

23 ET 24
AVRIL
2022
BAR-LE-DUC



IN VINO VISITAS

Flânerie citadine au gré du vin



Avec le soutien de

“

EDITO



LA PREMIÈRE ÉDITION D'« IN VINO VISITAS » S'EST DÉROULÉE EN 2018. POUVEZ-VOUS NOUS RAPPELER COMMENT EST NÉE CETTE IDÉE ?

Elle est venue d'une discussion entre deux copains. Mon ami et moi-même sommes membres d'associations différentes : la première a pour objet d'améliorer et densifier les connaissances œnologiques, la seconde est d'inciter à la pratique sportive. De fil en aiguille, les idées fusent : on imagine que les visiteurs puissent parcourir la ville tout en découvrant le prestigieux patrimoine de la Cité des Ducs. À chaque lieu emblématique, un vin est associé à des activités physiques, patrimoniales ou encore culturelles. Le projet fait son chemin et tandis que nous cherchons un nom pour notre manifestation, un membre du groupe bien inspiré, lance à la volée : « *au risque de raconter une bêtise, pourquoi pas "In Vino Visitas" ?* ». La proposition fait mouche, elle est acceptée à l'unanimité et l'aventure peut commencer !

LA MANIFESTATION A REMPORTÉ UN FRANC SUCCÈS SUR LES DEUX PREMIÈRES ÉDITIONS. CELA EST LIÉ À SON CONCEPT NOVATEUR ?

En 2018, dès la première édition, notre événement a attiré plus de 1 000 visiteurs. Tous ont été séduits par notre concept novateur qui allie la dégustation de vins et la découverte du patrimoine. Cette réussite, on la doit à l'engagement de plus de 80 bénévoles sur le terrain. Au sein de l'association

Meuse Saint Vincent et de l'Académie du Vin et de la Gastronomie Française, le vin est éminemment culturel tandis que les BAR'Zamis misent sur la convivialité et le sport. Dégustation et partage sont les maîtres mots de notre manifestation. Nous proposons également des animations musicales, des expositions, des lectures ou encore des conférences qui permettent aux visiteurs de profiter de l'événement dans une ambiance décontractée et bon enfant. Et puis, la présence et les échanges avec les vignerons permettent de découvrir le vin autrement : au-delà du vin, il y a son histoire et celle du vigneron, un terroir ou encore un savoir-faire qui sont autant de sujets passionnants qui accompagnent la dégustation.

AU-DELÀ DU SALON, VOUS FAITES VENIR DES VIGNERONS DE TOUTE LA FRANCE. QUELLE PERCEPTION ONT-ILS DE LA CITÉ DES DUCS ET DE CET ÉVÉNEMENT ?

Séduits par notre concept, *une trentaine de vignerons de la France entière ont confirmé leur présence.* Malgré la crise sanitaire, la majorité est restée fidèle, et quelques nouvelles têtes vont rejoindre l'aventure. Une preuve de confiance qui augure de belles rencontres pour ce cru 2022. Certains vignerons ont découvert Bar-le-Duc et des sites auxquels ils ne s'attendaient pas, en particulier la Ville haute ou encore le collège Gilles de Trèves. Et s'agissant de l'organisation, ils disent avoir rencontré des meusiens volontaires, solidaires, entreprenants, et surtout joyeux !

« IN VINO VISITAS » A ÉTÉ MIS EN SUSPENS DURANT DEUX ANNÉES CONSÉCUTIVES DU FAIT DE LA CRISE SANITAIRE. COMMENT ABORDEZ-VOUS CETTE 3^{ÈME} ÉDITION ET QUELLES EN SONT LES NOUVEAUTÉS ?

Tout d'abord, je constate *une forte attente de la part des visiteurs, des vigneron et des bénévoles pour retrouver cette manifestation.* Le choix de la date n'a pas été simple avec des agendas serrés, mais après réflexion, et en concertation avec la Ville de Bar-le-Duc, nous avons convenu de maintenir cette date malgré les élections présidentielles. De fait, quelques lieux vont changer. Les vigneron seront plus nombreux au collège Gilles de Trèves et de nouveaux lieux tels que le Marché couvert ou encore le Terminus (situé en face de la gare) accueilleront pour la première fois des viticulteurs. Le petit train touristique de l'UCIA fera la navette entre les différents lieux et sera réservé aux visiteurs du salon.

CETTE FOIS, ON PEUT DIRE QUE « IN VINO VISITAS » EST FAIT POUR DURER TRÈS LONGTEMPS ?

C'est en tous cas le souhait des fondateurs du salon. *Il faut se rendre compte qu'après deux années en suspens, cela nécessite, en matière d'organisation, de relancer toute la machine, de retisser les liens mais aussi de rassurer les visiteurs.* Je tiens à remercier toutes celles et ceux qui ont déjà apporté un concours précieux aux deux premières éditions. Pour les vigneron qui ne peuvent être présents cette année faute de récolte, on pense bien à eux, on leur souhaite un climat plus clément pour 2022 et surtout, on espère les retrouver l'année prochaine. Et pour la suite, il paraît qu'il faut trois ans minimum pour asseoir un salon, nous voilà à la 3^{ème} édition, ça m'a l'air plutôt bien engagé pour la suite !



MARC LAGRANGE, PARRAIN D'IN VINO VISITAS 2022

MILLÉSIME 1949, PASSIONNÉ
DE MOTS ET D'ÉCRITURE
DÈS SON PLUS JEUNE ÂGE

Ancien Interne des Hôpitaux, chirurgien digestif et proctologue, Marc Lagrange a mené une carrière de praticien hospitalier spécialisé pendant près de 40 ans à Nevers, de 1979 à 2015.

Depuis 1991, il est Grand Maître de la Confrérie des Baillis de Pouilly-sur-Loire et ne manque pas de promouvoir l'appellation Pouilly dans tout son réseau.

Parallèlement, passionné d'écriture, œnophile, juré-gourmet, il a écrit une vingtaine d'ouvrages, dont la plupart sur la culture du vin. Ses ouvrages « bachiques » dont « Le vin et la médecine », est préfacé par son ami le Professeur Christian CABROL, qui reçut un prix Nobel en 2005.

Père de trois enfants et grand-père de cinq petits-enfants, désormais chirurgien honoraire, il parcourt la France de conférence en conférence, de salon en salon, portant la « bonne parole » sur la santé, en médecin, et le vin, en épicurien.

Singulier et attachant, il est également l'auteur de contrepèteries passionnantes, truculentes et originales publiées notamment dans le « Canard enchaîné ».

Nevers avril 2022

Prêt immobilier, pas seulement une histoire de taux !!!

C'est 1/3 de vos revenus et 1/3 de votre vie
Raison de plus pour être bien accompagné !

L'équipe de la Centrale de Financement vous assure :
Transparence - Expertise - Réactivité & Tranquillité

- Transparence** = servir vos intérêts est notre métier !
- Expertise** = analyse du marché financier, négociation de vos conditions Comparaison des propositions !
Comment puis-je m'assurer ? Un détail à ne pas négliger... votre spécialiste va vous en parler !
- Réactivité** = Un accompagnement personnalisé de l'étude de faisabilité jusqu'à l'acte notarié.
- Tranquillité** = Votre spécialiste est à vos côtés à chaque étape clé.

4 agences, 11 spécialistes,
pour un service de proximité

Des femmes et des hommes
au service de vos intérêts et
de vos projets !

**La CENTRALE
DE FINANCEMENT**

Contactez-nous : 03 72 39 55 55

DOMAINE PIERRE RICHARD (JURA)

L'HISTOIRE DE FAMILLE ET D'UN DOMAINE

Ce domaine situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons-le-Saunier bénéficie de terrains prédisposés à l'élaboration de vins blancs aux lieux-dits portant des noms évocateurs (Croix du Gyps, Les Charmes...).

11 hectares sont exploités. Ils se répartissent sur les communes du Vernois, Voiteur et Mantry. Ce petit domaine est travaillé de façon artisanale. Ce qui permet de produire la palette complète des vins du Jura.

D'UNE GÉNÉRATION À L'AUTRE

Le 16 juin 1919, Xavier RICHARD alors exploitant au Vernois, achète la maison vigneronne. Au sortir de la seconde Guerre Mondiale, un des fils, Jean reprend la propriété, abandonne la polyculture et se spécialise dans la vigne. Depuis 1947 le domaine est présent à la foire comtoise de Besançon ce qui lui confère une notoriété certaine dans la région bisontine. En 1976,



son fils Pierre RICHARD, n'a plus qu'à poursuivre l'exploitation du domaine. Après des études de viticulture et d'œnologie à Beaune puis un parcours dans différents vignobles de France (Saint-Emilion et Côtes de Provence), Vincent RICHARD est de retour sur l'exploitation familiale en 2009 pour pérenniser l'activité. Il s'installe en 2017 et travaille avec son épouse Emmanuelle. En 2018, ils font un choix fidèle à leurs convictions : se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECO-CERT. « *Amoureux de notre terroir, nos produits reflètent la typicité Jurassienne. Curieux, nous avons vinifié des vins en Dolium (jarre en terre cuite). Respectueux, nous travaillons les vins de la manière la plus naturelle* ».

CHAMPAGNE RIGOT

DÉCOINÇONS LA BULLE ET LES TRADITIONS

Les habitudes sont bien ancrées puisque le Champagne accompagne traditionnellement nos apéritifs et nos fins de repas. Excellents choix : les bulles apportent de la festivité à ces moments amicaux et familiaux, avec sa fraîcheur et sa légèreté recherchées dans la convivialité. Pourtant, le Champagne a tant à apporter qu'il mérite de rester sur la table tout au long du repas. La Cuvée Réserve des Champagnes JM RIGOT est un excellent compagnon des viandes blanches et même des poissons. Et bien plus encore, élaboré à part égale avec du Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay, il pétillie d'une richesse que l'on pourrait croire complexe à priori, mais pure, altruiste et finalement accessible à toutes les papilles, surtout quand David QUATREVAUX en décrit les caractéristiques : « *les trois cépages utilisés sont complémentaires pour faire un vin parfaitement équilibré. Le Pinot meunier apporte le fruit, le Chardonnay son acidité, sa fraîcheur et sa finesse et le Pinot noir donne le côté vineux à la cuvée qui libère des fines bulles. Ce Champagne aime s'affiner et s'affirmer avec le temps, sa longueur en bouche en fait un excellent complice du foie gras, bien sûr, mais aussi des viandes blanches* ».



