsibly!

Anthony Humbertclaude
Thanks to Norbert and Marie-Geneviève Molozay

*The Molozay estate also produces a cuvée called '111', named after the sum of 54 and 57 - the official geographic codes of the Meurthe-et-Moselle (54) and Moselle (57) departments

Château de Vaux Domaine Molozay

Siège social
4 place Saint-Rémi
57130 Vaux

Caveau de dégustation et vente
21 rue de Moulins
57160 Scy-Chazelles

Tél. +33 (0)3 87 60 20 64
E-mail contact@chateaudevaux.com
www.chateaudevaux.com