

N° 1  
automne  
2025

# Voyage au cœur du Vin



AOC  
CÔTES  
DE  
TOUL  
GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...

Côtes de Toul  
la renaissance  
d'un vignoble

Côtes à Cœur  
les Gris de Toul  
décris par les vignerons

Road Trip à Toul  
vins, balades  
& bonnes adresses



# SCOMMAIRE

## BIENVENUE DANS L'AOC CÔTES DE TOUL

Le mot du vignoble :  
édito du président de l'AOC [3](#)

## RACINES & SAVOIR-FAIRE

Côtes de Toul,  
la renaissance d'un vignoble [4](#)  
Carte d'identité de l'AOC [7](#)

## COULEURS & SAVEURS

FOCUS : le Gris de Toul, une expression  
unique de l'AOC Côtes de Toul [8](#)

## COULISSES DU VIN

Clotilde Mengin : les Côtes de Toul,  
décryptés par une sommelière  
de conviction [10](#)  
IGP Lorraine : les bulles lorraines prennent  
leur envol [12](#)

## EXPÉRIENCES & DÉCOUVERTES

Découvrir le vin autrement : un week-end  
dans les Côtes de Toul [14](#)  
Guide des caves : liste des domaines,  
horaires, accès [18](#)  
Cerfav : L'art verrier  
au centre de la table [19](#)

## VIN & CUISINE

AOC Côtes de Toul en cuisine,  
recette par l'Auberge du Pressoir [20](#)  
Pâté lorrain : l'indissociable  
du Gris de Toul [21](#)

Éditeur : Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC Côtes de Toul  
Directrice de la publication : Sophie Leheu  
Rédaction : Hélène Attenton-Valentin, Sophie Leheu  
Photographies : Didier Protin, Christopher Arnoldi,  
Ville de Toul, CERFAV, Lucie Laroppe,  
Maison du tourisme : Hélène Attenton-Valentin, Noah Martin  
Graphisme et mise en page : Billiotte & Co  
Impression : Imprimerie l'Atelier de la Communication - Saint-Nabord (88)  
Tirage : 2 000 exemplaires - Version numérique disponible  
sur [www.aoc-cotesdetoul.fr](http://www.aoc-cotesdetoul.fr) et <https://tourisme-terrestouloises.com/>  
Dépôt légal : Octobre 2025  
ISSN : 2789-XXXX  
Contact rédaction : [cotesdetoul@gmail.com](mailto:cotesdetoul@gmail.com)  
Remerciements : Fonds Leader, Région Grand Est,  
Département de Meurthe-et-Moselle, Maison du Tourisme Terres Touloises

*Au cœur des  
Côtes de Toul*

Chers lecteurs,

Bienvenue dans ce premier numéro de notre **magazine œnotouristique dédié aux vins des Côtes de Toul**.

À travers ces pages, nous vous invitons à plonger au cœur de notre appellation, de notre histoire, mais surtout de notre présent.

Notre vignoble est modeste en surface, mais riche des valeurs qu'il porte : **exigence, solidarité, respect du vivant et fierté d'un terroir singulier, façonné par des générations de vigneron passionnés**. Ici, chaque parcelle raconte une histoire, chaque vigneron incarne un savoir-faire, et chaque bouteille est l'écho fidèle d'un engagement.

L'AOC Côtes de Toul est en mouvement. Nos cuvées se renouvellent, nos pratiques évoluent, et les liens que nous tissons avec les amateurs de vins sont plus vivants que jamais. Ce magazine œnotouristique est né de cette dynamique : il veut être une passerelle entre vous et nous. Il met en lumière les visages, les gestes, les lieux, les saveurs qui forgent notre identité collective et donnent envie de venir nous rencontrer.

Plus que jamais, nous croyons que le vin est une expérience à vivre, une rencontre à partager, un patrimoine à transmettre. Merci de nous suivre dans cette aventure. Que ces pages vous donnent envie de (re)découvrir nos vins, de visiter nos domaines, de goûter notre territoire.

À votre santé,

Stéphane Vosgien  
Président de l'AOC Côtes de Toul  
Vigneron



# Côtes de Toul



## la renaissance d'un vignoble

Entre histoire millénaire et renouveau, les Côtes de Toul se distinguent comme une destination œnotouristique pleine de charme.

