

13 et **14**
AVRIL
2019
BAR-LE-DUC

IN VINO VISITAS

Flânerie citadine au gré du vin



Avec le soutien de

BÂCHES

[Bâche Pleine](#)
[Bâche Perforée](#)
[Bâche Réfléchissante](#)
[Bâche Recto-Verso](#)
[Bâche Sponsoring](#)
[Potences murales avec Bâche](#)

PRODUITS SPECIFIQUES

[Panneau Alvéolaire Immo](#)
[Panneau de Chantier](#)
[Véhicule tous types](#)

DÉCORATION

[Tableau photo](#)
[Toile pvc avec barre de suspension](#)
[Lettre et logo 3D carton](#)

SUPPORTS RIGIDES

[Panneau PVC Blanc](#)
[Panneau Alu Composite Blanc](#)
[Panneau Carton](#)
[Panneau Plexi Transparent](#)
[Lettre et logo 3D](#)

STAND/PLV

[Roll Up](#)
[L. Banner](#)
[Stand Parapluie](#)
[Beachflag](#)
[Totem Indoor](#)
[Stop Trottoir](#)

ACCESSOIRES

[Fixation murale pour bâche](#)
[Ventouse pour toit voiture](#)

SUPPORTS SOUPLES

[Vinyle imprimé](#)
[Plaque magnétique](#)

SUPPORTS AUTOCOLLANTS

[Vinyle adhésif imprimé](#)
[Vinyle adhésif sol imprimé sur mesure](#)
[Lettre vitre arriere de voiture](#)

SIGNALÉTIQUE

[Papier peint](#)
[Plaque couloir](#)
[Numéro étage / texte, exposition](#)
[Pictos intérieur](#)
[Relockage Modernisation d'ascenseur](#)
[Plaque professionnelle plexiglass](#)



Vous souhaitez vendre, acheter ou estimer gratuitement votre bien ?

Faites confiance à Alain ROGER, votre conseiller indépendant en immobilier, près de chez vous !



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

Ça le fait !



RSAC BAR-LE-DUC 820 295 004

www.safte.fr

BELLEMIN Anne [Savoie]

Domaine de Méjane
Parc Naturel Régional du Massif des Bauges
73250 SAINT-JEAN-DE-LA-PORTE
04 79 71 48 51- 06 11 39 06 05
contact@domaine-de-mejane.com
>> Gilles de Trèves

BIRAC Christian [Bordeaux]

Château de Vacques
8 rue de la Commanderie - 33220 PINEUILH
05 57 46 15 01- cbirac@vacques.fr
>> Salle des fêtes

BLANCK Robert [Alsace]

167 route d'Ottrott BP 63
67212 OBERNAI Cedex
03 88 95 58 03 - 06 10 66 34 73
info@blanck-obernai.com
>> Mini-golf

BOUGET Pierre [Bourgogne]

Domaine de Cardon
2, Place de la république - 71150 RULLY
07 86 55 06 58 - contact@domainedecardon.fr
>> Gilles de Trèves

BUZEA Georgian [Moselle]

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

CAPDEVIELLE Didier [Jurançon]

Domaine Capdevielle
Quartier COOS - 64360 MONEIN
05 59 21 30 25 - 06 83 75 60 60
contact@domaine-capdevielle.com
>> Salle des fêtes

CARCENAC Joseph [Gaillac]

Domaine Carcenac
Le Jauret - 81600 MONTANS
05 63 57 57 28 - 06 30 70 52 44
contact@domainecarcenac.com
>> Salle des fêtes

CLUSEL Pascal [Côtes Roties]

Rhone deux vallées
41, route de la taquière - 69420 AMPUIS
04 74 59 21 24 - 06 89 78 61 46
vinsrhone2vallees@gmail.com
>> Théâtre

COUTURIER Laure [Côtes du Rhône]

Domaine Rabasse Chavarin
Chemin des Girard - 84290 CAIRANNE
04 90 30 70 05 - 06 82 58 19 77
rabasse-charavin@orange.fr
>> Théâtre

DEGENEVE Laurent [Meuse]

Domaine du Gruy
7 rue des Lavois Creue - 55210 CREUE
03 29 89 30 67 - 06 30 03 38 23

laurent.degeneve@wanadoo.fr

>> Mini-golf

GAUTHERON Alain & Cyril [Chablis]

18 rue des Pregirots - 89800 FLEYS
03 86 42 44 34
>> Office de Tourisme

JOYANDET Julia [Jura et Hte Saône]*

Domaine de la Paturie
99, route de Gray - 70600 CHAMPLITTE
03 84 67 65 09 - 06 32 74 13 60
julia@domainedelapaturie.fr
>> Office de Tourisme

HUDELOT Bernard [Bourgogne]

Château de Villars Fontaine
03 80 62 31 94 - 06 86 27 07 90
contact@chateaudevillarsfontaine.com
>> Gilles de Trèves

LAUNOIS Père et Fils [Champagne]

2, Avenue Eugène Guillaume - B.P. 7
51190 LE MÉSNIIL-SUR-OGER
03 26 57 50 15 - info@champagne-launois.fr
>> Gilles de Trèves

LAURENT Pascal [Muscadet]

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

LESBROS Georges [Côtes du Rhône]

Domaine Vaubelle
990 route de Montmirail
84190 BEAUMES-DE-VENISE
04 90 65 86 28 - 06 17 98 17 25
domaine devaubelle@orange.fr
>> Théâtre

MIGOT Camille [Toulinois]

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

MERLE Bruno Mariette [Provence]

Domaine Bouisse-Matteri
3301 rte des Loubes - 83400 HYERES
04 94 38 65 05 - 06 10 93 91 47
bruno.merle@wanadoo.fr
>> Salle des fêtes

MOLLIER Pierre & MOERLOOSE Louis

[Ardèche]
Mas de Bagnols - 07110 VINEZAC
04 75 36 51 99 - 06 79 90 87 41
masdebagnols@orange.fr
>> Théâtre

NOEL Roger [Languedoc]

Domaine la conseillère

Route de Gignac - 34530 MONTAGNAC

07 62 13 44 30

contact@domainedelaconseillere.com
>> Salle des fêtes

NOIR Frères [Jura et Hte Saône]*

Domaine de la Petite Marne
RN83 - 39800 POLIGNY
06 83 33 88 74 - 06 73 98 77 98
contact@noir-freres.com
>> Office de Tourisme

PABIOT Dominique [Pouilly - Fumé]

Place Des Mariniers - 58150 TRACY-SUR-LOIRE
03 86 39 19 09 - 06 14 34 75 47
dominique-pabiot@orange.fr
>> Espace Saint - Louis

PAPIN Claude [Anjou Val de Loire]

Château Pierre Bise
49750 BEAULIEU-SUR-LAYON
02 41 78 31 44 - 06 07 59 26 22
chateaubp@hotmail.com
>> Espace Saint - Louis

PERRACHON Pierre-Yves [Beaujolais]

Château Bonnet
71570 LA-CHAPELLE-DE-GUINCHAY
03 85 36 70 41 - 06 85 40 28 36
charlotte.charlotte@chateau-bonnet.fr
>> Gilles de Trèves

QUATREVAUX David [Champagne]

J.M. Rigot
2, rue de chayillon - 51700 BINSON ORQUIGNY
06 73 45 32 49 - champagne.jmrigot@orange.fr
>> Office de Tourisme

ROUANET Audrey [Minervois]

Domaine Rouanet Montcélebre
34210 MINERVE
06 75 00 21 95 - rouanetmontcelebre@gmail.com
>> Salle des fêtes

ROUSSELY Vincent [Touraine]

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

TROCCON Thierry [Cerdon]

Clos de la bierle
01450 LEYMIAT-PONCIN
04 74 37 23 66 - 06 82 82 72 11
bierle@orange.fr
>> Office de Tourisme

VADIN Guy [Champagne]

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

“

« Certains vignerons ont même dit préférer être à Bar-le-Duc que sur d'autres salons qui ont lieu en même temps dans des villes plus grandes »



Comme la vigne qui pousse dans le jardin de Gilles Barnagaud, le salon In Vino Visitas poursuit sa croissance pour devenir un événement incontournable pour les années à venir.

UN ÉVÉNEMENT FÉDÉRATEUR

S'il y a une deuxième édition du salon du vin In Vino Visitas, c'est que la première a été une réussite. Le club œnologique Meuse Saint-Vincent et son président Gilles Barnagaud ne changent pas un concept gagnant qui a fait l'unanimité. Pour preuve, la quasi-totalité des vignerons présents en 2018 est revenue cette année !

Gilles Barnagaud, président de Meuse Saint-Vincent, club œnologique de Bar-le-Duc et organisateur du salon du vin In Vino Visitas, ne pouvait poser un lapin aux barisiens en ne pérennisant pas ce rendez-vous que redemandaient autant les visiteurs que les vignerons eux-mêmes. Insolite par son concept novateur, le salon réparti aux quatre coins de la ville propose déjà cette année quelques nouveautés.

Gilles, avez-vous hésité à lancer une deuxième édition de In Vino Visitas ?

Gilles BARNAGAUD : Pas du tout ! Les retours que nous avons eus du premier salon 2018 nous ont confortés dans l'idée de continuer. Les visiteurs, d'une part, étaient très heureux de découvrir à la fois des vignerons qu'ils ne connaissaient pas et la ville de Bar-le-Duc grâce à la répartition des stands calquée sur la carte viticole de

France. Les vignerons eux-mêmes étaient enchantés d'être là pour la première, la preuve, c'est qu'ils sont de nouveau là cette année, certains ont même dit préférer être à Bar-le-Duc que sur d'autres salons qui ont lieu en même temps dans des villes plus grandes, hormis trois d'entre eux, mais qui se sont arrangés pour trouver des remplaçants. Il y a même six nouvelles maisons sur le salon. Le salon grandit et on a corrigé quelques petites choses qui devraient être appréciées.

C'est donc un plébiscite pour In Vino Visitas, qui est juste dû au concept novateur ?

Pas seulement ! Il y a aussi la qualité des vins qui y sont dégustés bien sûr, plus de 200 encore cette année et l'envie des vignerons de partager leur passion. Ce sont des poètes, des passionnés qui parlent de leurs vins comme s'ils parlaient de leurs enfants. Même s'ils viennent pour faire de la vente, leur moteur principal, c'est faire plaisir aux gens. Et ce qui est appréciable également, le salon est un événement fédérateur. Tous les restaurateurs qui étaient nos partenaires en 2018 le sont encore cette année. Les commerçants avaient affiché dans leur magasin des maximes sur le vin. Les vignerons sont entrés dans ces commerces. Et si notre partenaire de l'an passé, l'Association Multisports Barisienne n'est pas officiellement engagée à nos côtés, ses adhérents et sa présidente seront à nos côtés en tant que bénévoles pour s'occuper de l'organisation. Et puis la Ville nous aide aussi, tout comme le Comité Départemental de Tourisme et l'Office de Tourisme. In Vino Visitas, c'est un moment de partage, et nous étions déjà heureux l'an passé de voir que nous avions donné du plaisir aux gens.

Des vignerons présents
pour la 1^{ère} fois au sein du collège
Renaissance de Gilles de Trèves

Avez-vous fait des changements par rapport à l'édition 2018 ?

Gilles BARNAGAUD : Nous avons pris en compte les remarques qui ont pu être faites. Nous avons alors amélioré la signalétique, en balisant mieux l'itinéraire. Les animations visuelles, ou musicales, ont rencontré un succès. En revanche, toutes les interventions sonores, comme les conférences, ont trop monopolisé l'attention des visiteurs, nous avons corrigé le tir. Il y a aussi quelques changements dans les emplacements. Par exemple, nous nous sommes aperçus que le site du pressoir de la Ville-Haute était trop petit, alors on a décidé d'installer les vignerons dans un endroit plus spacieux. Et, cette année, des vignerons sont logés à Gilles de Trèves. C'est une excellente nouvelle pour la découverte du patrimoine barisien.

Parce que l'un des objectifs de In Vino Visitas reste également la visite de la ville.

Gilles BARNAGAUD : Cela fait partie du concept de base : faire connaître des vins exceptionnels, donner l'occasion aux gens de marcher dans Bar-le-Duc et de découvrir le patrimoine de notre ville. Des visiteurs nous ont dit en 2018 qu'ils avaient appris des choses sur Bar-le-Duc en se baladant dans les rues. Là aussi, nous avons la sensation d'avoir atteint notre objectif.