« UN VIN AVANT TOUT »

La capacité de la cuvée Réserve à évoluer au fil des années confère au vin des Champagnes JM RIGOT une adaptabilité gustative qui le marie aisément au poisson, en brochette ou en tartare. Le fromage peut déployer un caractère bien trempé sur la table, la Cuvée Réserve lui tient tête sans perdre le sien dans la pâte molle du Munster, voire le Maroilles. « *Le Champagne est un vin avant tout, il n'est pas seulement fait pour être bu en apéritif ou en fin de repas* », rappelle David. Ceci n'est pas exclusif à la cuvée Réserve, les cuvées Tradition, Prestige, Privilège de Binson (cuvée parcellaire passée en futs de chêne), le Rosé d'assemblage et la cuvée Rubis (rosé de saignée) accompagnent volontiers vos repas.

UNE RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Ce cru a reçu les plus hautes distinctions : médaille d'or au salon de Paris et Bruxelles, médaille d'argent au concours mondial du meilleur rosé en 2018. Plébiscité par le guide Hachette et l'Académie Paul Bocuse, il suscite un intérêt grandissant de grands chefs étoilés (Veyrat, Blanc, Têtedoie) et de sommeliers de renommée internationale.

Ce grand vin d'appellation d'origine protégée est un vin rosé pétillant d'où son nom Frizant de Cerdon. Il est produit par le domaine du Clos de la Bierle est élaboré à partir d'un cépage Gamay de coloration pivoine. Il conserve ses levures naturelles et poursuit sa fermentation (prise de mousse) après sa mise en bouteille sans chaptalisation, sans aucun

adjonction de substances extérieures. Sa recette est ancestrale et il est toujours produit et élevé selon des pratiques quasiment artisanales : biodynamie, récoltes toujours manuelles, observation des cycles lunaires influençant les poussées de sève, process souple de pressurage adapté à la maturité du fruit, recherche d'une palette aromatique spécifique aboutissant à un goût de fruits rouges (mûres, fraises, groseilles) inimitable.

TOUTE UNE HISTOIRE

Le vignoble se situe sur des coteaux pentus exposés sud-ouest sur un sol argilo-calcaire dolomitique riche et vivant. Cependant il ne suffit pas de tous ces éléments, pourtant importants, pour en



faire un vin à part : ce terroir a une histoire qui a pris racine il y a plus de vingt siècles, lors de la venue de légions romaines de Jules César pour défendre le Bugey (dans lequel se trouve le Cerdon). Amateurs de vigne, ces derniers y ont laissé l'un des plus beaux souvenirs de leur présence. Au fil des siècles cet héritage n'a fait que prospérer pour atteindre un degré de perfection jamais égalé et dont le Frizant de Cerdon produit par le Clos de la Bierle en est la preuve la plus éclatante.

MONCONTRÔLE**TECHNIQUE**

Bar le Duc

-10%

**SUR VOTRE CONTRÔLE TECHNIQUE
JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2022**

Centre de
Contrôle Technique



7, rue du Maréchal Lannes
55000 Savonnières devant Bar

moncontroletechnique.fr

Votre véhicule

Prochain RDV

RÉOUVERTURE DE VOTRE CENTRE DÉBUT MAI

DOMAINE CARCENAC (GAILLAC)

LE REGAIN DU PRUNELART

Parfois, on change le « t » final en « d », ou bien on l'enlève carrément. Pourtant, le Prunelart 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, est appréciée pour sa couleur rubis aux reflets d'ébène, ses notes grillées aux arômes d'épices et de violette, avant de finir tout en souplesse sur des saveurs de fruits noirs et de cassis. « 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 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. Le Braucol, est un cépage typique d'Occitanie, comme le Duras, la Mauzac, et bien d'autres encore. Occitanie, terre de diversité.

DOMAINE DE LA GAUCHE (BORDEAUX)



Domaine historique du Sauternais, le domaine de la Gauche a acquis sa notoriété autour des années 1980 grâce au passé politique et tumultueux de son ancien propriétaire Monsieur BARO. Il développa sa renommée en France et au delà des frontières. Il participa ainsi activement à la reconnaissance des vins du Sauternais.

Le domaine De la Gauche a su au cours du temps allier tradition et modernité. Il développe depuis une dizaine d'années, sous l'impulsion de ses nouveaux propriétaires la famille NEGROU des techniques innovantes de vinification dans le respect et la singularité de ce terroir d'exception et du cahier des charges de ses AOC.

TERROIR ET SOLS

La propriété de 6,5 hectares située à cheval sur les communes de Bommès et de Sauternes repose sur des sols d'une grande diversité. Un terroir graveleux-argilo-sableux favorise l'écoulement hydrique, apportant concentration, finesse et élégance à nos produits. Il en résulte des vins aux arômes fruités et nerveux lorsqu'ils sont jeunes. Ces vins évoluent en acquérant cette onctuosité, ce racé et ce corps qui leur sont si caractéristiques. Leur originalité est notre signature.

DOMAINE DE LA CONSEILLERE (LANGUEDOC)

AUSSI PRÉCIEUX QUE LES PIERRES

Topaze, Émeraude, Tourmaline, Zircon, Quartz rose, et la grande dernière, le 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, un 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.

Des nouveautés : Cuvée Pinot noir, Cuvée Pinot rosé (un rosé atypique à découvrir) et le pétillant : Dans La Bulle (méthode champenoise, fines bulles) 100 % Pinot. « *Nous avons obtenu le label HVE, Haute Valeur Environnementale.* »

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'agru-



mes. « *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, n'est pas seulement dû 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 villages ont ainsi bu le « vin » de la chèvre, et tous sont devenus heureux.* »

CHÂTEAU EUGÉNIE (CAHORS)

DES TERROIRS UNIQUES

UN PEU D'HISTOIRE

Le Château Eugénie est le fruit d'une longue lignée de vignerons passionnés. Selon les archives départementales, on retrouve la trace de vignerons de la Famille COUTURE en 1470, au service du Seigneur d'Albas. « *Et c'est en hommage à notre arrière-arrière-grand-mère Eugénie que le domaine fut ainsi baptisé. Depuis, nous perpétons la tradition familiale grâce au savoir-faire acquis de père en fils allié* » indique Vincent COUTURE.

Le vignoble de Cahors est extraordinaire de richesse et de variété, avec des sols de graves, d'argiles, de silice, de calcaire et de fer qui subliment le cépage Malbec.

À Cahors, le Malbec est roi, mais il peut être assemblé à une petite part de Merlot ou de Tannat en fonction des cuvées. « *Cela nous permet de produire des vins authentiques, aux identités bien définies.* »

Un grand vin se construit d'abord avec des raisins sains et vendangés à parfaite maturité en fonction de chaque cépage et de



chaque parcelle. Chaque lot est ensuite vinifié puis élevé séparément en cuves ou en barriques.

UNE AGRICULTURE RAISONNÉE

« *La préservation de l'environnement est un engagement primordial, auquel nous accordons une grande importance dans le cadre de notre exploitation.* » Le Château Eugénie est ainsi certifié HVE (Haute Valeur Environnementale). « *De plus, nous avons à cœur de développer des modes de culture basés sur le travail des sols, le respect des espèces animales et végétales, tout en utilisant une part toujours plus importante de produits de traitement plus respectueux de l'environnement.* »

DOMAINE DE VAUBELLE (CÔTES DU RHÔNE)

DU BEAUMES AU CŒUR DE LA VALLÉE

Sa renommée va bien au-delà de nos frontières, le Muscat de Beaumes-de-Venise, béni par les papes au XIV^{ème} siècle, a légitimement acquis son grade de meilleur Muscat d'Europe. Mais il serait trop réducteur de reconnaître à la commune du Vaucluse l'unique production de ce vin doux d'exception. Beaumes, c'est aussi des vins rouges d'une qualité indéniable liée au riche terroir bordé par les Dentelles de Montmirail. Au cœur de la Vallée du Rhône, le domaine de Vaubelle établit cette vérité : Grenache, Syrah et autre cépage rouge comme le Mourvèdre, sont une véritable source de créativité pour les vigneron du village. Nous l'avions déjà évoqué lors des précédentes éditions, les vins rouges de Beaumes-de-Venise se distinguent des proches voisins de Gigondas et Vacqueyras : *« ils sont plus fruités, et leur tanins, moins puissants, font preuve d'une grande souplesse »*, avait alors décrit Franck LESBROS. Le vigneron du domaine de Vaubelle avait ensuite évoqué la spécificité des terroirs, la multiplicité des parcelles identitaires. Des parcelles, le domaine en compte 68, de quoi assurer la personnalité de ses cuvées. *« Nos 39 hectares se répartissent sur Beaumes, bien sûr, où les vignes poussent sur des terres d'argile rouge, mais aussi sur Vacquey-*



ras où la garrigue donne un caractère tout aussi particulier au vin. Et nous avons également des parcelles sur Gigondas, dont le sol sableux apporte encore une autre caractéristique : les vins y sont encore plus tanniques ».

GRENACHE ET SYRAH, L'ALCHIMIE DES SAVEURS

Beaumes-de-Venise apporte son éclat à la gamme des vins de la Vallée du Rhône, les cépages communs à la région y ont légitimement leur place. Alors, Grenache et Syrah s'allient fraternellement pour offrir des saveurs intelligemment combinées : *« nous utilisons 70% de Grenache et 30% de Syrah et Mourvèdre en petite quantité. Le Grenache apporte l'épice, le fruit rouge, ses saveurs de garrigue, alors que la Syrah vient équilibrer l'ensemble avec sa couleur, ses tanins et ses notes florales. Avec de la maturité, on peut sentir les parfums boisés »*. Nous croyons Franck sur parole, avant d'être totalement convaincus, embarqués sur les coteaux de Beaumes-de-Venise qui n'a nul besoin de gondoles pour exposer ses qualités : la vérité est dans le verre !

