

14 & 15  
AVRIL  
2018  
BAR-LE-DUC



# IN VINO VISITAS

*Marche découverte autour du vin et du patrimoine  
Présence d'un village gourmand*



Avec le soutien de

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Contact : [salon2018@invinovisitas.fr](mailto:salon2018@invinovisitas.fr)  in vino visitas



Ça le fait !

## Alain ROGER

Conseiller indépendant en immobilier

Tél. : **07 71 68 60 73**

Lot du GOLF  
9, rue de la côte GERARD 55000 VEEL

Mail : [alain.roger@safte.fr](mailto:alain.roger@safte.fr)



RSAC BAR-LE-DUC 820 295 004

[www.safte.fr](http://www.safte.fr)

Fabriqué à BAR LE DUC

# PAPIER PEINT PANORAMIQUE

Personnalisé  
*selon vos dimensions et n'importe quelle photo ou dessin de qualité*

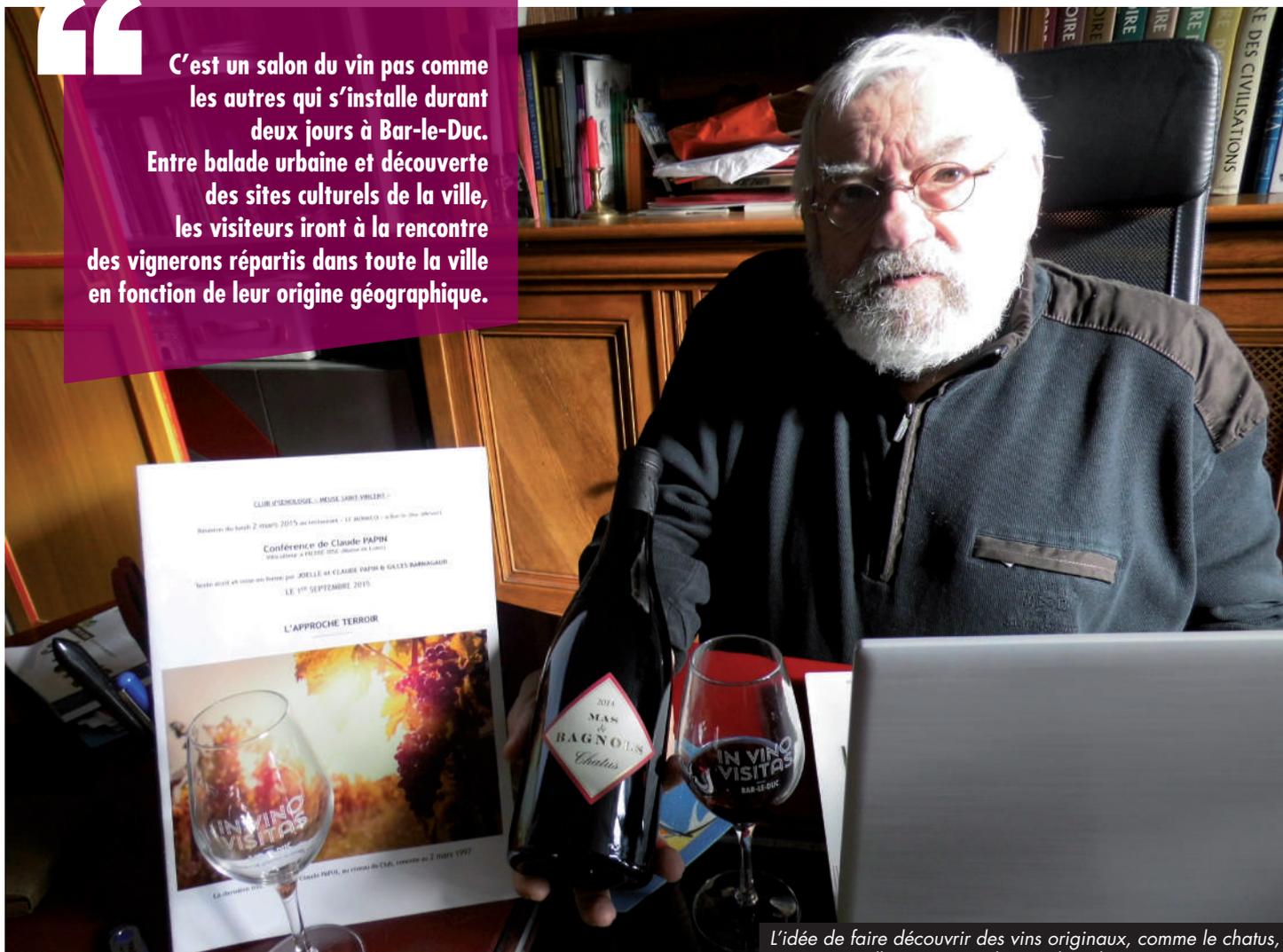
7, impasse des lettres - Zi de Popey  
55000 BAR LE DUC

FABRICATION DE SUPPORTS PUBLICITAIRES et DECORATIFS

[frederic.deco@wanadoo.fr](mailto:frederic.deco@wanadoo.fr)



C'est un salon du vin pas comme les autres qui s'installe durant deux jours à Bar-le-Duc. Entre balade urbaine et découverte des sites culturels de la ville, les visiteurs iront à la rencontre des vigneronns répartis dans toute la ville en fonction de leur origine géographique.



L'idée de faire découvrir des vins originaux, comme le chatus, réjouit Gilles Barnagaud, président de Meuse Saint Vincent.

# Salon du vin IN VINO VISITAS

« Un concept totalement novateur »

*Si vous trouvez sur votre route le vigneron du Gaillac à la chapelle Saint Louis ou du Beaujolais à la médiathèque, ce n'est pas le fruit du hasard. Tout a été pensé par les organisateurs de cet événement autour du vin à Bar-le-Duc, le club œnologique Meuse Saint Vincent, l'Association Multisports Barisienne (AMB) et l'Académie des vins et de la gastronomie française (AVGF). Gilles Barnagaud, président de Meuse Saint Vincent, raconte le concept de la grande première d'In Vino Visitas.*

**Qu'est-ce qui fait de In Vino Visitas un salon pas comme les autres ?**

**Gilles BARNAGAUD, Président du club œnologique Meuse Saint Vincent :** On réunit une quinzaine de producteurs sur deux jours à Bar-le-Duc. Mais ils ne sont pas regroupés dans un seul et même endroit. Ils sont répartis aux quatre coins de la ville, selon leur provenance. On a en fait calqué la carte viticole de France sur celle de Bar-le-Duc. Et qui plus est, ils sont installés dans les sites culturels de la ville, la chapelle Saint Louis, Gilles de Trèves, ou encore le Pressoir de la Ville-Haute. Bar-le-Duc est la première ville en France à organiser un salon du vin

de cette manière, en alliant l'originalité géographique à la balade urbaine et la découverte du patrimoine local. In Vino Visitas est un concept totalement novateur.

**On peut comprendre le partenariat de l'Académie des vins et de la gastronomie française (AVGF), mais celle de l'Association Multisports Barisienne (AMB) est un peu plus surprenante...**

**Gilles BARNAGAUD :** Ce salon est l'occasion d'une balade urbaine, sur un circuit de 7 kilomètres. Les visiteurs iront de la Ville-Haute à la Côte Sainte Catherine en passant par la ville basse. D'ailleurs, le trajet entre

la médiathèque et le mini-golf de la Côte Sainte Catherine se fait à la marche nordique, accompagné par un spécialiste. Mais un bus fait également la jonction des deux sites. On a voulu allier le côté sportif du salon au côté culturel avec la découverte du patrimoine local et de vins parfois très originaux, comme le chatus, le piquepoul, le morastel ou l'oeillade. C'est une balade à travers la richesse de notre vignoble que l'on fait ensemble, pour un moment de partage et de convivialité. C'est là tout l'esprit du vin.

