

Domaine Claude VOSGIEN

Vins de Lorraine - Côtes de Toul

Appellation d'Origine Contrôlée



Vignerons de Père en Fils depuis 1641

de 15 à 50 personnes

A la découverte des vins de Lorraine (AOC depuis 1998)

Souvent mal connus, les vins des Côtes de Toul, et particulièrement le Vin Gris enchanteront naturellement votre curiosité et vos papilles.

Nous vous proposons une demi-journée avec le programme suivant :

→ **Visite du Domaine Claude Vosgien** (5.50 €/personne)

- Visite des vignes du Domaine (avec regard à la loupe sur les plans de vigne).
- Projection d'un film « la saga du vigneron » mêlant judicieusement des images historiques et actuelles sur l'histoire et les techniques d'exploitation de la vigne à la vendange tout au long de l'année : le pressurage, la mise en bouteille, le dégorgement et l'étiquetage. Explication sur la vinification.
- Dégustation de vins accompagnée de quiche lorraine (gris de Toul, blanc, rouge)
- Magasin de produits du terroir et vins des Côtes de Toul

Durée approximative de la visite : 1h30 à 2h00

→ **Visite des Loges à Blénod les Toul** (3.00 €/personne)

- Visite guidée de cet ensemble architectural unique en Europe en cours de restauration, l'une de ces loges se présente comme un petit musée d'habitat lorrain du XIXe. Lieu d'expositions thématiques renouvelées chaque année.
- Eglise Halle construite entre 1506 et 1512 qui renferme le tombeau de l'évêque Hugues des Hazards (belles verrières du XVIe et orgue de Dingler (1735) – lavoir d'architecture classique à 3 auges de pierre monobloc.

Durée approximative de la visite : 1h00

Informations :

Domaine Claude Vosgien

37 /39 Route de Toul - Blénod les Toul 54113

Tél : 03.83.62.50.50 - Fax : 03.83.62.59.13

Web : www.vosgien.com - E-mail: claudio@vosgien.com



GRANDS VINS DE LORRAINE

VINS DES
CÔTES DE TOUL
AOC



Domaine Claude VOSGIEN
Vignerons depuis 1640

Blénod les Toul (54)

LE DOMAINE CLAUDE VOSGIEN

VIGNERONS DEPUIS 1640

Un peu d'histoire sur les vins de Lorraine :

L'implantation de vignobles remonte à l'invasion des **légions romaines**.

Quelques siècles après, **Charlemagne**, lui même, a veillé personnellement à la qualité de la vinification et au choix des cépages.



1650 : les Ducs de Lorraine établissent un « Code Viticole Lorrain » en vigueur jusqu'à la **Révolution Française** créant ainsi une des premières notions d'Appellation d'Origine.



En 1865, on recense dans le Toulois, 6 000 hectares de vignes. C'est le début de la prospérité des vignobles lorrains.

Au début du **20^{ème} siècle**, les vieilles vignes furent arrachées pour être remplacées par de nouveaux cépages nobles greffé-soudé résistant aux maladies du Mildion, de l'Oidium et du Phylloxera.



La guerre arriva et la mobilisation de tous les viticulteurs et la pénurie de main-d'œuvre font tomber la superficie du vignoble Toulois à quelques hectares.

En 1939, il subsiste encore quelques centaines d'hectares.

Après **1945**, il y a moins de 100 hectares plantés en Gamay et Aubin.

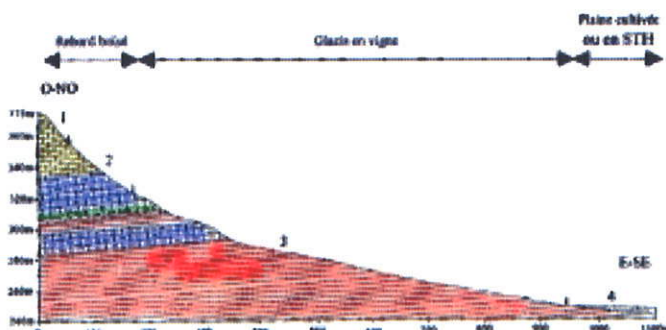


Les difficultés légendaires de la Lorraine ont forgé le caractère de ses habitants. Ce sont des hommes et des femmes tenaces, courageux, sérieux et fiers de leurs racines.

Le terroir :

Les Côtes de Toul sont les vestiges d'un ancien soulèvement corallien.

La vigne couvre une centaine d'hectares sur 20 km de long. La production moyenne se situe entre 4 000 et 6 000 hl. Les rendements varient de 45 à 60 hl/ha.



CHRONOLOGIE DU DOMAINE

A partir de la 10^{ème} génération.

1971 : Installation du domaine. Claude et Renée VOSGIEN ont poursuivi la longue tradition familiale de vignerons qui se perpétue depuis 1640.

Ils décident rapidement de commercialiser eux-mêmes toute leur production en bouteilles.

1972 : L'exploitation qui était tournée vers la polyculture (élevage, céréales, vignes et vergers) se recentre sur la viticulture en replantant 1,30 ha de vignes pour atteindre 3 hectares vers 1976.