DOMAINE RHÔNE 2 VALLÉES (CÔTES RÔTIÉS)

L'ÉTINCELLE DU PLAISIR

Nous avons aimé la description que nous a faite Pascal CLUSEL sur ses Côtes Rôties et sa Cuvée n°9, elle aussi 100% Syrah. Nous aimons tout autant celle qu'il nous livre aujourd'hui sur ses vins rosés et blancs. Si le vigneron rhodanien d'Ampuis puise sa notoriété dans le Grenache et la Syrah, le Cinsault est lui aussi un atout parfaitement exploité par le Domaine Rhône 2 Vallées ; de ce cépage à peau noir et à jus blanc, découle un rosé qu'il aime définir comme un vin de plaisir : *« 100% Cinsault, une macération assez longue, pour donner quelque chose de très gouleyant, de fruité. Il est très coloré, mais sans être trop astringent. On peut sentir les arômes de griottes. Vous pouvez le boire en apéritif, avec de la charcuterie, sur des viandes blanches »* énumère Pascal CLUSEL. Aussi dithyrambique, nous pourrions l'être en dégustant une cuvée

Etincelle, élaborée à base de Marsanne, toute aussi fraîche et gourmande que le Cinsault mais présentant des arômes de fruits à chair blanche, agrémentés de légères notes d'agrumes, pour un résultat tout aussi gourmand en bouche.

LE VIOGNIER, PRINCE DE LA VALLÉE

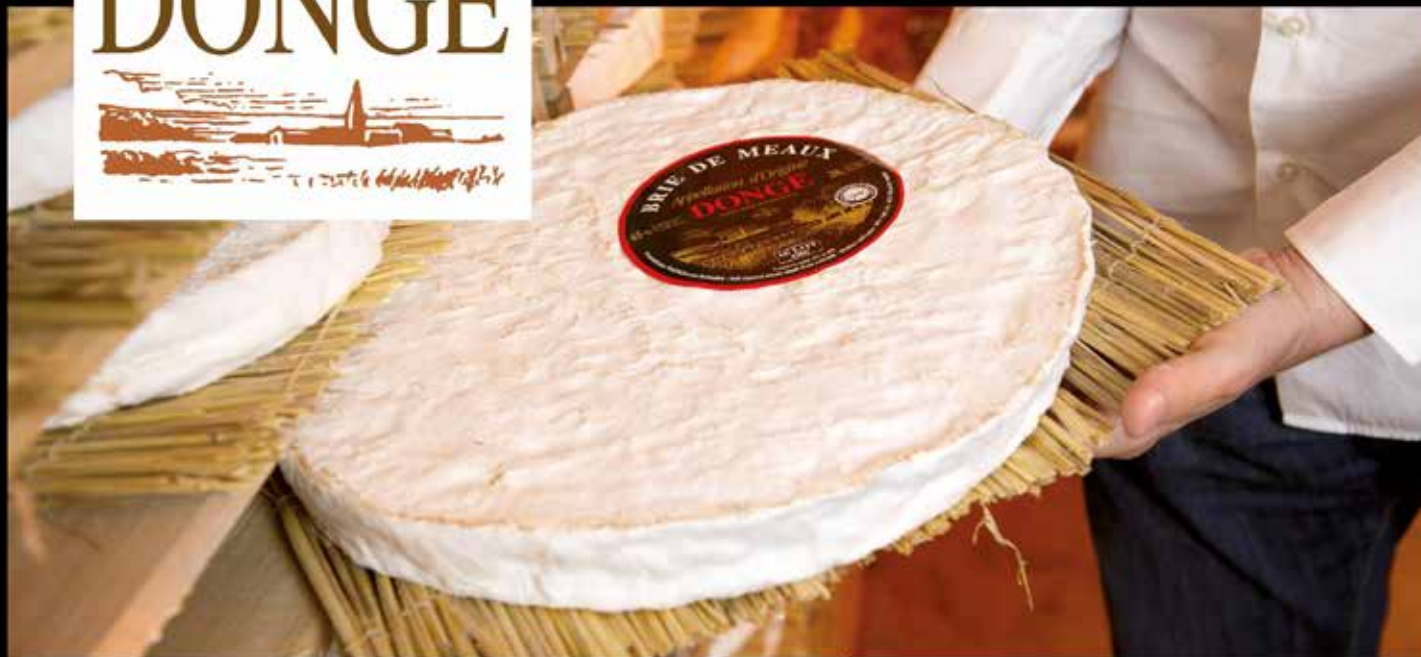
Du plaisir, le Viognier, autre cépage blanc de la vallée du Rhône, sait lui aussi en donner. Les connaisseurs auront tout de suite associé à ce nom celui de Condrieu. Ils associeront désormais celui du Domaine Rhône 2 Vallées : *« nous disposons d'un hectare de Viognier sur notre domaine. La vendange est manuelle, et le vin que nous élaborons est typique : saveurs de fruits jaunes, comme l'abricot et la pêche, de fruits secs également, légèrement épicé, un régal ! »*. Plus que du plaisir, un bonheur !



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

VINS PASCAL PAGET (SAVOIE)

ON PREND DE LA HAUTEUR

Il s'agit d'une exploitation viticole de 3 hectares 60 sur la commune de Chignin située dans le Parc Naturel Régional du massif des Bauges. « *Je cultive la vigne de façon raisonnée : travail du sol, enherbement un rang sur deux quand c'est possible, pas d'utilisation d'insecticides et en respectant le terroir pour une meilleure expression de mes vins. Les vinifications traditionnelles confèrent à mes produits une authenticité qui sont récompensés dans divers concours.* »

Le terroir qui permet d'exprimer les qualités du cépage autochtone Jacquère pour la production des vins Chignin blanc, du cépage Roussane pour le magnifique Chignin Bergeron et du cépage aussi autochtone Mondeuse pour les vins Chignin rouge.

VENDANGE MANUELLE

« *Je privilégie particulièrement les vendanges manuelles parce qu'elles me permettent de conserver toute l'intégrité aromatique et la fraîcheur des raisins. Je forme les vendangeurs à sélectionner et à récolter les meilleures grappes qui seront ensuite transportées vers la cuverie.* » Ces différentes démarches entreprises par Pascal PAGET permettent au vin de profiter de raisins dont l'intégrité préservée permettra de relâcher tous leurs arômes pendant la vinification.



ÉLEVAGE SUR LIE

Cette pratique ancestrale, qui permet de relever les rondeurs et les arômes des vins blancs mais aussi rouges, permet d'assurer une certaine stabilité de la saveur de mes vins. Après cet élevage, les vins profitent d'une libération de composés aromatiques, et leur confère une saveur onctueuse qui améliorent la sensation lors de la dégustation des vins.

E.Leclerc

BAR-LE-DUC



leclercdrive.fr
BAR-LE-DUC et LIGNY-EN-BARROIS
Vos courses en 1 clic!
AVEC SERVICE DE LIVRAISON
À DOMICILE.













Centre Commercial de la Grande Terre - 55000 BAR LE DUC

☎ 03 29 79 27 45 - www.e-leclerc.com/magasin/bar-le-duc -  Retrouvez-nous sur facebook E.Leclerc Bar le Duc

MAS DE BAGNOLS (ARDECHE)

L'HOMME DES CHALLENGES RÉUSSIS

Le Mas de Bagnols s'inscrit dans la continuité de ce que Pierre MOLLIER avait développé pendant vingt ans. Cette volonté de maintenir l'âme de l'entreprise est le fruit d'une excellente entente entre Pierre et Louis son successeur.

Néanmoins, de nombreux changements s'opèrent. Le vignoble est entré en conversion vers l'agriculture biologique depuis 2019. Les vendanges sont maintenant 100% manuelle mais certaines traditions, comme la cuvée Maria, demeurent inchangées. Cette cuvée 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. »*

« À peine 2 000 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

Les nouvelles cuvées ne manquent pas ! La gamme Secret du Hibou réalisée en honneur à Pierre MOLLIER redessine les premières cuvées Côtes du Vivarais en blanc, rosé et rouge.

La Parcelle Tordue, une méthode beaujolaise sur de la Syrah étonne par sa légèreté et son fruit.

La Cuvée Marie-B, une toute jeune cuvée vient en remerciement à l'épouse du vigneron sans qui cette magnifique histoire de succession au Mas de Bagnols n'aurait sans doute pas vu le jour !

Et toujours le Chatus qui règne de nouveau sur l'Ardèche. Ce cépage a réussi son opération de séduction auprès du public connaisseur d'In Vino Visitas depuis quelques années, et l'histoire d'amour ne fait que commencer.

L'AGENCE DE COMM' MEUSIENNE QUI PREND DES RISQUES

Création graphique

Web marketing

Accompagnement stratégique

Création site web

Goodies

Créateur de contenus

(visuel, texte, vidéo, photo, motion design ...)



Contact : +33 7 87 16 03 22 - r.papazoglou@les80degres.fr - www.les80degres.fr



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 est situé sur 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 RÉSERVÉE

Les cuvées issues du domaine Launois puisent leur force dans ce terroir d'exception, pour un résultat tout aussi exceptionnel. « *La Cuvée Réserve est le Champagne qui représente notre maison* », poursuit Séverine. La bulle légère et délicate, « *la Cuvée Réserve* » aux arômes légèrement confits, dégagant 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 les cuvées Dorine, Veuve Clémence, ou encore le Mesnils-Quartz. Et lorsque 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 Oeil de perdrix en est le parfait exemple.



DOMAINE BOUISSE MATTERI (CÔTES DE PROVENCE)

« HARMONIE », COULEURS PROVENÇALES

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 le 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 Mourvaison 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, maintes fois médaillé, notamment au concours général agricole de Paris. Pas volée, cette médaille récompensant un vin aux notes florales, de fruits à chair blanche et d'agrumes, 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 renommé, le Paradis rosé qui s'est paré de sa plus belle robe couleur saumon. 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. ÉclectiqueProvence !

