

26 ET 27
AVRIL
2025
BAR-LE-DUC

L'INVENTEUSE

IN VINO VISITAS

Flânerie citadine au gré du vin



“

EDITO



5 QUESTIONS À GILLES BARNAGAUD, FONDATEUR DE “ IN VINO VISITAS ”

L'AN PASSÉ VOUS AVIEZ ANNONCÉ UN THÈME NOUVEAU SUR BAR-LE-DUC « L'INVENTEUSE »

Si on veut pérenniser une manifestation, il faut qu'à chaque millésime, on innove.

Pourquoi Bar-le-Duc « l'inventeuse » ? Car c'est à Bar-le-Duc qu'a été inventé le pédalier par les Michaux, père et fils, qu'ont été perfectionnées les grues hydrauliques, le moteur diesel. Du point de vue médical, il convient de mentionner l'amélioration du microscope par le naturaliste Louis Joblot ainsi que la fabrication de prothèses orthopédiques à Morley.

La première manufacture de corsets sans couture a été créée à Bar-le-Duc par Jean Werly autour de 1830. Aujourd'hui, Bar-le-Duc est en pointe avec la découpe au jet d'eau de haute précision. Sans oublier le mathématicien Jean Errard qui a été ingénieur auprès du roi de France...

Je me surprends parfois à dire que sans Bar-le-Duc, on ne vivrait pas comme on vit aujourd'hui, c'est peut-être mon côté chauvin.

Nous avons décidé de présenter trois thèmes cette année, le pédalier et l'évolution du vélo, le corset, et la découpe

à l'eau. Mais on retrouvera aussi les expositions photos, de peinture, la taille de pierre, des conférences et le concours.

AVANT DE PARLER DES AUTRES NOUVEAUTÉS POUR 2025, POUVEZ-VOUS NOUS DIRE DEUX MOTS SUR 2024 ?

Nous n'avons pas eu de chance avec la météo en 2024 : de la pluie, un vent glacial.

Pourtant, les visiteurs ont été présents, à deux près, nous atteignons les 1000 entrées payantes. Malgré le manque de chaleur, chacun a trouvé dans cette édition ce qu'il venait y chercher.

En plus des à-côtés et des animations gratuites, les visiteurs ont surtout rencontré des bénévoles ouverts, accueillants, qui participent largement à l'ambiance du salon. Ils sont une soixantaine et je tiens à saluer leur engagement à faire vivre cet événement. Car l'essence même d'In Vino Visitas, c'est de se rassembler, de découvrir le patrimoine, d'échanger, le tout dans une ambiance conviviale et bon enfant.

VOUS DITES ÉCHANGER UN VERRE À LA MAIN ?

On a coutume de dire qu'un vin se regarde, se hume, se goûte, et on en parle. Cela

met en tous les sens en éveil, d'autant qu'on peut aussi parler du toucher du vin sur la langue.

Tout ceci pour dire que la dégustation permet souvent des contacts que nous n'aurions pas eu autrement qu'autour d'un verre.

Les échanges autour d'In Vino Visitas ne s'interrompent d'ailleurs jamais. Les organisateurs communiquent toute l'année avec les personnes qui contribuent au salon. D'ailleurs, les commerçants, les restaurateurs et les sponsors qui nous accompagnent depuis le début nous font l'honneur d'être de nouveau à nos côtés cette année et nous les remercions vivement de leur présence fidèle et enthousiaste ! Ils contribuent grandement à la réussite de cet événement.

EN 2025, COMBIEN DE PRODUCTEURS SERONT AU RENDEZ-VOUS ?

Les sites de dégustation restent les mêmes. Cette année encore les vigneron bougeront peu. Pour cette édition 2025, 29 vigneron seront présents sur le salon.

A l'heure où j'écris ses quelques lignes, seuls deux habitués ne peuvent venir. En revanche, nous accueillerons trois

nouveaux amis producteurs : un Bordelais en Grave, un producteur de Banyuls et un vigneron italien.

Les bénévoles vous accueilleront encore cette année avec leur beau chapeau.

Les visiteurs pourront rencontrer une sommelière qui conseillera les acheteurs en connaissance de cause. On la reconnaîtra grâce à son badge en grappe de raisin.

Cette année encore, nos tailleurs de pierre seront présents. Le thème de la taille cette année, c'est Bacchus. Chaque artiste a carte blanche. Les Bacchus seront mis aux enchères à la bouteille.

