

22 & 23
AVRIL
2023
BAR-LE-DUC



IN VINO VISITAS

Flânerie citadine au gré du vin



HÔTEL DE
LA GARE



Avec le soutien de

“

EDITO



LA GENÈSE D'IN VINO VISITAS

Le salon est né en 2018 suite à une discussion entre deux copains : mon ami et moi-même sommes membres d'associations différentes : la première a pour objet d'améliorer 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 et des animations y sont proposées. Le projet fait son chemin, des partenaires nous rejoignent et en 2022, bien qu'ayant été une année de relance, l'édition a tenu toutes ses promesses et a remporté un franc succès auprès d'un public venu nombreux.

Aujourd'hui, bien plus qu'un salon du vin, In Vino Visitas est devenu une véritable vitrine culturelle et touristique pour l'ensemble de notre territoire.

2023 ET SON LOT DE CHANGEMENTS

Comme toute organisation humaine, 2023 amène son lot de changements :

Tout d'abord, un grand merci à notre partenaire historique « les BAR'Zamis » qui ne souhaite plus apporter leur soutien à la manifestation. J'en profite d'ailleurs pour rappeler que la réussite de ce salon est pleinement liée à l'engagement de plus de 60 bénévoles qui œuvrent sur le terrain tout au long du week-end mais également en amont de la manifestation.

Un grand merci également à Laurent NEMBRINI, notre photographe qui immortalise les moments d'échanges et de rencontres sur notre salon depuis plusieurs années

Nous avons une pensée particulière pour certains fidèles vigneronniers qui sont absents cette année : retraites, manque de vin (climat), décès ou encore événement familial. Leurs présences nous manquent et nous leur témoignons par ces quelques mots notre plus sincère sympathie.

UN ÉVÈNEMENT EN PERPÉTUEL RENOUVELLEMENT

Par ailleurs, ce sont 5 nouveaux vigneronniers (dont un producteur étranger originaire de Géorgie et de Moldavie) que nous accueillons avec plaisir au sein de la grande famille In Vino Visitas ! Au total, l'événement rassemble donc 27 vigneronniers répartis sur 6 lieux touristiques et patrimoniaux de Bar-le-Duc (même nombre que l'année dernière).

Point fort de notre manifestation, des animations tels que des concerts, tailleurs de pierres, ou encore des expositions photos et peintures sont proposées au public tout au long du week-end. Et comme nous ne voulons pas perdre l'esprit de flânerie, vous pourrez vous balader de site en site sans être encombrés par vos achats. Vos commandes seront préparées et livrées à la salle Dumas.

Notre association Meuse Saint-Vincent a par ailleurs pour but d'améliorer et densifier les connaissances œnologiques de chacun de ses membres. C'est donc tout naturellement que nous nous sommes rapprochés d'une autre association

« Les explorateurs du goût » qui proposera différents ateliers de découverte.

Et enfin, c'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous vous proposerons un nouveau concours qui invitera cette année les visiteurs à jouer avec des anagrammes.

Tout un programme donc que nous sommes ravis de pouvoir partager de nouveau avec vous.

PARTAGES ET CONVIVIALITÉ

Evoluer, apporter de nouvelles idées, être à l'écoute de nos vignerons et de nos visiteurs, sont autant d'ingrédients que nous tâchons de prendre en compte pour faire perdurer In Vino Visitas en bonne santé.

A tous, soyez heureux autour d'un verre avec des amis ou la famille, n'hésitez pas à échanger avec les vignerons qui vous accueilleront avec plaisir sur leurs stands et profitez bien de ce week-end sous le signe de la convivialité !

En un mot comme en mille, soyez heureux à in Vino Visitas !

Gilles BARNAGAUD,
Vice-Président de Meuse Saint-Vincent



LES EXPLORATEURS DE GOÛTS

L'Association Les Explorateurs de Goûts est un réseau de clubs de dégustations sur Toulouse qui réunit des sommeliers, des œnologues, des animateurs, des éducateurs, des artistes, des associations, des commerçants, des producteurs.

Repas, sorties, événements culturels et gourmands, dégustations, conférences, formations, l'association propose de nombreuses activités tout au long de l'année.

Sous l'égide de Pascal MERAT, passionné de vins de gastronomie et d'histoire, et en partenariat avec Carla CACOPARDO et Pascal FROMENTIN, nous aurons le plaisir de les accueillir pour la première fois sur le salon In Vino Visitas.

Ne manquez pas de participer à un ou plusieurs ateliers proposés tout au long du week-end :

- Initiation à la dégustation
- histoire du vin.
- accord mets vin

**voir conditions tarifaires et réservations page 28*

Contact :

Les explorateurs de Goûts
219, route des Pyrénées
31 480 Vignaux

Tél : 07 84 93 91 54 – explocontact@gmail.com

Estimation offerte sous 48h
Diagnostics immobiliers offerts*

AGENCE IMMOBILIERE DE L'ANNEE 2022-2023

stéphaneplaza
immobilier

C'EST LE COEUR QUI PARLE

Sophie THOMAS IMMOBILIER - RCS BAR-LE-DUC 844719815
57 boulevard de la Rochelle BAR-LE-DUC - 06.83.63.99.87

DOMAINE PIERRE RICHARD

Vincent RICHARD

VENEZ Vernois !

Ce petit village situé à cinq minutes au nord de Lons-le-Sauvage est au cœur du vignoble jurassien. Il offre un type de sol de même nature que ceux de Château-Chalon. Autrefois, les flancs de la colline étaient peuplés d'aulnes et les Celtes l'appelaient « Vern ». C'est de là que vient le nom de « Vernois ».

L'HISTOIRE DE FAMILLE ET D'UN DOMAINE

Le domaine bénéficie de terrains prédisposés à l'élaboration de vins blancs aux lieux-dits portant des noms évocateurs (Croix du Gyps, Les Charmes...).