### Combien de visiteurs attendez-vous sur ces deux jours ?

**Gilles BARNAGAUD** : C'est la première édition, on n'a donc aucun recul. Mais on a fait graver 2 500 verres In Vino Visitas qu'on offre à chaque visiteur. Si on les distribue tous, on sera très satisfait. Mais si les gens finissent le circuit avec le sourire, on sera très heureux aussi. Surtout d'avoir réussi ce salon en incluant les commerces de la ville.

## “ In vino veritas ?

**Au fait, pourquoi In Vino Visitas ?**  
**« Pour le jeu de mots avec in vino veritas, bien sûr, et parce qu'on découvre les vins de France tout en se baladant sur des sites culturels de la ville », s'explique Gilles Barnagaud, président du club œnologique Meuse Saint-Vincent.**

### Le verre de l'amitié

**C'est un verre à la main que vos partez à la rencontre des vigneron. Et pas n'importe quel verre ! Gravé du nom de Bar-le-Duc et du salon In Vino Visitas, il symbolise l'esprit que les organisateurs ont voulu insuffler au cours de ces deux jours : l'amitié ! 5 000 verres ont été fabriqués pour cet événement, 1 800 avaient déjà été distribués chez les restaurateurs barisiens. Les verres sont également en vente sur le salon.**

### 27 vigneron, 250 vins

27 vigneron venus des quatre coins de la France vous attendent sur sept sites historiques et culturels de Bar-le-Duc. Une superbe occasion nous est offerte de découvrir plus de 250 vins issus de régions totalement différentes et de cépages tout aussi hétéroclites. Au cours des 7 kilomètres du circuit encadrés par près de 70 bénévoles, vous pouvez également vous arrêter en cours de chemin chez le luthier Jordan Wencek, rue du Paquis, ou visiter le laboratoire de fabrication de chocolat chez Cordel, boulevard de la Rochelle.

Les gourmands ne manqueront pas d'aller saluer les producteurs locaux, regroupés au village gourmand, dans le Parc de l'Hôtel de ville. Amateurs d'art et d'histoire, passez par le musée de la Ville-Haute où une exposition dédiée à la vigne vous attend. Vous y apprendrez notamment que Bar-le-Duc fut en son temps une ville dont les coteaux étaient couverts de vignes.

Une fois au musée, profitez-en pour admirer des peintures très originales, elles aussi teintées aux couleurs de la vigne, à la Chapelle Saint-Louis. Ludique, pluridisciplinaire, le salon In vino visitas vous fait voyager à travers la ville, la vigne, et l'histoire.

**Départ du circuit :** Parc de l'Hôtel de ville.

### Les sept sites accueillant les vigneron :

- Salle des fêtes
- Médiathèque
- Théâtre municipal
- Mini-golf de la Côte Sainte-Catherine
- Pressoir de la Ville-Haute
- Espace Saint-Louis
- Gilles de Trèves



### Retirez votre vin au Hall des Brasseries

Si vos achats de vins se limitent à quelques bouteilles, vous pouvez les prendre directement au stand des vigneron.

En revanche, si vous ne voulez pas vous encombrer lors de votre visite, les vigneron vous délivreront un bon de commande et vous retirerez les vins que vous avez achetés, muni de votre bon, au Hall des Brasseries, 6, Avenue du 94<sup>e</sup> Régiment d'Infanterie.

## « Un véritable travail d'équipe »

### **In vino visitas est donc un événement fédérateur ?**

**Gilles BARNAGAUD** : Avec l'AMB, l'AVGF et les membres de Meuse Saint Vincent collaborent depuis des mois pour monter ce salon du vin. Plus de 60 bénévoles encadrent la manifestation. 12 restaurateurs proposeront des menus spéciaux pour l'occasion, à 28,50€, prix dans lequel est inclus le pass pour le salon d'une valeur de 10€. Les commerçants jouent eux aussi un rôle en affichant les panneaux sur lesquels on a inscrit des maximes sur le vin. L'Office de tourisme est à nos côtés aussi, bien sûr. Et c'est effectivement fédérateur, parce que In Vino Visitas s'adresse aux amateurs du vin, du sport, de la culture, aux trois à la fois.

### **Comment avez-vous choisi les vignerons présents à Bar-le-Duc ?**

**Gilles BARNAGAUD** : Notre club œnologique Meuse Saint Vincent organise régulièrement des visites dans les vignobles français. Nous y avons découvert des vins formidables et des vignerons qui aiment partager leur passion. Nous avons également choisi nos invités en fonction de leur région pour avoir une grande diversité et reproduire la carte de France ici, à Bar-le-Duc. Et puis, c'est toujours très intéressant de les entendre parler avec beaucoup de simplicité de leurs vins.

### **Les vignerons ont donc été réceptifs au concept de In Vino Visitas ?**

**Gilles BARNAGAUD** : Vous savez qu'on parle de ce salon même du côté de Toulouse ! On a même reçu un appel d'un vigneron de Géorgie, aux Etats-Unis. On aurait aimé le recevoir, mais on a dû lui répondre qu'on allait avoir un peu de mal à le placer sur la carte vinicole de France. Ce à quoi les vignerons sont réceptifs aussi, c'est à l'esprit de convivialité qu'on veut insuffler durant ces deux jours.



### **« Un lieu de rencontres et d'échanges »**

Gilles Eychenne, président de l'Académie des vins et de la Gastronomie Française :  
« J'aime la spécificité de ce salon barisien. Outre le dispersement des vignerons dans toute la ville, les gens vont à la rencontre des autres. Les vignerons sont plus ici dans l'esprit d'échange de leur passion, de leur savoir-faire. Le fait de ne pas acheter son vin directement auprès du vigneron démercantilise le salon ».

### **« Un assemblage judicieux »**

Véronique Becherini, présidente de l'Association Multisports Barisienne (co-organisatrice du salon du vin) :  
« Pour notre association, participer à ce salon du vin est un superbe challenge qu'on a voulu relever en montrant qu'on peut allier le vin, le sport et la culture. Il n'y a rien de contradictoire dans ce mélange des genres. »

# Liste des vignerons

## **BUZEA Georgian [ Moselle ]**

10 rue Raymond Mondon  
57130 ANCY/MOSELLE  
06 64 64 31 02  
domainebuzea@gmail.com  
>> *Mini-golf*

## **BLANCK Robert [ Alsace ]**

167 route d'Ottrott BP 63  
67212 OBERNAI Cedex  
03 88 95 58 03  
info@blanck-obernai.com  
>> *Mini-golf*

## **DOMERGUE Cécile [ Minervois ]**

Clos Centeilles  
Campagne de Centeilles - 34210 SIRAN  
04 68 91 52 18  
contact@closcenteilles.com  
>> *Mairie*

## **ROUSSELY Vincent [ Touraine ]**

Clos Roussely  
11, Route du Château - 41400 ANGÉ  
02 54 32 86 46 - contact@closrousseley.fr  
>> *Saint - Louis*

## **KLINGENFUS Alain [ Alsace ]**

Domaine Alain Klingenfuss  
56 rue Ettore Bugatti - 67120 MOLSHEIM  
03 88 38 54 54  
alain.klingenfus@orange.fr  
>> *Mini-golf*

## **BOUGET Pierre [ Bourgogne ]**

Domaine de Cardon  
2, Place de la république - 71150 RULLY  
contact@domainedecardon.fr  
>> *Médiathèque*