VOUS AVEZ DIT IL FAUT INNOVER CHAQUE ANNÉE POUR PÉRENNISER UNE MANIFESTATION. VOUS PENSEZ DÉJÀ À 2026 ?

Une telle manifestation s'organise d'une année sur l'autre. La décision appartiendra à l'association organisatrice Meuse Saint-Vincent.

En 2026, les élections municipales auront lieu en mars, à peu près un mois avant le salon. Nous savons d'ores et déjà que des décisions peuvent être prises mais que nous pouvons être contraints de changer quelques lieux de dégustation. Cela demandera sans doute de l'adaptation.

Cela dit, la manifestation est bien lancée et bien rodée. Nous avons engagé un cycle « sur l'inventeuse », nous lui donnerons une suite.

Mais 2026 sera une année de transmission. Je resterai proche de l'organisation pour assurer l'avenir d'In Vino Visitas, l'équipe aujourd'hui est opérationnelle.

Gilles BARNAGAUD,
Vice-Président de Meuse Saint-Vincent



UNE SOMMELIÈRE SUR LE SALON

« Je suis Emma VILLAIN, sommelière au sein du groupe Alain DUCASSE sur le bateau restaurant Ducasse sur Seine.

Issue du millésime 2003, je baigne dans le monde du vin depuis ma plus tendre enfance. Ma première cuvée remonte à mes 1 an, alors que mon grand-père me fait découvrir du bout des lèvres, le goût de la vendange tardive.

C'est ainsi qu'à chaque repas, pas une bouteille n'est servie sans mon inspection du bouchon. A 16 ans, j'entreprends donc des études en restauration puis une spécialisation en sommellerie.

Cultiver ma curiosité mise en élevage depuis 20 ans, mettre mon nez à l'épreuve chaque jour, assouvir ma soif de découverte, animent cette passion que j'aime partager. Comme dirait Louis DE FUNÈS : il faut comprendre que le canon, ce n'est pas que du pinard, c'est aussi de l'amitié. »

Emma sera présente les samedis et dimanches :
De 11h à 12h à la salle des fêtes
De 15h à 17h au collège Gilles de Trèves
Et sur les autres sites tout au long du week-end. Vous la reconnaîtrez à son chapeau et à son badge.

TARIF / RÉSERVATIONS / BILLETTERIE

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

Billetterie principale et point de départ :
Office de Tourisme (7, rue Jeanne d'Arc)
Billetterie sur tous les lieux de dégustation
les 26 et 27 avril
Pass : 10 € (valable pour les 2 jours)
Paiement sur-place : uniquement chèques
ou espèces

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

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



f In Vino Visitas

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



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



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 !

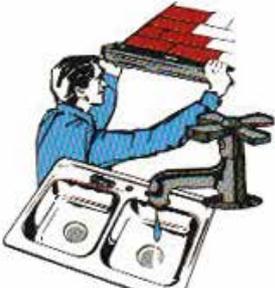
Dans le village de Fleys, situé à 20 km d'Auxerre et à 4 km de Chablis, le Domaine Gautheron perpétue depuis 7 générations le savoir-faire familial dont a hérité Cyril. Si l'appellation « Chablis » est connue de tous, ses déclinaisons le sont parfois moins. « Nous faisons du Petit Chablis, du Chablis 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



Marc DENIS & Fils

PLOMBERIE - SANITAIRE - COUVERTURE - ZINGUERIE

1 Grande Rue, 55800 NEUVILLE-SUR-ORNAIN

06 88 55 12 72

sarl.denismarc.fils@gmail.com

Electricité Générale du Bâtiment



Clément Fevez

55250 EVRES

03 29 45 33 02 - 06 63 38 06 55

clement.fevez@hotmail.fr

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

APPELLATION

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 parfumes d'agrumes. « *En fait, nous produisons nos propres bouteilles depuis 2013. Avant, nous faisons du vin en vrac. Nous voulions avoir un contact direct avec les clients, échanger avec eux* », raconte Sabine, la compagne de Roger. Une empathie et une joie de vivre qui, si l'on en croit la légende de Montagnac, 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.* »



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 !

DOMAINE L'ETOILE

Françoise ESCOUBET

UNE ETOILE PRÉSENTE DEPUIS PRÈS D'UN SIÈCLE ...