DOMAINE DE MONTMAIN (BOURGOGNE)

ILS ONT DE LA BOUTEILLE !

Et de l'altitude les vignes du domaine de Montmain qui dominent Nuits-Saint-Georges et Vosne-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 domaine de Montmain représente, rayonne au plus haut niveau. Les vins qui naissent et grandissent sur le flanc ouest des Nuits-Saint-Georges constituent de grands crus de Bourgogne. Le vigneron se montre intransigeant sur la qualité de ses produits et le domaine Montmain, autre nom du Château de Villars-Fontaine, prend le temps avant de vendre ses bouteilles : « *On préfère les vendre quand on est certain qu'elles vont donner le meilleur des vins qui ont parfois dix ans d'âge. D'ailleurs, Mathieu PIE-COURT, propriétaire du domaine, aime faire déguster un même vin à des âges différents : « Les gens peuvent alors sentir l'évolution, comprendre la verticale, la courbe d'évolution. »*



LE « PROFESSEUR »

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 domaine.

CHÂTEAU DE VACQUES (BORDEAUX)



QUAND C'EST « GRAVES », C'EST GRAND

Alors que nous aurions toutes les peines du monde à faire pousser nos salades dans un sol caillouteux, Christian BIRAC y fait pousser les vignes du Château de Vacques. C'est même une richesse dont il dispose aux alentours de Pineuilh, en Gironde. Son Merlot et ses Cabernet puisent dans ce sol graveleux tous les arômes que l'on retrouve ensuite dans ses Sainte-Foy Côtes de Bordeaux. « *Habituellement, nous trouvons les graves au bord des rivières, ici, nous les avons sur les plateaux, ce qui fait toute la particularité de notre territoire, de notre terroir. Et plus insolite encore, ces graves sont arrivées du nord de l'Europe durant les périodes alternées de glaciation et de réchauffement. Peut-être qu'une partie de notre sol bordelais provient de Lorraine* », plaisante Christian BIRAC.

15 MÈTRES SOUS TERRE

Plus de cailloux, moins d'argile et de substances nutritives, la vigne doit alors puiser en profondeur pour vivre : « *comme la terre est graveleuse, les racines descendent plus profond pour aller chercher l'eau, jusqu'à 15 mètres sous terre. Elles explorent donc plus le sol et tirent toute la quintessence de ce sol qu'elles traversent. C'est ce qui donne le caractère à nos vins rouges de Sainte-Foy Côtes de Bordeaux* ». Après, intervient le savoir-faire de Christian, 75% de Merlot, 15% de Cabernet Franc, autant de Cabernet Sauvignon, un élevage parfaitement étudié et les Château de Vacques laissent exploser leurs saveurs en bouche où les notes poivrées de fruits rouges et de cassis se disputent la première place sans jamais troubler les sensations. À noter que les vins du Château de Vacques sont en conversion Bio.

Patrimoine(s) en Barrois
présente

Musicales en Barrois

13-14-15 mai 2022
BAR-LE-DUC

Concerts
escales musicales
et patrimoine

Informations - Billetterie

- patrimoinesenbarrois.com
- Office du tourisme Sud Meuse / accueil@tourisme-barleduc.fr
Bar-le-Duc 03 29 79 11 13 / Ligny-en-Barrois 03 29 78 06 15

Consignes sanitaires en vigueur





DOMAINE CAPDEVIELLE (JURANÇON)

GROS OU PETIT, LE MANSENG ROI DU BÉARN !!!

Vin de baptême d'Henry IV, le Jurançon a su exploiter son originalité puisée dans les pieds de Manseng. Qu'il soit Gros ou Petit, ce cépage unique assure à lui seul la typicité des vins béarnais. Et à vue d'œil, mais surtout au nez, on distingue aisément la différence entre les deux.

« On les utilise en assemblage pour faire des vins fruités et toniques avec un élevage en cuve inox, mais on peut également leur apporter du boisé et de la complexité en les laissant vieillir six mois en fût de chêne », explique Didier le vigneron.

« En 2019, j'ai été tellement bien accueilli, j'ai découvert une ambiance extraordinaire avec les autres vigneron, les organisateurs et les visiteurs, tous très curieux d'en savoir plus sur les vins de Jurançon. Bien sûr que je n'ai pas hésité à revenir à Barle-Duc ! ».

DU SEC AU MOELLEUX

Curieux, le visiteur le sera encore cette année, et cherchera à savoir ce qui rend le Gros Manseng différent du Petit. Quelques éléments de réponses en avant-première : le Gros Manseng est porté sur les fruits exotiques, la vivacité et la fraîcheur tandis que le Petit Manseng offre plus de maturité, de longueur aromatique axée sur le miel et les fruits mûrs.

Frustrant de ne goûter les vins du domaine Capdevielle qu'avec ces quelques mots c'est donc avec le verre In Vino Visitas à la main qu'il faut absolument se rendre sur le stand de Didier et ainsi déguster ses deux blancs secs, ses trois moelleux et quelques surprenantes nouveautés.

Oui, sentir par exemple les fruits blancs et agrumes de la cuvée Brise Océane, les fruits confits de la cuvée Noblesse d'Automne, ou encore les arômes grillés de la cuvée Rêve de Pyrène mais chut, on n'en dira pas plus, le mieux est de venir découvrir la gamme directement au stand en buvant les mots de Didier avec son accent chantant du Sud-Ouest, pour peut-être tomber amoureux du Béarn !

DOMAINE COSTE MOURE (VIN DE FRANCE GARD)

LE DOMAINE COSTE MOURE C'EST D'ABORD L'HISTOIRE DE TROIS AMIS : MICKAEL, ROMAIN & EUDES

Ils partagent une passion commune : celle de faire revivre un terroir original. « Notre terroir est perché en haut de Mont de Camp et entouré de garrigue. Nous avons eu envie de créer, de façonner des cuvées à notre image. » Coste Moure débute ainsi en 2016, à Gajan dans le Gard.

Mickaël, homme de la terre, s'épanouit en extérieur au contact du végétal. Agriculteur et éleveur de métier, c'est naturellement qu'il devient le gardien du vignoble.

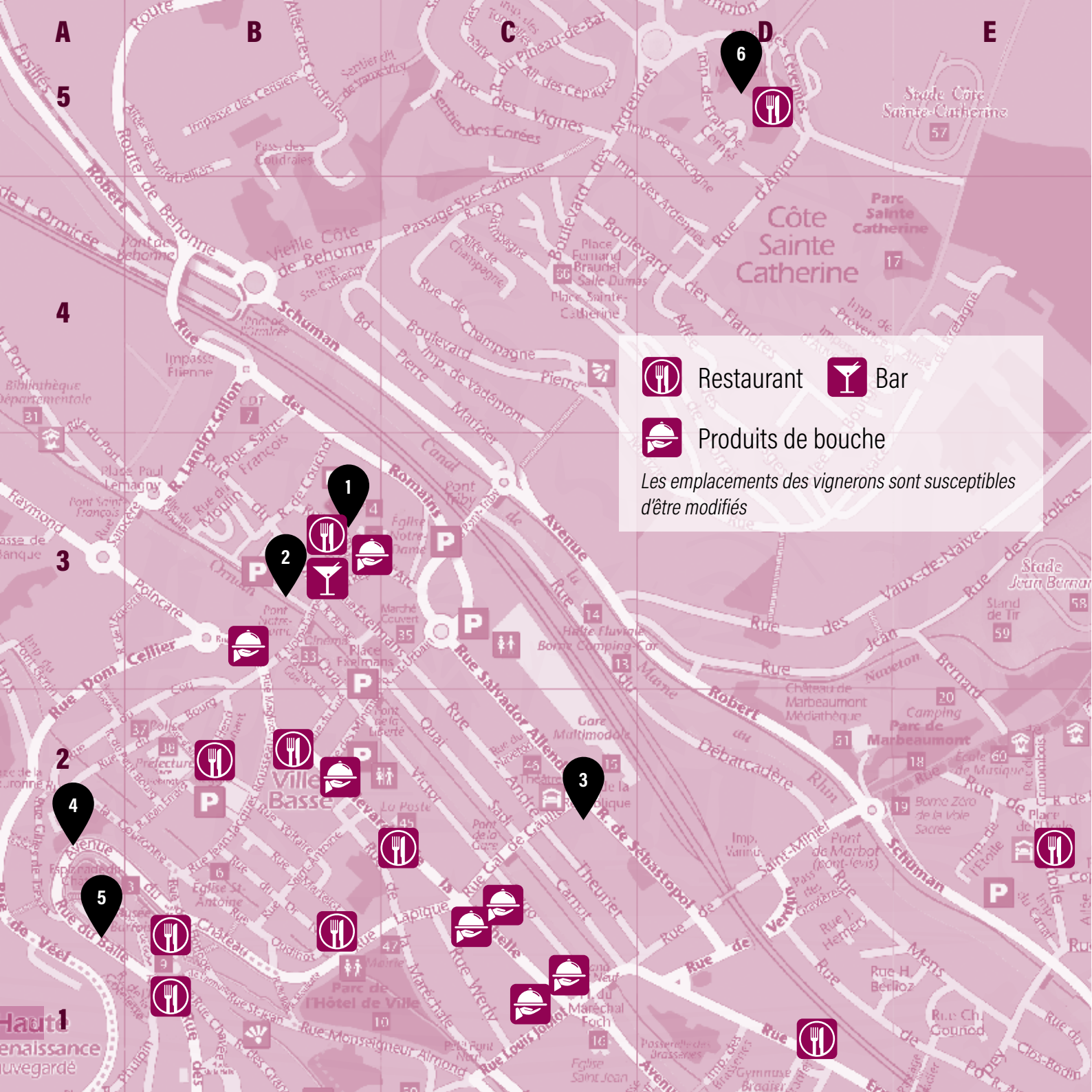
Eudes, passionné de vin et œnologue de profession, élabore les cuvées. Des vendanges à la mise en bouteille, il surveille cette alchimie. Sortir des sentiers battus, proposer des cuvées originales reste son leitmotiv.