12 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

**APPELLATION
JURA**

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'ECOCERT.

CHAMPAGNE JM RIGOT

David QUATREVAUX

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 de la Maison 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 pétillote d'une richesse que l'on pourrait croire complexe a 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*

**APPELLATION
CHAMPAGNE**

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 de la Maison Rigot, une adaptabilité gustative qui le marie aisément au poisson, en brochettes 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 du 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, le Privilège de Binson (cuvée parcellaire passée en futs de chêne) ou la cuvée Rubis (rosé de saignée) accompagnent volontiers vos repas.

DOMAINE GAUTHERON
Cyril GAUTHERON

PETIT OU 1^{ER} CRU, LE CHABLIS EST TOUJOURS ROYAL !

Dans le village de Fleys, situé à 20 km d'Auxerre et à 4 km de Chablis, le Domaine Gautheron perpétue depuis 7 générations le savoir-faire familial dont a hérité Cyril. Si l'appellation « Chablis » 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 vignes sur les plateaux, situés au-dessus des coteaux, le Chablis est élaboré à partir des vignes des coteaux exposés nord ou sud alors que les Premiers crus sont issus des meilleurs ter-

roirs, exposés plein sud. »

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'œnologie devient œcuménique

APPELLATION
CHABLIS



MON CONTRÔLE TECHNIQUE
Bar le Duc

Centre de Contrôle Technique
7, rue du Maréchal Lannes
55000 Savonnières devant Bar
moncontroletechnique.fr

Votre véhicule

Prochain RDV

-10%
SUR VOTRE CONTRÔLE TECHNIQUE
JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023

CONTRÔLE TECHNIQUE À PARTIR DE 60 €

DOMAINE CARCENAC

Joseph CARCENAC

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. »

CHÂTEAU DE VACQUES

Christian BIRAC

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



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.



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.

DOMAINE DE LA CONSEILLÈRE

Roger NOËL

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.* »



DOMAINE CAPDEVIELLE

Didier CAPDEVIELLE

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 utilise les deux cépages en assemblage pour faire des vins d'une très belle vitalité et d'une grande fraîcheur quand ils sont élevés en cuve inox, mais on peut leur apporter du boisé en les laissant vieillir six mois en fût de chêne, comme notre cuvée Originel* », explique Didier le vigneron.

« *L'an passé, j'ai été tellement bien accueilli, j'ai découvert une ambiance extraordinaire avec les autres vignerons, 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 plus sur le fruit, la vivacité et la tonicité. Le Petit Manseng offre plus de longueur, ses arômes sont portés sur le miel et les fruits mûrs.

Il serait frustrant de ne goûter les vins du domaine Capdevielle qu'à travers 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 surprises nouvelles.

Vous aurez ainsi l'occasion de sentir par exemple les fruits confits de la cuvée Noblesse d'automne ou les arômes grillés du Rêve de Pyrène pour simplement tomber amoureux du Béarn !



APPELLATION
LANGUEDOC

DOMAINE MONT-NOIR

Jean-Luc GARRIGUES

Le vignoble du domaine Mont-Noir est une exploitation familiale de 20 ha (GAEC) située en Roussillon, au cœur des terres catalanes.

UN ENGAGEMENT

Viticulteurs de père en fils, l'évolution de la société a apporté son lot de changements, avec par exemple la mécanisation, ou encore l'usage d'engrais chimiques. Ces produits, qui polluaient les sols ainsi que l'eau, ont fait fuir des écosystèmes entiers. Cela a amené Jean-Luc GUARRIGUES à réfléchir sur le respect de la nature et des hommes dans le travail : *« Depuis 2008 et notre première récolte, et même en amont lorsque nous pensions à la création du domaine, l'idée première était l'engagement dans une démarche qualitative et de respect de la nature et du consommateur. C'est pour cela que nous avons choisi l'agrobio-logie. »*

L'ÉVIDENCE DU NOM

Le vigneron ajoute : *« Le choix du nom n'a pas été la chose la plus ardue à déterminer, nous n'avions qu'à nous souvenir où nous vivions ! »*. Et pour cause : Montner, village catalan situé



APPELLATION
ROUSSILLON

tout près de l'ancienne frontière entre le Royaume de France et la couronne Catalano-Aragonaise, tient son nom du mot catalan «Montnegre» qui par contraction a donné «Montner». Le massif de Força Real bien visible depuis le village et les alentours, illustre bien lui aussi le nom du village par cette couleur sombre avec son sol, fait de schistes noirs.

« Nous n'aurions pas pu trouver plus bel hommage à notre terre, notre village, notre famille, nos souvenirs, que le nom «Mont Noir» qui en est tout simplement la traduction en français. »



APPELLATION
PROVENCE

DOMAINE BOUISSE MATTERI

Bruno et Mariette MERLE

« 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 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 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 !

Fromagerie
DONGÉ



Maison fondée en 1922



PRÉSENT LES 22 ET 23 AVRIL À LA SALLE DES FÊTES !

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

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 respect du terroir pour une meilleure expression de mes vins. Les vinifications traditionnelles confèrent à mes produits une authenticité qui sont récompensés dans divers concours.* »

« *J'utilise le cépage Jacquère typiquement savoyard pour la production de mes vins Chignin blanc, le cépage roussanne pour élaborer le prince des vins de Savoie le Chignin Bergeron et le cépage Mondeuse lui aussi autochtone pour mes vins Chignin rouge. Une belle diversité pour vous réveiller vos papilles !* »

VENDANGE MANUELLE

Aujourd'hui, environ 40% des vignobles français emploient encore la technique de vendange manuelle, plutôt que de récolter les raisins avec des machines à vendanger. Pascal PAGET privilégie les vendanges manuelles parce qu'elles permettent de conserver toute l'intégrité aromatique et la fraîcheur des raisins.