Près d'un siècle après sa création, la Cave l'Etoile est toujours fière de présenter ses vins d'appellation Collioure et Banyuls issus de raisins vendangés manuellement. Chaque année ses vins sont médaillés lors des concours les plus prestigieux et présents sur les plus grandes tables comme en 2003 lors du prix Nobel de Stockholm.

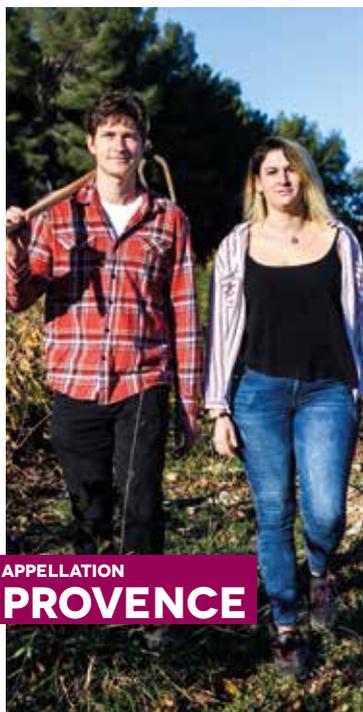
C'est sur un vignoble à forte pente et balayé par la tramontane que s'étend le domaine de l'Etoile. Les parcelles étagées, d'abord érigées par les Templiers continuent d'être entretenues par les vigneron. Celles-ci permettent de cultiver la vigne dans les endroits les plus inaccessibles ou même le raisin est porté à dos d'âne quand on ne peut y accéder à moteur.

Les vendanges débutent au mois de septembre après dégustation des baies. Elles commencent tôt le matin pour conserver la fraîcheur de la baie de raisin. Le Collioure blanc est toujours la première cuvée, viennent ensuite le rosé et le rouge. Le banyuls quant à lui sera ramassé en dernier pour laisser le temps au grenache de se charger en sucrosité.



« Maintenir le niveau d'excellence et sauvegarder le patrimoine commun constitué par la cave et les vignobles »

L'aire d'appellation des Collioure, Banyuls et Banyuls Grand Cru s'étend sur 19 km de long et 9 de large. Elle regroupe les 4 derniers villages avant la frontière espagnole ; c'est-à-dire les villages de Collioure, Port-Vendres, Banyuls et Cerbère.



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 !

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.

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
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.

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 !

CHÂTEAU CLARE

Thierry CARREYRE

Le Château Clare se situe dans un petit écrin de nature, dans une clairière de la forêt de Landiras, où les pins le protègent de l'ardeur des vents venus de l'Atlantique.

C'est en 1733 que la famille CARREYRE, vigneron de père en fils, achète le domaine. Le nom de Clare aurait été symboliquement choisi par l'un des ancêtres, par amour pour une Claire.

Cinq générations se sont succédées et depuis 1991, Thierry a fortement développé le vignoble, qui est passé de 9 à 17 ha. Les vignes se répartissent sur 2 plateaux de petites graves dont certaines très profondes (jusqu'à 8/10 mètres). Très filtrantes, les graves assurent aux vignes une alimentation en eau régulière.

Le Château Clare est engagé dans une démarche de respect de l'environnement et de qualité, comme en témoigne le label HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau III acquis en 2019 pour toute l'exploitation.

Nos vins sont élaborés par une vinification traditionnelle avec une maîtrise minutieuse des températures afin de préserver l'authenticité de notre terroir.

Encépagement : rouge : 60% merlot et 40% cabernet
Blanc : 60% sémillon, 35% sauvignon, 5% muscadelle.



HYPERMARCHÉ
E.Leclerc
BAR-LE-DUC
& l'ensemble de ses **CONCEPTS**

**TOUT CE QUI COMPTE
POUR VOUS, EXISTE
À PRIX E.LECLERC**

E.Leclerc
TRAITEUR
FAINS-VÉEL



Centre Commercial de la Grande Terre - 55000 BAR LE DUC

☎ 03 29 79 27 45 - www.e-leclerc.com/magasin/bar-le-duc -    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

