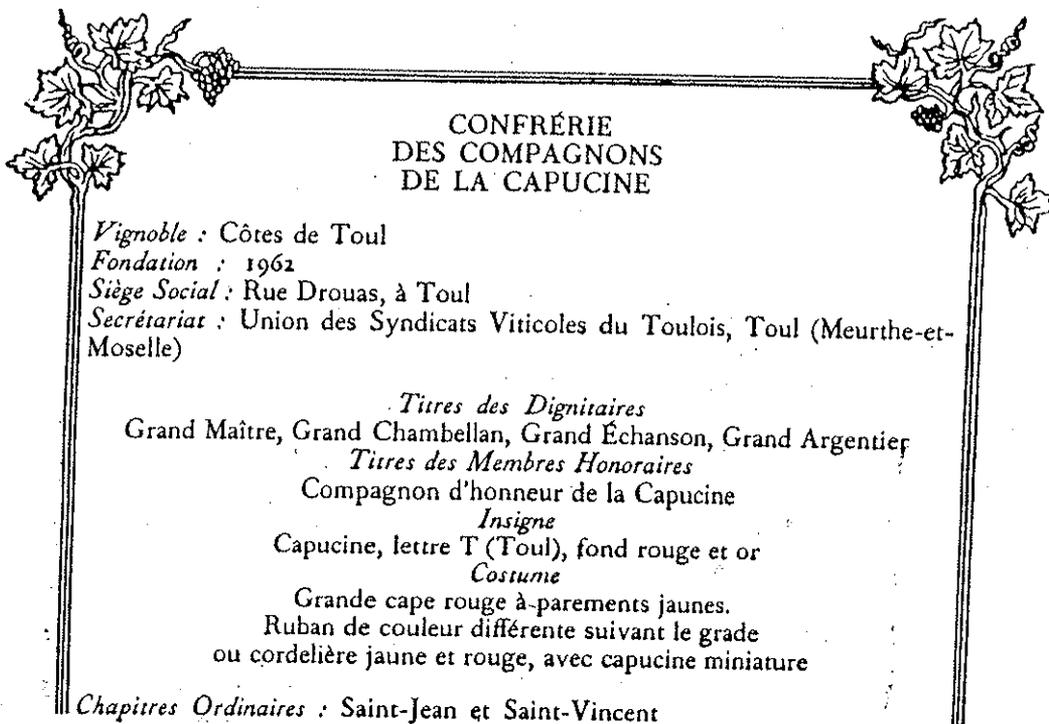


Confrérie des Compagnons de la Capucine

Préface



Mais qui connaît vraiment <<le vin gris du toulais qui réveille et qui désaltère, ce bon vin fêté par nos Pères, la vraie source d'esprit gaulois >>

C'est sans doute en fredonnant ce refrain de sa composition que le sous-Préfet aux vignes tuloises, homme de lettres, plus connu sous le pseudonyme littéraire de Roger Rabiniaux, a eu l'idée de créer une confrérie vineuse, afin de chanter et vanter bien haut les mérites du vin gris. Ainsi donc, en l'an de grâce 1962, le 28 Avril, dans les caves et les salons du Château de Choloy, sous l'impulsion d'un fonctionnaire quelque peu poète et anti-conformiste, amoureux de la vie simple et de plaisirs authentiques, s'est tenue la première réunion de la Confrérie des Compagnons de la Capucine

C'est donc l'enthousiasme et la foi en l'avenir de la culture traditionnelle que fut constitué l'Ordre pour la défense des vins des côtes de Toul: gris, rouge, blanc, ainsi que du vignoble toulais, de ses traditions et de ses paysages

La capucine fût constituée de dignitaires et de compagnons. La tenue d'apparat a belle allure: grande cape rouge, avec une bordure or. Les dignitaires portent un collier: gris, vert, bleu, or, gris sombre, rouge, violet suivant le rang et les fonctions, et la cordelière jaune et rouge au bout de laquelle pend une capucine miniature

HISTOIRE DE LA CONFRERIE DES COMPAGNONS DE LA CAPUCINE DES COTES DE TOUL

La Confrérie des Compagnons de la Capucine a vu le jour le 28 avril 1962 dans les caves du Château de Choley sous l'impulsion du syndicat des vignerons, de personnalités locales et de Monsieur Roger BELLION, sous-préfet de l'arrondissement de Toul à l'époque.