## **LESBROS Georges [ Côtes du Rhône ]**

Domaine Vaubelle  
990 route de Montmirail  
84190 BEAUMES-DE-VENISE  
04 90 65 86 28  
domainedevaubelle@orange.fr  
>> *Théâtre*

## **MERLE Bruno Mariette [ Provence ]**

Domaine Bouisse-Matteri  
3301 rte des Loubes - 83400 HYERES  
04 94 38 65 05  
bruno.merle@wanadoo.fr  
>> *Mairie*

## **MOLLIER Pierre [ Ardeche ]**

Mas de Bagnols - 07110 VINEZAC  
04 75 36 51 99  
masdebagnols@orange.fr  
>> *Théâtre*

## **LAUNOIS Père et Fils**

[ **Champagne** ]  
2, Avenue Eugène Guillaume - B.P. 7  
51190 LE MESNIL-SUR-OGER  
03 26 57 50 15  
info@champagne-launois.fr  
>> *Gilles de Trèves / COUCHOT*

## **DEGENEVE Laurent [ Meuse ]**

Domaine du Gruy  
7 rue des Lavoirs Creue, 55210 CREUE  
03 29 89 30 67  
laurent.degeneve@wanadoo.fr  
>> *Mini-golf*

## **CLUSEL Pascal [ Côtes roties ]**

Rhone deux vallées  
06 89 78 61 46  
vinsrhone2vallees@gmail.com  
>> *Théâtre*

## **PAPIN Claude [ Anjou Val de Loire ]**

Château Pierre Bise  
49750 BEAULIEU-SUR-LAYON  
02 41 78 31 44  
chateaupb@hotmail.com  
>> *Saint - Louis*

## **DITTIERE Bruno/Joël [ Anjou ]**

Domine Dittière  
49320 VAUCHRETIEN  
02 41.91.23.78 - domaine.dittiere@sfr.fr  
>> *Saint - Louis*

## **COUTURIER Laure [ Côtes du Rhône ]**

Domaine Rabasse Chavarin  
Chemin des Girard - 84290 CAIRANNE  
04 90 30 70 05  
rabasse-charavin@orange.fr  
>> *Théâtre*

## **VADIN Guy [ Champagne ]**

Vadin plateau  
12, rue de la coopérative  
51480 CUMIÈRES  
03 26 55 23 36  
contact@champagnevadinplateau.com  
>> *Gilles de Trèves / COUCHOT*

## **NOEL Roger [ Languedoc ]**

Domaine la conseillère  
Route de Gignac - 34530 MONTAGNAC  
07 62 13 44 30  
contact@domainedelaconseillere.com  
>> *Mairie*

## **PERRACHON Pierre-Yves [ Beaujolais ]**

Château Bonnet  
71570 LA-CHAPELLE-DE-GUINCHAY  
03 85 36 70 41  
charlotte.charlotte@chateau-bonnet.fr  
>> *Médiathèque*

## **BELLEMIN Anne [ Savoie ]**

Domaine de Méjane  
Parc Naturel Régional du Massif  
des Bauges  
73250 SAINT-JEAN-DE-LA-PORTE  
04 79 71 48 51  
contact@domaine-de-mejane.com  
>> *Médiathèque*

## **LAURENT Pascal [ Muscadet ]**

EARL Coursay village  
236, Coursay - 44690 MONNIERS  
06 60 84 78 04 - 02 40 54 64 50  
pl Laurent@domaineducourtill.com  
>> *Saint - Louis*

## **CARCENAC Joseph [ Gaillac ]**

Domaine Carcenac  
Le Jauret - 81600 MONTANS  
05 63 57 57 28  
contact@domainecarcenac.com  
>> *Pressoir*

## **MIGOT Camille [ Toulous ]**

Domaine MIGOT  
108 grande rue - 54200 LUCEY  
06 72 51 97 73 - 03 83 63 87 31  
camille@domainemigot  
>> *Mini-golf*

## **DUFFAU Bruno/Anne [ Gaillac ]**

Saint Laurent - 81600 GAILLAC  
06 29 51 19 65 - 05 63 58 43 13  
bruno.duffau@wanadoo.fr  
>> *Pressoir*

## **BLIN Valérie [ Champagne ]**

Champagne H. BLIN  
5 rue de Verdun - 51700 VINCELLES  
06 22 21 78 13 - 03 26 58 20 04  
blin.valerie@sfr.fr  
>> *Gilles de Trèves / COUCHOT*

## **GUILLEMIN Antoine [ Bordeaux ]**

Château Le Tros  
5 route de Navenne - 70 000 LA DEMIE,  
06 62 48 28 21  
alaconquetedesvins@gmail.com  
>> *Pressoir*

## **QUATREVAUX David [ Champagne ]**

J.M. Rigot  
2, rue de chayillon  
51700 BINSON ORQUIGNY  
06 73 45 32 49  
champagne.jmrigot@orange.fr  
>> *Gilles de Trèves / COUCHOT*

## **CAPDEVIELLE Didier [ Jurançon ]**

Domaine Capdevielle  
Quartier COOS - 64360 MONEIN  
05 59 21 30 25  
contact@domaine-capdevielle.com  
>> *Mairie*



À quelques pas de là, les Cévennes contemplent les vignes du Mas de Bagnols bercées par le soleil ardéchois.

## Vins d'Ardèche

# Mas de Bagnols Un chatus époque renaissance

Au pied des Cévennes, d'autres pieds que l'on ne voit nulle part ailleurs. Décimé par le phylloxera à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, renaît depuis une trentaine d'années le chatus, un cépage typiquement cévenol. Au point de sortir de la confidentialité et exhiler les rues de Bar-le-Duc. Grâce à Pierre et Maria Mollier, venus tout droit de Vinezac, en Ardèche, avec dans ses cartons quelques cuvées de chatus issus de leur domaine, le Mas de Bagnols. « On produit 25 hectolitres de chatus chaque année, qu'on vend à une clientèle de plus en plus demandeuse », commente Pierre Mollier. Vinifié en cuve jusqu'à la fin de la fermentation malo-lactique, le chatus passe ensuite en fûts pendant 18 mois. Bouche puissante, riche en tanin, dégageant des arômes de pruneaux, ce vin s'accommode parfaitement des viandes rouges, le gibier pouvant être son

compagnon de table idéal. Impossible de lui trouver son semblable ailleurs, le sol gréseux dont il puise son identité fait de ce cépage le symbole de l'Ardèche.

### « Un petit coin du ciel »

Qu'il fait bon vieillir en cave, au Mas de Bagnols, « *Un petit coin du ciel* », comme aime le décrire Maria Mollier. Non loin des fûts dans lesquels le chatus fait sa mue, syrah, grenache, marsanne et autre chardonnay s'arrondissent pour bientôt offrir six autres cuvées marquées de l'empreinte des Mollier. Rouge, rosé ou blanc, le vin issu du domaine éclaire notre verre du soleil ardéchois. Les fruits noirs des côtes du Vivarais emplissent nos cœurs de mille saveurs descendues tout droit des Cévennes. Un petit coin du ciel... ou de paradis.

## Minervois

# Clos Centeilles Le domaine aux 23 cépages

« Nous avons un vin classique, et douze OVNI ! » C'est ainsi que Cécile Domergue définit les cuvées du clos Centeilles, niché au cœur de l'appellation Minervois La Livinière, à mi-chemin entre Carcassonne et Narbonne. Oliviers et amandiers poussent parmi les 15 hectares du Clos, symboles du patrimoine viticole et culturel du Languedoc. « Quand ma mère, Patricia Boyer-Domergue, a pris le domaine en mains il y a plus de 20 ans, elle a aussitôt planté des cépages anciens. Aujourd'hui, nous en avons 23 », dénombre Cécile qui, depuis huit ans, apporte son savoir au domaine.