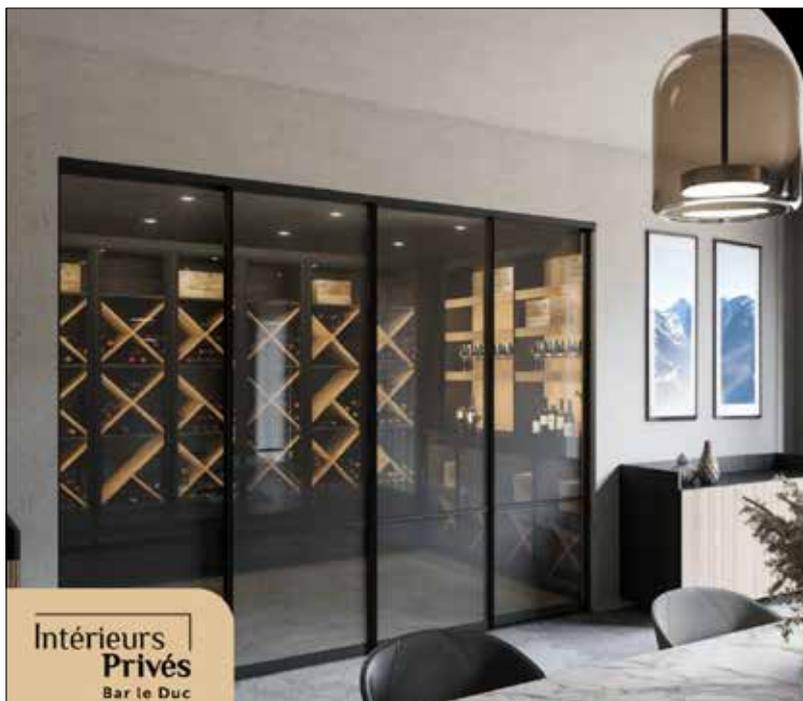
La propriété de 6,5 hectares située à cheval sur les communes de Bommès et de Sauternes repose sur des sols d'une grande diversité. Un terroir graveleux-argilo-sableux favorise l'écoulement hydrique, apportant concentration, finesse et élégance à nos produits. Il en résulte des vins aux arômes fruités 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.



Intérieurs
Privés
Bar le Duc

IP

Votre enseigne d'aménagement intérieur sur mesure

WWW.INTERIEURS-PRIVES.COM

VOUS ACCOMPAGNE DE A À Z DANS
LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET
D'AMÉNAGEMENT SUR-MESURE

03 29 78 80 88

barleduc@interieurs-privés.com
1 rue Maréchal Lannes, 55000 Savonnières-devant-Bar

Découvrez les dernières tendances sur nos réseaux

CHATEAU BONNET
Pierre-Yves PERRACHON

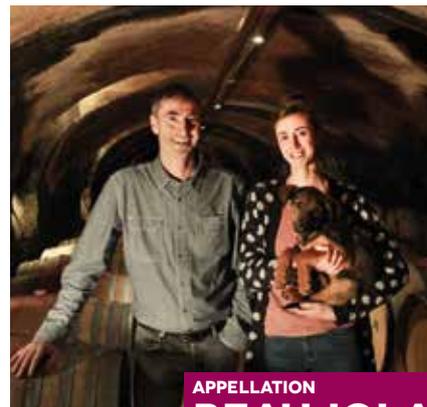
« VIN DE GARDE », À DOUBLE TITRE

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.



EUROREPAR
CAR SERVICE

ENTRETIEN, RÉPARATIONS TOUTES MARQUES

GARAGE DE VEEL

9, rue de Fains – 55000 FAINS-VEEL

03 29 79 01 54

garagedustade55@wanadoo.fr



SALLE DUMAS : CENTRE DE RETRAIT
 1, place Sainte-Catherine
 Ouverture : 10h-13h et 14h-19h (18h dimanche)

POUR ALLER D'UN SITE À L'AUTRE,
 possibilité d'utiliser les Transports
 Urbains Barisiens

>> Ligne 2 en direction de la Ville haute
 >> Ligne 3 en direction
 de la Côte Sainte-Catherine

CONSULTEZ LES HORAIRES



-  Restaurant
-  Bar
-  Produits de bouche

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)

Vincent COUTURE - Château Eugénie (Cahors)

Françoise ESCOUBET - Domaine l'Étoile (Banyuls)

Bruno Mariette MERLE

Domaine Bouisse Matteri (Provence)

Roger NOEL - Domaine de la Conseillère (Languedoc)

3 TERMINUS

3, RUE DE SÉBASTOPOLE

Georges LESBROS

Domaine Vaubelle (Côtes du Rhône)