« C'est l'esprit de famille
qui les anime »

Au-delà du salon, les vignerons ont eux aussi apprécié la Cité des Ducs ?

Gilles BARNAGAUD : Ils ont aimé le fait que nous calquions la carte viticole du pays sur celle de Bar-le-Duc mais ils ont regretté du coup de ne pas avoir pu se balader sur le salon, aller à la rencontre des autres vignerons, des bénévoles. Certains ont quand même pu se promener dans la ville le vendredi soir, et disent avoir aimé Bar-le-Duc. Et la rencontre des collègues avec qui ils ont partagé les sites. C'est l'esprit de famille qui les anime. Cette année, nous organisons un buffet auxquels ils sont tous invités le samedi soir, avec les bénévoles et tous les intervenants du salon.

Cette fois, on peut dire que In Vino Visitas est fait pour durer très longtemps ?

Gilles BARNAGAUD : Ce qui est sûr, c'est que le salon tisse sa toile, s'agrandit tout en restant à dimension humaine. Et c'est une bonne chose que soient présents les vignerons de l'an passé, parce que les vins ne sont jamais les mêmes d'une année sur l'autre et que nous n'avons pas pu tous les goûter encore. Un vigneron m'a dit en 2018 : « Pour asseoir un salon, il faut trois ans au minimum. Avec ce qu'on a vu aujourd'hui, t'as gagné une année. » S'il a raison, alors 2019 pourrait marquer la pérennité de In Vino Visitas. Quoi qu'il en soit, nous sommes heureux de voir tous ces gens se promener dans la ville, le verre à la main.

Domaine Robert Blanck (Alsace)

« 100% bois ! »

Non, inutile d'insister, l'inoc, n'entrera pas dans la maison Blanck ! Non pas parce que ce métal donne de mauvais vins, mais parce que ce n'est pas dans la tradition familiale qui remonte à 1732. Ah, oui, pas de bouchon en plastique non plus, ni à vis, rien que du liège, nature ou recomposé. « On ne travaille qu'avec des fûts de chênes centenaires, à la traditionnelle ». Valérie Blanck est intransigeante, elle n'a pas l'intention de renier les pratiques inculquées par son père, Robert, ni sa sœur, Pauline, qui a repris avec elle les rênes du domaine. Le savant et savoureux assemblage de la jeunesse et d'un héritage qui se perpétue à Obernai.

Le rouge d'Ottrott

Voilà qui confère aux vins Blanck une identité bien particulière, soutenue il est vrai par des spécificités régionales, voire locales : le rouge d'Ottrott est l'une de ces particularité que les vignerons d'Obernai savent utiliser à merveille. Un monocépage pinot noir vieilles vignes « corsé à souhait, charpenté, avec de jolis



Valérie et Pauline assurent la succession de Robert et de la maison Blanck à Obernai.

tanins que nous n'allons pas chercher avec du jeune bois. Ça donne quelque chose de très agréable, de fruité. C'est à cela que sert le fût de chêne, à laisser les vins respirer et s'émanciper. » Non, Valérie n'a pas l'intention de changer un savoir-faire qui a fait ses preuves depuis près de trois siècles. Outre les cuvées (presque) classiques de riesling, gewurtz, muscat, ou de crémant dont la réputation est faite depuis longtemps, le klevner Heiligenstein est une autre particularité de la maison Blanck. Au même titre que le savagnin rosé, issu lui aussi du même village. Chez Blanck, on aime la tradition sans éteindre l'originalité.

E.Leclerc

BAR-LE-DUC



leclercdrive.fr Vos courses en 1 clic!

Restaurant WELCOME Fabulous frenchy's diner

JARDI E.Leclerc

Le manège à bijoux E.Leclerc

parapharmacie E.Leclerc

animalerie E.Leclerc

Location E.Leclerc

UNE HEURE POUR SOI L'INSTITUT PARFUMERIE

Centre Commercial de la Grande Terre - 55000 BAR LE DUC

03 29 79 27 45 - www.e-leclerc.com/magasin/bar-le-duc - Facebook E.Leclerc Bar le Duc

Domaine Vaubelle (Côte du Rhône)

Du soleil d'Austerlitz au soleil de Beaumes

Le moins que l'on puisse dire est que le Domaine Vaubelle a de la bouteille. Du haut de ses coteaux, deux siècles contemplent les vignobles de Beaumes-de-Venise. En tournant le regard vers le nord-ouest, on peut apercevoir le clocher de Vacqueyras, à peine plus loin, celui de Gigondas. Pourtant, les vins qui sortent du Domaine de Jean-Luc et Franck Lesbros ne ressemblent pas à ceux des appellations voisines. « *Alors que les vins de Gigondas ou de Vacqueyras sont très tanniques, nos Beaumes sont plus portés sur le fruit et le tanin est très souple* » décrit Franck. « *Trois ou quatre kilomètres suffisent pour disposer d'un terroir totalement différent* ».

Le repos du guerrier

Le Domaine Vaubelle aurait peut-être pu s'installer sur les terres de Gigondas, ou plus au sud, sur les pentes de Châteauneuf-du-



Franck Lesbros aime les défis : gravir le Mont Blanc et porter les vins du domaine Vaubelle sur les sommets du vignoble français.

Pape. Mais c'est à Beaumes-de-Venise qu'un aïeul de la famille Lesbros a posé son barda de soldat de l'Empire au début du XIX^e siècle : « *Il sortait de quatorze années de campagnes napoléoniennes. Il avait accumulé un peu d'argent pour s'acheter une parcelle ici, et une petite cabane. Et puis, au fil des décennies, la parcelle s'est agrandie pour devenir un domaine.* » Franck et Jean-Luc font fructifier un héritage qui s'est nourri du soleil d'Austerlitz pour mûrir sous celui de Beaumes.

Domaine Capdevielle (Jurançon)

Petit ou gros, le manseng grand de Béarn

Vin de baptême de Henry IV, le Jurançon a su exploiter son originalité puisée dans les pieds de Manseng. Qu'il soit gros ou petit, ce cépage assure à lui seul la typicité des vins béarnais. Et à vue d'œil, mais surtout au nez, on distingue aisément le gros manseng du petit manseng. « *On utilise les deux cépages en assemblage pour faire des vins d'une très belle vitalité, d'une grande fraîcheur quand il est élevé en cuve inox ; mais on peut leur apporter du boisé en le laissant vieillir six mois en fût de chêne, comme notre cuvée Originel* », explique Didier Capdevielle, le vigneron du Jurançon heureux de revenir à Bar-le-Duc. « *L'an passé, j'ai été super bien accueilli, j'ai découvert une ambiance extraordinaire, avec les autres vigneron, les organisateurs et les visiteurs très curieux d'en savoir plus sur les vins de Jurançon. Bien sûr que je n'ai pas hésité à revenir à Bar-le-Duc !* »

Du sec au moelleux

Curieux, le visiteur le sera encore cette année, et cherchera à en savoir plus sur la différence entre le petit et le gros manseng. Quelques éléments de réponse en avant-première : « *Le gros manseng est plus sur le fruit, la vivacité et la tonicité. Le petit manseng offre plus de longueur, ses arômes sont portés sur le miel, les fruits mûrs.* » Frustrant de ne goûter les vins du domaine Capdevielle qu'avec ces quelques mots. C'est avec le verre In Vino Visitas à la main qu'il faut se rendre sur le stand de Didier, et déguster ses deux blancs secs et ses trois moelleux. Oui, sentir les fruits confits de la cuvée Noblesse d'automne, les arômes grillés du Rêve de Pyrène et tomber amoureux du Béarn.

Fromagerie
DONGÉ



Maison fondée en 1922



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 - 55 500 TRICONVILLE

Tél. : 03 29 78 45 08 - mail : commercial@fromageriedongé.fr

Clos Roussely (Touraine)

La vie de château du sauvignon

Vous connaissiez le château de Chenonceau et le zoo de Beauval. Maintenant, vous saurez situer le clos Roussely, à mi-chemin entre ces deux lieux historique et animalier. Le village d'Angé surplombe le Cher, les vignes qui poussent sur ses coteaux tourangeaux jouissent d'un climat tempéré pour optimiser le sauvignon blanc, « Une explosion de saveurs. Le sauvignon donne des vins fruités, ses arômes d'agrumes exotiques sont très présents. Le pamplemousse s'exprime autant au nez qu'en bouche », assure Jonathan, associé de Vincent Roussely depuis sept ans. « Nous avons 10 cuvées, parcelaires, et plus ou moins âgées. Dix cuvées classées sous deux appellations, Touraine et Touraine-Chenonceaux depuis peu de temps. ». Le clos Roussely aime également travailler ses vieilles vignes, qui ont parfois plus de cinquante ans : « un élevage plus long aboutit à des vins d'une riche complexité, qu'on aime boire ici avec nos fromages de chèvre locaux », poursuit Jonathan.



Au Clos Roussely, travailler le vin, c'est aussi respirer le bonheur à pleins sourires.

Des caves... sous le vignoble

Les fromages meusiens feront aussi l'affaire, et quand bien même nous serions réticents à déguster un fromage, les vins du Clos Roussely sont de parfaits compagnons des poissons et viandes blanches. Les vins rouges peuvent défier certaines viandes rouges, sans rougir. La vinification les a préparés à devenir de solides breuvages, une vinification effectuée... sous le vignoble même. Dans des caves creusées il y a 250 ans dans le tuffeau, le sol crayeux et sableux caractéristique de la région. Le procédé permet un vieillissement à température quasi constante et des fermentations lentes. Une fois en bouteille, c'est en plein jour que le vin du domaine s'expose, au milieu des châteaux de la Loire, il y trouve sa place sans nourrir le moindre complexe.

Château Villars-Fontaine (Bourgogne)

Ils ont de la bouteille !

Et de l'altitude. Les vignes du Château de Villars Fontaine dominent Nuits-Saint-Georges et Vosnes-Romanée. Les grappes de pinot noir se baignent au soleil bourguignon, plus généreux d'année en année. Considérée comme trop froide il y a plusieurs siècles, le domaine avait abandonné la production viticole partie se réfugier en contre-bas, dans la Côte de Nuits. Mais, aujourd'hui, les Hautes-Côtes de Nuits, appellation que le Château de Villars Fontaine représente, rayonne au plus haut niveau. Les vins qui naissent et grandissent sur le flanc ouest des Nuits-Saint-Georges et autres grands crus de Bourgogne. Et quand le vigneron se montre intransigeant sur la qualité de ses produits, il n'a plus à rougir de la comparaison : « On préfère les vendre quand on est certain qu'elles vont donner le meilleur d'elles-mêmes. C'est pour cette raison que vous verrez chez nous des vins qui ont parfois dix ans d'âge. D'ailleurs, Mathieu Piccourt, responsable des ventes du domaine, aime faire déguster un même vin à des âges différents :

C'est en famille que le travail s'effectue au Château de Villars Fontaine.



« Les gens peuvent alors sentir l'évolution, comprendre la verticale, la courbe d'évolution. »

Le « Professeur »

Mais, accroupi dans les vignes, à l'affût des fûts, on peut imaginer le maître des lieux, le « Professeur » qui, en 1970, a relancé le château. Bernard Hudelot connaît tout sur le vin. Au point d'être sollicité par le monde entier en tant que conférencier. Ingénieur conseil en bâtiment, il a parallèlement suivi des études universitaires de biologie et d'œnologie, avant d'enseigner lui-même le génie œnologique à l'Université de Dijon pendant 20 ans. Alors, normal que plus de 800 personnes en totale confiance aient décidé d'entrer dans le club « Vignerons de cœur » et de devenir propriétaire d'une parcelle du vignoble du château.