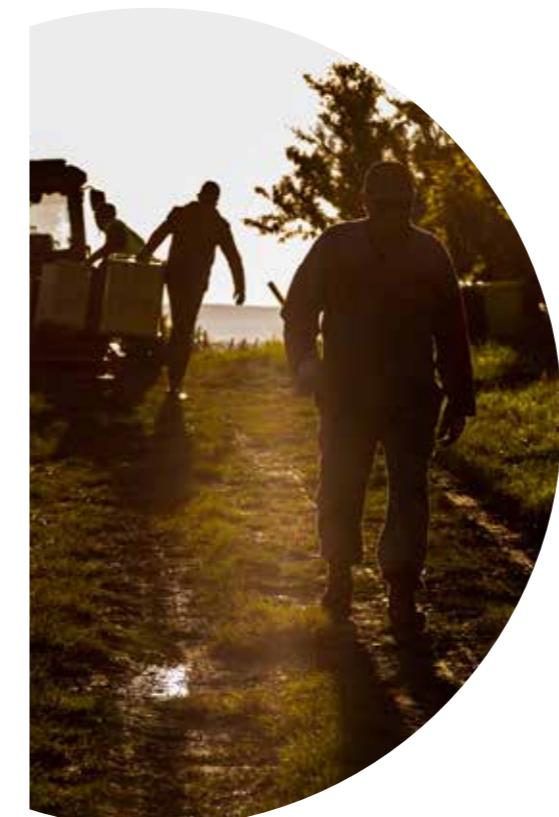
Plongée dans un vignoble chaleureux qui allie tradition et modernité.

### UN VIGNOBLE AUX RACINES ANTIQUES

À quelques kilomètres à l'ouest de Nancy, séparant le lit de la Moselle et de la Meuse, les coteaux des Côtes de Toul abritent un des vignobles les plus anciens de France : l'AOC Côtes de Toul. Ici, la vigne pousse depuis plus de trois mille ans.

Elle y a longtemps façonné le paysage et l'économie locale, jusqu'à rivaliser avec les grands vignobles voisins. Les guerres, l'industrialisation et l'arrivée du phylloxéra - ravageur venu des États-Unis - fragilisent profondément le vignoble au XIX<sup>e</sup> siècle.

Peu à peu, les vignes disparaissent et laissent place à d'autres cultures ou à l'avancée de l'urbanisation. Pourtant, la tradition viticole perdure, portée par une poignée de vignerons restés fidèles à un héritage transmis de génération en génération.



### RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE

La ténacité et l'engagement de vignerons passionnés insufflent une dynamique nouvelle aux Côtes de Toul. En 1951, une première reconnaissance arrive avec le classement en Vin Délimité de Qualité Supérieure. En 1998, après plusieurs décennies d'efforts, le vignoble décroche enfin l'Appellation d'Origine Contrôlée pour les vins des Côtes de Toul. Une consécration qui vient récompenser la qualité des vins, mais aussi la constance du travail des vignerons dans leurs vignes. Portée par une nouvelle génération la viticulture touloise conjugue aujourd'hui savoir-faire pointu et héritage familial. Une alliance entre tradition et innovation qui se reflète dans le caractère des vins produits par l'AOC. Les Côtes de Toul séduisent les amateurs éclairés et les professionnels aguerris.

### LES SPÉCIFICITÉS DES VINS DES CÔTES DE TOUL

Nichées sur des coteaux baignés de lumière, les vignes des Côtes de Toul tirent leur caractère d'un sol argilo-calcaire et d'un climat continental. Ce cadre naturel façonne des vins fins, équilibrés, toujours pleins de vivacité. Le plus emblématique d'entre eux ? Le Gris de Toul, un vin élaboré à partir de cépages rouges (principalement le gamay, complété de pinot noir) mais vinifié comme un vin blanc. L'absence de macération avec les peaux lui confère une robe d'un rose pâle saumoné aux reflets argentés, auxquels il doit son nom. Un vin frais, qui séduit par ses arômes délicats de fleurs et de fruits rouges.

Les rouges et blancs des Côtes de Toul, travaillés en monocépage, participent pleinement au rayonnement du vignoble. Issus exclusivement du pinot noir, les rouges sont finement tanniques et corsés, tout en rondeur, parfois légèrement boisés lorsqu'ils passent en fût. Leurs arômes sont fruités avec des notes de framboise et de cassis. À déguster jeune ou après 4 à 5 ans de garde, les meilleurs millésimes peuvent se conserver jusqu'à dix ans.

Les vins blancs proviennent du cépage local auxerrois. Ils forment des vins souples, vif et généreux qui développent des arômes d'agrumes mûrs, de fruits exotiques et de poire.



Les cépages majoritaires du gris de Toul ?  
Gamay et Pinot Noir !

Le plus emblématique d'entre ces vins ?

Le Gris de Toul bien sûr !