Jean-Yves LIOTAUD

Domaine du Rieu Frais (Coteaux des Barronnies)

Pascal PAGET - Domaine Pascal Paget (Savoie)

Louis MOERLOOSE - Mas de Bagnols (Ardèche)

4 COLLÈGE GILLES DE TRÈVES

2, RUE GILLES DE TRÈVES

Pierre BOUGET - Domaine de Cardon (Bourgogne)

Thierry CARREYRE - Château Clare (Graves)

Aurélie 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)

Eudes GERARDIN

Domaine Coste Moure (Costière de Nîmes)

Bruno ROBINEAU, Hydromel

5 ESPACE SAINT-LOUIS

3, RUE FRANÇOIS DE GUISE

Dario CAVALIER - (Piémont Italie)

Sébastien DABIN - Domaine des sens (Muscadet)

Claude PAPIN

Château Pierre Bise (Anjou Val de Loire)

Vincent ROUSSELY - Clos Rousseley (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)

7 CONSEIL DÉPARTEMENTAL

PLACE PIERRE-FRANÇOIS GOSSIN

Producteurs locaux

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 NOUVELLE

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

B2 / CHEZ SULLI

17 rue Jean-Jacques Rousseau - 03 29 30 85 05

B3 / CÔTÉ CÉPAGES

16, rue Bar la Ville - 03 29 75 64 18

B2 / LA FELICITÀ

53 rue Jean-Jacques Rousseau - 06 67 63 74 12

B2 / LA MEUSE GOURMANDE

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

B2 / LE BOULEVARD DU PAIN

27 bd de la Rochelle - 03 29 79 13 06

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

C2 / L'ESCARGOT BAR

2 place de la république - 03 29 79 01 45

B2 / LE PORTOFINO

54 rue du Docteur Neve - 03 29 79 13 56

B2 B3 / MA JOLIE CRÈMERIE

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

D5 / O CLUB GOURMAND

2 allée des Cevennes - 03 29 70 74 31

C2 / PAUS' CAFE

35 boulevard de la Rochelle - 03 29 45 41 98

JEAN-MARC WEBER, primeur fruits et légumes

13, chemin de Burlédon - 03 29 79 43 37

MF

DOMAINE DE LA MAISON FORTE

CHAMBRES D'HÔTES ET GITES
MARIAGES - FIANÇAILLES
BRUNCH - FÊTES DE FAMILLE
SÉMINAIRES D'ENTREPRISES
SHOOTING PHOTOS - TOURNAGES VIDÉO

6, place Henriot du Coudray - 55 800 REVIGNY-SUR-ORNAIN
Tél. 06 24 08 90 90 - contact@lamaisonforte.com
www.lamaisonforte.com



53, rue Jean-Jacques Rousseau - 55000 Bar-le-Duc
06 67 63 74 12 - contact@lafelicita.fr
www.lafelicita.fr





COURSES DE CAISSES À SAVON DE BAR-LE-DUC

DIMANCHE 8 JUIN 2025
9H-17H

9 COURSES SPORTIVES OFFICIELLES
1 COURSE FOLKLORIQUE, ouverte à tous, sur inscription payante

DÉPART DES COURSES / Parking de l'Hôtel du département de la Meuse
ANIMATIONS / Parc de l'hôtel de ville

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

APPELLATION
BOURGOGNE

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.

DOMAINE COSTE MOURE Eudes GERARDIN

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

APPELLATION
COSTIÈRES-DE-NIMES

UN TERROIR D'APPELLATION 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.

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



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

ORIGINE
PIÉMONT ITALIE



DARIO CAVALIER

A San Marzano Oliveto, dans le Piémont, Dario e Giuseppina Bersano, ont créé en 1968 la cantina Cavalier Dario Bersano, fils de vignerons, ils décident de faire connaître les saveurs et les parfums de leur terre.

En 1992, Roberto Bersano, le fils, apporte un élan nouveau à la production.

Mélange de tradition, d'histoire et de modernité pour offrir une grande qualité aux vins de cette terre et aux hommes qui la font vivre.

Depuis la cantina ne cesse de croître : technologie, logistique et dépôts améliorent la production et la variété des vins.

Et si un jour vous passez par cette belle région de l'Italie qu'est le Piémont, ne manquez pas de venir nous visiter pour déguster les Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Barolo, Barbaresco et Roero Arneis entre autres.