DOMAINE DU RIEU FRAIS

Jean-Yves LIOTAUD

L'ENSOLEILLEMENT DE LA DRÔME PROVENÇALE

Pays de lumière au cœur de la Drôme Provençale « un país autentico », le domaine jouit d'un ensoleillement et d'un microclimat particulier. En effet, il bénéficie à la fois du climat méditerranéen et du climat alpin ce qui permet le plein épanouissement des 35 hectares de vigne du domaine du Rieu Frais. Ces conditions favorables permettent d'offrir des vins authentiques et originaux produits à partir des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay, Viognier, Roussanne, Marsanne, Pinot Noir, Gamay.

« *Nos vins issus de l'Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies sont tous biologiques, ils marquent notre attachement à une viticulture respectueuse des hommes, de l'environnement et*

du terroir. Nous n'utilisons que des produits naturels pour la protection de nos vignes : du soufre en poudre biodégradable, en très faible quantité du cuivre sous forme de bouillie bordelaise, des plantes sous différentes formes (tisanes, infusion, purin, résine), ainsi que du petit lait de chèvre du pays » précise Jean-Yves LIOTAUD.

LE RESPECT DES SOLS

Par ailleurs, pour respecter au mieux les sols, ces derniers sont enherbés naturellement 8 mois par an. Cela favorise la vie microbienne, permet une bonne aération et limite l'érosion. L'apport de nutriment se fait sous forme de compost biologique et d'engrais vert ce qui assure ainsi une bonne nutrition de la plante.



APPELLATION SAVOIE

« *Je forme les vendangeurs à sélectionner et à récolter les meilleures grappes qui seront ensuite transportées vers la cuverie. Ces différentes démarches permettent d'avoir des 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 composants aromatiques, et leur confère une saveur onctueuse qui améliorent la sensation lors de la dégustation des vins.



APPELLATION COTEAUX DES BARONNIES

Du mois de mai au mois d'août le sol est entièrement travaillé (dans l'inter-rang et sous le rang) pour permettre une bonne alimentation en eau de la vigne et ainsi éviter une concurrence trop forte avec l'herbe en été lorsqu'il fait trop chaud et sec.

La vinification est traditionnelle et se fait soit en cuves bétons, inox, barriques ou foudres et c'est ensuite dans des caves voutées semi-enterrées plusieurs fois centenaires où la température et l'hygrométrie sont adaptées que les vins du Domaine du Rieu frais sont élevés pour dévoiler tous leurs arômes et révéler l'expression de leur terroir.

MAS DE BAGNOLS

Pierre MOERLOOSE

LA CUVÉE HUMAINE

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.



APPELLATION
VIVARAIS

TERMINUS

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.

DOMAINE DE VAUBELLE

Georges LESBROS

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 vignerons 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 évoque par ailleurs 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-*



APPELLATION
CÔTES DU RHÔNE

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 !

CHAMPAGNE LAUNOIS Bernard 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 Réservee est le Champagne qui représente notre maison* », poursuit Séverine. La bulle légère et délicate, « *la Cu-*



rée 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 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.

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.

JARDI
E.Leclerc

Le manège à
bijoux
E.Leclerc

parapharmacie
E.Leclerc

E.Leclerc
TRAITEUR
FAINS-VÉEL

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](https://www.facebook.com/E.LeclercBarleDuc) E.Leclerc Bar le Duc

DOMAINE DE MONTMAIN
Mathieu PIECOURT

ELLES 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 Château de Villars-Fontaine 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. Et quand le vigneron se montre intransigeant sur la qualité de ses produits, il n'a plus à rougir de la comparaison. D'autant plus que 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 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 PIECOURT, propriétaire du domaine, aime faire déguster un même vin à des âges différents : « *Les gens peuvent alors sentir*



APPELLATION
BOURGOGNE

GILLES DE TRÈVES

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.

Canapés-Fauteuils-Tables-Chaises-Décorations



Longeville en Barrois
ZAC de la Grande Terre



**COSY
SOFA**®

DOMAINE DE LA GAUCHE

Eric NEGROU

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.

LA FAMILLE

Vive et souriante, Anaïs participe activement aux côtés de son père à l'exploitation du domaine en cours de réhabilitation. Ayant conquis la sympathie de tous lors de sa première participation à In Vino Visitas en 2022, elle n'a pas hésité à parcourir les 850 km qui séparent Bommès de Bar-le-Duc pour vous présenter à nouveau les vins de la production familiale.

/ perene

CRÉATION D'INTÉRIEURS PARTICULIERS



SAVONNIÈRE-DEVANT-BAR - 1 RUE MARÉCHAL LANNES - TÉL. 03 29 78 80 88

Laissez-vous surprendre par
votre agenceur Perene.
Premiers échanges, premiers
coups de crayon...
votre projet prend forme.
Un moment de création engagé
et passionnant jusqu'à
la décoration,
pour révéler chaque pièce
de votre intérieur.

CHATEAU BONNET
Pierre-Yves PERRACHON

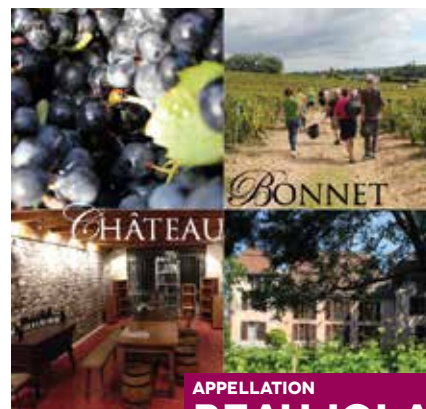
« VIN DE GARDE », À DOUBLE TITRE

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, Cortès, « 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 2019 a été élevé en fûts de chêne pendant un an. Il peut se déguster dès maintenant ou dans les trois ans à venir avec 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 Beaujolais, Moulin à Vent, Chénas, Juliéna et Saint-Amour, tous élevés dans le plus grand respect de la nature : « Nous sommes en culture bio sur certains crus et en conversion bio sur les autres, cela implique de produire de façon raisonnée. Nous pratiquons le broyage des sarments, l'enherbement, avec herbes et bandes fleuries. Nous travaillons nos sols par griffage, buttage et débattage », énumère le vigneron de La Chapelle de Guinchay.