La Confrérie fût constituée de 32 membres fondateurs dont 10 membres dignitaires. Désormais, elle est composée de 13 membres dignitaires.

Le blason de la Confrérie comporte à la fois le « T » Tulois et la capucine en union symbolique du terroir défendu par le Grand Conseil. Selon le grade, les dignitaires portent autour du cou un ruban d'une couleur bien spécifique.

Composition des membres composant le GRAND CONSEIL

Président dit	« Grand Maître de l'Ordre »	Marcel LAROPPE	gris
Vice-président	Secrétaire Général dit « Grand Chambellan »	Jean-Pierre ROSSAN	vert foncé
Secrétaire Général Adjoint dit	« Grand Chancelier »	Alain VIGNERON	bleu foncé
Secrétaire dit	« Chancelier »	Stéphane VOSGIEN	bleu clair
Trésorier dit	« Grand Argentier	Jacques MASSON	or
Trésorier adjoint		Jacques HUMBERT	bronze
Maître des cérémonies		André DEMOISSON	violet
Maître de la communication et adjoint au Maître des Cérémonies		Michel DESTAMPES	Brun
Archiviste ou Sénéchal dit	« Maître des Archives »	Maurice SCHNEIDER	rose saumon
	« Grand Echanson »	Roland LELIEVRE	rouge
	« Maître des Festivités & joutes »	Bernard FABING	vert clair
	« Chapelain »	Bernard LEREBouLET	blanc
	« Grand Massier »	Jean FADY	jaune

Notre confrérie est une association amicale qui vise à assurer sur tous les plans et par tous les moyens la défense de la vigne, du vin des Côtes de Toul et de la mirabelle de Lorraine productions de la région, tout en respectant les traditions et en maintenant le folklore régional.

Elle doit aussi créer autour de ces glorieux produits locaux une atmosphère de saine gaieté et de popularité de bon aloi. Elle s'engage à porter au plus loin la renommée du vin qu'elle a dessein de défendre.

L'emblème de la confrérie, dont elle porte le nom, est la CAPUCINE, objet de fidélité au terroir tulois. Cette bouteille, en bois d'ébène, cerclée de cuivre, aurait été créée par les moines capucins qui exploitaient la vigne à Bruley (Maison des Moines) et à Toul (Abbaye St Evre et St Mansuy) dès la fin du 6^{ème} siècle. Elle permettait aux vignerons Tulois d'emporter à la vigne le vin du terroir pour se désaltérer au cours des longs travaux de la journée.

Une reproduction miniature de ce noble contenant est portée par chaque membre de la confrérie, suspendue à une cordelière tressée de liens or et rouge, couleurs de la Lorraine, rappelant aussi celles des fruits du mirabellier et de la vigne.

Saint-Vincent se fête en principe le 22 janvier sauf exception. C est l'événement attendu pour la tenue du Grand Chapitre sur le principe du village tournant dans le vignoble. Le Grand Maître et le Maire de la localité reçoivent les dignitaires et tous les membres présents de la Confrérie en grand costume d'apparat sous la coiffe rouge et or et la cape majestueuse, ornés des attributs, cordelière et capucine.

Les nombreux invités assistent à l'intronisation des nouveaux membres choisis parmi des personnalités reconnues comme appréciant le vin du Toulais et dignes de lui faire honneur. Entre les airs des chansons à boire « goûtons voir si le gris est bon » et « chantons tous le vin du Toulais » repris gaillardement par l'assistance, les impétrants prononcent le serment de fidélité devant le Grand Conseil :

Le Serment

**« FIDELITE AU VIN TOULOIS
QU'IL SOIT AUXERROIS PINOT GAMAY
BUVONS LE FRAIS PLUTOT QUE FROID
ET NE L'ABANDONNONS JAMAIS ».**

La Confrérie, en union fraternelle avec le Syndicat de Défense des Vins des Côtes de Toul assure ainsi la promotion de cette noble production de vin de terroir, heureusement préservé d'une disparition presque inexorable dans les temps de l'après-guerre. Il faut rendre hommage aux quelques viticulteurs qui ont foi en leur vignoble pour le sauver, et à ceux qui ont su les soutenir. Le même hommage doit être rendu à tous ceux qui ont œuvré pour en assurer la promotion et tout particulièrement aux responsables successifs de la Confrérie des Compagnons de la Capucine :