Domaine Carcenac (Gaillac)

Le regain du prunelart

Parfois, on change le « t » final en « d », ou bien on l'enlève carrément. Pourtant, ce raisin qui avait visuellement disparu de l'écran de la carte viticole de France ressort de terre dans le Tarn et se refait un nom. Au domaine Carcenac, on a voulu redonner vie à ce cépage millénaire, dans une région qui compte elle aussi plus de 2 000 ans d'histoire. La cuvée Exception Prunelart, baptisée, approuvée pour sa couleur rubis aux reflets d'ébène, puis ses notes grillées aux arômes d'épices et de violette, avant qu'elle n'investisse le palais de ses saveurs de fruits noirs, de cassis en finissant tout en souplesse. « Depuis 1999, on est quelques domaines à avoir réimplanté le prunelart dans nos vignobles de Gaillac et Marcillac. Il s'ajoute à une gamme déjà riche de cépages qui se plaisent bien chez nous. » Mathieu Carcenac lui reconnaît des arômes de réglisse et de violette, mais avec une manière particulière de les restituer. « Et c'est un vin



Au domaine Carcenac, l'amour du vin se partage en famille et dans les vignes.

que les femmes aiment. Un vin de plaisir que l'on peut déguster en apéritif mais que l'on peut servir avec des plats structurés, en sauce, sur des viandes blanches. C'est une véritable découverte d'arômes. »

Le mariage heureux de la syrah et du braucol

Eh bien, oui, le Gaillac s'est enrichi ! En saveurs, en typicités, en originalité ! Et puis bien sûr, le savoir-faire ! La « Cuvée Jadis » en regorge, de ce savoir-faire, et de cette volonté de donner le meilleur : après avoir attendu 10 à 12 mois en barrique, il se répand dans le verre, la syrah exhalant ses odeurs de fruits, le braucol l'accompagnant de son penchant poivré. Braucol, oui, un autre cépage typique d'Occitanie, comme le duras, la mauzac et bien d'autres encore. Occitanie, terre de diversité.

GREG AUTO

IMPORT MULTIMARQUES

VENTE

ENTRETIEN - REPARATION

BRIS DE GLACE

CARROSSERIE - PEINTURE

4 av du 94^e R.I
55000 BAR LE DUC

www.greg-auto.fr

03 29 75 28 62

Maison JM Rigot (Champagne)

De la fraîcheur dans les bulles, de la couleur dans la bouteille



Sur les flancs de la vallée de la Marne, s'étend le vignoble de la maison Rigot

La désignation « rosé de saignée » se popularise, sans pour autant que l'on connaisse vraiment le processus de fabrication et ce qu'il apporte au vin. À la maison de champagne JM Rigot, la pratique est maîtrisée et pratiquée depuis une dizaine d'années. La Cuvée Rubis qui sort des caves du vigneron de Binson-Orquigny est le résultat d'une macération réfléchie : « Contrairement aux rosés obtenus par assemblage, on laisse macérer notre pinot, noir ou meunier, pendant quelques heures pour obtenir la teinte souhaitée et bien sûr les arômes souhaités. C'est la peau qui va colorer le jus et apporter plus de saveurs encore », explique Valérie Rigot. La cuvée Rubis du domaine Rigot mérite son nom : d'un rose soutenu, plus qu'un rosé d'assemblage, il laisse échapper des arômes de fruits rouges dès son ouverture. En bouche, griottes et cassis tapissent le palais.

Un tri rigoureux

Pour offrir un tel bonheur en bouteille, Valérie et David Rigot se montrent exigeants dans le tri des raisins : « Zéro pourriture ! » assène Valérie. « Et en 2018, nous avons eu une récolte avec aucune pourriture et aucune maladie. » Plus classiques, les autres cuvées jouissent aussi de la même attention de la part des vignerons champenois. Mélange de pinot noir, meunier et chardonnay, le Brut Réserve respire le terroir de la vallée de la Marne. La Champagne peut compter sur la maison Rigot pour tenir le rôle d'ambassadeurs.

Château Pierre Bise (Anjou)

Un vin « spilituel »



Plus souvent schisteux, sableux ou gréseux, le sol d'Anjou offre toutefois un autre cadeau à la vigne d'Anjou, un cadeau dont la rareté explique sa valeur. Ce sont les pieds dans la spilite qui poussent une partie du chenin récolté par Joëlle et Claude Papin au Château Pierre Bise, non loin de Beaulieu-sur-Layon, sur le coteau Les Rouannières. « C'est une parcelle dont le sol est composé de roche volcanique, résultat d'un épanchement sous-marin à l'ère primaire. Les Rouannières sont des vins avec une densité remarquable et une trame serrée. Il sont très différents de ceux que l'on peut faire sur des sols schisteux », assure Joëlle Papin.

Réserve nationale

Cabernet franc ou encore cabernet sauvignon puisent et construisent leur ADN dans ce sol volcanique. Et partagent l'espace avec une faune et une flore nourries par un mésoclimat particulier : « Le site est très ventilé. Au nord de la parcelle, on peut trouver une soixantaine de plantes méditerranéennes. » Joëlle apprécie tout autant les cigales des montagnes et le couple d'aigles circaetes, gardiens du ciel des Rouannières. Le milieu, géré par la Réserve Nationale, est sans conteste un vignoble de grande réputation d'Anjou. Vous connaissiez les Savennières Roche aux moines ou les Quarts de Chaume du château Pierre Bise : on peut désormais ajouter à liste des incontournables les Rouannières, qu'ils soient blancs, rouges, secs ou moelleux !

Des vignes si généreuses

La gamme des vins du domaine de Gruy s'est étoffée cette année. Laurent Degenève a fait le court voyage de Creuë à Bar-le-Duc avec dans sa camionnette un chardonnay dont les qualités ont été transcendées par le soleil généreux de 2018. Très aromatique, il sait toutefois garder sa fraîcheur et une pointe d'acidité. « *C'est un vin de garde, assurément. Et j'ai également pu faire un pinot gris dont le taux de sucre est équivalent à ceux des vendanges tardives.* » Le vigneron meusien a pu sortir une gamme de vins à 14 degrés sans pour autant renoncer à ses principes de vinification. Pas de mal pour son auxerrois, pas de production intensive, le raisin pousse sur les côtes de Meuse sans le stress de la rentabilité.

Présent sur le salon de Paris

Et le Gris du Domaine reste une référence, une identité locale et un passeport pour entrer sur tous les salons de France. Les vins de pinot noir de Laurent, habituellement alléchants par leur légè-



Laurent Degenève,
digne ambassadeur
des vins des Côtes
de Meuse.

reté, disposent d'un autre atout dans leur jeu de la séduction : le tanin. « *Et les arômes de fruits rouges sont très présents* », assure le vigneron de Creuë. Le gamay a lui aussi développé toutes ses capacités, repoussant les limites du somptueux aux confins de l'exceptionnel. Le syndicat des vins de Côtes de Meuse méritait bien leur place sur le salon de l'agriculture de Paris. D'autres retombées et d'autres contacts potentiels pour les vignerons du département qui ont conquis depuis des décennies le cœur des lorrains.

Château de Vacques

Le petit Sauternes du Libournais

Cette modestie est-elle justifiée ? Au regard de la notoriété de son voisin le château d'Yquem, il semblerait que oui. Mais, en y regardant de plus près, en humant les senteurs s'évadant du goulot, en s'humectant le palais d'une première gorgée, le moelleux blanc du Château de Vacques, surnommé le petit Sauternes du Libournais, n'a pas à rougir. D'une part parce qu'il n'a pas la prétention de détrôner le roi d'Yquem, mais surtout parce qu'il est armé pour naviguer dans le sillon des plus grands. Le Sainte-Foy Bordeaux Moelleux de Christian Birac, aux reflets sémillants de sémillon, issus de vignes septuagénaires halées par un soleil chauffant des coteaux exposés plein sud, a tout d'un grand ! « *Il est conçu avec des raisins très mûrs, mais il garde un très bel équilibre, des arômes fruités, des tanins fondus et un très joli velouté.* » Christian Birac, l'homme à tout faire du Château de Vacques, de la récolte à la commercialisation de ses vins, le

reconnait également apte à vieillir sans flétrir : « *Il est excellent entre 7 et 15 ans ! Il peut atteindre les 20 ans sans perdre de ses qualités.* »

Le rouge, si rare en Sainte-Foy

L'abricot sec est présent en bouche, les fleurs blanches, le tilleul et quelques notes de miel colorent la palette des saveurs de ce moelleux qui a su mesurer sa sucrosité pour rester d'une fraîcheur éblouissante. Objectif atteint pour l'œnologue du Château de Vacques, tout aussi brillant pour réaliser un blanc sec. Normal, le sauvignon prend le pas sur le sémillon, sans pour autant perdre de sa rondeur et de sa longueur. « *Mais, chose assez rare en Sainte-Foy, nous avons aussi deux cuvées rouges, à base de merlot et cabernet sauvignon.* ». Et Christian Birac l'accommoder aisément d'une viande rouge, de gibier, tant ses vins font preuve de caractère.

Des lies pour grandir

À Coursay Village, une vingtaine de kilomètres au sud-est de Nantes, au milieu des vignes du Muscadet, se perpétue une tradition qui singularise les vins qui y sont produits : l'élevage sur lie. Dans son domaine de Courtil, Pascal Laurent contribue à la notoriété d'une pratique ancestrale : « on élève les vins sur ses lies, ses fines particules issues de la fermentation, jusqu'à la mise en bouteille. C'est à dire plusieurs mois. Ils se nourrissent de ces particules qui vont leur apporter du gras et plus d'arômes. Le gaz carbonique provoqué par la fermentation donne aussi ce côté pétillant aux vins qui se parent de saveurs d'agrumes tout en offrant une belle minéralité. »

Longue vie au Curtius !

Région oblige, poissons et fruits de mer sont d'excellents compagnons du muscadet, muscadet Sèvre-et-Maine et autres Gros Plants issus de ses 17 hectares de vignes. Les viandes blanches et les charcuteries s'accommoderont également d'un muscadet



la mention « sur lie » visible sur les étiquettes marque l'identité des vins de Pascal Laurent.

« fût de chêne » aux arômes vanillés et boisés. Sa complexité en fait une cuvée que l'on peut conserver cinq années au minimum. Et plus encore si l'on a la chance de posséder dans sa cave la cuvée Curtius de Pascal Laurent : « C'est un vin de grande garde ; élevé sur lie, on bloque la fermentation en le plaçant cinq jours au froid. Il y a alors suspension des particules, et les levures n'agissent pas, » explique Pascal. Curtius, comme le nom du fondateur gallo-romain du village de Coursay, obtient ainsi une typicité qui lui taille une place de roi dans l'histoire viticole du pays Nantais.

Mas de Bagnols (Ardèche)

La cuvée humaine

Il serait presque anecdotique de l'évoquer si l'on devait mesurer son intérêt à sa rentabilité financière. Pourtant, la cuvée Maria du Mas de Bagnols vaut tout l'or du monde. D'où tire-t-elle sa richesse ? « Tout d'abord de son égrenage à la main. D'ailleurs toute la vendange est manuelle et on utilise un vieux pressoir avant de mettre en tonneaux. » Que Pierre et Marie Mollier, anciens propriétaires du domaine de Vinezac en Ardèche, se rassurent, leur successeur conserve l'âme du Mas de Bagnols ; Louis de Moerloose, aux commandes du domaine depuis août 2018, n'a nullement l'intention de chambouler une maison qu'il a aimée dès le premier rendez-vous : « la transition s'est passée comme si c'était de père en fils. Je voulais vraiment continuer de produire la cuvée Maria, parce qu'on doit être deux ou trois en France à pratiquer de la sorte, mais aussi parce qu'elle fait participer les gens du village. Ce sont eux qui viennent nous aider

à égrener manuellement, c'est tout simplement génial. » À peine mille bouteilles, la cuvée Maria demande autant de temps de travail que l'élaboration de tous les autres vins du Mas. Alors, oui, bien sûr, elle est magnifique ! « En arômes, on reconnaît la syrah et le grenache. Mais la longue macération donne plus de matières au vin », commente Louis.

Retour du chatus à Bar-le-Duc

Mais s'il est un vin que le nouveau vigneron ardéchois est fier de présenter, « C'est mon rosé. Le résultat de ma première vendange ici. » Son premier « bébé » fait tout seul, qu'il accompagne toutefois des côtes du Vivarais du domaine, et, bien sûr, du chatus qui règne de nouveau sur l'Ardèche. Ce cépage a réussi son opération de séduction auprès du public connaisseur d'In Vino Visitas l'an passé, et l'histoire d'amour ne fait que commencer.

