



Viticulture et vigneronns de la Moselle

LE GEIE TERROIR MOSELLE UNIQUE EN EUROPE

DES VINS D'UNE MÊME ORIGINE, ISSUS DE 3 PAYS TRANSFRONTALIERS DIFFÉRENTS
IL À ÉTÉ CRÉÉ EN 2013 À SCHENGEN POUR FAIRE CONNAITRE ET DÉCOUVRIR
LES VINS DE MOSELLE ET RENDRE ATTRACTIF SES TERRITOIRES



France



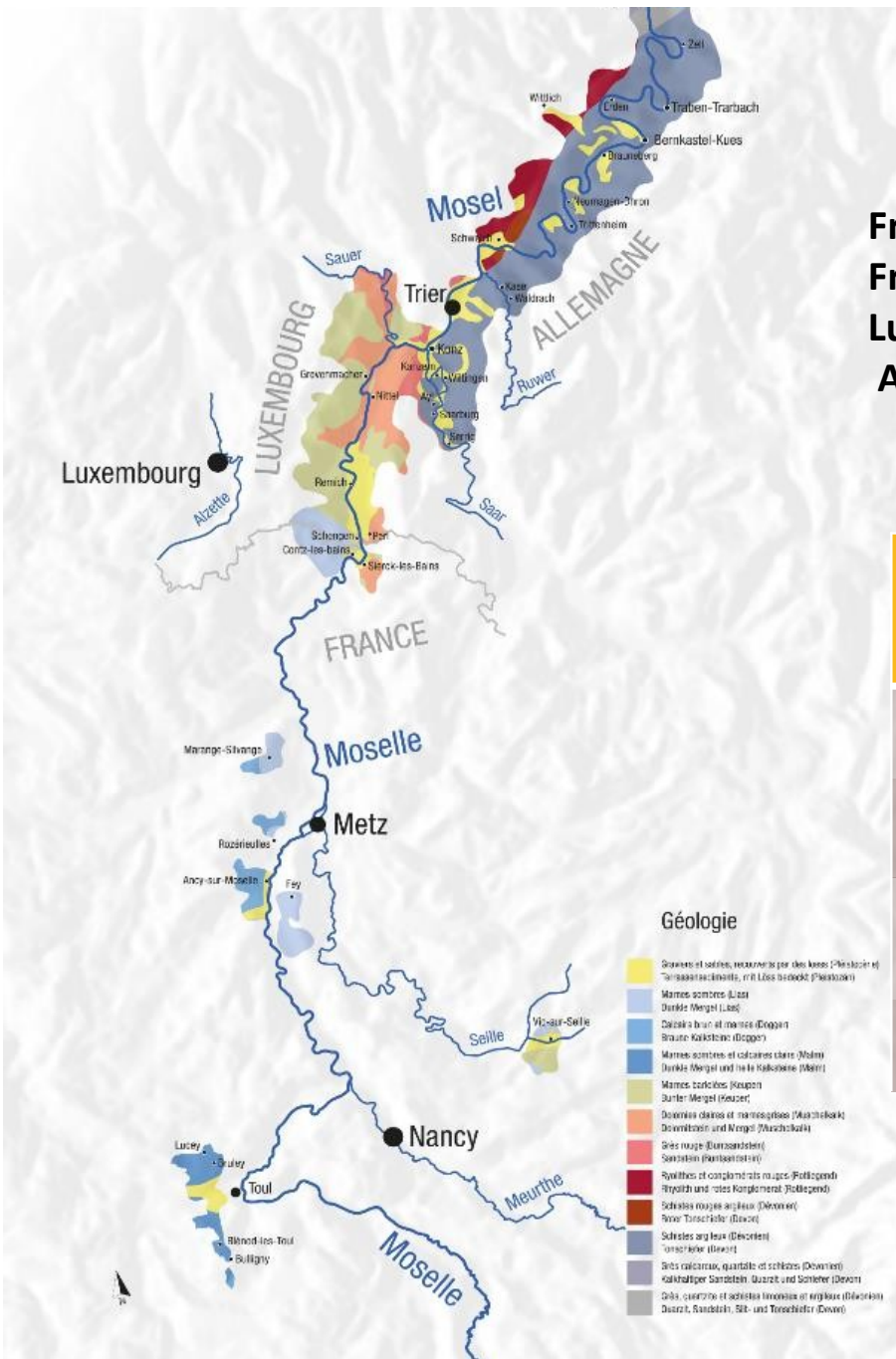
Luxembourg



Allemagne



Objet du GEIE Terroir Moselle: faire coopérer des producteurs, acteurs institutionnels et touristiques des vignobles européens de la Moselle