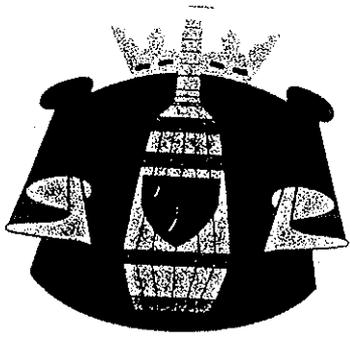
Les Grands Maîtres se sont succédés

Denis	VAILLANT	1962 à 1968
Fernand	POIRSON	1968 à 1999
Marcel	LAROPPE	1999 à aujourd'hui

Nos illustres compagnons

Monsieur Christian FOUCHET ancien Ministre
Monsieur Jean-Philippe LUCAT, Ancien Ministre de la Culture
Monsieur André ROSSINOT, Ancien Ministre
Madame Nadine MORANO secrétaire d'Etat à la Famille
Monsieur Philippe NACHBAR, Sénateur
Monsieur Jacques BAUDOT, Sénateur décédé
Monsieur Philippe MORENVILLIER Député
Monsieur François VALENTIN député décédé
Monsieur Marcel BIGEARD, Général de Brigade
Monseigneur Jean-Louis PAPIN, Evêque de Nancy et de Toul
Madame Bernadette CHIRAC
Professeur LARCAN
Monsieur Jacques GEORGES Président de l'U.E.F.A. décédé
Ainsi que de nombreux Préfets et Sous-Préfets

Au début du 3^{ème} millénaire, le Grand Maître Marcel LAROPPE s'est promis d'ancrer solidement l'avenir de la Confrérie dans le respect des traditions et de la recherche de l'innovation de tous les vigneron.



50 ANS



DE LA

CAPUCINE

1962

2012



FETE DE LA SAINT VINCENT

le 22 JANVIER 2012 à TOUL

-- Programme des Fêtes en 2011

.....
...à partir du mois de JUIN:

--Expositions au Musée de Toul:

le thème: les hommes, la vigne, les villages viticoles:

-Photos, tableaux, outils, documentation ...etc

--Divers programmes:

. Visites de Caves et dégustations

Bulligny, Mont le Vignoble, Blénod les Toul, Toul, Pagny Dr
Barine, Lucey, Bruley.

. Marches gourmandes

Circuits dans le vignoble toulouais

. Promenades touristiques

Toul (vieille ville, cathédrale, église, musée)

Villages viticoles

--Assemblée Générale et Congrès de la Fédération du Grand Est

(courant Novembre)

. La fédération regroupe 40 confréries de l'Est de la France

. Réunion à Toul

Visite Touristique de la ville

Assemblée à Toul

Repas gastronomique à Bruley (village viticole)

--Novembre/Décembre

Décoration à thème de la ville (centre)

Animations Commerciales et décoration des vitrines

Présentation du Livre sur les 50 ans de la confrérie de la

Capucine

50 ANS DE

SAMEDI 21 JANVIER

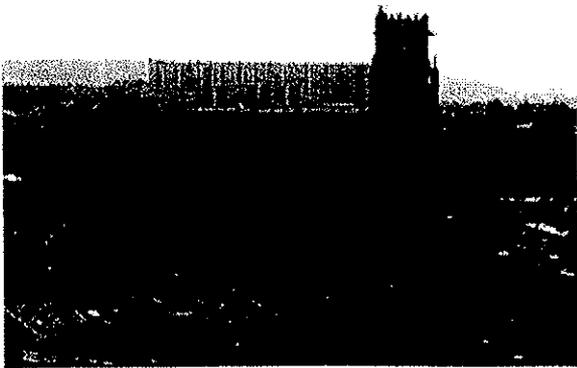
.....