1980 : Cette date marque la diversification de la carte avec l'arrivée d'une méthode traditionnelle appelée « Ignis de Bull » et du Pinot Noir vinifié en vin rouge, ainsi que la plantation de 3 ha de vergers de mirabelles.

1986 : L'élevage est définitivement abandonné, coïncidant avec la réalisation du premier gîte rural.

1990 : Replantation de 60 ares d'Auxerrois destiné à l'élaboration d'un vin blanc.

1992 : L'enrichissement de la carte pousse à l'agrandissement des chais, avec la création de 60 m² de nouvelle cave enterrée.

1995 : Le départ d'un viticulteur du village en retraite et l'arrivée prochaine de la future génération dans la viticulture incitent le Domaine à prendre une nouvelle dimension avec l'acquisition de 3,25 ha de vignes.

1996 : Plantation de 85 ares de vigne (cépages : Pinot Noir et Auxerrois)

1998 : Achat de 30 ares de vignes et de 90 ares de vergers.

1998 : Après la consécration par l'A.O.C des vins du Toulais, une nouvelle dimension est donnée au domaine avec de nouveaux projets : nouvelle politique commerciale, création d'un site de production et d'accueil touristique à Blénod-les-Toul.

1999 : Nouvelle plantation d'un hectare de vignes à Bulligny en cépage Pinot Noir et Auxerrois.
Création du site Internet du Domaine : www.vosgien.com.

2000 : Début des travaux et accueil des clients dans la nouvelle cave de Blénod les Toul.

2002 : Installation en GAEC de Stéphane et Alexandre, (les deux fils) la pérennité est assurée !

2003 : Année de la canicule !!! Pour le Domaine Vosgien, année des nouveautés. Fabrication pour la première fois dans les Côtes de Toul d'un vin Paillé (comme le vin de Paille du Jura.), d'une vendange surmaturée (Vendange dite Tardive) et création d'une cuvée Séduction avec une étiquette « novatrice » pour le plus grand plaisir des amateurs.

2005 : Première participation au Salon International de l'Agriculture, pour le Domaine. Et lancement d'un nouveau produit « INÈS » (Apéritif à base de jus de raisin) lors de ce salon : Enorme succès confirmé par les visiteurs.

2006 : Transformation des vignes traditionnellement basses et étroites en vignes hautes et larges, pour amélioration de la qualité.

2007 : Plantation de 35 ares de vignes en cépage Pinot Noir.....

A suivre...

LE DOMAINE CLAUDE VOSGIEN

VIGNERONS DEPUIS 1640



... et pour le vin, que prendrez-vous ?



vigneron
indépendant

Vin élevé et mis en bouteille
par le vigneron récoltant.

Vins Gris AOC

A servir frais (8 à 10 °C)

Cuvée Tradition

Vin typique des fameux vins de Lorraine : *les Gris des Côtes de Toul*. D'un fruit marqué, il est frais en bouche et fait admirer sa robe rose saumonée intense. Il libère des arômes voluptueux de griottes.
Notre recommandation : à boire dans les 3 ans à 8°.



En accompagnement de charcuterie, quiche, potées, tourtes, ... et poissons de rivières.

Cuvée Séduction

Une dominante d'agrumes sauvage inonde le palais. Sa splendide couleur saumonée lui confère une fière allure séduisante. Ce vin allie élégance et arômes.
Notre recommandation : à boire dans les 3 ans à 8°



En accompagnement de grillades, salades, cuisine Asiatique et fromages forts (Munster, Brie de Meaux...)

Cuvée Particulière

Vin sec d'exception, vif et frais en bouche. Equilibre parfait. Il exhale des parfums floraux (iris,...) et de framboises sauvages. Cette belle cuvée séduit les connaisseurs.

Notre recommandation : à boire dans les 3 ans à 8°



En accompagnement de viande blanche

Cuvée Chevalier

Vin très fruité, riche et puissant. Robe d'un rose intense. Arômes d'abricots et de groseilles, fruits typiques de Lorraine. Ce vin ravit les amateurs de bons vins à un point tel qu'il peut se boire frais en apéritif.

Notre recommandation : à boire dans les 3 ans à 8°



*En accompagnement de plats épicés, Asiatique, couscous, ou paëlla, ...
Ou à boire frais en apéritif.*

LE DOMAINE CLAUDE VOSGIEN

VIGNERONS DEPUIS 1640

Vin Blanc AOC

Auxerrois

Vin étonnant d'élégance et de délicatesse. Parfait équilibre. Très brillant : robe jaune pâle à reflets verts, nez d'agrumes (citron et pomme) autour d'arômes de pêche blanche. Très séduisant en bouche.

Notre recommandation : à boire jeune à 8°



En accompagnement de crustacés et de poissons.

Vin Rouge AOC

Pinot Noir

Le célèbre Pinot Noir se cultive également en Lorraine, province mitoyenne de l'Alsace. Il est tout en fruits rouges. Une explosion d'arômes fait succomber amateurs et spécialistes.

Notre recommandation : A boire à 14° dans les cinq années à venir.