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 ».

ORIGINAL, MÊME EN COULEUR

Le fût structure le vin autour de ces saveurs, lui apporte le tannin suffisant pour en faire une cuvée tout simplement somp-



teuse. 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.

RETROUVEZ NOS PIZZAS

 17 RUE DU FOUR À BAR-LE-DUC
À QUELQUES PAS DU MARCHÉ
COUVERT



03 29 71 30 00

À EMPORTER



DISPONIBLE EN LIVRAISON



PIZZERIA
OSTOREA

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 vigneronniers d'In Vino Visitas. Après avoir vinifié au Chili et travaillé quelques années avec ses pa-



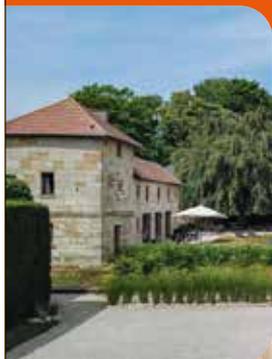
rents, il décide de prendre seul son envol. Premières vendanges en 2022 pour Léo-Paul et première participation donc en 2023 à In Vino Visitas. La relève est assurée avec passion avec probablement quelques nouveautés et procédés qui lui ressembleront davantage.

ET SI... VOTRE VISITE NE S'ARRÊTAIT PAS LÀ ?

SCANNEZ



POUR
+ D'INFOS !



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'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



APPELLATION
ALSACE

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.

OFFREZ LA MEUSE

AFFICHE, TOTE BAG, MUG, MAGNET, PARFUM, JEU...

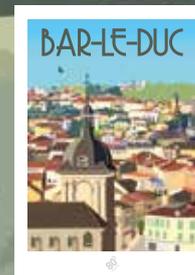
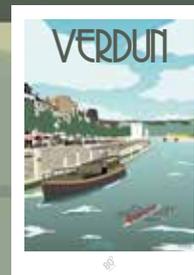
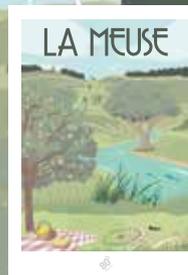
DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE PRODUITS ET NOS POINTS DE VENTE
SUR WWW.LESOLEILSELEVEALEST.FR

NOUVEAUTÉ
2024
LE JEU
LA LORRAINE,
PARDI !



LE SOLEIL
SE LÈVE À L'EST

CE, collectivités, entreprises :
pour vos cadeaux, achetez local !



PROGRAMME DES ANIMATIONS

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 association Expressions : A minima

32 photographes et 120 photos qui vont permettre de découvrir le travail de recherche de passionnés.

Du 29 mars au 11 mai

Léo CAPPUCIO, tailleur de pierre

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

Meilleur apprenti puis ouvrir de France en 2018, Léo a la reconnaissance de ses pairs

Cette année le thème de la taille de pierre est «Bacchus pour les tenants de la Rome antique ou Dionysos pour les hellénistes».

In Vino Visitas a donné carte blanche à Léo et ses deux compères : Jean et Laurent, pour que chacun interprète le dieu du vin et de la fête.

Les œuvres réalisées et peaufinées seront exposées lors du salon 2026.



Exposition « Les mots du vin »

Samedi de 10h à 17h à la médiathèque Jean Jeukens (74 rue de Saint-Mihiel)

La sémantique est la discipline qui s'intéresse au sens des mots : un même mot peut représenter plusieurs idées. Essayons de trouver un langage simple et commun dans le domaine du vin.

Du 22 avril au 17 mai 2025 (heures d'ouverture de la médiathèque)

ANIMATIONS AU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

(PLACE PIERRE-FRANCOIS GOSSIN)

EXPOSITIONS

Samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h

Les vieux outils de la vigne et du vin

Le vin tel que nous pouvons le déguster est le fruit d'un travail important de la vigne et du vigneron tout au long de l'année. Tous ces travaux nécessitaient des outils adaptés dont vous pouvez voir un échantillon certes non exhaustif mais parlant, le vieil outil garde toujours en lui la main de celui qui l'utilisait.

Laurent Perrin

Ancien peintre décorateur, Laurent Perrin s'est intéressé aux effets de matières.

Sa démarche est de trouver un mode d'expression original pour mettre en évidence des objets. Ici il s'agit de mettre en valeur les objets de dégustation de vin.