Château Bonnet (Beaujolais)

« Vin de garde », à double titre

Amoureux de la terre comme des animaux, les propriétaires du Château Bonnet ont confectionné un nouveau Moulin à Vent, la « cuvée Vin de garde ». Première originalité, l'étiquette à l'effigie de leur chien, Cortes, « qui garde le domaine, tout comme le moulin à vent veillant sur les coteaux », explique Pierre-Yves Perrachon. « Mais cette cuvée a une typicité qui la caractérise encore un peu plus, originaire des terroirs de Romanèche-Thorins, sols de granite mélangé à des alluvions anciennes, le vin qui en est issu est riche, puissant mais avec une certaine souplesse. Le 2015 a été élevé en fûts de chêne pendant un an. Il peut se déguster dès maintenant ou dans les trois ans à venir. Excellent sur une viande rouge, une volaille à la crème, ou sur un fromage de chèvre. »

Toujours dans le respect de la nature

Pierre-Yves est aujourd'hui de retour à Bar-le-Duc, avec ses quatre crus de Beaujolais, Moulin à Vent, Chénas, Juliéna et



Au sommet de la colline, le moulin à vent veille sur les vignes du château Bonnet

Saint-Amour. Élevés dans le plus grand respect de la nature : « Nous adhérons depuis très longtemps à la charte Terra Vitis, initiée dans le Beaujolais. Cela implique de produire de façon raisonnée. Nous pratiquons le broyage des sarments, l'enherbement, avec des herbes et bandes fleuries. Nous travaillons nos sols par griffage et labours », énumère le vigneron de La Chapelle de Guinchay. « Nous ne faisons pas de traitement préventif seulement si le seuil critique est atteint. Toutes ces pratiques sont favorables à la qualité des vins, plus fins, plus complexes. » Soucieux de préserver la biodiversité, Pierre-Yves Perrachon fait donc coup double en favorisant la protection des insectes tout en assurant la qualité de ses vins.

Domaine de la Conseillère (Languedoc)

Aussi précieux que les pierres

Topaze, Émeraude, Tourmaline, Zircon, Quartz rose, et la grande dernière, la saphir. Ces quelques noms de pierres précieuses et semi-précieuses sont aussi les noms des cuvées que produit le domaine de la Conseillère à Montagnac, au cœur même du Languedoc. Le saphir, monocépage dont Roger Noël, le vigneron, peut être fier : « Un cabernet franc élevé en barrique qui s'ajoute à nos sept autres cuvées. » Et que dire du Topaze, assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et syrah que l'on devine dès les premières effluves : « Au nez, on peut très vite sentir la griotte qu'apporte le cabernet, et la finale est épicée ; là, c'est la syrah qui s'exprime. » Roger apprécie la belle longueur en bouche de sa cuvée Topaze qu'il aime servir à ses invités prêts à déguster une côte de bœuf.

La légende de la cabreta

Si les rouges sont majoritaires au domaine, le sauvignon donne toutefois un vin blanc tout en finesse aux parfums d'agrumes. « En fait, nous produisons nos propres bouteilles depuis 2013. Avant, nous faisons du vin en vrac. Nous voulions avoir un contact direct avec les clients, échanger avec eux », raconte Sabine, la compagne de Roger. Une empathie et une joie de vivre qui, si l'on en croit la légende de Montagnac, ne sont pas seulement dûes au bonheur apporté par les vins du domaine de la Conseillère : « Il y a plusieurs siècles, quand le village vivait dans une période d'austérité et de tristesse, un homme arriva avec une chèvre qui avait le don de rendre la santé et la joie à celui qui buvait son lait. Mais il fallait nourrir la chèvre avec les pampres de la vigne et du raisin. Tous les habitants du village ont bu le « vin » de la chèvre et sont devenus heureux.»

Domaine Gautheron (Chablis)

Petit ou 1^{er} cru, le Chablis est toujours royal !

À 20 kilomètres d'Auxerre, Fleys, village voisin de Chablis, où le domaine Gautheron perpétue depuis plus de deux siècles le savoir-faire familial dont a hérité Cyril. L'une des vingt communes répertoriées en chablis, où l'on produit... du chablis. Mais, si cette appellation est connue de tous, ses déclinaisons le sont parfois moins. « *Nous faisons du Petit Chablis, du Chablis et du Chablis premier cru. Ils sont tous faits à partir de chardonnay, mais la différence vient de l'endroit où sont plantées les vignes* », précise Cyril Gautheron. « *Le Petit Chablis est issu des cépages des plateaux, situés au-dessus des coteaux, le Chablis est élaboré à partir des vignes des coteaux exposés nord, nord-est, alors que les Premiers crus sont issus des meilleurs terroirs, exposés plein sud.* »



Cyril Gautheron,
digne représentant
des vins de Chablis.

Des vins droits et purs

Comme les autres vins blancs de Bourgogne, le Chablis est un 100% chardonnay, avec toutefois des caractéristiques qui lui sont propres : « *Il est plus axé sur la minéralité, la salinité. Son expression droite et pure le différencie des autres Bourgogne blancs, souvent plus gras.* » Mais Cyril l'assure, le Chablis accompagne parfaitement les produits de la mer, les viandes blanches et les fromages. « *Et il est très harmonieux avec des plats épicés, la cuisine indienne ou asiatique.* » Quand l'oenologie devient ecuménique.

Domaine Rouanet-Montcélèbre (Minervois)

So « Bee friendly »

Faire du vin, mais pas à n'importe quel prix. Audrey Rouanet a deux obsessions dans sa vie, l'une est de porter le plus haut possible les couleurs du Minervois et du Pays d'Oc, et la seconde de travailler en parfaite intelligence avec la nature. « *Notre domaine adhère au label Bee friendly dont le but est de protéger les pollinisateurs. Et pas seulement les abeilles ! Il y a toute une liste de produits à ne pas utiliser et des pratiques bien précises ; par exemple, nous n'appliquons certains traitements de courte durée qu'à partir de 21 heures, quand les insectes ne sont plus dans les vignes.* » Audrey est intransigeante sur les efforts que doit fournir le domaine Rouanet-Montcélèbre pour sauvegarder la biodiversité. Elle a opté pour l'utilisation de la sève de thym, l'huile essentielle d'orange douce, « *Saine et efficace pour lutter contre la flavescence dorée, une maladie de la vigne* », explique la vigneronne qui a intégré ce paramètre écologique dans sa méthode de production.

Sur les pentes du « canyon de la Cesse »

Et bientôt, le domaine de Cesseras en Minervois franchira une étape supplémentaire, en passant d'une production bio à une production en biodynamie, calquée sur les rythmes lunaires et optimisant la vitalité des vignes. Le vignoble du domaine est à son aise alors, dans ce paysage où l'histoire semble avoir pris racine. À quelques pas des grottes de l'Aldene, classées Natura 2000, des gorges de la Cesse, justement baptisées le canyon de la Cesse et formant des parois calcaires s'élevant à plus de 80 mètres de haut, respirent en toute liberté syrah, grenache, cinsault, colombar et carignan pour donner des vins au notes de garrigue et de violette, à l'image de la cuvée Borealis composée à 70% de syrah et 30% de grenache. Le premier cru de La Livinière montre autant de générosité, la gamme des vins du Pays d'Oc est aussi déterminée à flatter les palais. Sauvages et racés, deux adjectifs qui résument en partie les vins de la maison Rouanet-Montcélèbre.

Peinture, décoration
Réalisations personnalisées



Laurent Perrin



55000 CHARDOGNE 03 29 78 56 61 - www.peinture-perrin-55.fr

Au fil des Saisons

Valérie THOUVENIN
Fleuriste

Horaires d'ouverture :

- lundi : 10 h à 12 h - 14 h à 18 h
- du mardi au samedi : 9 h à 12 h 30 - 14 h à 19 h
- dimanche : 10 h à 12 h 30

6, rue Bar la Ville
Quartier Notre Dame

Tél. 03 29 76 32 57

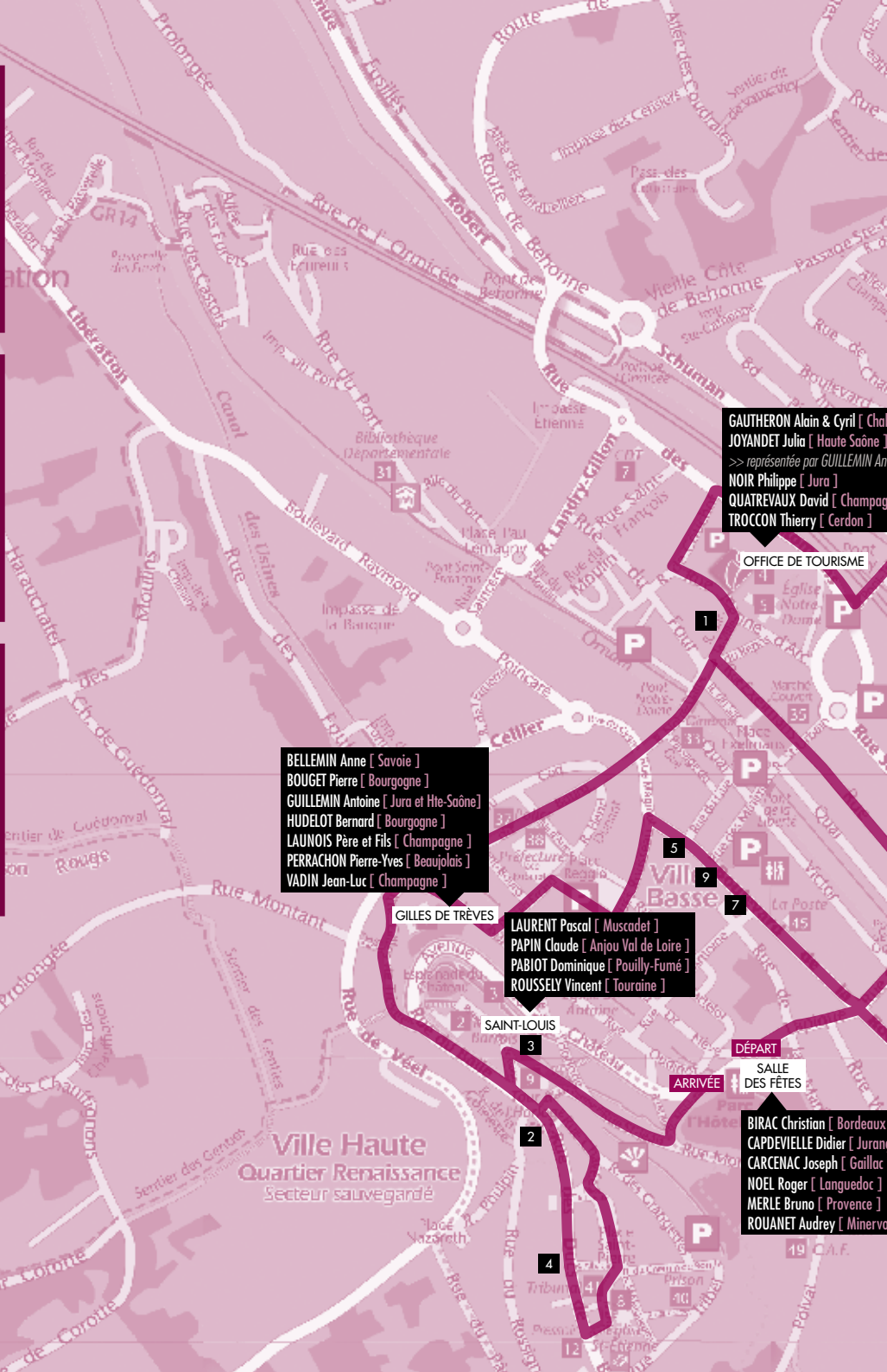
FROID CLIMATISATION CUISSON



ROBIN FROID

VENTE - INSTALLATION - MAINTENANCE

37, rue de Savonnières - 55000 BAR LE DUC
Tél. 03 29 79 25 90 - Fax 03 29 76 13 49



GAUTHERON Alain & Cyril [Châl
JOYANDET Julia [Haute Saône]
>> représentée par GUILLEMIN An
NOIR Philippe [Jura]
QUATREVAUX David [Champag
TROCCON Thierry [Cerdon]

OFFICE DE TOURISME

BELLEMIN Anne [Savoie]
BOUGET Pierre [Bourgogne]
GUILLEMIN Antoine [Jura et Hie-Saône]
HUDELOT Bernard [Bourgogne]
LAUNOIS Père et Fils [Champagne]
PERRACHON Pierre-Yves [Beaujolais]
VADIN Jean-Luc [Champagne]