En accompagnement de viande rouge et gibier

Distinctions :
Coup de Cœur des Sommeliers
et Médaille d'Or au concours
des vins de Lorraine.



IMPORTANT

Le Domaine Claude Vosgien est le seul Vigneron-Propriétaire-Récoltant adhérent à la Confédération Nationale des Vignerons Indépendants de l'ensemble de l'appellation Côtes de Toul (Vins de Lorraine)



Médailles du Concours Général Agricole de Paris en 1973, 1975, 1980, 1981, 1982, 1988, 1994

Médailles au Concours des Grands Vins de France à Mâcon en 1994, 1995, 1997, 1999

Médailles au Concours des Vins du Terroir de Lorraine en 1996, 1997, 2001

Médaille au concours des Vignerons Indépendant de France en 2005

Chevalier du Mérite Agricole

Références : Garden partie du 14 Juillet au palais de l'Elisée, hôtel Matignon, Grand Hôtel de la reine à Nancy etc...

LE DOMAINE CLAUDE VOSGIEN
VIGNERONS DEPUIS 1640

CÔTÉ DIGESTIF
DES SECRETS QUI VALENT DE L'OR



La célèbre eau de vie de cristal et d'or

La Mirabelle de Lorraine

La plus forte concentration au monde
de ce fruit extraordinaire

L'eau de vie de Mirabelle



Bouteille 50 cl – 46 %Vol

Symbole et légende de la Lorraine, la mirabelle est un superbe fruit à noyau. **Un véritable délice pour le palais.** Ce fruit donne à notre eau de vie un bouquet inégalé. Servie à l'issue d'un repas, elle enchantera vos clients : connaisseurs et gastronomes.

La crème de Mirabelle



Bouteille 50 cl – 17 %Vol

Le parfum incomparable de la mirabelle inondera le palais de vos clients. La crème de mirabelles est la *liqueur préférée des dames* qui la dégustent sur un glaçon.



Une idée originale : Versez un peu de crème de mirabelle sur une glace ou un sorbet. Vous créez ainsi la *glace Lorraine* et le *sorbet Lorrain*.

Des chefs-d'œuvre glacés !



Panier de récolte de mirabelles



Une branche de mirabellier



Quelques-uns de nos mirabelliers

LE DOMAINE CLAUDE VOSGIEN
VIGNERONS DEPUIS 1640

CÔTÉ FESTIVITÉS



Expression Brut

Remarquable vin mousseux de qualité (12 %Vol)
Finesse exceptionnelle des bulles.
Produit par le Domaine. Très bien équilibré, ce vin forme un bel ensemble en bouche avec une présence de la matière qui le rend plaisant.
Notre recommandation : à boire à 4°



En apéritif ou dessert.

Expression Mirabelle

Dernier né du Domaine, c'est un vin pétillant très aromatique et finement sucré à la mirabelle, qui saura vous séduire et remportera un vif succès lors de vos vins d'honneur.
Notre recommandation : A boire à 4°



En apéritif ou dessert.

PRODUIT LORRAIN

INÈS

**MARC DE LORRAINE
DISTILLÉ AU DOMAINE**

Bouteille 50 cl – 18 %Vol

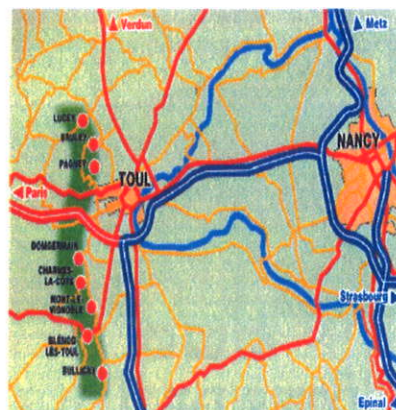
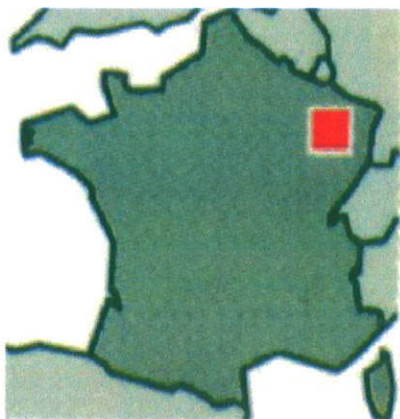
Pour surprendre vos clients et vos amis
offrez cet apéritif pour le moins étonnant.
Nous le fabriquons à base de notre jus de raisin et
Marc de Lorraine selon une recette traditionnelle familiale.



Les Grands Vins de Lorraine
du DOMAINE CLAUDE VOSGIEN
cultivent leur différence



*Pour étonner, séduire, conquérir
et fidéliser de nouveaux clients*



DOMAINE CLAUDE VOSGIEN

Vigneron-Propriétaire depuis 1640

37-39 Route de Toul

54113 BLENOD LES TOUL

Tél. 03 83 62 50 50

Fax. 03 83 62 59 13

E-mail : info@vosgien.com

Web : www.vosgien.com



- A CONSOMMER AVEC MODERATION - A CONSOMMER AVEC MODERATION - A CONSOMMER AVEC MODERATION - A CONSOMMER AVEC MODERATION -