### La cuvée aux neuf cépages

Bien sûr, Cécile et Patricia élaborent des vins à base de syrah, de grenache ou de mourvèdre, des noms qui nous



Le Clos Centeilles, plus qu'une marque de fabrique, une vraie philosophie de la vigne pour Cécile et Patricia.

sont familiers. Mais les vigneronnes piquent notre curiosité dès qu'elles évoquent les autres cépages qu'elles cultivent le plus naturellement possible : morastel, araignan, riveirenc, œillade, picpoul, etc. Elles éveillent nos papilles dès qu'elles décrivent les vins. De la poésie dans le verre, de la fraîcheur en bouteille, du soleil dans la voix, de la couleur dans la vie. Après deux années d'élevage au minimum, les assemblages finissent par donner une identité propre à chaque vin. L'esprit est toujours créatif : « on a récemment lancé le Mosaïque de Centeilles, élaboré avec neuf cépages provenant de la même parcelle », explique Cécile Domergue, un peu moins loquace dès que l'on essaie de lui arracher quelques secrets de fabrications. Mais c'est bien connu : les OVNI doivent garder une part de leur mystère !



Depuis 1989, Laurent Degenève produit des vins meusiens dont la réputation ne cesse de croître.

## Vins des Côtes de Meuse

# Domaine de Gruy Dans la cour des grands !

Le guide Hachette, entres autres guides, ne manque jamais une occasion de mettre en avant les vins de Meuse. Ceux de Laurent Degenève ne surprennent plus les palais les plus aguerris, leur qualité étant vantée depuis des années. Ce week-end, le Domaine de Gruy est le local de l'étape, mais pas le moins original pour autant. Ni le moins doué de cette génération de vignerons capables de maîtriser à la perfection le processus de la vinification. S'il utilise le pinot noir, chardonnay, pinot gris et autre gamay pour élaborer des vins que l'on peut classer aisément dans des gammes que l'on apprécie déjà, la touche personnelle du vigneron de Creuë apporte une singularité qui fait du domaine de Gruy un incontournable des Côtes de Meuse : « je ne fais pas de malo sur les blancs (NDLR : pas de transformation de l'acide malique en acide lactique). Ça donne des vins plus secs, mais très bien équilibrés entre le sucre et l'acide ». Laurent Degenève avoue

certaines similitudes entre les pinots gris et pinots noirs qu'il produit et ceux d'Alsace.

### L'auxerrois, cépage emblématique de Lorraine

Mais il est une particularité qui fait l'ADN des vins des Côtes de Meuse. Cet ADN, c'est l'auxerrois. « Le cépage emblématique de notre région. Il donne un vin un peu plus sec, très frais et aux arômes d'agrumes » souligne le vigneron meusien qui l'utilise en monocépage, pour garder une entière authenticité à sa cuvée.

Les vins effervescents sont également une originalité du domaine de Gruy. 15 000 bouteilles sortent chaque année de chez Laurent, 20 000 en vins tranquilles. Pas vraiment industrielle, la production, et pourtant, la réputation de Laurent Degenève s'est répandue aux quatre coins de la France.

## Champagne

# Vadin-Plateau Sept hectares, sept terroirs

Sait-on réellement apprécier un champagne ? Trop frais, il coïncera pudiquement ses arômes dans la bulle. Trop chaud, il se sera fané à trop attendre d'être servi. A bonne température, il dévoilera un torrent de saveurs absorbées dans la terre hétéroclite champenoise. « Les sols sont changeants. Nous avons sept hectares de vigne situés sur sept villages différents. Sur Cumières, là où est notre maison, ce sont des terres profondes, alors que les sols sont plus argileux dès que l'on s'approche des bois. C'est une véritable chance, cette diversité. », apprécie Jean-Luc Vadin, heureux de travailler dans le domaine familial, avec son père, Guy, et son fils, Yann. Heureux d'ouvrir avec ses amis une bouteille de champagne Grande Réserve, née du savoir-faire conjugué des trois générations Vadin. « En fait, je suis la huitième génération Vadin. C'est un privilège de travailler avec mon père et mon fils. »



### Le choix du tonneau

De la réflexion collective sont nés plusieurs champagnes, issus de sept terroirs différents. Mais, s'il en est donc un que Jean-Luc aime évoquer, c'est la Grande Réserve. 60% de chardonnay, 40% de pinot noir dont 5% de vin de réserve. « Il est élevé sur latte pendant quatre à cinq ans. Ce qui fait la particularité de la bouteille, c'est aussi son bouchon de liège maintenu par une agrafe. » Une pratique ancestrale que Jean-Luc Vadin perpétue. Et quand le bouchon saute, des arômes d'aubépine, de poire et de pêche s'échappent de la flûte. Les saveurs de pomeles et de citron apportent une belle note de fraîcheur qui s'ajoute en parfaite intelligence à une note toastée. La bouche est onctueuse, la longueur profonde. « On utilise des tonneaux pour faire nos champagnes, champenois ou Bordelais, qui apportent leur touche. » Touché, conquis !

# Coutarel

VOYAGES

## L'AGENCE DE **TOUS** VOS VOYAGES



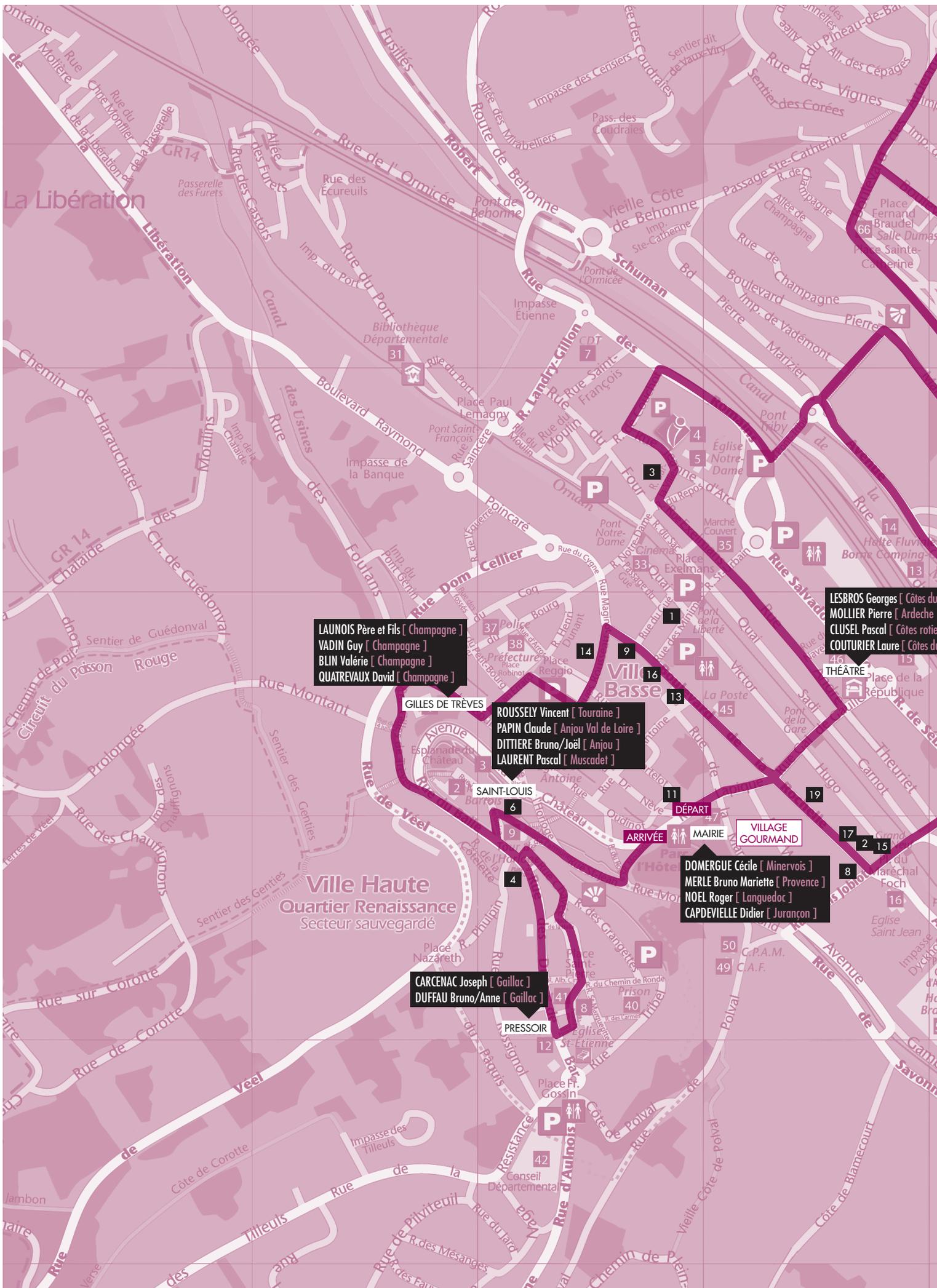
Z.I de Popey - 5 rue Louise Weiss à Bar-le-Duc - Tél. 03 29 710 710 - [www.voyages-coutarel.com](http://www.voyages-coutarel.com)