APPELLATION
BEAUJOLAIS

« 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.



**NOTRE SAVOIR-FAIRE
POUR LA MAÎTRISE
DE VOTRE AVENIR**

21 Rue de la Forêt, 55170 Ancerville
03 29 75 09 55 - www.ads-agro.fr

SALLE DUMAS : CENTRE DE LIVRAISON
1, place Sainte-Catherine
Fermeture de 13h à 14h samedi et dimanche



Restaurant



Bar



Produits de bouche

Les emplacements des vigneron sont susceptibles d'être modifiés

RÉPARTITION DES VIGNERONS

1 OFFICE DE TOURISME

7, RUE JEANNE D'ARC

Cyril GAUTHERON - Domaine Gautheron (Chablis)
David QUATREVAUX - Champagne JM Rigot
Vincent RICHARD - Domaine Pierre Richard (Jura)

2 SALLE DES FÊTES

12, RUE LAPIQUE

Christian BIRAC - Château de Vacques (Bordeaux)
Dider CAPDEVIELLE - Domaine Capdevielle (Jurançon)
Joseph CARCENAC - Domaine Carcenac (Gaillac)
Jean-Luc GUARRIGUES - Domaine Mont-Noir (Roussillon)
Bruno et Mariette MERLE
Domaine Bouisse Matteri (Provence)
Roger NOEL - Domaine de la Conseillère (Languedoc)

3 TERMINUS

3, RUE DE SÉBASTOPOL

Georges LESBROS
Domaine Vaubelle (Côtes du Rhône)
Jean-Yves LIOTAUD
Domaine du Rieu Frais (Coteaux des Barronnies)
Pascal PAGET - Domaine Pascal Paget (Savoie)
Pierre MOERLOOSE - Mas de Bagnols (Ardèche)

4 COLLÈGE GILLES DE TRÈVES

2, RUE GILLES DE TRÈVES

Pierre BOUGET - Domaine de Cardon (Bourgogne)
Bernard LAUNOIS - Maison Launois (Champagne)
Aurélié METZDORF - Le Château Vartely (Georgie, Moldavie)
Éric NÉGROU - Domaine de la Gauche (Sauternes)
Pierre-Yves PERRACHON - Château Bonnet (Beaujolais)
Mathieu PIECOURT - Domaine de Montmain (Côtes de Nuits)

5 ESPACE SAINT-LOUIS

3, RUE FRANÇOIS DE GUISE

Vincent COUTURE - Château Eugénie (Cahors)
Sébastien DABIN - Domaine des sens (Muscadet)
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)
Léo-Paul LIENARD
Domaine Léo-Paul Liénard (Meuse)
Camille MIGOT - Domaine Migot (Toulois)

BECKER SARL
ENERGIE

Installation & Maintenance

CHAUFFAGE TOUTES ENERGIES

CLIMATISATION

SANITAIRE - SALLE DE BAIN

leplombier@hotmail.com

BAR LE DUC 03 29 71 34 42

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 - 03 29 77 16 45

C2 / BOUCHERIE PARMENTIER

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

B2 / DAI DAI - 3, 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 79 16 47

B2 / LE COMPTOIR DE MAITRE KANTER

17 boulevard de la Rochelle - 03 29 76 75 00

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

D5 / O CLUB GOURMAND - 2 allée des Cevennes - 03 29 70 74 31

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

C2 / PRIVILÈGE BAR RESTAURANT

38 Boulevard de la Rochelle - 06 37 01 60 29

E2 / HÔTEL RESTAURANT BERTRAND

19, rue de l'Étoile - 03 29 79 02 97

C2 / SAVEUR DU SUD - 67 Bd de la Rochelle - 03 29 90 19 31

B2 / B3 / MA JOLIE CRÈMERIE

marché couvert - 6, quai Victor Hugo - 06 81 64 14 40

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

Salon de l'habitat et du développement durable

CONSTRUCTION, RÉNOVATION
ET AMÉLIORATION DE L'HABITAT

BAR-LE-DUC
LA BARROISE



1 500 m² D'EXPOSITION
INFOS **03 29 70 99 76**
barleduc.fr



ENTRÉE
GRATUITE

27 & 28
mai 2023

SAM 10 H > 19 H
DIM 10 H > 17 H

DOMAINE DE CARDON
Pierre BOUGET

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. Le créateur de la « Cuvée Margaux », et d'un merveilleux Chiroubles qui a grandi les pieds plantés dans le granit érodé du terroir du 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. »

L'ALIGOTÉ, HIER DÉLAISSÉ, AUJOURD'HUI LIBÉRÉ

Aujourd'hui, le domaine dispose d'une jolie gamme de 11 vins, tous certifiés Terra Vitis. Ce label assure aux consommateurs



une traçabilité allant de la culture de la vigne à la mise en bouteilles.

C'est ainsi que le Bourgogne aligoté s'épanouit sur le domaine. « C'est un cépage un peu délaissé en Bourgogne, pourtant il mérite une place d'honneur sur la carte des Bourgogne. Notre millésime 2019, le premier du domaine, est très croquant, fruité et a été distingué par le Guide Hachette 2022 » assure Pierre BOUGET. Le domaine de Cardon n'a de cesse d'évoluer et d'innover. En 2021 c'est un nouveau Bourgogne Rouge 100% cuve qui est venu compléter la carte. Quant à la « Cuvée Folch », elle porte le nom d'un ancêtre de la famille de Cardon et vient séduire les clients grâce à son nez floral et ses arômes de petites cerises.