La Moselle viticole s'étend sur les territoires suivants sur environ 250 km:
France : Tulois (AOC Côtes de toul), pays Messin, Vic-sur-Seille
France: Pays des trois frontières (AOC Moselle),
Luxembourg: Moselle Luxembourgeoise (Schengen à Wasserbillig),
Allemagne: Moselle allemande entre Perl (Sarre) et Winnigen (Rhénanie-Palatinat)

Pays	Surface	Cépage principaux
France	181 ha	Pinot Noir, Gamay, Auxerrois
Luxembourg	1294 ha	Rivaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Elbling
Allemagne	8743 ha	Riesling, Müller-Thurgau, Elbling, Pinot Noir, Pinot Blanc
Total	10.218 ha	

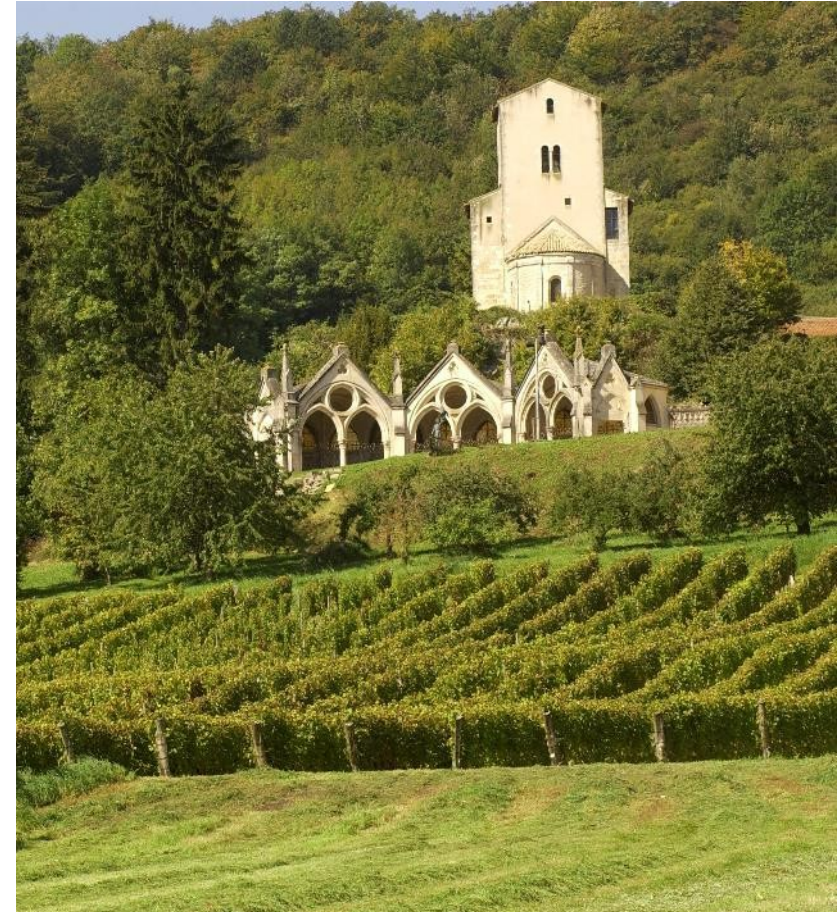
AOC CÔTES DE TOUL



AOC CÔTES DE TOUL

Géographie: Situé au cœur de la Lorraine, à proximité de la ville de Toul. Le vignoble Toulois est le fleuron des vignes lorraines. L'appellation d'origine contrôlée Côtes de Toul représente un peu moins de 100 hectares et est spécialisée dans la production du vin Gris, du vin blanc Auxerrois (cépage originaire de Lorraine), et du vin rouge Pinot noir.