Enfin, Romain, natif de Gajan et amoureux du terroir du Mont de Camp, vit son rêve endormi de faire et vendre son vin



UN TERROIR D'APPELATION DUCHÉ D'UZÈS

« Nous cultivons un plateau calcaire morcelé. Le vignoble est planté de cépages locaux entouré par la garrigue et par le ravin de Coste Moure. » La vigne y jouit d'un environnement idéal. Les racines dans la craie puisent eau et minéralité. L'exposition dominante Nord et Est permet sous le climat méditerranéen de limiter l'ensoleillement estival. Les raisins mûrissent ainsi plus lentement et conservent fraîcheur et fruit frais. « Sur ce terroir d'appellation Duché d'Uzès, nous élaborons 2 cuvées originales. Nous profiterons du salon In Vino Visitas pour effectuer le lancement de notre dernière bouteille : un rosé d'assemblage de 6 cépages blancs et rouges. » À découvrir.



Restaurant



Bar



Produits de bouche

Les emplacements des vigneronns sont susceptibles d'être modifiés

RÉPARTITION DES VIGNERONS

1 OFFICE DE TOURISME

7, RUE JEANNE D'ARC

David QUATREVAUX - Champagne JM Rigot

Vincent RICHARD - Domaine Pierre Richard (Jura)

Thierry TROCCON - Domaine Clos de la Bierle (Cerdon)

2 MARCHÉ COUVERT

RUE DU FOUR

Vincent COUTURE - Château Eugénie (Cahors)

Joseph CARCENAC - Domaine Carcenac (Gaillac)

Éric NÉGROU - Domaine de la Gauche (Bordeaux)

Roger NOEL - Domaine de la Conseillère (Languedoc)

3 TERMINUS

3, RUE DE SÉBASTOPOL

Pascal CLUSEL - Domaine Rhône 2 vallées (Côtes rôties)

Georges LESBROS - Domaine Vaubelle (Côtes du Rhône)

Pierre MOERLOOSE - Mas de Bagnols (Ardèche)

Pascal PAGET - Vins Pascal Paget (Savoie)

4 COLLÈGE GILLES DE TRÈVES

2, RUE GILLES DE TRÈVES

Christian BIRAC - Château de Vacques (Bordeaux)

Pierre BOUGET - Domaine de Cardon (Bourgogne)

Dider CAPDEVIELLE - Domaine Capdevielle (Jurançon)

Eudes GERARDIN - Domaine Coste Moure (Vin de France Gard)

Bernard LAUNOIS - Maison Launois (Champagne)

Bruno et Mariette MERLE - Domaine Bouisse Matteri (Provence)

Pierre-Yves PERRACHON - Château Bonnet (Beaujolais)

Mathieu PIECOURT - Domaine de Montmain (Bourgogne)

Guy VADIN - Champagne Vadin

5 ESPACE SAINT-LOUIS

3, RUE FRANÇOIS DE GUISE

Pascal LAURENT - Domaine de Courtil (Muscadet)

Dominique PABIOT

Maison Dominique et Mallorie Pabiot (Pouilly fumé)

Claude PAPIN - Château Pierre Bise (Anjou Val de Loire)

Vincent ROUSSELY - Clos RousseLY (Touraine)

6 O CLUB GOURMAND - MINI-GOLF

2, ALLÉE DES CÉVENNES

Robert BLANCK - Domaine Blanck (Alsace)

Georgian BUZEA - Domaine de Buzea (Moselle)

Laurent DEGENEVE - Domaine de Gruy (Côtes de Meuse)

Camille MIGOT - Domaine Migot (Toulois)



E.U.R.L.
SZLAZAK

MAÇONNERIE
RAVALEMENT DE FAÇADES
TERRASSES - DALLAGE - CARRELAGE
ISOLATION EXTÉRIEURE

10, rue des Saponaires
SAVONNIÈRES-DEVANT-BAR
eurl.szlazak@hotmail.fr

Port. 06 76 88 27 05
Tél. 03 29 79 11 47

NOS PARTENAIRES RESTAURANTS BARS ET PRODUITS DE BOUCHE

C1 / AU CHAROLAIS

134, boulevard de la Rochelle - 03 29 76 20 57

B3 / BOUCHERIE FRANÇOIS - 2, rue du Cygne - 09 52 56 37 17

C2 / BOUCHERIE PARMENTIER

104, boulevard de la Rochelle - 03 29 79 15 02

B2 / BOULANGERIE PARISIENNE

25, boulevard de la Rochelle - 03 29 79 13 06

B3 / CÔTÉ CÉPAGES - 16, rue Bar-la-Ville - 03 29 75 64 18

B2 / DAI DAI - place Reggio - 03 29 89 10 20

B1 / GRILL RESTAURANT DE LA TOUR

15, rue du Baile - 03 29 76 14 08

B2 / LA MEUSE GOURMANDE

1, rue François de Guise - 03 29 79 28 40

B3 / L'ATELIER BAR - 7, rue du four - 03 29 90 94 04

C1 / LE CELLIER DES GOURMETS

105, boulevard de la Rochelle - 03 29 45 42 42

B2 / LE COMPTOIR DE MAITRE KANTER

17, boulevard de la Rochelle - 03 29 79 16 47

D1 / LE MONACO - 18, rue Ernest Bradfer - 03 29 79 17 37

B2 / LE PORTOFINO - 54, rue du Docteur Neve - 03 29 79 13 56

D5 / O CLUB GOURMAND - 2, allée des Cevennes - 07 81 95 44 05

C2 / PAUS' CAFÉ - 35, boulevard de la Rochelle - 03 29 45 41 98

E2 / HÔTEL RESTAURANT BERTRAND

19, rue de l'Étoile - 03 29 79 02 97

C2 / SAVEUR DU SAHEL - 67, boulevard de la Rochelle - 06 48 33 30 60

B3 / ÉRIC AZZALINI - marché couvert - 06 72 06 44 74

B3 / MA JOLIE CRÈMERIE - marché couvert - 06 81 64 14 40

B3 / FROMAGERIE DONGÉ - marché couvert - 03 29 78 45 08

LauréArt
Coiffure

14 rue de Couchot, 55000 Bar le Duc - tél. 03 29 76 22 34



L'Authentique Esthétique

2, rue Couchot

55000 Bar-le-Duc

Tél. 03 29 75 27 71 / 06 84 91 85 28



L'Authentique Esthétique



lauthentiqueesthetiquebar

UN PROBLÈME SUR L'ESPACE PUBLIC ?



03 29 70 99 70
DU LUNDI
AU VENDREDI
DE 8H30 À 12H
ET DE 13H30
À 17H30

VOIRIE,
PROPRETÉ URBAINE,
SIGNALISATION
VERTICALE,
ÉCLAIRAGE PUBLIC,
EAUX PLUVIALES,
CHANTIER EN COURS
SUR LE DOMAINE
PUBLIC



PROXIMITÉ
@BARLEDUC.FR



BAR-LE-DUC
VILLE DYNAMIQUE SPORTIVE & CULTURELLE



CHAMPAGNE VADIN

RÉCIT D'UN JEUNE VIGNERON PASSIONNÉ

« En 2012, après quelques années à voyager et à étudier dans d'autres vignobles, je reprends le domaine familial dans une intention de changer les choses. Mon père y pratique déjà une viticulture raisonnée et je souhaite aller plus loin dans une production de raisin de meilleure qualité, je décide alors de lancer, une première fois en 2017, le domaine en conversion à la viticulture biologique puis une seconde fois en 2020. »

UNE NOUVELLE AVENTURE COMMENCE...

« Produire mieux, plus sain et en respectant avant tout les terroirs, depuis 2012, je mets en place une viticulture plus respectueuse de l'environnement, basé sur des pratiques

biologiques et bio dynamiques afin de préserver nos terroirs, nos sols, nos vignes mais aussi la santé des personnes travaillant sur le domaine. »

Le passage officiel à la conversion en viticulture biologique débuta en 2017 avec les Chardonnays et une première vendange certifiée bio en 2020. Les Pinots noirs et Pinots meuniers, quant-à eux, rentrent en conversion depuis cette année.

Cette approche plus naturelle et adaptée à chaque parcelle joue un rôle fondamental dans la qualité des vins et permet au fruit de puiser dans le sol toute la complexité et la finesse d'un terroir, pour nous les restituer, grâce à une vinification patiente et précise.

DOMAINE DE CARDON (BOURGOGNE)

ON EN BOIT DE TOUTES LES COULEURS

Il y a encore cinq ans, le jeune domaine de Cardon n'existait que par ses vignes. Une dizaine de cuvées porte désormais son nom. Un soleil quasi méridional chauffe en toute impartialité les grappes de Gamay, Chardonnay ou encore de Pinot noir. Mais aussi d'Aligoté dont Pierre BOUGET, maître de chais du domaine, a su en tirer le meilleur, se traduisant par un « *coup de cœur* » et 2 étoiles au guide Hachette 2022. Le créateur de la cuvée Margaux, du Mercurey 1^{er} cru Les Croichots ou encore d'un merveilleux Chiroubles qui a grandi les pieds plantés dans le granit érodé du sol beaujolais, assume aujourd'hui la paternité de deux nouvelles cuvées : « *nous avons sorti notre premier rosé Gamay en 2018, un rosé de presse, une pratique qui permet de donner une jolie teinte pâle au vin. Nous vendangeons de bonne heure le matin, quand la peau des grains est encore contractée et ne colore pas de façon trop prononcée le jus.* » Pierre ne joue pas simplement sur la couleur de son rosé. Une fois les yeux conquis, sa nouvelle cuvée nappe les papilles d'arômes de bons anglais, de berlingots de Carpentras, véritable invitation à la déguster de l'apéritif au dessert.