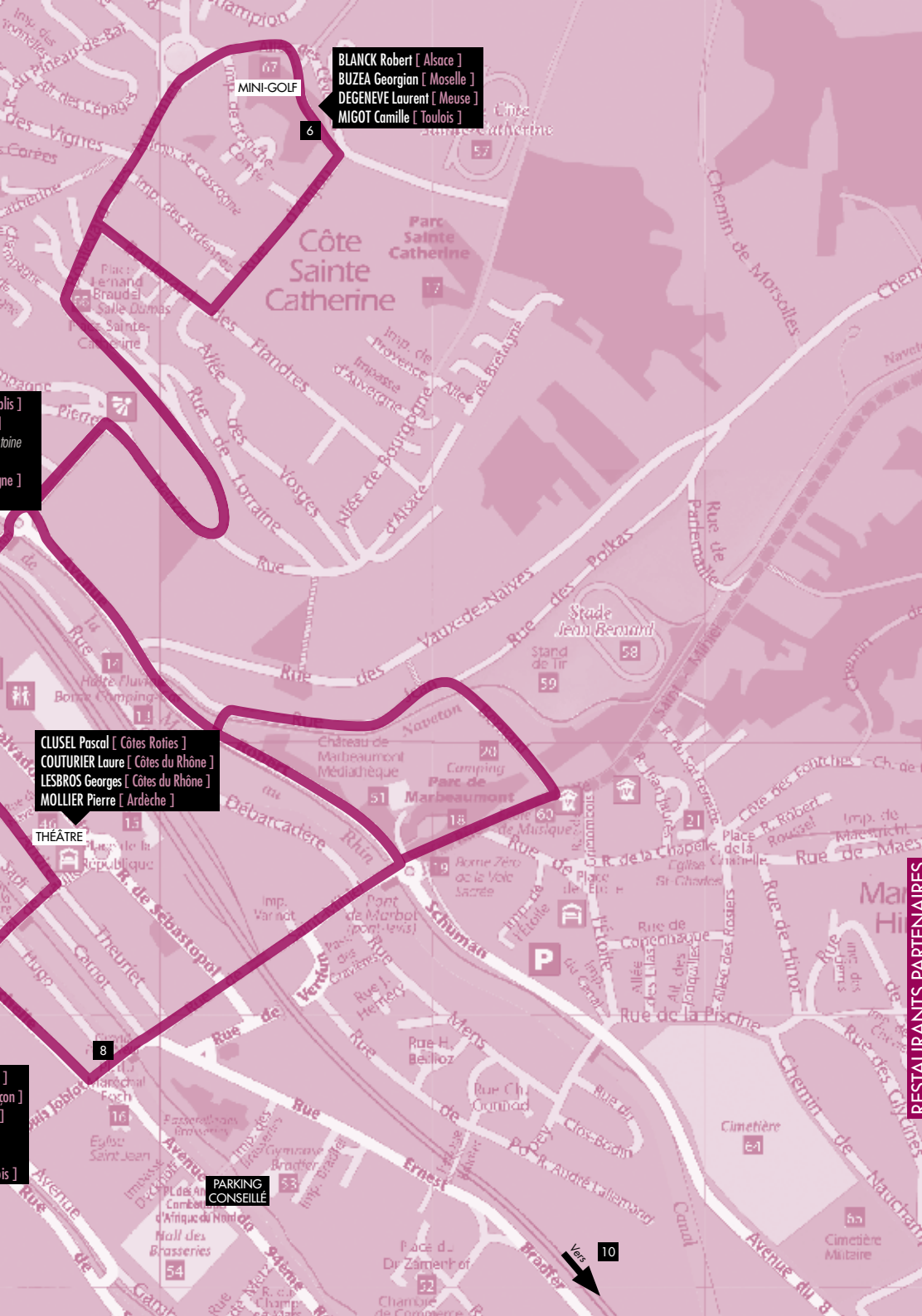
GILLES DE TRÈVES

LAURENT Pascal [Muscadet]
PAPIN Claude [Anjou Val de Loire]
PABIOT Dominique [Pouilly-Fumé]
ROUSSELY Vincent [Touraine]

SAINT-LOUIS

DÉPART
ARRIVÉE
SALLE DES FÊTES

BIRAC Christian [Bordeaux
CAPDEVILLE Didier [Juran
CARCENAC Joseph [Gaillac
NOEL Roger [Languedoc]
MERLE Bruno [Provence]
ROUANET Audrey [Minerv



BLANCK Robert [Alsace]
BUZEA Georgian [Moselle]
DEGENEVE Laurent [Meuse]
MIGOT Camille [Toulous]

MINI-GOLF

CLUSEL Pascal [Côtes d'Armor]
COUTURIER Laure [Côtes du Rhône]
LESBROS Georges [Côtes du Rhône]
MOLLIER Pierre [Ardèche]

THÉÂTRE

PARKING CONSEILLÉ

LES BONS PLANS!

(SUR PRÉSENTATION DU BRACELET DU SALON)

OFFRANT 10 % DE RÉDUCTION AUX CLIENTS SONT :

- Le Comptoir De Maître Kanter
- Paus' Café (*fermé le dimanche*)
- La Meuse Gourmande
- Le Grill De La Tour
- Flunch

PROPOSANT UN MENU SPÉCIAL AUX CLIENTS SONT :

- O'club Gourmand
- Clara
- Côté Cépages
- Le Bernanos

LES ÉTABLISSEMENTS

OFFRANT 10 % SUR L'ENSEMBLE DES PRODUITS ET CONSOMMATIONS SUR PLACE :

- La pâtisserie Dominique Cordel
- La pâtisserie Au Palet d'Or

Autres restaurants partenaires

- Le Portofino
- Boucherie Parmentier
- Le Dai Dai
- Boucherie François
- Amaryliss
- Boucherie le Charolais

RESTAURANTS PARTENAIRES

- 1 CÔTÉ CÉPAGES
- 2 GRILL RESTAURANT DE LA TOUR
- 3 LA MEUSE GOURMANDE
- 4 LE BERNANOS
- 5 LE COMPTOIR DE MAITRE KANTER
- 6 O CLUB GOURMAND
- 7 PAUS' CAFÉ
- 8 AU PALET D'OR
- 9 DOMINIQUE CORDEL
- 10 FLUNCH

la Meuse

TERRAIN DE JEU PAR NATURE



LE DÉPARTEMENT

meuse

Irrésistible fraîcheur !

Au domaine Buzea à Ancy-sur-Moselle, on ne fait pas des vins comme les autres. Sans doute la raison pour laquelle les noms des cuvées sont aussi originaux : Ciel bleu, La croix de Lorraine, B, G, ou encore Frizzant d'été. Pour autant, les cépages sont classiques pour la région, auxerrois, pinot noir, gris, blanc, riesling et gewurztraminer. Mais tous ne libèrent que deux mots en bouche : légèreté et fraîcheur ! Le Frizzant d'été, par exemple, élaboré à base d'auxerrois. « *Il n'est pas riche en alcool. Ce qui le caractérise le mieux, c'est son petit côté pétillant sous la langue, d'où son nom de Frizzant. Il est très rafraîchissant, ses arômes de fruits blancs, comme la poire, sont très agréables.* » Georgian Buzea s'évertue à respecter ce qui fait le signe distinctif du domaine.

De l'originalité, encore et toujours

Ciel bleu joue aussi la carte de l'élégance, le pinot gris étant l'atout majeur de cette cuvée au nom aérien. La cuvée B et G, élaborée avec du riesling et du gewurtz, élargissent la gamme des vins de Georgian. Bientôt rejoints par de nouvelles créations, qui n'échapperont pas à la règle des noms originaux : « *On est en train de sortir des cuvées qui vont porter le nom des sept péchés capitaux. Trois sont déjà conçus, les quatre autres le seront bientôt,* » annonce Georgian. Mais ces appellations ont-elles un lien avec les vins ? « *Oui, bien sûr. Par exemple, celui que l'on a nommé Luxure est plus structuré que les autres, plus sensuel, l'Avarice est un vin de glace au faible rendement et qui sera mis en bouteille de 50 centilitres. On trouvait l'idée sympa, c'est du travail supplémentaire, mais on avait vraiment envie de se lancer.* » Au domaine Buzea, on ne prend pas le temps de paresser.



Les vins du Domaine Buzea, toute l'élégance des vins de Moselle !

Un Frizant qui côtoie les sommets

Rien qu'à sa couleur rouge pivoine, le Frizant de Cerdon conçu au domaine du Clos de la Bierle, à Poncin, dans l'Ain, affirme sa personnalité. Mais en poussant plus loin l'analyse, les arômes de groseilles et de fraise expriment toute la noblesse du gamay, alors que ses fines bulles déchainent une vague de fraîcheur dans le verre, avant de friser sous la langue. Servi très frais, mais jamais glacé, le Frizant de Cerdon est un séducteur qui n'use pas seulement de son apparence, en bouche, son effervescence aromatique naturelle fait définitivement chavirer les cœurs. « *Notre vin conserve ses levures naturelles et poursuit sa fermentation après sa mise en bouteille. Sa chaptalisation, sans aucune adjonction de substances extérieures, est à l'origine même de l'AOC « Cerdon de Bugey » attribuée en 2009, et de l'AOP depuis 2013* », approuve Thierry Troccon, le vigneron du Clos de la Bierle. « *En 2001, j'ai été le premier viticulteur à obtenir la médaille d'or pour le vin de Bugey au concours général de Paris.* »

Un « anti-dépresseur »

Le foie gras, en terrine ou poêlé, prend une autre dimension lorsqu'il est accompagné du Frizant. Les volailles, chaudes ou froides, gâteaux au chocolat et salades de fruits sont eux aussi portés par ce vin effervescent. Mais le vin du Clos de la Bierle peut aussi jouer en solo, comme un grand du vignoble de France. Et si en plus on lui octroie quelques vertus médicinales, alors le bonheur est total : « *Ce sont trois médecins, Hector, Charles et Alphonse Jantet qui, vers 1890, étaient propriétaires du domaine. Ils élaborèrent une boisson légère et fruitée à base de raisins fermentés qui, dit-on, fit merveille contre l'anxiété et la noirceur de l'esprit.* » Thierry Troccon ne pouvait rêver meilleurs précurseurs.

Tout le temps **de grandir**

S'il a cette teinte dorée, c'est parce qu'il a pris le temps de mûrir. Le Blanc de Noirs de la maison Vadin-Plateau, 60% pinot meunier, 40% pinot noir, a vieilli plus longtemps que les autres champagnes, « Deux ans, au lieu de 15 mois habituellement. Il a eu plus de temps pour développer ses arômes. Au nez, on sent clairement la brioche, les viennoiseries, l'amande aussi. La bouche est souple et légère, parfumée de fruits blancs, comme la pêche et la poire. » Yann, 9^e génération de la famille Vadin, accorde au pinot meunier la capacité d'arrondir les bulles, et à l'élevage sur lattes prolongé d'accroître les saveurs du vin.

Le bon coup des lattes

« Pour les millésimes, l'élevage sur lattes est de 36 mois au minimum. En fait, cette pratique permet de développer les arômes de base des

champagnes », poursuit Yann. « En mourant pendant la période de prise de mousse, les levures libèrent tout ce qu'elles contenaient, c'est ce qui fait que les arômes sont plus présents, plus intenses. On parle d'élevage sur lattes, parce qu'on cale les bouteilles en position verticale avec des lattes de bois. » Pratique typique en Champagne dont on peut mesurer la longueur en observant la couleur des cuvées et la puissance des arômes. La Grande Réserve de la maison Vadin-Plateau a passé 4 à 5 ans alitée et calée par ces lattes de bois, permettant ainsi au chardonnay de s'exprimer pleinement pour offrir un résultat d'une grande élégance et d'une belle complexité. Mais, bien sûr, le travail a commencé bien en amont, c'est dans la terre champenoise que le vin écrit sa genèse.