Histoire: Déjà chanté durant l'antiquité par le poète romain Ausone, les vignes des Côtes de Toul existaient encore sous l'ère carolingienne pour se développer sous l'impulsion des Ducs de Lorraine et des Evêques de Toul. Le vignoble atteindra près de 6000 hectares en 1865. L'industrialisation croissante de la région lorraine à la fin du XIXème siècle, l'exode rural, la crise du phylloxéra et la première guerre mondiale ont failli voir disparaître le vignoble des Côtes de Toul.



AOC CÔTES DE TOUL



Les villages de l'appellation

Blénod-lès-Tou,
Bruley
Bulligny,
Charmes-la-Côte Domgermain
Lucey
Mont-le-Vignoble
Pagny-derrière-Barine

Les principaux cépages

Gamay
Pinot Noir
Auxerrois,
Aubin
Pinot Meunier

Les opérateurs de l'appellation

11 viticulteurs - 2 négociants - 1 coopérative
Taille moyenne des exploitations: 4,7 ha (4 domaines > 10ha; 8 domaines < 2ha)
Surface du vignoble 110 ha

AOC MOSELLE



AOC MOSELLE

Géographie: Situé au cœur de la Lorraine, à proximité de la ville de Metz , l'appellation d'origine contrôlée « Moselle » est située sur un relief de côtes (cuestas) s'étend dans l'est du Bassin parisien .La zone géographique est formée d'une alternance de vallées, de plateaux et de cuestas. Le relief de cuestas offre un paysage de petites montagnes ouvertes sur la vallée de la Moselle et la vallée de la Seille qui confluent avec la Moselle à Metz. Les sommets boisés des cuestas dépassent les 450 mètres d'altitude, ils surplombent, encadrent et protègent les versants viticoles en contrebas sur le front de côte. Le vignoble est implanté en petites parcelles aux expositions sud et sud-est sur les pentes plus ou moins abruptes des coteaux reposant en contrebas du front de côte des cuestas.

Histoire: Il aura fallu du temps pour que cette AOVDQS soit reconnue en tant qu'AOC. En effet, **Moselle** devrait accéder au titre d'appellation d'origine contrôlée vers la fin de l'année 2011. Elle le mérite bien car le vignoble de **Lorraine** dans son ensemble a beaucoup souffert des guerres de la fin du 19ème et du 20ème siècle. Malheureusement les vigneron sont de moins en moins présents dans cette région viticole,

AOC MOSELLE



Les villages de l'appellation

Ancy-Dornot - Ars-sur-Moselle - Contz-les-Bains
Dornot – Féy - Haute-Kontz - Jussy – Lessy
Lorry-Mardigny - Marange-Silvange - Marieulles
Novéant-sur-Moselle - Plappeville - Rozérieulles
Scy-Chazelles - Sierck-les-Bains - Vaux
Vic-sur-Seille -Arnaville (54)

Les principaux cépages

Auxerrois
Müller-Thurgau
Pinot Gris
Gewurztraminer
Pinot Blanc
Riesling
Pinot Noir
Gamay

Les opérateurs de l'appellation

18 viticulteurs
Taille moyenne des exploitations: 4 ha 2 domaines > 10ha; 7 domaines < 2ha)
Surface du vignoble 71 ha

AOP MOSELLE LUXEMBOURGEOISE



AOP MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

Géographie: Située à l'est du pays, la Moselle prend son nom du fleuve qui dessine les 42km de frontière naturelle entre le Luxembourg et l'Allemagne. Avec un **climat doux**, cette terre de saveurs qui affiche une **longue tradition viti-vinicole** vous accueille à **seulement 20km de la capitale** du Grand-Duché. Entre Schengen et Wasserbillig, la rivière Moselle a façonné un **paysage vallonné**, coupé de pans de **roches calcaires** et de **marnes argileuses**, berceau idéal pour la viticulture. En effet, ces deux formations rocheuses distinctes accordent aux vins luxembourgeois ses caractéristiques bien spécifiques. De **Schengen à Greiveldange**, la vallée est ouverte, les coteaux peu pendus sur des **terres argileuses**. Dans le canton de **Grevenmacher** prédominent les **pans calcaires** sur lesquels l'érosion a formé des versants plus abruptes et une vallée plus étroite.