IN VINO  
VISITAS  
BAR-LE-DUC



*« Je suis antimilitariste,  
La seule arme que je tolère,  
c'est le tire-bouchon. »*

Jean Carmet



LAUNOIS Père et Fils [ Champagne ]  
VADIN Guy [ Champagne ]  
BLIN Valérie [ Champagne ]  
QUATREVAUX David [ Champagne ]

GILLES DE TRÈVES

ROUSSELY Vincent [ Touraine ]  
PAPIN Claude [ Anjou Val de Loire ]  
DITTIÈRE Bruno/Joël [ Anjou ]  
LAURENT Pascal [ Muscadet ]

SAINT-LOUIS

DOMERGUE Cécile [ Minervois ]  
MERLE Bruno/Mariette [ Provence ]  
NOEL Roger [ Languedoc ]  
CAPDEVIELLE Didier [ Jurançon ]

CARCENAC Joseph [ Gaillac ]  
DUFFAU Bruno/Anne [ Gaillac ]

LESBROS Georges [ Côtes du  
MOLLIER Pierre [ Ardeche  
CLUSEL Pascal [ Côtes rotie  
COUTURIER Laure [ Côtes du

THÉÂTRE

ARRIVÉE

MAIRIE

DÉPART

VILLAGE GOURMAND

67  
MINI-GOLF

12

BUZEA Georgian [ Moselle ]  
 BLANCK Robert [ Alsace ]  
 KLINGENFUS Alain [ Alsace ]  
 DEGENEVE Laurent [ Meuse ]  
 MIGOT Camille [ Toulais ]

BOUGET Pierre [ Bourgogne ]  
 PERRACHON Pierre-Yves [ Beaujolais ]  
 BELLEMIN Anne [ Savoie ]  
 GUILLEMIN Antoine [ Bordeaux ]

MARBEAUMONT  
 MÉDIATHÈQUE

- RESTAURANTS PARTENAIRES**
- 1 AMARYLIS
  - 2 BISTRO ST JEAN
  - 3 CÔTÉ CÉPAGES
  - 4 GRILL RESTAURANT DE LA TOUR
  - 5 LA BOUCHERIE
  - 6 LA MEUSE GOURMANDE
  - 7 LE BERNANOS
  - 8 LE CELLIER DES GOURMETS
  - 9 LE COMPTOIR DE MAITRE KANTER
  - 10 LE MONACO
  - 11 LE PORTOFINO
  - 12 O CLUB GOURMAND
  - 13 PAUS' CAFE
  - 14 BECH LUDOVIC
  - 15 AU PALET D'OR
  - 16 BOULANGERIE PARISIENNE
  - 17 AU CHAROLAIS
  - 18 BOUCHERIE FRANÇOIS
  - 19 PARMENTIER
  - 20 FLUNCH



Le domaine Bouisse-Matteri, une affaire de famille.

## Côtes de Provence

# Domaine Bouisse-Matteri Hors des sentiers battus

Pas très loin de Hyères, blotti entre le grenache, le syrah et le carignan, pousse une étrange vigne. Sur un demi-hectare à peine, le mourvaïson se gorge du soleil de Provence. Quelques heures suffiront à la famille Merle, Mariette, Fanny, Thomas et Bruno, pour le récolter au moment des vendanges. En revanche, l'attention que les vigneron du domaine Bouisse-Matteri lui portent est au moins aussi grande que pour les autres cépages. « On est les seuls à produire des vins avec du mourvaïson », s'exclame Bruno. « Et le résultat est extra ! Ca donne un vin rouge sauvage, inclassable. Il a la puissance de certains vins du Rhône, mais le caractère du mourvaïson est vraiment plus sauvage que le grenache » se félicite-t-il. Le nez est épicé, mais fruité, groseille et mûre imprègnent les

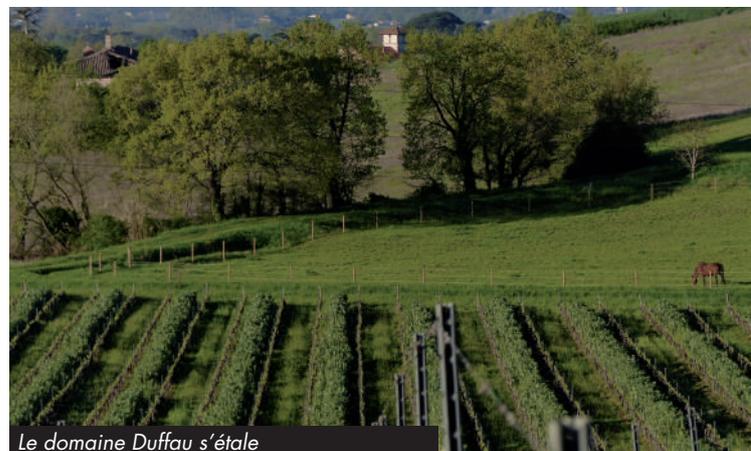
narines sans pudeur. L'attaque est vanillée, les fruits frais, rouges et noirs, charment nos papilles. Et puis il finit par nous emporter dans les sous-bois. Bref, une explosion de saveurs !

### Une avant-première pour les Barisiens

Utilisé en monocépage, le mourvaïson se retrouve également dans une cuvée que le public d'In Vino Visitas a aujourd'hui la primeur de découvrir : « le Mouton Noir. C'est un assemblage de mourvaïson, aubun, alicante et vieux cinsault qu'on vient juste de lancer. Les arômes sont complexes entre le jus de cassis et de framboise mûre ». Bruno Merle a chargé dans son camion d'autres vins qu'il souhaitait présenter à Bar-le-Duc. Blancs, Rosés, rouges, les goûts et les couleurs sont dans la nature provençale.

## Gaillac

# Domaine Duffau « Loin de l'œil », près du cœur



Le domaine Duffau s'étale sur 15 hectares, le long des vallons du Tarn.