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



DOMAINE DU CHÂTEAU DE VARTELY DOMAINE JSC KINDZMARALI Aurélie METZDORF

Originaire de Géorgie et de Moldavie, notre équipe, vous invite à voyager dans le Caucase, afin de vous faire découvrir les vins de la plus ancienne civilisation viticole, ainsi que ses cépages locaux. Notre passion est de vous faire déguster des vins rouges, blancs, rosés, produits à partir des cépages locaux de Géorgie et Moldavie.

10 000 ANS D'HISTOIRE

Située dans le Caucase, la Géorgie est considérée par de nombreux experts comme le berceau du vin. Des recherches archéologiques montrent en effet que la viticulture dans ce petit pays montagneux, remonte à 8 000 avant J.C. Le pays bénéficie de nombreux microclimats et possède un sol riche en éléments nutritifs d'une

qualité exceptionnelle pour la viticulture. Sur 4 000 cépages recensés à ce jour dans le monde, 520 sont originaires de la Géorgie.

De l'autre côté de la mer noire, la Moldavie dont l'existence du vin remonterait à la période néolithique, propose elle aussi des cépages autochtones qui présentent de belles découvertes gustatives.

UN PROCÉDÉ INSCRIT À L'UNESCO

Les méthodes traditionnelles de vinification cohabitent avec la méthode ancestrale, Qvevri (vinification en amphores en terre cuite). Procédé inscrit par l'UNESCO en 2013 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la particularité de cette méthode est la fermentation du mout avec la peau durant l'hiver (4-6 mois) qui permet



ORIGINE
**GÉORGIE ET
MOLDAVIE**

d'obtenir des vins complexes.

Dignes de grande tables gastronomiques, et reconnus dans le monde entier, Aurélie METZDORF vous propose des vins très fins avec des arômes qui sortent des sentiers battus, bien loin de nos habituels cépages européens.

Vinification naturelle, authenticité des sols et volonté de ne pas utiliser de pesticides, Aurélie METZDORF vous invite à déguster des vins de grande qualité, étonnants, peu communs et parfois même déroutants !



HÔTEL DE LA GARE

2 place de la république

55000 BAR-LE-DUC

03 29 79 01 45

contact@barleduchotel.com

CHÂTEAU PIERRE BISE

Claude PAPIN

L'ANJOU ROUGE DE PLAISIR

Au Château Pierre Bise, le Chenin est le maître des lieux qu'il partage avec les cépages rouges. Notre vigneron d'Anjou, René, élève des Savennières Roche aux Moines, des Rouannières ou encore des Quarts de Chaumes exceptionnels. Les mêmes attentions et la même garantie de perfection sont accordées 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 terroirs bien distincts, l'un sur Savennières, avec un sol sableux et schisteux. Il donne des vins aux tanins très souples. L'autre, sur les Rouannières, 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 René. « Sur les Rouannières, nos Cabernets, tout en restant ligériens, s'expriment dans un registre à mi-chemin entre la Bourgogne et le Bordelais » précise-t-il.

UNE GRANDE PERSONNALITÉ

D'une structure souple, les Cabernets de Savennières n'en sont pas moins très intéressants par leur polyvalence : ils peuvent



APPELLATION

VAL DE LOIRE

accompagner toutes les viandes, affirme le vigneron de Beau-lieu-sur-Layon. Les propriétés des sols n'expliquent toutefois pas à eux seuls l'originalité des rouges du Château Pierre Bise. Intervient alors le savoir-faire. René PAPIN n'hésite pas à éliminer des grappes de raisins, en été, pour faciliter la ventilation et l'exposition à la lumière du soleil. Le but est de donner plus de plasticité à la peau du raisin pour en optimiser sa maturité. « Il est indispensable, pour que le vin affirme son caractère, de vendanger au bon moment. Plus on cueille tard, plus on accroît la personnalité des vins » assure René. Blancs ou rouges, les cuvées du Château Pierre Bise se remarquent par leur forte minéralité, gage de personnalité et d'accords gastronomiques.

DOMAINE DES SENS

Sébastien DABIN

TOUT UN PROGRAMME !

Il est vrai que le vin met presque tous les sens en éveil.

Le domaine viticole situé à Monnières au cœur de la Loire-Atlantique compte environ 17 hectares. Le vigneron Sébastien DABIN est spécialisé dans la production du vin du Val de Loire et AOP muscadet, Il succède à Pascal LAURENT qui a pris sa retraite, et perpétue une pratique ancestrale revendiquée par son prédécesseur: « on élève les vins sur ses lies, ses fines particules issues de la fermentation, jusqu'à la mise en bouteille, c'est à dire pendant 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. »

LE CRU COMMUNAL

Issus de terrain silico-argileux sur sous-sol de gabbro, élevé dans la pure tradition, le Gorges est un vin de caractère alliant harmonieusement finesse et fruité, il n'accède à la reconnaissance qu'après deux années d'élevage. Servis à une température de 12°C, ce cru mature et épanoui est le compagnon privilégié des fruits de mer, poissons cuisinés, viandes blanches et fromages.



APPELLATION

MUSCADET

CHÂTEAU EUGÉNIE

Jérôme COUTURE

DES TERROIRS UNIQUES

UN PEU D'HISTOIRE

Le Château Eugénie est le fruit d'une longue lignée de vigneron passionnés. Selon les archives départementales, on retrouve la trace de vigneron 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 perpétuons 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



APPELLATION
CAHORS

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.* »

CLOS ROUSSELY

Vincent ROUSSELY

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* ».