Au domaine Vadin-Plateau, l'expression du champagne se révèle en pleine lumière

ATABLE

Location de Matériel pour réception

ZA sous LAMBELLOUP 55000 FAINS-VEEL
Tél. 03 29 76 30 85 - atableloc@wanadoo.fr

www.atablelocation.com



L'homme des challenges réussis

Pierre Bouget est homme à relever les défis. Entré dans le tout nouveau domaine de Cardon en 2015, le vigneron n'a pas tardé à lancer ses premières créations : « *le domaine a été créé en 2013, il a aussi fallu créer les vins. J'ai aimé ce défi, et nous avons aujourd'hui 8 cuvées différentes de Bourgogne et Beaujolais* ». Il est vrai que Pierre était déjà le père de près d'une trentaine de cuvées auparavant, élaborées notamment dans le Mâconnais. Fort de cette expérience, il revient à Bar-le-Duc avec dans ses bagages quelques pépites dont les noms chantent déjà aux oreilles. « *Il y a bien sûr le Mercurey, dont le premier cru « Les Croichots ». C'est le nom d'une parcelle lovée au sein d'une parcelle exposée plein sud, un véritable piège à soleil.* » Auteur d'un Chiroubles donnant toute sa splendeur au gamay, le vigneron du domaine de Cardon explore aussi d'autres univers : « *Je viens de lancer un rosé, toujours à base de gamay. J'adore la création, d'ailleurs c'est aussi pour cela que je tenais à revenir sur ce salon de Bar-le-Duc, au concept novateur.* »



Le domaine de Cardon, si jeune et déjà si grand !

À la découverte du « Couchois »

Alors, il invente, il cherche et il trouve. Toujours pour surprendre. Et la surprise est encore belle avec cette cuvée Margaux : « *J'ai découvert un endroit merveilleux, la côte du Couchois. Peu connue, elle donne pourtant des vins fantastiques. La cuvée Margaux, c'est une robe noire intense, des arômes de fruits noirs, un vin plus intense que les autres Chalonais.* » Voilà donc une autre aventure aboutie, comme toutes celles dans lesquelles il s'est lancé : « *J'aime voir les choses démarrer et les voir grandir.* »

La signature d'un terroir

Quel contraste entre 2017 et 2018 ! « *Alors que 70% de la récolte avait été perdue en 2017 à cause de la grêle, les vendanges de 2018 ont été exceptionnelles !* » Camille Migot peut être fier de son dernier millésime : « *Le pinot noir est simplement exceptionnel. Si on peut le boire jeune, le 2018 est à classer parmi les vins de garde, sans hésiter !* », Déjà récompensé au concours générale de Paris pour sa cuvée 2017 en février dernier, Camille voit ses efforts couronnés par un plébiscite qui met sous les feux des projecteurs, non seulement sa région des Côtes de Toul, mais aussi son travail, qui plus est réalisé en bio.

Un terroir, un vin

« *Le pinot noir a une puissance aromatique imposante* », assure encore le vigneron de Lucey. De quoi mettre encore un peu plus de baume au cœur à ce jeune Lorrain qui montre autant d'application pour ses autres cuvées. Et, bien sûr, pour le Vin gris, assemblage de gamay, pinot noir, et marque de fabrique estampillée Lorraine. « *Je n'utilise pas des raisins venant de parcelles différentes pour faire mes vins. Et les gens sont bluffés de sentir que l'on peut faire deux Pinot gris totalement différents, selon d'où vient le raisin qui le compose. Chaque terroir a sa propre typicité, sa propre signature.* » Et, pourtant, les vignes de Camille Migot ne s'étalent pas sur des dizaines et des dizaines de kilomètres, mais 6 hectares de vignobles lui suffisent pour produire des cuvées aussi différentes, aussi typiques. Mais un point commun les unit toutes : la qualité !

De la race **des grands**

En ouvrant les volets de l'une des douze chambres de l'hôtel de Pascal Clusel, on ne peut que se sentir privilégié en admirant un paysage féérique et de renommée : le Domaine des Vignes semble se blottir au pied des Côtes Rôties, l'un des plus grands crus de la vallée du Rhône ! Installé sur un tel site, dans une commune réputée pour la qualité de sa production viticole, Ampuis, Pascal ne pouvait être seulement hôtelier : son autre métier : vigneron ! « *On produit au Domaine Rhône 2 vallées, des Côtes Rôties, bien sûr* ». À peine 300 hectares pour cette appellation où la syrah s'épanouit, les pieds plantés dans le sol rocailleux. « *C'est le sol idéal pour la syrah. Et c'est ce sol particulier qui fait des Côtes Rôties des vins exceptionnels, de grande garde, au minimum dix ans.* » Pascal Clusel apporte toutefois sa touche personnelle, une sélection manuelle des raisins suivie d'une longue macération – au minimum vingt jours – puis d'une vinification en fût de chêne forgent le caractère de la cuvée du domaine.



Au-dessus du domaine de Pascal Clusel s'élève le vignoble des Côtes Rôties.

La petite sœur

Le sanglier n'impressionne pas la Côte Rôtie capable de supporter les viandes puissantes. Ni une autre cuvée élaborée par Pascal : la n°9 : « *C'est la petite sœur de la Côte Rôtie. On sent parfaitement le cassis, arôme spécifique de la syrah. Épicé et fruité, ce vin peut être bu dans sa jeunesse, mais il peut se conserver lui aussi une dizaine d'années* », assure le vigneron d'Ampuis. En revanche, le viognier blanc qu'il produit également ne se laisse pas désirer aussi longtemps, sa dégustation dans sa prime jeunesse est à savourer sans remord. Et sans regret.

Pour le plaisir, **et par amour**



Quand on a l'amour à offrir en partage, le bonheur suit toujours.

Champlitte, petite commune labellisée « *Cités de caractère de Bourgogne-Franche-Comté* », ne pouvait abriter que des vigneron... de caractère, produisant des vins...de caractère. Le Domaine de la Pâturie le démontre avec ses trois cuvées baptisées « Par amour ». « *Par amour, parce que nous avons repris ce domaine par amour de notre région, de notre terroir, de nos vins, et de la famille, car c'est ici un vignoble familial où chacun travaille pour porter les couleurs chanitoises (NDLR relatif à Champlitte)* ». Martine Joyandet veille alors sur les vignes de la maison, chardonnay, pinot gris et pinot noir sont choyés, par amour, encore et toujours, car c'est avec amour qu'on élève le mieux ses enfants.

Du plaisir sans chêne

Les fleurs blanches et les fruits blancs sont les arômes dominants du chardonnay, alors qu'émanent du pinot gris ces douces notes d'agrumes et de rose fraîche. Le pinot noir forge lui aussi sa personnalité dans le sol calcaire de Franche-Comté, mais pas seulement : « *C'est pour nous une belle réussite et la preuve que l'on peut sublimer le pinot noir sans élevage en fût de chêne puisque celui-ci est vinifié en cuve béton et élevé pendant 6 mois dans ces mêmes cuves. C'est un vin plaisir, avec des tanins naturels doux, une belle expression du fruit et de la fraîcheur.* ». La description de Martine serait incomplète si on n'évoquait pas les notes épicées de ce vin rouge, les arômes de framboises fraîches et de fruits rouges intenses qui se dégagent au nez et en bouche. À déguster, par amour.

Champagne Launois

Au pays des Grands Crus

Parmi la liste des 17 villages répertoriés en Grand Cru de Champagne, Mesnil-sur-Oger, à 15 kilomètres au sud d'Épernay. La Côte des blancs, là où la maison Launois repose sur de solides fondations depuis 1872. Et, sur la Côte des Blancs, avec quel cépage fait-on du champagne ? « Du chardonnay. 90% de notre vignoble est sur cette appellation, les 10 % restants, en pinot noir, étant sur une autre appellation. C'est la spécificité de la Côte des Blancs, ne travailler qu'avec du chardonnay. La qualité du terroir est le critère de référence pour faire partie de ces villages classés Grands Crus de Champagne. » Séverine Launois, huitième génération à gérer le domaine, a hérité d'un savoir-faire familial qui se perpétue sans perdre de son effervescence.

La Cuvée Réservee

Les cuvées issues du domaine Launois puisent leur force dans ce terroir d'exception, pour un résultat tout aussi exceptionnel. « La Cuvée Réservee est le champagne qui représente notre mai-



Au cœur de la Côte des Blancs, la maison Launois père et fils s'est forgée une réputation depuis près d'un siècle et demi.

son », poursuit Séverine. La bulle légère et délicate, la Cuvée Réservee aux arômes légèrement confits, dégageant au nez des saveurs parfaitement équilibrées, longue en bouche, laisse ou donne toute latitude au chardonnay pour s'exprimer. Mais ce serait manquer de respect aux autres millésimes de la maison Launois que de les confiner au rôle de subalternes. Ce serait surtout manquer d'autres plaisirs gustatifs que de ne pas connaître la cuvée Dorine, Veuve Clémence, ou encore le Mesnils-Quartz. Et lorsqu'on l'on fait d'aussi bons champagnes 100% chardonnay, nul doute que le travail réalisé avec le pinot noir est également bien maîtrisé. Le millésime œil de perdrix en est le parfait exemple.

Domaine de La Petite Marne (Côtes du Jura)

La patience récompensée

Dans le Jura, on ne fait rien comme ailleurs. Pour preuve, le Vin Jaune et le Vin de paille, deux symboles de la région, mais à ne pas confondre : le premier est sec, le second sucré. Bon, il faut l'admettre, rien ne vaut les explications d'un expert pour en savoir un peu plus sur ces cuvées à part. Alors, laissons la parole à Philippe Noir qui, avec son frère Jean-Yves, dirigent le domaine de La Petite Marne : « Le Vin jaune est issu du cépage savagnin qui vieillit 6 ans et trois mois en vieux fût de chêne. Cela peut paraître long, mais la patience est récompensée. Ce qui rend cette méthode encore plus unique, c'est le fait qu'on ne complète pas le tonneau pour remplacer le jus qui s'est évaporé, ce qu'on appelle la part des anges. En fait, le savagnin forme naturellement un voile qui le protège, on parle alors d'élevage sous voile. » En plus de six ans, le Vin jaune s'est concentré en arômes de noix verte, d'amande, de noisette, ou encore de curry et autres épices. « Il est conditionné ensuite dans des clave-

lins, des bouteilles de 62 centilitres, une contenance plus petite qui correspond à la perte subie lors du vieillissement », explique encore Philippe.

Le Trousseau, clé du succès

L'attente est moins longue pour obtenir le vin de paille : trois ans, seulement... Mais une fois encore, la patience a du bon. « On choisit les plus belles grappes de savagnin, chardonnay et poulsard, puis on les fait sécher au grenier quelques mois, jusqu'à obtenir le meilleur flétrissement des raisins. » Et, une fois encore, le bouquet final : onctuosité, arômes de figue, miel, cire d'abeilles, et, bien sûr, de raisins secs ! Les frères Noir sont passés maîtres dans l'élaboration des Vins jaunes et de paille. Comme ils le sont dès qu'il s'agit de sublimer les autres cépages autochtones. Le trousseau, reconnaissable par sa légèreté, finit par surprendre par ses notes de fruits et d'épices. Non, dans le Jura, rien n'est comme ailleurs.

Domaine de Méjane (Savoie)

On s'agenouille devant son Altesse

Impossible ! Impossible de confondre les cépages de Savoie avec ceux que l'on trouve dans les autres vignobles de France. Ils ont forgé leur caractère dans la rudesse des hivers alpins et sous le soleil estival réchauffant le massif des Bauges. « *La Roussette est un cépage blanc typique de notre région. On l'appelle aussi Altesse, parce qu'il aurait été rapporté de Chypre par une princesse qui épousa un duc de Savoie au XIV^e siècle. Il donne des vins racés et de garde, avec une finale épicée persistante.* » Anne Henriquet, du domaine de Méjane, à Saint-Jean-de-la-Porte, entre Chambéry et Albertville, aime tout autant la Roussette lorsqu'elle a vieilli en fût de chêne. Sa couleur or et ses reflets cuivrés laissent augurer des arômes d'une grande richesse : miel, coing et pain d'épices séduisent nos sens olfactifs avant de conquérir une bouche transportée par des saveurs d'agrumes et de poivre blanc qu'un léger boisé enveloppe d'une douce sensation empyreumatique.



Non loin des montagnes savoyardes, poussent les vignes du domaine de Méjane

Le rouge de Savoie

Parmi les 15 cuvées du domaine de Méjane, la Roussette est incontestablement l'une des plus symboliques de Savoie. « *Mais le Jacquère donne également des vins très typés qui, comme la Roussette, peuvent accompagner des poissons, des crustacés ou des viandes blanches* », poursuit Anne Henriquet. « *Et, chose que les gens ne savent pas forcément, on produit des vins rouges de Savoie, avec un cépage bien de chez nous, la Mondeuse. C'est assez tannique, dont les arômes de fruits rouges, de cassis, de poivre et de violette sont perceptibles.* » Les perceptions sont en partie similaires lorsque l'on a le privilège de goûter un vin élaboré à base de Persan, cépage qui a retrouvé la vie en Savoie, grand terroir viticole de France.