Bruno Duffau est à Gaillac, alors il utilise des cépages typiquement gaillacois ! Le « loin de l'œil » en est un. Il donne un vin blanc bluffant aux arômes de gelée de coïn. Les rouges du domaine Duffau ne se laissent pas gagner par la banalité non plus. Le braucol, partenaire idéal du cassoulet, laisse éclater des saveurs de cassis et autres fruits rouges pour emplir un palais comblé par une très belle longueur en bouche. « Le fer servadou est l'autre nom du braucol, en Occitan, servadou veut dire qui se conserve bien. Il donne des vins de garde » explique le vigneron. Au cours de votre balade, arrêtez-vous à son stand, et prenez le temps de découvrir d'autres originalités encore. Le duras, le mausaque, utilisé pour l'élaboration d'un effervescent, la méthode gaillacoise sans liqueur ajoutée.

### En conversion bio

Sauvignon et muscadelle font également partie de la panoplie du vigneron. La syrah ou encore le merlot, vieillis en fût de chêne, se forgent eux aussi un caractère qui ne dément pas le savoir-faire du domaine. 14 cuvées portent le nom du domaine à travers toute la France. 14 vins qui auront bientôt le label « vin bio ». Prendre un verre de Gaillac, c'est prendre un billet pour un voyage en pays occitan, titiller nos papilles avec mille saveurs du sud-ouest. À l'image de la gastronomie locale, le vin de Gaillac joue la carte de la diversité et de l'unicité. Sans conteste possible, il est un élément incontournable du patrimoine de la région !



ALBUM

MUTATION SOUS ANESTHÉSIE

Roméo  
Putti

AUTEUR-COMPOSITEUR originaire de BAR-LE-DUC • Venez me rencontrer sur ma page facebook  Roméo Putti

IN VINO  
VISITAS  
BAR-LE-DUC



*« Qu'est-ce que vous regardez ?  
C'est la carte routière ? – Non !  
C'est la carte des vins.  
C'est pour éviter les bouchons ! »*

Raymond Devos



Charlotte a rejoint son père Pierre-Yves Perrachon sur les 20 hectares de gamay et Chardonnay du Château Bonnet.

## Beaujolais

# Château Bonnet Des générations de vigneron

*donnez-lui un peu plus de temps pour que les tanins s'affinent, et ça donne quelques chose d'excellent* » témoigne le vigneron. Il suffit d'ouvrir une bouteille « *Confidences de l'Echevin* », un Chénas issu d'une vigne séculaire, pour en être convaincu.

### Une charte de bonne conduite

Nourri par un terrain argileux plus lourd, le Juliéna du Château Bonnet a lui aussi acquis ses lettres de noblesse. Ses arômes de cassis et ses notes poivrées lui confèrent un caractère proche de certains bourgognes. Corsé et capiteux, le Moulin à Vent vieilles vignes puise dans le sol granitique ses saveurs florales, alors que le Saint-Amour tire du grès son bouquet de framboise et de fraise des bois. Et l'identité de chaque vin est rehaussée par la charte Terra Vitis : « *elle interdit l'utilisation de certains produits de traitement, demande un travail des sols en lutte raisonnée. Faire du bio, c'est une bonne chose, mais ça doit être de qualité aussi* », conclut le vigneron.

La-Chapelle-de-Guinchay, petit village coincé entre Juliéna, Chénas et Saint-Amour. Pierre-Yves Perrachon ne pouvait rêver meilleur emplacement pour assouvir une passion héréditaire qui anime sa famille depuis... plus de quatre siècles ! « *On a pu remonter notre arbre généalogique jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, et on a retrouvé des traces de vigneron dans notre famille, sur Juliéna, à 3 km d'ici* ». Dans la digne tradition filiale, Pierre-Yves a rejoint son père dans les vignes en 1988, qu'il cultive maintenant avec sa fille Charlotte, œnologue. « *On travaille quatre crus : le Juliéna, le Saint-Amour, le Moulin-à-Vent et le Chénas* », énumère Pierre-Yves. « *J'avoue avoir une petite préférence tout à fait subjective, pour le Chénas. C'est un vin qui a un peu plus de rudesse que les autres crus, mais*

## Anjou

# Château Pierre Bise La grandeur angevine

François Ier a contribué à leur renommée, mais c'est dans la finesse de leurs cépages que les vins d'Anjou tirent leur noblesse. Savennières, La Roche aux Moines, Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, la salive humecte notre palais rien qu'en entendant ces noms. A Beaulieu-sur-Layon, il est un homme prophète en son domaine, celui du château Pierre Bise. 55 hectares où chenin et cabernets y sont dorlotés par Claude Papin. Entre ses Savennières, ses Quarts de Chaumes ou ses Anjous rouges, le vigneron du Maine-et-Loire ne saurait lequel de ses vins mettre sur un piédestal : « *les blancs secs en chenin de Savennières Roche aux moines sont magnifiques. Leurs petites notes de fleurs blanches profitent d'une profondeur aromatique, d'une densité au nez incroyable* ».

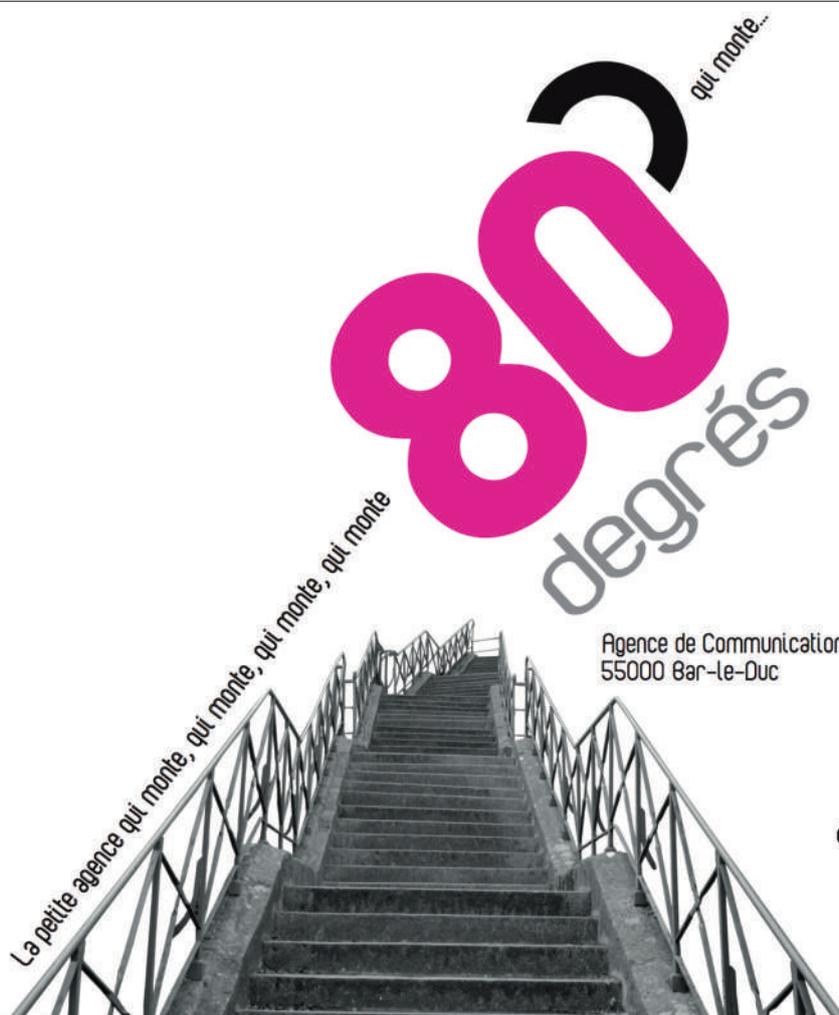


Bientôt des tonneaux et des caves du château Pierre Bise sortiront de magnifiques Savennières ou Quarts de Chaume.