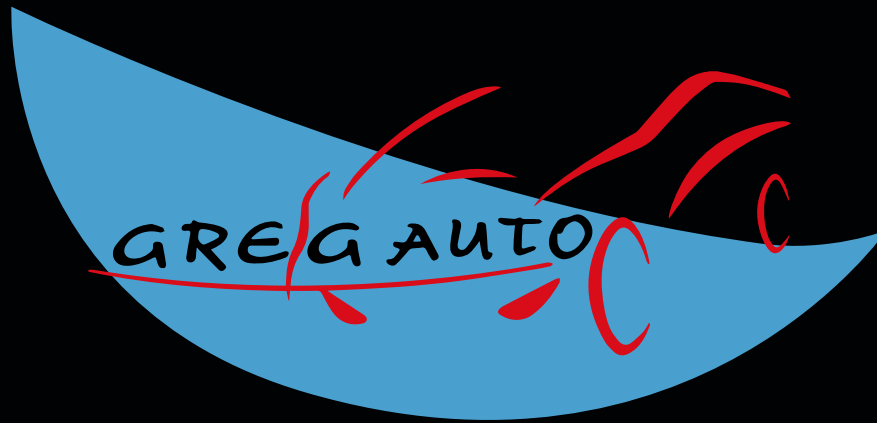


APPELLATION
TOURAINÉ

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, poivrés..

Un petit nouveau vient étoffer la gamme du Clos Roussely: l'Irréductible orange. Original par sa couleur grâce à la macération pelliculaire de 3 semaines en jarre mais également dans la dégustation, une cuvée aux méthodes ancestrales à découvrir.



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 2023

Freinage

20%
de remise*

*Offre réservée aux particuliers. Les prix sont exprimés en TTC. Les prix de vente sont ceux en vigueur au moment de la publication de l'offre. Les prix de vente sont ceux en vigueur au moment de la publication de l'offre. Les prix de vente sont ceux en vigueur au moment de la publication de l'offre.

DOMAINE MIGOT
Camille MIGOT

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.

Jeune trentenaire, Camille s'est déjà fait un nom. 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 permet 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.



APPELLATION
LORRAINE

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
Georgian BUZEA

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 avons déjà l'Envie, la Luxure, l'Orgueil, et peut-être la Gourmandise ». Le vigneron mosellan

préfère donc attendre encore quelques temps avant dévoiler la Colère, l'Avarice et la Paresse.

... 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'Ancy. 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 laisserez-vous tenter par l'Envie, ce Pinot gris aux notes de fruits confits, de miel et de mirabelle ? Sans pour autant être obligé de se confesser ensuite. Tomber amoureux n'est pas un péché !

APPELLATION
LORRAINE

DOMAINE LEO-PAUL LIENARD

UN MEUSIEN, NOUVEAU BENJAMIN DU SALON

En effet, un tout jeune vigneron meusien arrive sur In Vino Visitas. Nous avons le plaisir d'accueillir Leo-Paul LIENARD, fils d'une famille bien connue en Meuse. Il a repris le Domaine de Gruy de notre ami Laurent DEGENEVE. Un domaine de 4,5 hectares de vignes dans les Côtes de Meuse situé à proximité de Vigneulles-les-Hattonchâtel. L'exploitation comprend des vignes plantées dans les années 1980 pour certaines et dans les années 2000 pour d'autres. Elles permettent des assemblages intéressants du fait d'une bonne hétérogénéité. De plus ce domaine est composé de cépages différents (Chardonnay, Auxerrois, Pinot noir, Pinot gris) sur des terroirs argilo-calcaires.

LA FAMILLE IN VINO VISITAS

Léo-Paul a fait ses études viticoles à Beaune, où il rencontre Julien, le fils de Pierre-Yves et Marie-Luce PERRACHON (Château Bonnet), eux-mêmes fidèles vigneronns d'In Vino Visitas. Après avoir vinifié au Chili et travaillé quelques années avec ses pa-



APPELLATION
LORRAINE

rents, il décide de prendre seul son envol. Premières vendanges en 2022 pour Léo-Paul et première participation donc en 2023 à In Vino Visitas. La relève est assurée avec passion avec probablement quelques nouveautés et procédés qui lui ressembleront davantage.



**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.

SPÉCIALISTE DU CARRELAGE INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR DEPUIS 1981



**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
Robert BLANCK

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'accrochent parfaitement d'un foie gras, d'une cuisine exotique également* » explique Valérie BLANCK.

SOUS LE SOLEIL D'OBERNAI

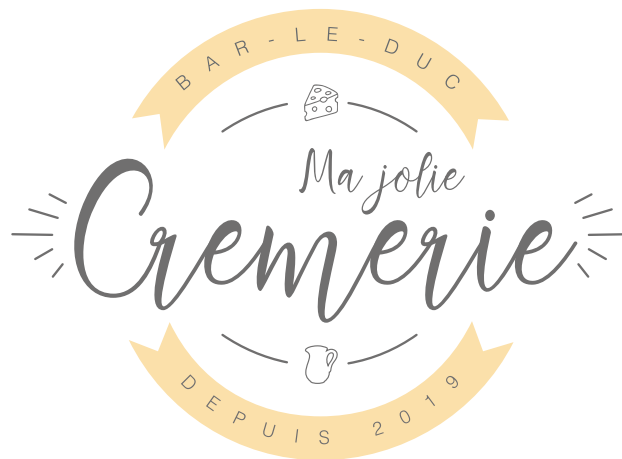
Le déguster est d'autant plus un privilège qu'il n'est produit que sur le secteur bien délimité de Heiligenstein où le domaine



Blanck possède des vignes. Mais c'est principalement sur les coteaux de Bernardswiller et d'Obernai que Valérie, Pauline et leur père Robert, exploitent leurs 20 hectares de vignes. « *Les Coteaux d'Obernai ont un terroir marno-calcaire et un ensoleillement idéal pour produire des vins équilibrés, floraux avec une belle minéralité. Ils sont tout particulièrement adaptés à notre cépage de prédilection, le Riesling, le roi des vins blancs secs alsaciens* », assure Valérie qui nous conseille de déboucher une bonne bouteille pour accompagner un repas à base de poisson ou de viande blanche.