ATELIER-INITIATION À LA DÉGUSTATION

Comment déguste-t-on un vin ?

Samedi à 14h30 et dimanche à 10h30.

Participation : au chapeau.

PRODUCTEURS LOCAUX :

brasserie de Nettancourt, apiculteur et champignons Radouan

CONCOURS :

Inventions, mets et vins

Voir règlement détaillé page 35

EXPLOREZ LA NATURE
À DEUX PAS DE CHEZ VOUS !

LE CALENDRIER 2025

DES *Sorties*
nature
en Meuse

58
escapades
à découvrir
d'avril à
décembre !

Retrouvez le calendrier 2025
en téléchargement sur meuse.fr



“ 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 dans l'ancien hôpital Jeanne d'Arc. C'est en 1812 que l'ancien prieuré est transformé en hospice, puis en hôpital.

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 XVIII^{ème}.

Prendre la rue Bar la ville située juste en face, continuer jusqu'au pont, traverser l'Ornain puis continuer tout droit sur la rue Notre-Dame jusqu'à l'intersection.

MONUMENT DU VÉLOCIPÈDE MICHAX ET LA RUE DU BOURG

Edifié en 1894 par souscription publique, ce monument honore la mémoire des Barisiens Pierre et Ernest Michaux, inventeurs et propagateurs du vélocipède à pédales. Ce monument marque également l'entrée du quartier du Bourg où vous pourrez y admirer de belles façades de style Renaissance.

Remonter la rue du bourg jusqu'à la place de la Couronne et prendre à gauche 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.

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.

CHÂTEAU ET ESPLANADE

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, lui permettait de surveiller la Ville basse et la vallée de l'Ornain. Depuis l'esplanade, ne manquez pas le point de vue sur toute la ville.

Rendez-vous ensuite à l'espace Saint-Louis en sortant par la grille à gauche.

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 trouvent les célèbres œuvres de Ligier Richier (le Transi ou encore le Calvaire), les nombreux hôtels particuliers et le pressoir situé au 75, rue des Ducs de Bar. Ne manquez pas de faire un crochet par le Conseil Départemental où des animations vous attendent.

LE PRESSOIR

Le pressoir seigneurial de Combles-en-Barrois est classé Monument Historique. Il constitue un témoin essentiel d'une riche tradition viticole dans la Meuse. Pressoir à levier caractéristique du XV^{ème} siècle, il rappelle la production jusqu'au début du XX^{ème} siècle du Pineau de Bar.

Redescendre 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'à la salle des fêtes où d'autres vigneronns vous attendent.

LA MAIRIE ET LE PARC DE L'HÔTEL DE VILLE

Bâti en 1803, l'actuel Hôtel-de-Ville est dû à la volonté du maréchal Charles-Nicolas Oudinot de posséder dans sa ville natale une habitation digne de sa position d'officier militaire. Il fut acquis par la municipalité en 1868 afin d'y installer sa maison commune et offrir aux barisiens un parc verdoyant au cœur de la cité.

Exposition CRITT TJFU à découvrir

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.

SALLE DU TERMINUS

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.

Exposition sur LES VÉLOCIPÈDES MICHAUX

La dégustation dans ce lieu terminée, vous pouvez soit monter à pied au mini-golf, soit prendre un bus (cf informations page 16).

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...



LE VÉLOCIPÈDE MICHAUX

L'adage populaire consacre « les Frères Michaux », originaires de Bar-le-Duc, comme les inventeurs du vélo. En réalité, ce sont les Michaux, père et fils, qui conçoivent et développent, au début des années 1860, l'ancêtre de notre bicyclette, nommé vélocipède. La transformation de la draisienne en vélocipède se fait en intégrant une manivelle - le pédalier - au niveau de la roue avant.

LE CORSET WERLY

À la Renaissance, une nouvelle pièce de la garde-robe féminine fait son apparition : le corset. Après une courte période de liberté

à la fin du XVIII^e et au début du XIX^e siècle, les femmes subissent à nouveau le diktat de la taille de guêpe. En 1832, le barisien Jean Werly dépose le brevet du corset sans couture. Cette pièce est plus souple et permet aux femmes de s'habiller seules : c'est une petite révolution dans l'histoire de la mode.