"MARCHE CAMPAGNARD"

(de 9h00 à 18h00)

--Le Marché Campagnard est réalisé en partenariat avec:
la ville de Toul, l'association des commerçants, l'académie
des charcutiers de MetM, les viticulteurs du toulais,
la confrérie des compagnons de la Capucine.....;

--Lieu: dans le Cloître de la Collégiale St Gengoult



Architecture: La collégiale est un condensé de l'art gothique, de ses débuts jusqu'à l'arrivée de la renaissance: le choeur est édifié au XIII^e siècle, le transept est édifié au XIV^e siècle ainsi que la moitié de la nef, le reste de la nef ainsi que la façade sont de style gothique flamboyant (fin XIV^e), le Cloître quant à lui est d'un style gothique très tardif et très influencé par la renaissance. L'église est dédiée à St Gengoult ou Gangolf d'Avallon, saint du VIII^e siècle. La plus haute tour de la collégiale sert de beffroi jusqu'à la Révolution française.....

Divers Stands

- Produits du terroir : Vin des Côtes de Toul, liqueurs, jus de fruits, confitures, miel, produits fermiers....etc
- Produits régionaux : Charcuterie, saucisse,pâtés, tourte, quiche lorraine, kougloff.....etc
- Productions sur le site: pain, croissants, pains au chocolat,.....
- Livres de recettes sur la gastronomie lorraine, le tourisme dans le toulais,....etc
- Restauration "rapide" et buvette... Animations Musicales
- Dédicace et vente du livre de la confrérie de la capucine

LA CAPUCINE

DIMANCHE 22 JANVIER

.....
"SAINT VINCENT"



7-:Salle des adjudications(Cour de l'hôtel de Ville)

Accueil : des Personnalités, des Membres du Conseil Français et la Fédération, des familles "créateurs" de la capucine, les capucins depuis la création, Mrs les Maires organisateurs de la St Vincent, les Membres du Grand Conseil et les capucins.....etc

7-:Défilé (dans les rues vers le lieu de culte accompagné de divers cliques et des villageois costumés)

Rappel des Monuments et lieux :Les fortifications , construites par Vauban, quelques peu modifié ,mais toujours en eau, les Portes: Moselle, de Metz, de France, Jeanne d'Arc atteste ces travaux... Remparts gallo-romain, Hospice St Charles, Ancien Baillage, Commanderie des Templiers, Ancien Hopital des Bourgeois, Maison de l'Apothicaire....etc

7-:Messe Solennelle à la Cathédrale St Etienne

par Monseigneur PAPIN évêque de Nancy et de Toul

Chapitre de la Capucine: Intronisations de nouveaux impétrants au sein de la Capucine.....en dégustant le vin gris à plein verre, savourez fort l'esprit toulinois...il a bu...le sermon: "Fidélité au vin toulinois qu'il soit Auxerrois, Pinot, Gamay, buvons le frais ,plutôt que froid ,et ne l'abandonnons jamais".....

7-:Pot de Clôture: salle des Adjudications

(animations Musicales)

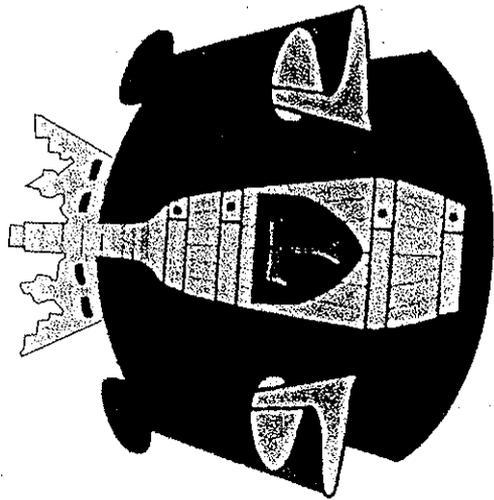
7-:La Gastronomie" (dans les Assiettes)

Repas Salle Valcourt

Avant le repas: La capucine "descend du ciel"

Divers animations pendant le repas

La confrérie des compagnons de la apucine



ZOOM sur les vins des CÔTES DE TOUL

UN TERROIR ET DES CÉPAGES...

Orientées à l'Est et au Sud et surplombant la Moselle, les Côtes de Toul sont protégées des vents d'Ouest dominants. Les coteaux sont composés de terres dérivées des argiles oxfordiennes mélangées d'alluvions anciennes avec éboulis calcaires en quantité notable.