Domaine Bouisse-Matteri (Côtes de Provence)

«Harmonie», couleurs provençales



Fanny et Thomas assurent la relève au domaine Bouisse Matteri

Bar-le-Duc avait eu le privilège de découvrir en 2018 la première cuvée du Mouton noir que le domaine Bouisse-Matteri venait de créer. Privilège, parce que ce mouton noir a parcouru du chemin depuis pour se faire une renommée aux quatre coins de la France. Ce week-end, il revient dans la Cité des Ducs, là où il a été baptisé et adopté. L'association de vieux cinsault, de syrah, d'alicante, d'aubun et de mourvaïson fait de cette cuvée un vin inclassable, devenu grand parmi les grands : « *Oui, c'est vrai, on a rencontré un vrai succès avec ce vin* », confirme Bruno Merle, du domaine Bouisse-Matteri. Et pas seulement du côté de Hyères, où la famille Merle est implantée. Mais le Mouton noir n'est pas le seul à faire la renommée de la maison varoise, mère porteuse d'une vingtaine de cuvées colorées de blanc, rose et rouge. Rose, comme

le vin Harmonie, médaillé d'or il y a quelques semaines au concours général agricole de Paris. Pas volée, cette médaille récompensant un vin aux notes florales et de fruits à chair blanche, capable de développer une puissance telle qu'elle imprègne la bouche suffisamment longtemps pour marquer la mémoire et les esprits.

Un petit coin de Paradis

Un autre vin a fait sensation sur le salon parisien, le Paradis rosé qui s'est paré de sa plus belle robe couleur saumon pour s'emparer de l'argent. Mais au-delà de sa teinte, sa palette aromatique fait chavirer les palais les plus raffinés, balançant entre les fruits frais et la framboise, finissant sur une note mentholée, il est un allié de premier choix pour la cuisine asiatique. Eclectique Provence !

Le bon Plan de Dieu

Évoquer les vins de la vallée du Rhône, c'est prononcer ces noms enchanteurs : Châteauneuf du Pape, Condrieu, Côte Rôtie, Saint-Joseph. Ce serait faire affront à cette petite bourgade d'à peine mille habitants, Cairanne, que de l'évincer de cette liste éblouissante. Eblouissante comme les vins d'une grande finesse que le Domaine Rabasse-Charavin produit depuis plus d'un siècle. Cairanne, Rasteau, Violès, le triangle d'or de la vallée du Rhône où Laure Couturier fait grandir ses cuvées éponymes. Mais il est un endroit touché par la grâce divine, et qui ne doit pas seulement sa notoriété à son point de vue panoramique. « *C'est un lieu-dit éclairé par une belle lumière, battu par le mistral et chaleureux comme la garrigue. Les vignes de grenache, syrah et mourvèdre y sont à leur aise, sur cette terrasse*

caillouteuse. Nos cuvées du Plan de Dieu sont d'une grande intensité, aux arômes de fruits rouges, murs, et rehaussé d'une saveur poivrée. Elles sont très généreuses », assure Laure.

Le ribouldingue entre amis

Assembler le grenache à la syrah, au mourvèdre, jouer avec la clairette, le bouboulenc ou la roussane pour élaborer des blancs de caractère, la vigneronne de Cairanne est experte en alchimie, des matières et des hommes. A l'image de son vin le Ribouldingue, quadricépage à base de grenache, syrah, cinsault et mourvèdre : « *C'est le vin des copains, fruité et rond, très agréable pour accompagner les casse-croûtes, les salaisons, les salades composées. Un vin de partage.* » Un vin aux saveurs humaines, à servir dans le verre de l'amitié.

Au pays du sauvignon

Faites-vous partie des gens qui confondent ou ont déjà confondu pouilly-fumé avec pouilly-fuyssé ? Non, bien sûr. Mais voici quelques petites précisions pour appréhender au mieux les vins de Dominique Pabiot et de sa fille Mallorie, vigneronnes à Tracy-sur-Loire, l'un des fiefs du royaume sauvignon. Oui, le pouilly-fumé est entièrement élaboré avec du sauvignon, alors que le pouilly-fuyssé est issu du chardonnay, comme la majorité des autres vins bourguignons. Tracy-sur-Loire, village du Val de Loire, proche de Sancerre, est une terre propice à la grandeur du pouilly-fumé, dont le nom vient de ses arômes de pierre à fusil qu'il puise dans un sol calcaire riche en silex. Un goût de fumé qui le rend unique en France. « *C'est un vin sec, typique de par sa vivacité, minéralité et son fruité, et long en bouche.* » Dominique et Mallorie Pabiot exploitent 11 hectares, sur les communes de Saint-Andelain, Tracy et Pouilly-sur-Loire, au cœur de la Nièvre.

« Vignerons indépendants »

Mallorie, sixième génération du domaine, reprend le flambeau dans la pure tradition familiale. Conserver la cuve Plaisir issue de vignes cinquantenaires nécessite un travail que Dominique



Mallorie et Dominique Pabiot perpétuent la magie du sauvignon et produisant un pouilly-fumé reconnaissable entre tous

à su apprendre à sa fille. « *Elle est plus concentrée, plus ronde que les autres, plus parfumée.* » Et que le vigneron nivernais nous conseille-t-il de manger avec un pouilly-fumé ? « *L'avantage de ces vins, c'est qu'ils s'accommodent de beaucoup de plats, poissons, crustacés, viandes blanches, charcuterie. Et bien sûr le fromage de chèvre, qu'on a de très bon par chez nous.* » Fier, de son vignoble, de ses vins, et de son adhésion à la confédération des Vignerons indépendants : « *On cultive notre propre vignoble, on vinifie notre propre raisin, on commercialise notre propre vin, bref, on fait tout nous-mêmes.* » 100% maison, 100% sauvignon.

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

EXPO PEINTURE

**Samedi 13 avril (10 h - 19 h)
et dimanche 14 avril (10 h - 18 h)**

>> Salle d'exposition de l'Office de Tourisme

Exposition de peintures et divertissement en musique classique autour de la thématique du vin et de la vigne par l'artiste peintre, ténor lyrique d'opéra et pianiste Emanuel VANDEN BERGHE.

Entrée libre.

>> Au Musée barrois

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. 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^e siècle la deuxième activité économique après l'industrie textile. Quelques œuvres d'arts graphiques évoquant le vin et sa consommation compléteront cet ensemble

EXPO PHOTO

>> Espace Saint-Louis

Laurent NEMBRINI.

Depuis plus de 40 ans ce passionné de photos aime parcourir sa ville et son département, la Meuse à la recherche de lumière et d'ambiances sans cesse renouvelées à immortaliser. Il aime aussi la photo de spectacle et les portraits « sur le vif » ! Dans le cadre de cette manifestation il présentera, à la chapelle St Louis,

des photos de paysages avec une mise en valeur du ciel extraites d'un ensemble intitulé « les yeux dans les cieux ».

>> Salle des fêtes de l'hôtel de ville.

David ZARO

Présentation de l'exposition « La Magie de l'instant » La quinzaine de clichés que compte cette exposition sont tous issus de l'ouvrage du même nom qui est sorti au mois de novembre 2018. Ce recueil photographique regroupe une centaine de clichés et des collaborations avec d'autres artistes. Exclusivement en noir et blanc, il compte huit chapitres aux univers différents où se mêlent l'écrit et la photographie. Il est le fruit de huit ans de photographie numérique et d'une réflexion entamée début 2018 suite aux commentaires du public rencontré lors de mes différentes expositions.

La magie de l'instant ?

C'est une émotion que l'on parvient à saisir en plein vol, au moment exact où l'on retient son souffle avant de déclencher. Cet instant de vie unique dont on a été le témoin privilégié se fige dans nos pensées avant de se fixer dans la mémoire de l'appareil photo.

À cet instant précis, le cœur s'emballé car une scène incroyable, souvent inattendue, s'offre à notre objectif. Plus qu'une seule idée en tête, capturer ce « fragment de temps » afin de le retranscrire sans le dénaturer. Vient ensuite l'envie dévorante de le partager et d'inciter le spectateur à parcourir cette image. Lui permettre de laisser son esprit divaguer avant de sombrer définitivement dans l'imaginaire.

Il lui appartient désormais de scruter chaque détail puis de se fabriquer sa propre clé de lecture. Il n'est alors plus seulement question de fixer une scène, mais bien de lui donner une nouvelle vie en y apportant une interprétation personnelle.

La magie de l'instant est là !

DÉDICACE

>> Librairie La Fabrique et à l'Office de Tourisme Jean Hugues de Chalon, descendant de René de Chalon, modèle du squelette de Ligier Richier, vigneron et écrivain, dédicacera son livre « Eclaz de vie : récit d'un vigneron ».

RENAISSANCE

>> Gilles de Trèves

Les arts de la table à la Renaissance

Démonstrations de taille de pierre par la société Pierre et Habitat.

PROJECTION

>> Salle des fêtes, espace Saint-Louis.

Films sur Bar-le-Duc

VISITES GUIDÉES :

Samedi 13 et dimanche 14 avril à 11h :

Visite-dégustation «vin et patrimoine à Bar-le-Duc»

Visite autour du parvis de l'Office de Tourisme sur la thématique du vin et des vignobles à Bar-le-Duc

La visite sera suivie par une dégustation de vins et charcuterie.

- *Départ : Office de Tourisme*

- *Durée : 1 heure. Gratuit.*

- *Groupe limité à 50 personnes, ouverture de la billetterie gratuite à 10h45.*

VISITE DE CAVES EN VILLE HAUTE

>> **2, rue François de Guise.**

En fonction de leur présence et sur un simple coup de sonnette, **M. et Madame GODINOT** vous feront visiter leur cave située en plein quartier Renaissance.

M. et Mme DUMENIL Georges, 29 rue des ducs.

Mrs FAKHAR et KOENIG 50, rue du Paradis.

LES IMPROMPTUS

Samedi 11h

>> Gilles de Trèves.

Intronisation dans la commanderie des bulles d'or, de personnalités locales.

>> Espace Saint Louis

Dimanche de 14h à 17h.

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.

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 avec du vin.**
- **Librairie LA FABRIQUE : exposition de livres. (Si le temps le permet stand sur le trottoir). Livres sur le vin et des BD sur ce sujet.**

NAVETTE GRATUITE

Circuit Salle des fêtes, mini-golf. Office de tourisme, mairie. Une navette toutes les 30mn.

Le samedi de 10h30 à 13h et 14h à 18h30

Le dimanche de 10h30 à 13h et de 14h à 17h30

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). Seuls 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.

ADAPEI MEUSE



LES JARDINS DE VILLERS
ET DE VASSINCOURT

VENTE
DIRECTE

*Des jardins
qui nous rassemblent*

À PARTIR DU 15 AVRIL **VENTE DE PRINTEMPS**
jeunes plants de légumes, géraniums et plantes à massif

ADAPEI MEUSE



LES JARDINS DE VILLERS

55160 MONT-VILLERS
par Haudiomont
ou Fresnes-en-Woëvre
Tél. 03 29 88 80 00
Fax 03 29 87 38 11

55800 VASSINCOURT
Axe Bar-le-Duc / Sermaize
Tél. 03 29 78 58 03
Fax 03 29 78 58 04

ADAPEI MEUSE



LES JARDINS
DE VASSINCOURT

www.adapei-meuse.fr

Parcours manifestation*

IN VINO VISITAS

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

>> Remerciements à tous les auteurs du guide Bar-le-Duc ville d'art et d'histoire.

Le point de départ.

De style dit « à l'anglaise », d'une surface de 2 hectares, le parc a été réalisé à partir de 1805 pour agrémenter la demeure du Maréchal Oudinot. Il n'a pas subi de transformations majeures et conserve d'ailleurs plusieurs dispositions d'origine dont un belvédère circulaire à flanc de coteau.

Marbot.

Quartier qui existe depuis le Moyen-Age avec sa léproserie tout au bout de la rue de Maëstricht. Il connaît un important développement dû à l'implantation du dépôt de maintenance ferroviaire, d'où le nom du quartier des cheminots.

Le château de Marbeaumont.

Le château est construit par Paul Varin-Bernier (1847/1916). Il est l'œuvre de l'architecte Jules Renard. Cette demeure est habitée par la famille jusqu'à la fin de la Seconde Guerre Mondiale. Vendu à la ville de Bar-le-Duc en 1946, il est tout d'abord occupé par les services de l'État et devient la médiathèque Jean JEUKENS* (ancien maire de la ville) en 1996.