L'ALIGOTÉ, HIER DÉLAISSÉ, AUJOURD'HUI LIBÉRÉ

La palette des vins s'étoffe donc encore un peu plus au domaine de Cardon. La gamme des saveurs vibre sur toutes les notes. Qu'elles soient florales, animales, fruitées, minérales, elles diffusent un plaisir qui se répand de palais en palais, sans jamais atténuer l'envie de pousser toujours plus loin l'exploration. À l'image du nouveau-né, un Bourgogne aligoté, s'épanouissant sans timidité sur le domaine. « *C'est un cépage un peu délaissé en Bourgogne, pourtant il mérite une place d'honneur sur la carte des Bourgognes. Notre millésime 2019, le premier du domaine, est très croquant, fruité* » assure Pierre BOUGET, créateur, alchimiste, paternel, altruiste.

CHATEAU BONNET (BEAUJOLAIS)

« ÉCHEVIN » ET « VIN DE GARDE »

Amoureux de l'histoire tout comme des animaux, les propriétaires du Château BONNET vous proposent en plus des cuvées traditionnelles, deux cuvées spéciales :

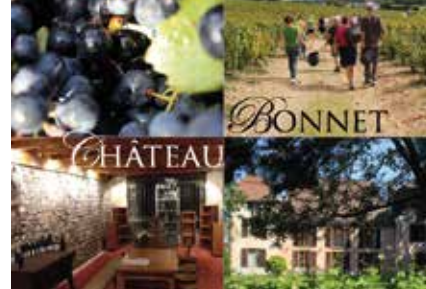
Chénas Confidence de l'Échevin 2019 : cuvée hommage à l'échevin Claude BONNET, fondateur du château en 1630. Un vin issu des vignes centenaires du Clos du Château aux arômes de cerises noires et de figues, à la bouche corsée et épicée. Un Chénas de grande classe à servir sur une volaille à la crème ou un fromage affiné.

Moulin à Vent, la « *cuvée Vin de garde* » 2018. 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 du terroir des Rouchaux à Romanèche-Thorins, sols de granite mélangé à des alluvions anciennes, le vin qui en est issu est riche, puissant mais avec une certaine souplesse. Cette cuvée a été élevée 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. »

DANS LE RESPECT DE LA NATURE ET BIENTÔT CERTIFIÉS BIO

Pierre-Yves est aujourd'hui de retour à Bar-le-Duc, avec son Beaujolais Blanc Chardonnay et ses quatre crus de Beaujolais, Moulin à Vent, Chénas, Juliéna et 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. Nous sommes engagés en conversion Bio depuis 4 ans, 2022 sera notre premier millésime bio. Nous pratiquons le broyage des sarments, l'enherbement, avec des herbes et bandes fleuries. Nous travaillons nos sols par griffage et labours, nous ne faisons pas de traitements préventifs, 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.



GRILL de la TOUR

Grill de la Tour situé
dans le quartier Renaissance
à la Ville Haute

Restauration Traditionnelle
avec des produits frais de saison,
viandes grillées au feu de Bois

15 Rue du Baile, 55000 Bar-le-Duc
03 29 76 14 08

CHÂTEAU PIERRE BISE (ANJOU VAL DE LOIRE)

L'ANJOU ROUGE DE PLAISIR

Au Château Pierre BISE, le Chenin est maître des lieux ou plutôt l'un des maîtres du domaine ! il doit effectivement partager le trône avec les cépages rouges qui ont droit à la même attention de la part de Claude PAPIN. Le vigneron d'Anjou élève des Savennières Roche aux Moines, des Rouanières ou encore des Quarts de Chaumes exceptionnels. La même garantie de perfection est accordée aux vins rouges issus d'un assemblage savamment dosé de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, « 80 % de Cabernet Franc, 20% de Cabernet Sauvignon. Nos vignes sont plantées sur deux parcelles distinctes, l'une sur Savennières, avec un sol sableux, schisteux. Elle donne des vins aux tanins très souples, alors que celle que nous avons sur les Rouanières puise dans un sol rocheux et volcanique toute la particularité de la spilite, comme pour le Chenin. Les vins qui en sont issus développent des tanins plus serrés que sur Savennières », explique Claude. « Sur les Rouanières, les Cabernets ont alors des similitudes avec le Pinot noir de Bourgogne, ou encore les Cabernets du Bordelais » précise-t-il.



UNE GRANDE PERSONNALITÉ

D'une structure moins complexe, les Cabernets de Savennières n'en sont pas moins très intéressants, « parce que très polyvalents, ils peuvent accompagner toutes les viandes », affirme le vigneron de Beaulieu-sur-Layon. Les propriétés des sols n'expliquent toutefois pas à eux seuls la grandeur des rouges du Château Pierre BISE. Intervient alors le savoir-faire. Claude PAPIN n'hésite pas à éliminer des grappes de raisins pour faciliter la ventilation et l'exposition à la lumière du soleil dont l'effet est de donner plus d'élasticité à la peau. « Mais ce qu'il faut surtout pour que le vin affirme son caractère, c'est vendanger au bon moment. Plus on cueille à maturité phénolique, plus on accroît la personnalité des vins » assure Claude. Blancs ou rouges, ce qui fait donc l'identité des cuvées du domaine est l'adéquation entre le haut potentiel minéral des différentes situations et l'accompagnement des raisins jusqu'à la cueillette.

DOMAINE DE COURTIL (MUSCADET)

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 lies. 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 toute 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 Fût de chêne aux arômes vanillés et boisés. Sa com-



plexité 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.

MAISON DOMINIQUE & MALLORIE PABIOT (POUILLY FUMÉ)

AU PAYS DU SAUVIGNON

Faites-vous partie des gens qui confondent ou ont déjà confondu Pouilly-Fumé avec Pouilly-Fuissé ? Non, bien sûr. Mais voici quelques petites précisions pour appréhender au mieux les vins de Dominique PABIOT et de sa fille Mallorie, vigneron 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-Fuissé 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, sa minéralité, 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 Cuvée Plaisir issue



de vignes cinquantenaires nécessite un travail que Dominique a 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'accrochent à beaucoup de plats, poissons, crustacés, viandes blanches, charcuterie. Et bien sûr le fromage de chèvre, qu'on a de très bon par chez nous.* » Dominique est 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.

CLOS ROUSSELY (TOURAINES)

UNE JARRE POUR DEVENIR IRRÉDUCTIBLE

Pas question de succomber à la tentation des rendements, encore moins de suivre les sentiers battus. Toutefois, au Clos Roussely, innovation rime avec tradition. La preuve est dans la jarre : « *depuis trois ans, nous réalisons une cuvée de Sauvignon, élevée en partie en amphore et en fûts. L'amphore permet un contact plus grand avec l'oxygène et donne donc une typicité particulière au vin.* ». Jonathan, associé de Vincent ROUSSELY, peut alors apprécier l'originalité de la cuvée de Sauvignon, baptisée... Irréductible ! « *Un peu comme l'esprit de Vincent, engagé, défenseur de l'histoire et un peu Gaulois* », plaisante-t-il, avant de poursuivre plus sérieusement : « *alors que les vins de Sauvignon ont habituellement des arômes d'agrumes, de citron, notre Irréductible se distingue par ses notes vanillées, boisées, voire toastées, tout cela grâce à l'oxydation ménagée par la jarre.* »



ORIGINAL, MÊME EN COULEUR

Le fût structure le vin autour de ces saveurs, lui apporte le tanin suffisant pour en faire une cuvée tout simplement somptueuse. D'ailleurs, dans sa version rouge, l'Irréductible garde toute sa typicité bien qu'il ne soit plus élevé en amphore. Il tire son authenticité dans l'utilisation du Pinot d'Aunis, le rouge se singularise par ses arômes épicés.

L'Irréductible vient donc étoffer la gamme de vins du Clos Roussely qui, en mars dernier, a présenté deux cuvées au concours mondial du Sauvignon à Blois. Notamment Le Clos qui a séduit plus de 80 sommeliers venus du monde entier !



VENTE
ENTRETIEN - RÉPARATION
BRIS DE GLACE
CARROSSERIE - PEINTURE

4 av. du 94^e RI // 55000 BAR-LE-DUC

03 29 75 28 62 - www.greg-auto.fr

MOTRiO

Jusqu'au 31 mai 2022



**KIT DE DISTRIBUTION
50€ OFFERTS
EN CARTE
CADEAU***

+38 points de contrôle offerts

MOTRiO
simplifions l'entretien auto

*voir conditions en garage

DOMAINE MIGOT (TOULOIS)

BRAVO LES JEUNES !

Camille est le benjamin des vigneron de l'appellation. Il a pris la succession du domaine de son père, Alain, en 2013. Coup de maître dès son premier millésime, il obtient une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris pour son Vin Gris, l'emblème des Côtes de Toul ! Un vrai coup de projecteur à 22 ans seulement ! Trois années plus tard s'est ajouté le prix d'excellence, qui récompense la régularité.

À 31 ans, qu'il a fêtés après les vendanges, Camille s'est déjà fait un prénom. Il est à la tête de 6 hectares en production biologique sur Lucey essentiellement, mais aussi sur Bruley. Une notoriété rapide qu'il doit aussi à l'opportunité d'avoir pu reprendre les vignes de Michel GOUJOT, un pionnier de l'agriculture biologique.

En 2021, le Domaine Migot s'offre un grand caveau de réception au milieu du village :

« Outre l'accueil de nos clients dans un cadre plus sympa, il nous permettra aussi de diversifier nos vinifications. J'aimerais tenter de nouvelles choses », termine Camille le tatoué, un brin mystérieux, la tête pleine de projets dans ses vignes ensoleillées.



UN TERROIR DE VIN

« 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 cela lui suffit pour produire des cuvées différentes et typiques. Un point commun les unit toutes : la qualité ! Et, bien sûr, pour le Vin gris, assemblage de Gamay et Pinot noir, c'est une 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. »



DOMAINE DE BUZEA (MOSELLE)

DE L'ORIGINALITÉ, ENCORE DE L'ORIGINALITÉ...