Histoire : Cette vallée vieille de 250 millions d'années était exploitée par **les Celtes, les Gaulois et les Romains**, qui y cultivaient déjà la vigne! Au **Moyen Âge**, les monastères étendent le vignoble et, vers la fin du **19e siècle**, la production se concentre essentiellement sur le cépage **Elbing**, destiné à l'exportation vers l'Allemagne. Le Luxembourg faisait partie depuis 1842 de l'union douanière allemande, et les moûts servaient à couper les vins locaux ou étaient transformés en mousseux bon marché (le *Sekt*). Les **années 1920** marquent le développement et la diversification du vignoble, avec la fondation de **l'institut viti-vinicole en 1925** . Dans les **années 1980** l'AOC Moselle luxembourgeois est reconnue

AOP MOSELLE LUXEMBOURGEOISE



Les villages de l'appellation

Bous – Burmerange – Flaxweiler - Grevenmacher
Lenningen – Mertert – Mompach
Mondorf-les-Bains – Schengen - Remich
Rosport – Stadtbredimus - Waldbredimus,
Wellenstein - Wormeldange

Les principaux cépages

Rivaner
Pinot Gris
Pinot Blanc
Auxerrois
Riesling
Pinot Noir

Les opérateurs de l'appellation

280 viticulteurs dont:
58 domaines en vente directe
162 exploitants en coopérative (Vins Moselle)
60 négociants et exploitants en vente pro
Taille moyenne des exploitations: 4,6 ha
Surface du vignoble 1294 ha

4. AOP MOSEL



MOSEL
FASZINATION WEIN

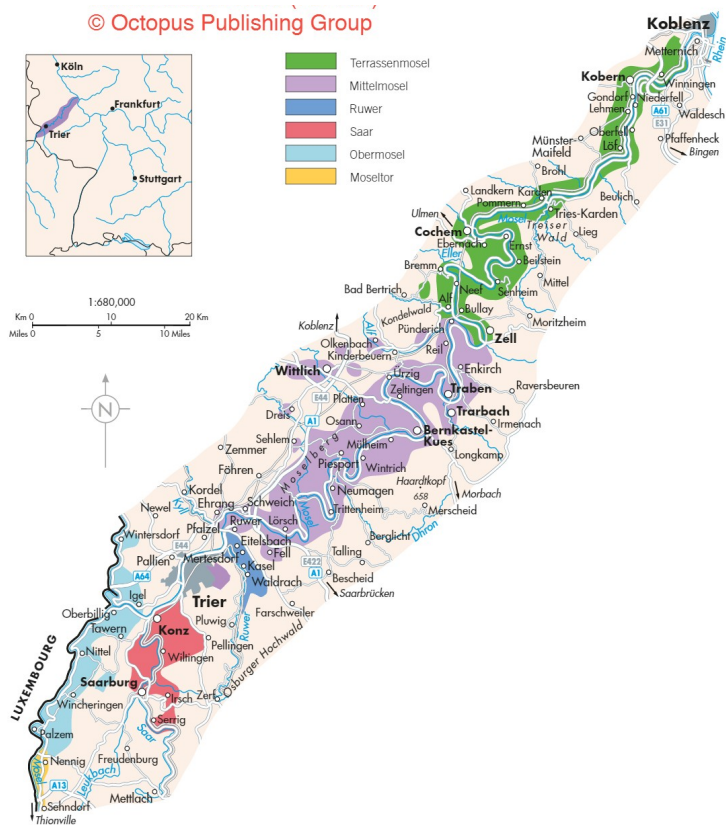


AOP MOSEL

Géographie: La région des vins de Moselle Allemands se situe entre les montagnes Hunsruck et Eiffel dans les monts schisteux Rhénan, le long de la Moselle et de ses affluents la Sarre et la Ruwer les sols sont majoritairement des marnes et schistes argileux, graviers et sables en terrasse. **Six sous régions composent les vins de Moselle Allemand entre les villes de Saarbarg et Koblenz.**

Histoire : On pense que la viticulture a été introduite dans cette région par les Romains qui est décrit comme léger. Au Moyen Âge, des villages commencent à voir le jour dans la région. Au XVI^e siècle les propriétaires utilisent des explosifs pour briser les roches le long des rivières pour y implanter des vignes. Au XVII^e siècle, la Moselle est de plus en plus associée au cépage riesling. A partir du millésime historique de 1819, voit une ère de prospérité sans précédent pour les vignobles de la Moselle sous le régime des rois de Prusse.