La côte Sainte-Catherine.

La côte Sainte-Catherine est un quartier construit dans les années 1960, lors de la politique de création des zones urbaines prioritaires. À cette époque Bar-le-Duc manquait cruellement de logement. On doit son nom à la ferme implantée au XVIII^{ème} siècle. Sur le flanc de la colline exposé plein sud, était cultivé de la vigne depuis le XII^{ème} siècle. Cette production a largement contribué à l'économie de la ville, en particulier au XVIII^{ème} siècle. Mais les bonnes années sont rares, ce qui va en-

trainier le déclin économique des vignes, sans oublier la montée des vins du midi ; ainsi le vignoble du barrois va diminuer fortement. De plus avec l'arrivée du phylloxéra, en 1894, le vignoble de Champagne est atteint et la Meuse aussi. La vigne disparaît presque totalement autour de Bar-le-Duc.

Le mini-golf.

Le mini-golf a été remis complètement à neuf en 2013 par la ville de Bar-le-Duc après avoir été plusieurs années, laissé à l'abandon. Ce lieu créé dans les années 1960 par M. Robert CHOTTIN, boulanger de son état, et grand athlète puisqu'il a participé aux Jeux Olympiques de Paris en 1924 sur 1500 mètres. Amoureux de sa ville, on retrouve tout au long du parcours golfique l'histoire de la cité : La Tour de l'Horloge, la borne de la Voie Sacrée, le trou de l'enfer... Tout barisien qui a vécu à Bar-le-Duc dans les années 1960/70 a passé un moment en tête à tête avec la petite balle blanche ou devant ce site fort agréable.

Notre-Dame.

Notre-Dame est le plus ancien édifice religieux de Bar-le-Duc. Les premières pierres ont été posées au cours du XII^{ème} siècle et remaniées sur plusieurs siècles jusqu'au XVIII^{ème} ; elle fut également jusqu'en 1787 la seule église paroissiale. L'église est classée aux monuments historiques depuis le 19 février 1981 et elle possède de nombreux objets également classés. Le porche d'entrée monumental est surmonté depuis 1751 d'un haut-relief de l'Assomption de la Vierge exécuté par le sculpteur Louis Humbert. Le clocher abrite huit cloches.

L'Office du Tourisme.

L'Office du Tourisme est situé tout comme d'autres bâtiments administratifs dans l'ancien hôpital Jeanne d'Arc. C'est en 1812 que l'ancien prieuré est transformé en hospice, puis en hôpital. Dans l'ancien service d'hydrothérapie, construit en briques rouges vous trouverez les renseignements touristiques dont vous avez besoin. Le nouvel établissement hospitalier construit à la côte sainte Catherine voit le jour en 1974. L'installation dans ses locaux plus spacieux ont permis son développement. Aujourd'hui l'Office du Tourisme Meuse grand sud Bar-le-Duc/Ligny-en-Barrois rayonne sur le sud du département.

Gilles de Trèves

Fondé en 1573 par Gilles de Trèves, doyen de la collégiale Saint-Maxe, il avait pour but d'instruire les jeunes du Barrois. Tour à tour, collège jésuite, collège communal puis école pour filles, ce lieu d'enseignement a définitivement fermé ses portes en 2002. Aujourd'hui les travaux de réhabilitation entrepris en 2006 se poursuivent.

Il est classé aux monuments historiques depuis le 30 décembre 1992.

Le collège, typique de l'architecture de la Renaissance, est qualifié par Montaigne, de passage dans la ville lors de son voyage en Italie en 1580, de « plus belle maison de ville qui soit en France ».

En sortant de ce lieu, remarquez la voûte du porche d'entrée qui est soutenue par des arceaux en pierre sculptée, décorés de rinceaux de feuillages. Une citation latine datant de 1831 exprime le souhait du fondateur : « Que cette demeure reste debout

* Père du fondateur du club d'œnologie Meuse Saint Vincent

jusqu'à ce que la fourmi ait bu les flots de la mer et que la tortue ait fait le tour de la terre. »

Le musée

Un premier musée voit le jour en 1841 dans l'Hôtel de Florainville, sur la place Saint-Pierre en Ville haute. Le maire de l'époque est M. Paulin Gillon. En 1970, la municipalité décide de transférer le Musée barrois dans l'ancien château des ducs de Bar. En 1974, il s'ouvre au public après de nombreux travaux. Depuis le 1^{er} février 2003, le Musée barrois détient le label « Musée de France », garantissant une gestion respectueuse des collections et leur mise en valeur auprès du public. Vous pourrez découvrir les collections au fil d'un parcours de treize salles, de l'Antiquité au XX^e siècle. Un espace est entièrement consacré aux expositions temporaires.

Le château des ducs de Bar

Il ne reste du château des Ducs de Bar que le Neuf-castel, cour des comptes ducale du XVI^{ème} siècle et quelques vestiges de fortifications. Le Neuf-castel qui abrite aujourd'hui le musée est classé monument historique depuis 1981. La position stratégique du château édifié au bout d'un éperon rocheux lui permettait de surveiller la ville basse et la vallée de l'Ornain. Il fut démantelé en 1670 sur ordre de Louis XIV. Ce sont les Comtes et Ducs de Bar qui y demeuraient. Il a aussi servi de lieu de villégiature aux Ducs de Lorraine. Un son et lumière a été réalisé sur l'esplanade et la façade de ce bâtiments, spectacle que l'on pouvait voir de la côte Sainte-Catherine.

L'Espace Saint-Louis

Centre d'Art créé par l'association Expressions qui le gère et l'anime depuis 1994. Il est installé dans l'ancienne Chapelle Saint-Louis, une chapelle néogothique construite par les Dominicains, bénie le 27 septembre 1860. Chaque année 5 à 7 expositions d'artistes y sont présentées.

La Ville haute.

La Ville haute est le quartier Renaissance par excellence et la partie la

plus ancienne de la ville. En vous baladant dans le quartier, labellisé « Secteur Sauvegardé » vous découvrirez de nombreux monuments historiques : outre le musée, la Tour de l'Horloge, l'îlot de la Halle qui date du XIII^{ème} siècle ou encore la belle place Saint Pierre avec son église Saint-Etienne, où se trouve la célèbre culture de LIGIER RICHIER « le Décharné », l'Hôtel de Salm. Ce quartier Renaissance dissimule de précieux témoignages de l'architecture du XVI^{ème} siècle dont les hôtels particuliers.

La Tour de l'Horloge

Devenue un emblème de la ville, la tour de l'Horloge, est une tour fortifiée du Moyen-Âge (XII^{ème} siècle). Elle est classée monument historique depuis 1941. C'est le duc Robert, qui fit installer dès 1381, la première horloge de la ville, « le gros Orloge » un luxe rare pour l'époque. Il faut attendre 1608 pour voir apparaître un second cadran, ainsi la ville basse comme la ville avait l'heure. Seul reste aujourd'hui celui-ci rénové en 1994. La Tour de l'Horloge a été dénommée tour à tour, Tour du crieur, ou Tour du beffroi et du couvre-feu. Munie d'un lourd tocsin qui sonnait le couvre-feu, elle annonçait l'ouverture des foires et des marchés et, à l'automne celle des bans des vendanges.

Le Pressoir

Au fond de la cour du 75 de la rue des Ducs-de-Bar, un pressoir en bois d'une taille impressionnante apparaît : 10 x 5 x 10 m, il pèse près de 10 tonnes ! L'ancien pressoir à arbre de Comblès fut acquis en 1970 par l'Office de Tourisme et installé ici en 1977. Des équipes de cinq à six hommes étaient nécessaires pour le manœuvrer. Il était indispensable pour les vendanges. Conçu sur le principe millénaire du levier, une vis en orme longue de 5 m, lestée d'une pierre à sa base, actionne un solide bras d'une dizaine de mètres constitué de 4 poutres de chêne. La pression exercée sur le raisin permet d'obtenir de 4 400 à 5 500 litres de moût par opération. Impressionnant ! Ce pressoir est l'un des rares vestiges de la tradition viticole du Barrois. Ce

pressoir est inscrit au classement des Monuments Historiques.

Le théâtre des Bleus de Bar

Ancien théâtre de Bar-le-Duc, inauguré en 1902, il a connu bien des vicissitudes, reconverti en salle de gymnastique en 1960, et définitivement fermé en 1960. Le théâtre a aussi porté à sa création les noms de Théâtre Nouveau puis de Théâtre Jeanne d'Arc. En avril 2016, un trio d'amis décide de le racheter et de le réhabiliter. En mai 2018, le théâtre est choisi comme l'un des 18 « sites emblématiques » retenus par le loto du patrimoine.

Le centre-ville

Le boulevard de la Rochelle doit son nom à la propriété construite vers 1580 à cet emplacement par Jean Vincent. Son allure fortifiée faisait penser à une « Rochelle », mot ancien pour désigner un château fort. Cette rue croise la rue Maginot puis la rue Rousseau.

Le 57, rue Jean-Jacques Rousseau.

Par simple curiosité, allez voir la façade de la maison du 57 rue Rousseau. Et découvrez la phrase inscrite au milieu de la vigne sculptée « ils n'en n'ont point en Angleterre ». Cette phrase est tirée de l'œuvre de Pierre Dupont, poète et chansonnier français. Une chanson le rendit célèbre : les bœufs (j'ai deux grands bœufs dans mon étable). Il écrivit aussi la vigne dont le refrain est :

*« Bon français quand je vois mon verre,
Plein de vin de couleur feu,
Je songe en remerciant Dieu,
Qu'ils n'en ont pas dans l'Angleterre »*

Le théâtre

Le théâtre actuel a pris la place de l'ancienne salle André Theuriet. Bernard Lavillers parlait alors du petit théâtre noir de Bar-le-Duc. Dessiné par l'agence Archidev, il comprend, une salle de 400 places, et a été inauguré en 2005. Il est le siège d'une scène nationale animée par l'Action Culturelle du Barrois ACB.

MEUSE
GRAND
SUD
Communauté d'Agglomération
Bar-le-Duc Sud Meuse



SALLE MULTIFONCTIONS LA BARROISE

ICI ON CONSTRUIT BAR LE DUC ET L'AGGLOMERATION DE DEMAIN !

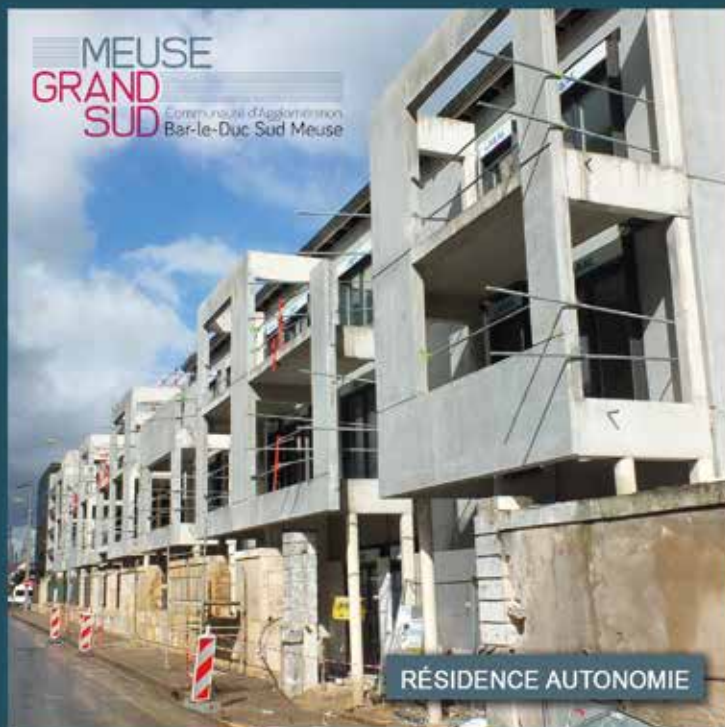
Bar-le-Duc et l'Agglomération
se modernisent pour améliorer
votre qualité de vie et devenir
un territoire plus attractif !


BAR-LE-DUC
100 ANS DE COMMUNE



MARCHÉ COUVERT

MEUSE
GRAND
SUD
Communauté d'Agglomération
Bar-le-Duc Sud Meuse



RÉSIDENCE AUTONOMIE



La Meuse

en toute liberté !



www.tourisme-meuse.com