DAMAIN

Né à Bar-le-Duc en 1872, Édouard-Léon Damain suit les cours de l'École nationale des arts décoratifs à Paris. En 1896, il se met à son compte en reprenant l'activité paternelle à Bar-le-Duc. Il y mène une carrière riche et variée de peintre, décorateur et paysagiste. La préfecture, le château de Marbeaumont, les églises Notre-Dame et Saint-Antoine conservent encore quelques-unes de ses décors. Il est aussi connu pour avoir fait construire le seul édifice Art nouveau de la ville, rue de la Gare, qui lui servait de domicile et de lieu d'exposition.

CONFÉRENCE WERLY, MICHAUX, DAMAIN : TROIS INVENTEURS, TROIS CRÉATEURS ORIGINAIRES DE BAR-LE-DUC. Samedi à 15h au Terminus.

Découvrez quelques-unes de leurs productions (vélo, corsets, vitraux) lors d'une visite guidée en compagnie de Claire Paillé, responsable du Musée barrois.

CRITT TJFU

Parmi les techniques de pointe que la Meuse a su capter et développer, la découpe par jet d'eau à très haute pression est certainement la plus spectaculaire. Le principe est le suivant : l'eau animée d'une certaine vitesse est dotée d'un pouvoir d'érosion. Plus la vitesse est élevée, plus l'érosion est importante.

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.

Ce droit d'entrée est valable pour les deux jours, aucun autre tarif n'est applicable. L'entrée de chaque site est exclusivement réservée aux porteurs de bracelets (sauf enfants accompagnés).

Seules les adultes majeurs porteurs de bracelets intacts pourront être servis par les vigneron.

Tare : les verres ont une tare à 4cl.

Les vigneron sont tenus de ne pas dépasser ce trait de tare.

Les conditions générales de vente ont pour objectif de donner des informations sur la vente à laquelle elles se rapportent.

Elles constituent un socle de négociation entre le client et le vigneron. Les organisateurs n'interviennent pas dans ces négociations.

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.



Vente de plateaux apéro
Vente de fromage Dongé

6 Quai Victor Hugo, 55000 BAR-LE-DUC

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**
La vie vous réussit

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 B20 295 004



**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

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

JEAN CARMET

**« JE BOIRAI DU LAIT LE JOUR
OÙ LES VACHES MANGERONT DU RAISIN. »**

JEAN GABIN

**« LE CANON, FAUT COMPRENDRE QUE CE N'EST PAS
QUE DU PINARD, C'EST AUSSI DE L'AMITIÉ. »**

LOUIS DE FUNÈS

**« POUR SAVOIR QU'UN VERRE DE VIN EST DE TROP,
ENCORE FAUT-IL L'AVOIR BU ! »**

OLIVIER DE KERSAUSON

**« IL Y A PLUS DE PHILOSOPHIE DANS UNE BOUTEILLE
DE VIN QUE DANS TOUS LES LIVRES. »**

LOUIS PASTEUR

RÈGLEMENT JEU-CONCOURS

INVENTIONS ET ACCORD METS ET VINS

Pour participer, il suffit d'inscrire les réponse aux questions que vous trouverez sur les panneaux installés dans les différents sites.

Vous devrez ensuite faire tamponner la feuille par un bénévole du site.

Ce bénévole devra noter l'heure de votre passage.

L'urne pour les résultats se trouvera au mini-golf.

Après vérification des réponses, en cas d'égalité, un tirage au sort sera effectué.

Plusieurs lots sont en jeu avec un gros lot constitué d'une bouteille de vin de chaque vigneron.

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

Ce concours est gratuit.

Bonne chance à tous !



LES 2 BARBEAUX

HORLOGERIE - BIJOUTERIE

42 Boulevard de la Rochelle
55000 BAR-LE-DUC
Tél. 03 29 79 05 11

www.les2barbeaux.com

Fromagerie DONGÉ



**PRÉSENT LES 20 ET 21 AVRIL
À LA SALLE DES FÊTES !**

*Spécialiste du Brie de Meaux AOP,
la Fromagerie Dongé perpétue le savoir-faire traditionnel
et la passion fromagère depuis trois générations.*

**Durant le Salon In Vino Visitas, retrouvez notre gamme de fromages
sur le stand de la Jolie Crèmerie à la salle des fêtes
les 26 et 27 avril**

Fromagerie Dongé
55500 COUSANCES LES TRICONVILLE
03.29.78.45.08 - commercial@fromageriedongé.fr

 fromageriedongé

 Fromagerie Dongé