AOP MOSEL



Les Zones Viticoles de l'appellation

Obermosel à la frontière du Luxembourg
 La Saar et Moseltor(Saarburg/Konz)
 La Ruwer et mittelmosel (Trèves)
 Terrassemosel entre (Zell et Koblenz)

Les principaux cépages

Pinot Noir
 Dornfelder
 Kerne
 Riesling (62 %),
 Müller-Thurgau
 Elbling
 Pinot Blanc
 Pinot Gris
 Auxerrois

Les opérateurs de l'appellation

3000 viticulteurs dont la production de vin se répartit ainsi :
 50 % du vin est vendu en vrac à des grandes maisons de négoce
 35 % du vin est vendu par le producteur lui-même
 15 % est vendu par la coopérative Moselland
 Taille moyenne des exploitations: 3 ha
 Surface du vignoble 8.743 ha

LES APPELLATIONS DÉGUSTÉES AU COURS DE LA SOIRÉE



LES PROPRIETES DE LA SOIREE

France DOMAINE REGINA - Luxembourg DOMAINE KOX - Allemagne DOMAINE KLEIN

LES VINS DE LA SOIREE

- 1 France DOMAINE REGINA AOC Gris de Toul rosé cuvée du Bâtisseur 2019
- 2 Luxembourg DOMAINE KOX AOP Moselle Luxembourgeoise blanc Rhaifrensch 2018
- 3 France DOMAINE REGINA AOC Côte de Toul blanc cuvée du Bâtisseur 2020
- 4 Allemagne DOMAINE KLEIN
- 5 Allemagne DOMAINE KLEIN Scharzriesling rouge 2018
- 6 France DOMAINE REGINA AOC Côte de Toul rouge pinot noir aux chênes 2019
- 7 Luxembourg DOMAINE KOX AOP Moselle Luxembourgeoise rouge pinot noir 2017

LES PROPRIETES DE LA SOIREE

Domaine Régina

Isabelle et Jean-Michel MANGEOT
350 rue de la République 54200 BRULEY
Tél : 03.83.64.49.52 - 06.80.33.43.77
Email : contact@domaineregina.com
ouvert du lundi au jeudi de 13h30 à 18h30
le vendredi et samedi de 10h à 12h et de 13h30 à 18h30
ou sur rendez vous
Exploitation de 14 ha et 5,5 ha en cours de plantation



Domaine Régina
ISABELLE ET JEAN-MICHEL MANGEOT



DOMAINE RÉGINA

Isabelle et Jean-Michel Mangeot ont commencé leur activité de viticulture en 1997.

Ils ont depuis poursuivi leur passion à **Bruley** en produisant des **vins de qualité, primés** de nombreuses fois. Sur **plus de 15 hectares**, les sols du **domaine Régina** sont propices à la famille des **pinots** et des **auxerrois**.

Depuis la disparition de son mari en 2016, Isabelle continue de diriger le domaine d'une main de maître.

Les valeurs du domaine sont **simplicité, découverte et convivialité**.

Isabelle Mangeot porte une attention particulière à ses vignes afin d'avoir des **raisins sains et de qualité**. Les **5 cépages** déclinés en **16 cuvées** et permettent d'obtenir une **grande multiplicité de saveurs** pour correspondre à chaque goût.

La marque de fabrication des vins du Domaine Régina est caractérisée par **beaucoup de fruité**, une belle **longueur en bouche**, des **vins faiblement alcoolisés** (12°), un taux de soufre limité pour des vins qui ne font pas mal à la tête et une **macération légère** pour éviter d'obtenir trop de tanins.

Les **vins des côtes de Toul AOC** du domaine Régina, propose des **vins blancs, gris et rouges, ronds et fruités**

LES PROPRIETES DE LA SOIREE

Weingut Louis Klein
Enkircher Straße 20
D-56841 , Traben-Trarbach
Tel : [+49 \(0\)6541-6246](tel:+49(0)6541-6246)
weingut@klein-wein.de

Horaires d'ouverture :

De 10 h à 17 h du lundi au samedi
et de 10 h à 12 h le dimanche.

Ulrike et Marcus Boor possèdent un domaine d'environ 11 hectares autour de Traben, dans la région de Mittelmosel.