Impossible de ne pas se souvenir des bouteilles du domaine de Buzea. Ciel Bleu, La Croix de Lorraine, et bien sûr Frizzant d'été... Les noms des cuvées mosellanes ont éveillé la curiosité des visiteurs lors de la précédente édition avant de conquérir nos papilles. Le Frizzant devrait encore séduire les amateurs d'Auxerrois irrésistiblement attirés par la fraîcheur qu'on devine à travers la bouteille et carrément évidente en bouche. Eh bien, cette année, encore, il y aura à découvrir sur le stand de Georgian BUZEA dont l'originalité n'a décidément pas de limite : « nous avons commencé à élaborer nos cuvées spéciales qu'on voulait nommer par les sept péchés capitaux. Elles ne seront pas toutes sur le salon, certaines ont encore besoin de temps pour que l'on obtienne ce que l'on désire. Mais nous aurons normalement la Luxure, l'Orgueil, et peut-être même la Colère (Grande Première) ». Le vigneron mosellan préfère donc attendre encore quelques temps avant de dévoiler l'Avarice et d'autres.

... TOUJOURS DE L'ORIGINALITÉ !

Mais une chose est certaine, ces vins sont élaborés à partir de cépages que le domaine Buzea sait sublimer depuis de longues années : Gewurtz, Riesling, le Pinot blanc, gris & noir et, l'Auxerrois dont est issue la dernière cuvée, le Blanc d'An-cy. La Cuvée Lune s'est également ajoutée à la gamme des vins du domaine Buzea.

Quand bien même vous ne succomberiez pas aux sept péchés capitaux, la dégustation promet d'être une nouvelle fois originale. Peut-être vous laisseriez-vous tenter par la Cuvée Vingt-âge, un Auxerrois sur-mûris aux notes de mirabelles, de fruits confits, de miel. Cette cuvée unique, a été faite spécialement pour les 20 ans du domaine ! Et peut-être qu'il y aura une autre surprise d'ici là, sans nul doute originale...

DOMAINE DE GRUY (CÔTES DE MEUSE)

« LA MEUSE PEUT ÊTRE FIÈRE DE SES VINS »



Laurent DEGENÈVE en apporte la preuve en fidélisant une clientèle de plus en plus importante et géographiquement répartie aux quatre coins de la France : les vins de Meuse s'octroient une part de plus en plus croissante du marché vinicole. « *Nos clients reviennent, c'est qu'ils sont satisfaits !* » avoue trop humblement le propriétaire du domaine de Gruy. « *Auparavant, on avait la sensation que les Meusiens n'étaient pas fiers de ce qu'ils faisaient et pas seulement dans le domaine du vin. Alors qu'ils ont un savoir-faire qui mérite d'être mis en avant. Depuis un moment déjà, la Meuse peut être fière de ses vins* » analyse Laurent qui a déjà prévu de faire déguster la (remarquable !) cuvée aux visiteurs de cette édition d'In Vino Visitas.

DES BLANCS TRÈS AROMATIQUES

L'Auxerrois du domaine de Gruy sera de nouveau l'ambassadeur des Côtes de Meuse. Chauffé par un soleil dont il n'est plus nécessaire de répéter qu'il a été généreux, le cépage emblématique de Lorraine étale encore un peu plus sa gamme aromatique. Quant au Pinot gris et à l'assemblage Auxerrois - Pinot gris, redonnons la parole au vigneron pour les décrire : « *le premier est très bien équilibré, le second est une première et est très prometteur. Le Pinot noir a lui aussi profité du soleil pour affirmer son caractère* ». Les vins du domaine ont ainsi pris des degrés sous l'effet de la chaleur. Mais commençons par déguster les vins !

SPÉCIALISTE DU CARRELAGE INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR DEPUIS 1981



**CHAPE - CARRELAGE
REVÊTEMENT SOUPLE
MEUBLES DE SALLE DE BAINS**

VENTE & POSE OU VENTE SEULE

HORAIRES D'OUVERTURE :
Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h & de 14h à 18h30
Samedi sur rendez-vous.



400 M² DE
SHOWROOM À 5 KM
DE BAR-LE-DUC



7 route de Bar - 55000 CHARDOGNE / 03 29 78 54 69 / contact@spaymal.fr / www.paymal-55.com 

DOMAINE BLANCK (ALSACE)

DE LA RACE DES NOBLES

Evoquer les vins d'Alsace, c'est se souvenir d'avoir dégusté un Gewuztraminer en mangeant un morceau de munster ou un Riesling accompagnant un baeckeoffe. C'est, pour les plus festifs, un Pinot gris servi à l'apéritif. Il faut l'avouer, rarement le nom de Klevener est prononcé dans la conversation. Pourtant, il mérite que l'on s'y intéresse de plus près. La réputation du Domaine Blanck à Obernai repose sur ses vins issus des sept cépages classiques alsaciens, entièrement élevés en fûts de chênes, conçus selon un savoir-faire pluriséculaire ; mais il accorde aussi une grande importance au Klevener de Heiligenstein, petit village à proximité d'Obernai. « *C'est un Savagnin rose, le cousin du Gewurtz. Il donne donc des vins fruités, très expressifs qui s'accommodent parfaitement d'un foie gras, d'une cuisine exotique également* » explique Valérie BLANCK.

SOUS LE SOLEIL D'OBERNAI

Le déguster est d'autant plus un privilège qu'il n'est produit que sur le secteur bien délimité de Heiligenstein où le domaine



Blanck possède des vignes. Mais c'est principalement sur les coteaux d'Obernai que Valérie, Pauline et leur père Robert, exploitent leurs 20 hectares de vigne. « *Nous y avons notamment de vieilles vignes de Riesling, âgées de 30 à 35 ans qui poussent sur un sol calcaire jouissant d'un très bel ensoleillement. Moins acide, très floral, le vin qu'elles donnent est très caractéristique de ces coteaux d'Obernai* », assure Valérie qui nous conseille de déboucher ce Riesling pour un repas ayant du corps et avec un plateau de fromages. Et encore plus s'ils sont Alsaciens !

Profil

Prêt à Porter Féminin
14, rue Maginot
55000 BAR-LE-DUC

FILMS SOLAIRES

Bâtiments et véhicules

Adhésifs
Panneaux
Décoration vitres
Habillage véhicules

frederic
IMAGINATION DÉCO

03 29 79 19 73 - sarah@fredericdeco.net - ZI de Popey 55000 Bar-le-Duc

PROGRAMME DES ANIMATIONS

INTRONISATION

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

Samedi à 11h au collège Gilles de Trèves (2, rue Gilles de Trèves)

VISITES ET CONFÉRENCES

Conférence-dédicace de Marc Lagrange et visite du Théâtre

Samedi à 15h et dimanche à 10h au théâtre des Bleus de Bar (3, rue du Roat)

Visites transat

Samedi et dimanche à 14h30 et 15h30 au collège Gilles de Trèves (2, rue Gilles de Trèves)

Durée : 30 minutes. Tarif : 3€/ personne.

Billets proposés en même temps que la billetterie à l'entrée du salon.

Visite d'une cave du Quartier Renaissance

Samedi de 14h à 16h et dimanche de 10h30 à 12h au 2, rue François de Guise

Sur un simple coup de sonnette, M. et Madame GODINOT vous font visiter leur cave située en plein cœur de la Ville haute.

Application Henoo : le patrimoine à portée de main

Application mobile et collaborative permettant de découvrir et partager le patrimoine qui vous entoure. Téléchargez Henoo dès maintenant, c'est gratuit.

CONCOURS DE CONTREPÈTERIES

Définition du Larousse « Inversion de l'ordre des syllabes, des lettres ou des mots qui, modifiant le sens, produit des phrases burlesques ou grivoises. Ainsi, un acteur qui devait dire : Sonnez, trompettes ! s'écria : Trompez, sonnettes ! ». Voir règlement détaillé page 32.

EXPOSITIONS

Exposition des œuvres de Léo Cappuccio (tailleur de pierre)

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h à l'Office de Tourisme (7, rue Jeanne d'Arc)

Meilleur apprenti et ouvrier de France en 2018, Léo a eu la reconnaissance de ses pairs.

Il sera accompagné par Jean Leclercq pour des démonstrations de taille.

Rencontres photographiques de l'association Expression

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h à l'Espace Saint-Louis (3, rue François de Guise)

Durant l'année écoulée, les 17 participants à l'atelier photos ont réalisé des clichés sur différents thèmes sous la coordination de Laurent NEMBRINI et David ZARO : brumes et brouillards, transparences, l'usure du temps, mon arbre, portes et fenêtres, une histoire en 3 photos, vers l'abstraction, etc...

ANIMATIONS MUSICALES

La band'à tonton

Samedi de 14h à 19h et dimanche de 14 à 18h, au départ de l'Office de Tourisme et en déambulation sur les différents sites du salon.

Musique festive avec une vingtaine de musiciens

EPISTROPHY Trio jazz

Samedi en fin d'après-midi, à l'atelier-Bar (7, rue du four)

BROCANTE PATRIMOINE

Dimanche de 8h à 18h sur l'esplanade du château (entrée gratuite)

Renseignements et inscriptions : PatrimoineS en Barrois (06 06 62 27 62)

Programme non contractuel, l'organisateur se réserve le droit de le modifier.

ERE A CUIRE
HL 68



MUSEE DE LA BIERE

Stenay

**UN LIEU UNIQUE
DE DÉCOUVERTE
DU MONDE BRASSICOLE**

PARCOURS THÉMATIQUE
EXPOSITIONS ◊ RÉSERVE D'OBJETS
ATELIERS ◊ TAVERNE

1^{er} mars ◊ 1^{er} décembre*

  #MDLB STENAY ~ MUSEEDELABIERE.COM ~ 17 rue du Moulin, 55700 STENAY

MUSÉES
MEUSE


LE DÉPARTEMENT
meuse



* Sous réserve du contexte sanitaire. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Citeasen

ITINERANCE ŒNOLOGIQUE

OFFICE DE TOURISME : POINT DE DÉPART

C'est à cet endroit que vous trouverez vos pass d'entrée sur le salon. Il vous sera donné, un verre, un programme, et vous pourrez vous équiper d'un petit sac porte-verre.