Une diversité de cépages et de couleurs...

Etroite par sa superficie, l'appellation Côtes de Toul n'en demeure pas moins riche en couleurs : **vins gris, rouges et blancs**, le vignoble dispose de formidables atouts autour de 3 cépages essentiels : le Gamay (60% de l'encépagement), le Pinot Noir (30%) et l'Auxerrois (10%).

Indissociable de l'identité lorraine et de son terroir réputé, les **vins gris des Côtes de Toul** sont obtenus par pressurage direct des cépages Gamay, Pinot Noir et Auxerrois. D'une couleur rose pâle, ils possèdent un nez frais, floral et raffiné, une bouche friande et fraîche.

Les **vins rouges des Côtes de Toul** issus exclusivement du Pinot Noir sont finement tanniques et corsés. De doux arômes de framboise et de cassis lui donnent une expression fruitée d'une grande intensité.

Les **vins blancs** quant à eux sont issus du cépage local Auxerrois se distinguant par leurs reflets d'or vert et leur extrême finesse. Élégants, fruités, évoquant les agrumes, ce sont des vins légers et charmeurs.

A CHAQUE PLAT SON CÔTES DE TOUL...

Les vins gris, servis entre 8 et 10° accompagnent magnifiquement la quiche lorraine, les pâtés lorrains, les terrines et les charcuteries. Mais aussi les escargots, la potée lorraine ou une darne de saumon grillée.

Les vins rouges, servis à 14°, lorsqu'ils sont jeunes, conviendront parfaitement aux rôtis. Plus vieux, ils pourront accompagner à merveille les civets, le gibier ou le confit de canard.

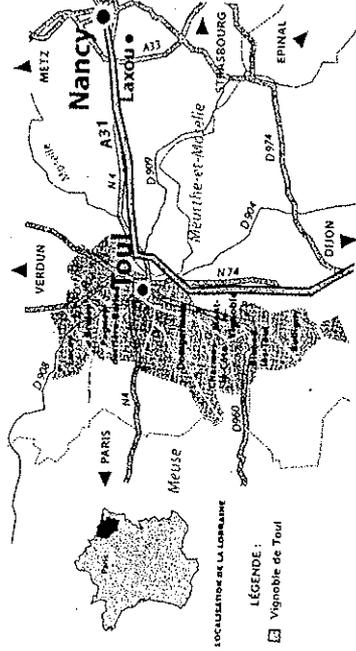
Quant aux vins blancs, dégustés frais entre 8 et 10°, ils seront de formidables compagnons d'apéritif. Ils accommoderont aussi très bien les langoustines, la blanquette de veau ou un foie gras poêlé.

Toujours un
pour vous
plaire...

Vignobles de
Lorraine

CÔTES DE TOUL

Appellation d'Origine Contrôlée Côtes de Toul



LE VIGNOBLE...

Réparti sur 8 villages à l'ouest de Toul : Lucey, Bruley, Pagny, derrière Barine, Domgermain, Charmes la Côte, Mont le Vignoble, Blénod-les-Toul et Bulligny ; le vignoble des Côtes de Toul, qui culmine à 270m, s'étend sur 20 km de long sur un axe Nord-Sud. L'appellation représente aujourd'hui 100 hectares pour une production annuelle de 600 000 bouteilles.

Les Côtes de Toul comptent une trentaine d'exploitations viticoles.

UN PEU D'HISTOIRE...

Déjà chantées 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. Après la Révolution les ouvriers viticoles deviennent propriétaires de leurs terres et le vignoble atteindra jusqu'à 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.

Grâce à la pugnacité et la ténacité d'une trentaine de viticulteurs, le vignoble reprendra des couleurs en 1951 avec un classement en VDQS et mieux encore, les efforts répétés de plantation et de méthodes de vinification toujours plus qualitatives, furent récompensés en 1998 avec l'obtention de l'AOC, classant les vins des Côtes de Toul parmi les grands vins de France.

COMITÉ DES VINS DE LORRAINE

Chambre Régionale d'Agriculture de Lorraine

9, rue de la Vologne

54520 LAXOU

Tél. : 03 83 96 80 60

Fax : 03 83 98 46 82

lorraine
conseil régional

MEURTHE & MOSELLE

MEUSE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.