Profil

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



6 Quai Victor Hugo, 55000 BAR-LE-DUC
06 81 64 14 40



PROGRAMME DES ANIMATIONS

ATELIERS LES EXPLORATEURS DE GOÛTS

Trois ateliers vous sont proposés tout au long du week-end :

- **Initiation à la dégustation** : samedi et dimanche à 10h30 à l'hôtel de Ville / salon des maréchaux (12, rue Lapique)

- **Histoire du vin** : samedi et dimanche à 14h30 au théâtre des Bleus de Bar (3, rue du roat)

- **Accord mets vin** : samedi à 17h et dimanche à 16h30 au théâtre des Bleus de Bar

Tarif unique : 5€ (accès à tous les ateliers). Inscriptions sur-place. Nombre de places limitées à 50 personnes / atelier.

VISITE GUIDÉE

« LES INCONTOURNABLES DE BAR-LE-DUC »

Dimanche à 10h30

Au départ du collège Gilles de Trèves, découvrez les points forts du tourisme barisien : église Saint-Etienne, place Saint-Pierre ou encore la rue du Bourg.

RDV Collège Gilles de Trèves.

Durée : 1h30. Tarif : 5 € / 4 € (moins de 18 ans, retraités de plus de 60 ans, demandeurs d'emploi), gratuit pour les moins de 12 ans.

Inscription Office de Tourisme au 03 29 79 11 13 ou sur place, 15 minutes avant le départ.

EXPOSITIONS

Expo photos : Paysages ruraux et urbains

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h à l'Espace Saint-Louis

18 photographes sélectionnent 5 photos chacun sur le thème choisi. Photos argentiques ou numériques permettront aux visiteurs de confronter les points de vue.

Du 1^{er} avril au 7 mai.

Expo photos sur les grilles du parc de l'Hôtel de Ville

Le Musée barrois s'associe au salon In Vino Visitas en présentant 12 œuvres en lien avec la vigne et le vin. Natures mortes, scènes de tavernes, bacchanales mythologiques, paysages et allégories mettent en valeur le raisin et le vin, tout comme l'art de vivre qu'ils inspirent.

Du 15 au 30 avril.

Expo de livres anciens et de peintures à la médiathèque Jeukens

Samedi de 10h à 17h au château de Marbeumont (74, rue de Saint-Mihiel)

Les Médiathèques communautaires vous proposent de découvrir divers ouvrages, pratiques ou historiques, autour de la culture de la vigne, la vinification, la conservation du vin ou l'œnologie, datant du 18^e au début du 20^e siècle.

Du 5 au 29 avril (jours et horaires d'ouverture habituels)

Créé en 2019 et regroupant 3 artistes peintres indépendants, le collectif Artefact de Nancy propose au public leurs visons et créations dans différents styles (expressionnisme, figuratif, strelet art et art naïf)

Le Collectif artefact présentera dans un premier temps une exposition à la médiathèque du 5 au 29 avril puis complètera son exposition pour le salon les 22 et 23 avril à la salle des fêtes et dans le hall d'accueil de la mairie.

Léo CAPPUCCIO, tailleur de pierre

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h au collège Gilles de Trèves

Meilleur Apprenti puis Ouvrier de France en 2018. Léo a eu la reconnaissance de ses pairs. Il sera accompagné par Jean Leclercq pour des démonstrations de taille de pierre.

CONCERT :

Fresh Tagada, concert rock

Samedi en fin d'après-midi à l'atelier Bar (7, rue du Four)
Moment unique avec leurs compos et reprises détournées !

Les folk'n'chair, folk rock

En déambulation dans la ville les **samedi 22 et dimanche 23 avril**

Deux voix de titres anglophones revisités.

CONCOURS D'ANAGRAMMES

Définition : sorte de jeu sur les mots, qui permute les lettres d'un mot pour en extraire un mot nouveau, ou d'un groupe de mots pour en extraire un sens nouveau.

Voir règlement détaillé page 32.

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

POINT DE DEPART : SALLE DES FÊTES ET PARC DE L'HÔTEL DE VILLE

L'Hôtel de Ville est l'ancienne demeure du Maréchal Oudinot, construit en 1803 sur un plan classique entre cour et jardin.

Oudinot fait construire une orangerie (détruite en 1891) ainsi que des écuries, remplacées en 1869 et en 1922 par l'actuelle salle des fêtes et ses annexes. 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.

Après avoir traversé le parc, prendre à gauche rue Joblot, franchissez l'Ornain et continuez tout droit. Juste avant la passerelle qui enjambe la voie ferrée, prendre à gauche rue de Sébastopol.

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.

En longeant la gare multimodale, vous apercevez le clocher de l'église Notre-Dame, classée Monument Historique, qui fait actuellement l'objet d'une rénovation. Il s'agit du plus ancien édifice religieux de Bar-le-Duc. Les premières pierres ont été posées au cours du XII^e siècle et remaniées sur plusieurs siècles jusqu'au XVIII^e. L'Office de Tourisme se situe sur le parvis.

L'OFFICE DE TOURISME

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.

Ici vous avez le choix entre aller vers l'ouest ou l'est.

Vers l'est :

Revenez sur vos pas et au rond-point prendre à gauche, franchissez le pont Triby puis entamez la montée par les escaliers de la Côte Sainte-Catherine jusqu'au 2 allées des Cévennes. Vous serez récompensé de vos efforts !

O CLUB GOURMAND / 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.

Vers l'ouest

Aller toujours tout droit en sortant de l'Office de Tourisme : passez le pont Notre-Dame, la rue du bourg puis prenez la côte qui se trouve en face de vous. Après une petite trentaine de mètres, vous découvrirez un joyau du patrimoine Renaissance.