La structure du sol et le microclimat caractérisent les vins du domaine. Une large sélection de vins rouges. 25% des vignes sont plantées.

Les classiques Black Riesling et Pinot Noir ainsi que Cabernet Dorio, Cabernet Sauvignon, Merlot et Dornfelder poussent ici.

Les vins rouges sélectionnés développent leurs arômes caractéristiques dans un chai à barriques.

LES VINS DE LA SOIREE 1 GRIS DE TOUL 2019



Appellation d'origine contrôlée

Taux d'alcool :

Contenu : 0,75

Cépages 85 % Gamay – 15 % Auxerrois

Vin Les gris de Toul sont récoltés à pleine maturité puis pressés sans macération, vinification très courte sous contrôle de température

Propositions d'accompagnement: Quiches – Pâté Lorrain – Charcuteries
Viandes blanches – Grillades

Température de service recommandée: 8°C.

Prix 9,00€ + 3 € de transport

12,00€

LES VINS DE LA SOIREE 2 **Le Rhäifrensch 2018**



Appellation d'origine protégée Moselle Luxembourgeoise

Taux d'alcool : 12 %

Contenu : 0,75

Cépage: Elbling

issu d'un foulage à pieds lors des vendanges, il subit une fermentation spontanée avec des levures indigènes

Propositions d'accompagnement: Sushi, huîtres préparées, moules, tofu, salade pomme verte avec noix, salade de choux chinois.

Température de service recommandée: 8°C.

Prix propriété 8€ + 3 € de transport

11€

LES VINS DE LA SOIREE 3 AUXERROIS 2020



Appellation d'origine contrôlée

Taux d'alcool : 13,2%

Contenu : 0,75

Cépage Auxerrois

Fermentation spontanée en levure sélectionnée sur le domaine

Propositions d'accompagnement:

Température de service recommandée: 8°C.

Prix propriété 9,00 € + 3 € de transport

12,00€

LES VINS DE LA SOIREE



2020 Riesling Spätlese sec Trabener Würzgarten

Taux d'alcool : 13 %

Contenu : 0,75

Cépage riesling

Le vin provient du vignoble Rickelsberg. Les raisins cueillis à la main peuvent y développer tout leur potentiel.

Élegante et riche en finesse, cette vendange tardive est une véritable expérience de grand vin.

14,00 € + 3,00€ de transport

17,00€

I ES VINS DE LA SOIREE



2018 Riesling noir sec

Taux d'alcool : 13,5 %

Contenu : 0,75

Le Pinot Meunier est le cépage de ce vin rouge typé Bourgogne puissant et épicé, structure tannique souple.

Grâce à ses notes épicées, il se marie également bien avec les aliments frits.

12,00 € + 3,00€ de Transports

15,00€

LES VINS DE LA SOIREE

Pinot noir AOC 2018 cuvée aux chênes:

Taux d'alcool : 13 %

Contenu : 0,75



Est obtenu par macération traditionnelle de raisins Pinot noir. Les raisins récoltés manuellement sont éraflés à 100%. La fermentation en cuves ouvertes dure de 6 à 10 jours avec pigeage et remontage selon une alternance et un rythme adapté à l'extraction des tanins. Cette cuvée est élevée en barriques pendant 6 à 9 mois.. Servi entre 16 et 18°, il accompagne toutes les viandes (rôtis, civets, gibiers...) et fromages.

12,00€ + 3€ de transport

15,00€

LES VINS DE LA SOIREE



Récolte : 2017 Lieu-dit : Coteaux de Remich

Appellation d'origine protégée

Taux d'alcool : 12,5 %

Contenu : 0,75

Le Pinot Noir «Privilège» 2017 a été élevé en barrique en chêne luxembourgeois.

Un nez complexe avec un bel équilibre entre les notes fruitées de cerises noires et au boisé élégant. Une bouche tannique affirmée, mais délicate, qui s'assouplit avec le temps. L'acidité un peu enveloppée lui apporte une certaine fraîcheur. Une finale tout en longueur et fraîche.

Proposition d'accompagnement: Rôti de porc, Carré de porc

Température de service recommandée: 16°C.

19,00€ + 3,00€ de transport

22,00€



Merci de votre attention
Danke für Ihre Aufmerksamkeit