L'Office de Tourisme est situé 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 a vu le jour en 1985 à la côte Sainte-Catherine.

En sortant de l'Office de Tourisme juste à gauche, vous pouvez découvrir l'église Notre-Dame, 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 XVII^{ème}. Classée Monument Historique, son porche d'entrée monumental est surmonté depuis 1751 d'un haut-relief de l'Assomption de la Vierge par le sculpteur Louis Humbert. Prendre la rue Bar la ville située juste en face et se diriger vers le marché couvert.

LE MARCHÉ

Ce samedi matin, du 7 décembre 2019 dès huit heures le marché couvert entièrement reconstruit a ouvert ses

portes pour le plus grand plaisir des commerçants. Situé dans le quartier Notre-Dame, le marché couvert de Bar-le-Duc représente un des poumons de la vie commerciale de la cité. Ces travaux ont été effectués pour lui donner un nouveau souffle.

Passer la rivière sur le pont Notre-Dame à l'origine en bois, reconstruit totalement en 1950 après sa destruction pendant la dernière guerre. Au croisement après avoir traversé, se trouve sur votre gauche le monument du vélocipède Michaux, inventeurs du pédalier. Remontez la rue du bourg où vous remarquerez quelques belles façades de style « Renaissance », traversez la place de la Couronne pour entamer la rue Gilles de Trèves.

COLLÈGE GILLES DE TRÈVES

Il est un joyau de la Renaissance. 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 de filles, ce lieu d'enseignement a définitivement fermé ses portes en 2002. Aujourd'hui les travaux de réhabilitation entrepris en 2006 se poursuivent.

Classé aux Monuments Historiques il 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, remarquer la voûte du porche d'entrée qui est soutenue par des arceaux en pierre sculptée et décorée de rinceaux de feuillages. Une citation latine datant de 1831 exprime le souhait du fondateur : « *Que cette demeure reste debout jusqu'à ce que la fourmi ait bu les flots de la mer et que la tortue ait fait le tour de la Terre* ». Continuer à gravir la côte Gilles de Trèves. À l'intersection avec l'avenue du Château, prendre à gauche. Faire quelques pas, et emprunter l'escalier à votre droite. Traverser la route prudemment. Certes il n'y pas de vin à déguster mais il y a à voir.

LE CHÂTEAU

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. Sa position stratégique, édifié au bout d'un éperon rocheux, sa position stratégique lui permettait de surveiller la Ville basse et la vallée de l'Ornain. Il fut démantelé en 1670 sur ordre de Louis XIV. Faire un tour de l'esplanade agrémentée de quelques sculptures des XIX^e et XX^e siècles et bénéficiez d'un point de vue sur toute la ville. Puis rendez-vous à l'espace Saint-Louis, des vigneron de l'ouest vous attendent.

ESPACE SAINT-LOUIS

L'espace Saint-Louis est un 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 Dominicaines, bénie le 27 septembre 1860.

LA VILLE HAUTE

La Ville haute, quartier Renaissance par excellence, est la partie la plus ancienne de la ville. En vous baladant dans ce « Secteur Sauvegardé » vous découvrirez de nombreux Monuments Historiques : la Tour de l'horloge, la belle place Saint-Pierre avec son église Saint-Etienne où se trouve les célèbres œuvres de Ligier Richier (le Transi ou encore le Calvaire) et les nombreux hôteliers particuliers. À ne pas manquer : le pressoir situé au 75, de la rue des Ducs de Bar. Rare vestige de la tradition viticole du Barrois, ce pressoir aux dimensions impressionnantes est inscrit aux Monuments Historiques. Ne manquez pas de flâner dans le quartier pour y découvrir tous ses trésors : des panneaux patrimoine vous donneront de nombreuses informations.

Redescendre rapidement par les 80 degrés, escalier dont le point de départ se trouve au pied de la Tour de l'Horloge, puis à l'intersection de l'avenue du Château, descendre cette dernière jusqu'au théâtre des Bleus de Bar.

LE THÉÂTRE DES BLEUS DE BAR

Ancien théâtre de Bar-le-Duc inauguré en 1902, il a connu bien des vicissitudes, et a été reconverti en salle de gymnastique en 1960, et définitivement fermé en 2002. 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 amoureux de celui-ci décide de le racheter et de le sauver. En mai 2018, le théâtre est choisi comme l'un des 18 « sites emblématiques » retenus par le loto du patrimoine initié par Stéphane BERN permettant d'apporter des financements pour sa rénovation.

Continuez à descendre l'avenue du château puis empruntez la rue Lapique dans sa continuité. À l'intersection du boulevard de la Rochelle, prendre tout droit et remonter la rue du Général de Gaulle jusqu'à la gare SNCF. En face de la gare vous trouverez au 3 rue Sébastopol d'autres vigneron.

LE TERMINUS

La station de Bar-le-Duc est mise en service le 27 mai 1851 par la Compagnie du chemin de fer de Paris à Strasbourg, lors de l'ouverture à l'exploitation de la section de Vitry-le-François à Bar-le-Duc du chemin de fer de Paris à la frontière allemande. L'hôtel a été construit avec l'avènement du développement du transport ferroviaire. Dans la salle de dégustation de style Art déco, vous découvrirez les vitraux du peintre-décorateur Léon Damain (1872-1947). Ces vitraux célèbrent l'histoire de la bière en Lorraine.

La dégustation dans ce lieu terminée, vous pouvez soit monter à pied au mini-golf, soit prendre une navette.

LE MINI-GOLF.

Ce lieu créé dans les années 1960 de l'imaginaire de 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, il crée un parcours golfique qui retrace l'histoire de la cité : La Tour de l'horloge, la borne de la Voie Sacrée, le trou de l'enfer... Après avoir été laissé à l'abandon pendant plusieurs années, le mini-golf a été remis complètement à neuf en 2013 par la Ville de Bar-le-Duc.

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'il n'en point dans l'Angleterre* »

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT DU SALON

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.

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE CONTREPETERIES

Ce concours est gratuit et réservé aux visiteurs du salon munis de leurs bracelets d'entrée. Des phrases qui appellent à la contrepèterie seront affichées sur des panneaux IN VINO VISITAS dans chaque lieu de dégustation.

Le participant devra inscrire sur la feuille prénumérotée la contrepèterie correspondant à la phrase proposée.

Il devra impérativement faire tamponner la feuille par un bénévole du site, et seules seront retenues les feuilles ayant les tampons de tous les sites, soit 6.

Après vérification des réponses, il sera procédé au tirage au sort.

Plusieurs lots seront proposés, dont le gros lot, un ensemble d'une bouteille de chaque vigneron du salon. Ce gros lot sera remis par Marc LAGRANGE.

« TOUT HOMME INTELLIGENT COMMANDE UN VIN
QUI PLAÎT AUX FEMMES »

MIGUEL TORRES

« EN MATIÈRE DE VIN, IL FAUT SAVOIR FAIRE
PASSER LE PLAISIR AVANT LE PRESTIGE »

PAUL CLAUDEL

« JE SUIS ANTIMILITARISTE, LA SEULE ARME
QUE JE TOLÈRE, C'EST LE TIRE-BOUCHON »

JEAN CARMET

« LE CHAMPAGNE EST LE SEUL VIN QUI LAISSE
LES FEMMES BELLES APRÈS BOIRE »

MARQUISE DE POMPADOUR

nestenn

GRUPE D'AGENCES IMMOBILIERES



Vous souhaitez connaître la valeur de
votre bien ?

NESTENN Bar-le-Duc vous propose
une **estimation gratuite** !



NESTENN BAR-LE-DUC

1, rue Bar La Ville,

55000 Bar-le-Duc

03 29 91 71 05

barleduc@nestenn.com



ACHAT • VENTE • ESTIMATION



nestenn

GRUPE D'AGENCES IMMOBILIERES

SUITE À UNE FORTE DEMANDE,
NOUS RECHERCHONS ACTIVEMENT DES
BIENS À VENDRE SUR LE SECTEUR DE
BAR-LE-DUC ET SES ALENTOURS

Nos clients sont satisfaits à hauteur de 94% !

VOUS AVEZ BESOIN D'UNE ESTIMATION
POUR FRANCHIR LE PAS ?

N'hésitez plus, contactez moi !

VOTRE AGENT COMMERCIAL



Jean-Michel TRICHOT

06 34 16 32 54

jm.trichot@nestenn.com

Jean Michel Nestenn Bar le Duc

NESTENN IMMOBILIER

1 rue Bar la Ville,
55000 Bar-le-Duc

SAFTI

ça le fait !

Alain ROGER

Conseiller indépendant en immobilier

Tél. : **07 71 68 60 73**

Mail : alain.roger@safte.fr

*et si votre prochain
métier était dans
l'immobilier ?*



**SAFTI recrute,
contactez-moi !**

www.safte.fr

RSAC BAR-LE-DUC 820 295 004

INFORMATIONS PRATIQUES DU SALON

TARIF / RÉSERVATIONS / BILLETTERIE

Pass : 10 € (valable pour les 2 jours)

Horaires du salon : **samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h**

Point de départ : Office de Tourisme à Bar-le-Duc (7, rue Jeanne d'Arc)

23 et 24 avril : billetterie sur-place à l'Office de Tourisme de Bar-le-Duc

Prévente à l'Office de Tourisme de Bar-le-Duc : 03 29 79 11 13

Bureau d'Information Touristique de Ligny-en-Barrois : 03 29 78 06 15

L'achat de billet en amont permet de démarrer de n'importe quel site.

Des porte-verres In Vino Visitas sont en vente à 1€

DÉPLACEMENTS

Navettes Coutarel gratuites pour les visiteurs d'In Vino Visitas.

Circuit Office de Tourisme, Quartier Renaissance, Mini-Golf

Une navette toutes les 30 minutes

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

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

Petit train touristique de l'UCIA

Circuit dans la Ville basse de Bar-le-Duc



C'EST PAS ZANZIBAR!
la Meuse!
MAIS JUSTE ON Y EST BIEN.

la Meuse!

“ ICI,
On se mène la vie simple. ”