Sans doute la raison qui leur a permis de décrocher la médaille d'or au concours international de Londres !

### « Une culture à partager »

Ses Quarts de Chaumes ne sont pas en reste. Moelleux à souhait, ils se sont chargés de la chaleur du soleil angevin pour offrir une palette d'arômes agrémentée d'une fraîcheur surprenante. C'est avec une gamme d'une dizaine de cuvées que Claude Papin est arrivé à Bar-le-Duc. Aussi généreux que ses vins, il va partager avec vous son amour de la vigne : « *on a fait de très gros progrès dans le vin, il est essentiel de partager cette culture* ». Et surtout, ne soyez pas complexés par votre manque de connaissances, c'est avec des mots simples qu'il vous entraînera dans son univers.



La petite agence qui monte, qui monte, qui monte, qui monte... qui monte...

# 80 degrés

Agence de Communication  
55000 Bar-le-Duc

contact@les80degres.fr



IN VINO  
VISITAS  
BAR-LE-DUC

« *In Vino Veritas...*

*La vérité est dans le vin*

*Pline l'Ancien »*



Remerciements à tous les bénévoles qui ont apporté leur concours à la réussite de cette première édition d'In Vino Visitas. Remerciements également à tous les commerçants qui ont soutenu notre manifestation. Enfin, remerciements au Crédit Mutuel, à la Société Générale, à Leclerc Bar-le-Duc et au garage Dreneri pour leur aide particulière et appréciée.

## ACTION PAINTING

(PEINTURE AU VIN ET ENCRE)

>> ESPACE SAINT LOUIS

**Samedi à partir de 14 h** : performance de 2 à 3 heures.

**Samedi & dimanche** : exposition de photos et de peintures, entrée libre.

>> MUSÉE BARROIS

**Dimanche à 10 h et 14 h** : atelier conte, suivi d'un atelier d'expression plastique (pour enfants et adultes).

## EXPOSITION "BAR-LE-DUC... ENTREZ !"

>> ESPACE SAINT LOUIS

**Samedi de 10 h à 19 h  
& dimanche de 10 h à 18 h.**

12 Photographes exposent dans le cadre du projet Rencontres 3 porté par ExpressionS

Avec le nez en l'air vers les toits et les oiseaux,  
Avec un appareil reflex ou un I-Smartphone,  
Pas n'importe où... toujours à Bar le Duc,  
Avec de la folie sur les architectures,  
Avec des ruelles et des passages,  
Avec des fleurs et des cailloux,  
Avec intention ou par hasard,  
Avec le ventre sur le sol,  
Avec ou sans lumière,  
Avec des ambiances,  
Avec des couleurs,  
Avec la pluie,  
Avec du noir,  
Avec la lune,  
Avec le ciel...  
Et plus,  
Et clic ! (Douze) photographes, une belle équipe de 7 à 77 ans.

## CONFÉRENCES, VISITE GUIDÉE

>> MUSÉE BARROIS

**Samedi de 13 h à 19 h**

- **13 h 30** : présentation des collections en lien avec le vin et la culture de la vigne.
- **14 h** : La consommation du vin dans l'Antiquité.
- **15 h** : présentation des collections en lien avec le vin et la culture de la vigne

- **16 h** : La consommation du vin dans l'Antiquité.
- **17 h** : présentation des collections en lien avec le vin et la culture de la vigne.
- **18 h** : présentation des collections en lien avec le vin et la culture de la vigne.

**Dimanche 15 avril à partir de 13 h 30**

- **13 h 30 / 14 h30 / 15 h30 / 16 h 30** : présentation des collections en lien avec le vin et la culture de la vigne.

>> SALLE DES FÊTES DE L'HÔTEL DE VILLE

**Samedi à 16 h30** - conférence intitulée « La renaissance » par Franck MOUROT, Archéologue

## Autour de la toile « Les vendanges » de Charles-Louis MALAPEAU

Le Musée barrois sort de ses réserves des objets liés à la culture de la vigne, rassemblés autour du tableau « Les Vendanges » de Charles-Louis Malapeau (1840), seul paysage peint montrant la ville de Bar-le-Duc conservé dans les collections. L'œuvre décrit une scène matinale de vendanges sur les hauteurs des coteaux méridionaux de Bar, face à la ville haute que dominent les vestiges du château des ducs - actuel Musée barrois. L'œuvre témoigne de l'importance de l'activité viticole de la ville, qui constituait jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle la deuxième activité économique après l'industrie textile. Quelques œuvres d'arts graphiques évoquant le vin et sa consommation compléteront cet ensemble.

Musée barrois. Samedi et dimanche à 13h30, 14h30, 15h30, 16h30 et 17h30. Visite incluse dans le prix du billet.

>> OFFICE DE TOURISME QUARTIER NOTRE-DAME

**Dimanche à 14 h 50** - « Vivre à Bar-le-Duc pendant la Grande Guerre ». Visite guidée en ville basse où le quotidien des habitants de la ville durant la Première Guerre Mondiale sera présenté au gré des rues et monuments de la cité.

Départ devant l'Office de Tourisme.

## LES IMPROMPTUS

### >> MÉDIATHÈQUE JEAN JEUKENS

**Samedi à 11 h et 15 h :** Visite guidée du bâtiment de la Médiathèque, clôturée par des lectures de textes (Giono, Jim Harrison, Colette, Stendhal, Sabatier, ...) sur le thème du vin..

### >> ESPACE SAINT LOUIS

**Dimanche à 11 h :** Concert du duo « Cépage Traverso ». Sonate deux flûtes. Entrée libre.

### >> PRESOIR (RUE DES DUCS DE BAR EN VILLE HAUTE)

**Dimanche de 14 h à 17 h :** Concert de la formation « D'Ici et d'ailleurs ». Le répertoire se situe dans la tradition du bal folk. Bourrées, scottishs, gavottes, mazurkas, jigs, rondeaux ou valse s'enchaînent avec poésie et virtuosité. Entrée libre.

**Tendez l'oreille :** des groupes du CIM se produiront sur divers sites le samedi et le dimanche

### >> THÉÂTRE MUNICIPAL :

**Samedi et dimanche à 11 h et 15 h :** Evocation du vin à travers la lecture de texte de Rabelais, du philosophe anglais David Hume et d'autres choisis par les lecteurs du jour !

## VISITE DE CAVES DE PARTICULIER À LA VILLE HAUTE.

**Samedi 14 h à 11 h  
et le dimanche 15 h à 14 h**

M. et Mme GODINOT François, 2 rue François de Guise, visites commentées.

**Dimanche de 10 à 12h et de 14 à 17h**

M. et Mme DUMENIL Georges, 29 rue des ducs, il suffit de sonner.

**Samedi à partir de 16h30  
et dimanche de 10h à 13h**

Mrs. FAKHAR et KOENIG, 50, rue du Paradis.

## LES +

### >> MUSÉE BARROIS

Entrée gratuite sur présentation de votre bracelet.

### >> MINI-GOLF

O'Club Gourmand à la côte Sainte Catherine : Partie gratuite pour les personnes munies d'un bracelet.

### >> CORDONNERIE AU PETIT ROMANS

Quartier Notre-Dame : démonstration de glaçage de chaussures au chablis ! **Samedi jusqu'à 16 h et dimanche de 14 h à 16 h.**

### >> MAGASIN SAUTE-MOUTON

Animations boulevard de la Rochelle le samedi.