COLLÈGE 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 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* ».

Continuez à gravir la côte Gilles de Trèves. À l'intersection avec l'avenue du Château, prenez à gauche. Faites quelques pas, et empruntez l'escalier à votre droite. Traversez 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^e siècle et quelques vestiges de fortifications. Le Neufcastel qui abrite aujourd'hui le Musée, est classé Monument Historique. Sa position stratégique, 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. 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.

L'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.

Après avoir remonté la rue des Ducs, rejoignez le Pâquis où se situe le Conseil Départemental.

LE CONSEIL DEPARTEMENTAL

Située sur les hauteurs de Bar-le-Duc, l'école normale d'institutrices est édifée en 1884 par l'architecte barisien Alexandre Micault. Après divers changements d'affectation, l'édifice est finalement choisi par le Conseil Général de la Meuse pour accueillir le futur siège du département.

Signé par l'un des architectes français les plus célèbres aujourd'hui, l'Hôtel du département de la Meuse couple une restructuration complète d'un bâtiment du XIX^e siècle et une extension résolument contemporaine. Une large coque vitrée constitue l'élément fort du projet de Perrault. Paradoxalement, ses panneaux de verre ne sont pas cintrés, mais plats ; la courbure est assurée par l'ossature métallique.

Pour rejoindre la Ville basse et le centre ville, revenez sur vos pas et empruntez les 80 degrés dont le point de départ se trouve au pied de la Tour de l'horloge. Au cours de votre descente, vous pourrez apercevoir le théâtre des bleus de Bar, ancien théâtre inauguré en 1902 qui a connu bien des vicissitudes et qui fait aujourd'hui l'objet aujourd'hui d'une rénovation. En continuant la rue du château vous rejoindrez le point de départ puis le boulevard de la Rochelle, artère commerçante de la ville.

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 vigneron.

Tare : les verres ont une tare à 4cl. Les vigneron 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.

CONCOURS D'ANAGRAMMES

Un anagramme est une sorte de jeu sur les mots, qui permute les lettres d'un mot pour en extraire un mot nouveau, ou d'un groupe de mots pour en extraire un sens nouveau.

Un mot, deux mots, une phrase appellent un anagramme.

Des mots des phrases seront affichées sur des panneaux In Vino Visitas, de chaque lieu de dégustation.

Le candidat devra inscrire sur la feuille prénumérotée l'anagramme correspondant au mot ou la phrase proposée.

Il devra ensuite faire tamponner la feuille par un bénévole du site.

Un bénévole devra noter l'heure.

Après vérification des réponses et du décompte des points obtenus, un tirage au sort sera effectué.

- Anagramme d'un mot 1 point
- Anagramme de deux ou trois mots 3 points
- Anagramme d'une phrase 5 points

Le concours est gratuit.

Plusieurs lots sont en jeu

Le gros lot est un carton avec une bouteille de vin de chaque vigneron.

Les résultats seront publiés dans la semaine qui suit le salon sur la page Facebook In Vino Visitas.

*« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin
mais goûte des secrets »*

Salvador Dali

*« En voyage je regarde la carte des vins
pour éviter les bouchons »*


Raymond Devos



LOCATION DE MATÉRIEL DE RÉCEPTION

ZA sous Lambeloup
Rue de La Verrerie
55000 FAINS-VÉEL

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
9H00 - 12H00
14H00 - 17H30

 loc.atable55@gmail.com

Coutarel

AGENCE DE VOYAGES
INDIVIDUELS ET GROUPES

3, RUE LOUISE WEISS - 55000 BAR-LE-DUC
03.29.710.710 - WWW.VOYAGES-COUTAREL.COM

E. JADOT - JM. TESTOT - S. NONY

Agents Généraux - Assurances et Finances

Particuliers - Professionnels - Entreprises - Agricoles

Allianz 

www.allianz.fr/jadotestotnony

Avec vous de A à Z.

BAR LE DUC
03 29 45 15 11

LIGNY EN BARROIS
03 29 78 06 00

SAINT-DIZIER
03 25 05 16 70

VITRY LE FRANÇOIS
03 26 74 49 61

 **SAFTI** *ça le fait !*

Alain ROGER

Conseiller indépendant en immobilier

Tél. : 07 71 68 60 73

Mail : alain.roger@safti.fr

et si votre prochain
métier était dans
l'immobilier ?



SAFTI recrute,
contactez-moi !

www.safti.fr

RSAC BAR-LE-DUC 820 295 004

INFORMATIONS PRATIQUES DU SALON

TARIF / RÉSERVATIONS / BILLETTERIE

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

Point de départ conseillé : salle des fêtes (12, rue Lapique)

Billetterie sur tous les lieux de dégustation les 22 et 23 avril

Pass : 10 € (valable pour les 2 jours)

Paielement sur-place : uniquement chèques ou espèces

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

Billetterie en ligne : www.tourisme-barleducsudmeuse.fr

Des porte-verres In Vino Visitas sont en vente à 1,50€

Centre de livraison (salle Dumas) : fermé de 13h à 14h samedi et dimanche



FORMULE WEEK-END

Pass 2 jours + Déjeuner (entrée/plat/dessert) hors boissons + Nuitée avec petit-déjeuner + Visite guidée « Les Incontournables de Bar-le-Duc » (Église Saint-Etienne, Place Saint-Pierre, le Collège Gilles de Trèves et la Rue du Bourg) + Pack de bienvenue = **à partir de 170 € (Tarif pour 2 personnes).**

Suggestion d'activité en supplément : ateliers « Les explorateurs de goûts »

Informations / réservations : Office de Tourisme Sud Meuse

www.tourisme-barleducsudmeuse.fr / accueil@tourisme-barleduc.fr



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

la Meuse!



“

ICI,

On se mène la vie simple.

”