### >> CHOCOLATERIE « AU PALET D'OR »

Boulevard de la Rochelle. Découvertes du laboratoire et atelier de fabrication de chocolat. **Samedi de 14 h 30 à 18 h.**

### >> LIBRAIRIE LA FABRIQUE

Exposition de livres et de BD sur le thème du vin.

## JEU DE PISTE POUR LES ENFANTS

## NAVETTE

Une navette de bus sera mise en place médiathèque/mini-golf/ centre-ville. Les deux jours :

**Le samedi de 11h à 18h.**

**Le dimanche de 11h à 17h.**



## CONCOURS « VINS ET CHOCOLATS »

Achetez un ou plusieurs morceaux de chocolat au départ de la manifestation (Parc de l'Hôtel de Ville) et découvrez quel vin rentre dans sa composition.

*Indice : ce vin mystère sera présent sur le salon.*

### Une caisse de ce vin à gagner !

#### Règlement concours chocolat

Tous les visiteurs peuvent participer à ce concours qui se déroule pendant toute la durée du salon. La réponse devra être inscrite manuellement sur le bulletin prévu à cet effet qui sera délivré avec le chocolat acheté.

Les bulletins réponse devront être déposés dans une urne à la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville.

Un tirage au sort parmi les bonnes réponses sera effectué le dimanche soir à 17 h 30. Le gagnant sera prévenu par courrier ou courriel.

Les résultats seront annoncés le dimanche 15 avril à 17h30, le gagnant sera prévenu par courrier ou courriel.

#### Règlement visiteur du salon In Vino Visitas

Le montant du droit d'entrée est de 10 €. Cette entrée est personnelle et incessible. Le paiement de l'entrée au salon est marqué par la remise d'un bracelet, que le visiteur est tenu de porter et de conserver intact. Tout bracelet déchiré signifie la sortie définitive du salon. Aucun remboursement ni aucun échange de bracelet ne sera possible. L'entrée de chaque site est exclusivement réservée aux porteurs de bracelets (sauf enfants accompagnés). Seules les adultes majeurs porteurs de bracelets intacts pourront être servis par les vignerons. Tare : les verres ont une tare à 4cl. Les vignerons sont tenus de ne pas dépasser ce trait de tare. Les organisateurs se réservent le droit d'exclure définitivement tout participant dont l'attitude porterait préjudice au bon déroulement de l'organisation. La participation au Salon implique le respect de toutes les mesures de sécurité prescrites tant par les autorités que par l'Organisateur du Salon.

# Parcours manifestation\* IN VINO VISITAS

\*Le trajet ci-dessous est proposé à titre indicatif.

## DÉPART : Parc Hôtel de Ville

> Salle des fêtes de l'hôtel de ville.  
Région : côtes de Rhône, Provence...

## Direction la Médiathèque

> Rue Lapique  
> Boulevard de la Rochelle  
> Rue de Saint Mihiel  
> **Arrivée Médiathèque :**  
Région : bourgogne, Savoie jura...

## Direction le Mini-Golf

> Avenue Robert Schuman  
> Escalier cote Saint Catherine  
> Place Sainte Catherine  
> Boulevard des Ardennes  
> Allée des Cévennes  
> **Arrivée Mini-Golf :**  
Région : Meuse, Alsace, toulinois, Moselle...

## Direction la Salle Couchot

> Rue d'Anjou  
> Boulevard des Flandres  
> Boulevard des Ardennes  
> Place Sainte Catherine  
> Escalier cote Saint Catherine  
> Rue Pont Triby  
Arrivée Square Couchot : atelier peinture

## Direction le Théâtre

> Rue Bar le Ville  
> Rue Exelmans  
> Rue André Theuriet  
> **Arrivée Théâtre :**  
Région : Languedoc, Roussillon...

## Direction Gilles de Trève

> Rue André Theuriet  
> Rue Général de Gaulle  
> Boulevard de la Rochelle  
> Rue Jean-Jacques Rousseau  
> Place Reggio  
> Rue Jean Errard  
> Rue de la Couronne  
> **Arrivée école Gilles de Trève :**  
Région : champagne, chablis...

## Direction le Pressoir

> Rue Gilles de Trève  
> Rue du Baile  
> Rue des Ducs de Bar  
> **Arrivée au Pressoir :**  
Région : vin de Loire...

## Direction la Chapelle

> Place Saint Pierre  
> Rue Chavée  
> Rue François de Guise  
> **Arrivée à la Chapelle :**  
Région : Bordelais...

## Direction Parc de l'Hôtel de Ville

> Rue François de Guise  
> Rue Saint Jean  
> Rue Moulotte  
> **Arrivée au Parc de l'Hôtel de Ville.**

## Découvrez les vignes de Bazincourt

Jusqu'à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle et les ravages du phylloxéra, la commune de Bazincourt-sur-Saulx était réputée pour son pinot noir. Une poignée de passionnés a décidé de renouer avec ce glorieux héritage en replantant des ceps de vigne sur une parcelle implantée sur la « Côte de Bar », à l'exposition idéale.

Réunis au sein d'une association loi 1901 baptisée « Les Vignes de Bazincourt », ils ont souhaité s'associer à l'événement In Vino Visitas pour présenter leurs actions. N'hésitez pas à faire un détour par la salle des fêtes de l'Hôtel pour les encourager et partager leur passion !



GREG AUTO

IMPORT MULTIMARQUES

VENTE

ENTRETIEN - REPARATION

BRIS DE GLACE

CARROSSERIE - PEINTURE

4 av du 94<sup>e</sup> R.I  
55000 BAR LE DUC

[www.greg-auto.fr](http://www.greg-auto.fr)

03 29 75 28 62



La CENTRALE  
DE FINANCEMENT

*Le bon taux quand il faut.*



PRÊTS  
IMMOBILIERS

REGROUPEMENT  
DE CRÉDITS

ASSURANCES  
EMPRUNTEUR

PRÊT  
PROFESSIONNEL

COURTIER EN OPÉRATIONS DE BANQUE ET EN ASSURANCE  
N° ORIAS : 09048794 - RCPIOB B : 1306C001061600/8861 83 - RCPIA B 1306C00106 1600/8770 174

55 bis boulevard de La Rochelle - 55000 Bar-le-Duc  
Tél. 03 72 39 55 55 - [barleduc@lacentraledefinancement.fr](mailto:barleduc@lacentraledefinancement.fr)

Maison fondée en 1922

# Fromagerie DONGÉ



*Depuis 3 générations, l'entreprise familiale DONGÉ perpétue un esprit, une passion et une tradition autour de son Brie de Meaux AOC.*

*Son lait cru sélectionné au cœur de la contrée verdoyante, le geste ancestral de son mouleur, les soins attentifs prodigués tout au long de son séjour en cave d'affinage, voilà les secrets que vous livre le Brie de Meaux DONGÉ.*

*Vêtu de son bel habit blanc strié de rouge, offrant sa chair onctueuse au bon goût de terroir, paré de médailles d'or.*

*Et invité aux plus hautes tables d'Europe.*



*Médailles d'Or au concours général agricole*

*2008, 2009, 2010 et 2013*

*Médailles d'Or 2012, 2015*

*et 2016 pour l'export*



*Médailles d'Or 2011 et 2014  
au Concours National du Brie  
de Meaux*

Fromagerie  
DONGÉ

Fromagerie Dongé – 55 500 TRICONVILLE – tél : 03-29-78-45-08 – mail : [commercial@fromageriedongé.fr](mailto:commercial@fromageriedongé.fr)