# Carte d'identité de l'AOC Côtes de Toul

Une douzaine  
de domaines  
majoritairement  
familiaux

## UNE VITICULTURE ENGAGÉE ET HUMAINE

Aujourd'hui, les Côtes de Toul comptent 23 maisons de productions, dont 12 producteurs de raisins, 8 domaines vinifiant leur propre production et 3 vinificateurs exclusifs. La viticulture s'y pratique à taille humaine. Tous allient savoir-faire traditionnel et pratiques modernes, dans une approche tournée vers l'avenir. Près de 75 % des surfaces sont engagés en agriculture biologique ou en biodynamie. Les vignerons ont recours à une mécanisation raisonnée et travaillent minutieusement leurs sols. Cette démarche respectueuse de l'environnement, donne naissance à des vins sincères, fidèles à leur terroir.

## UN VIGNOBLE À DÉCOUVRIR, TOUT SIMPLEMENT

À la fois discret et surprenant, le vignoble des Côtes de Toul séduit par son authenticité, son dynamisme et la passion de celles et ceux qui le font vivre. Entre paysages vallonnés, caves accueillantes et vins reconnus pour leur justesse, le vignoble offre une expérience où s'entremêlent savoir-faire et convivialité. Un coin de Lorraine que l'on n'oublie pas.

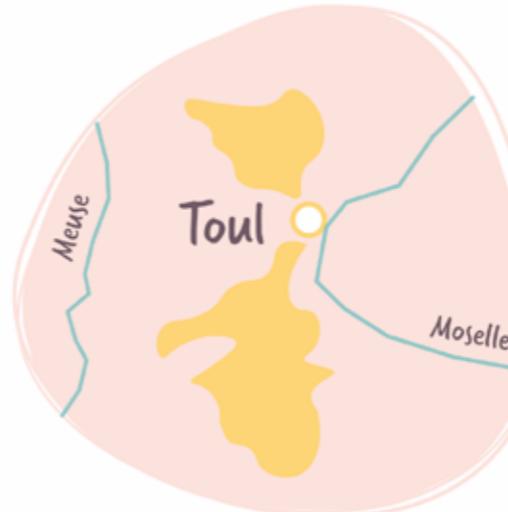


**ZOOM**  
SUR LA  
CONFRÉRIE  
DE LA CAPUCINE,  
AMBASSADEURS  
LOCAUX

*Fiers ambassadeurs des Côtes de Toul, les 180 membres de l'association des Compagnons de la Capucine œuvrent activement à la promotion des vins AOC, en particulier du célèbre Gris de Toul. À travers leurs actions lors des fêtes viticoles comme la Saint-Vincent, ils renforcent la visibilité des domaines locaux. En lien étroit avec l'AOC, ils participent pleinement au rayonnement de la viticulture à l'échelle locale et nationale grâce à leurs liens avec les autres confréries de France.*

## Aire géographique :

UNE APPELLATION RECONNUE EN AOC DEPUIS 1998.



Aire géographique de production

## Les chiffres clés :

### 600 HECTARES CLASSÉS EN AOC

Une aire reconnue en Appellation d'Origine Contrôlée, couvrant 600 hectares, dont près de 100 actuellement en production.

600

### 8 COMMUNES EN APPELLATION

Un vignoble qui s'étend sur 8 communes réparties au nord et au sud de Toul.

8

### 23 MAISONS DE PRODUCTION

Dont 12 producteurs de raisins, 8 domaines vinifiant leur production, et 3 vinificateurs exclusifs.

23

## La production des vins :



ENTRE 300 000  
ET 400 000  
BOUTEILLES PRODUITES  
ANNUELLEMENT.

45%  
de gris

35%  
de blanc

20%  
de rouge

### TROIS CÉPAGES MAJORITYAUX :



- L'Auxerrois
- Le Gamay
- Le Pinot Noir

## Une viticulture engagée :



Des domaines familiaux et/ou à taille humaine.

75% des domaines labellisés en bio.

Travail des sols raisonné, vendanges manuelles, respect de l'environnement.

S  
C  
O  
U

# Le Gris de Toul

## une expression unique de l'AOC Côtes de Toul

Vin emblématique de l'AOC Côtes de Toul, le Gris de Toul est un vin à part entière. Ce vin singulier, qui, contrairement aux apparences, n'est pas un rosé, est issu d'un pressurage direct de raisins rouges (gamay et auxerrois). Dans cet article, chaque vigneron partage une description de son vin gris, reflet de chaque vignoble et du travail de chacun de ses producteurs.



### 1 Gris de Toul Lelièvre

Maison Lelièvre

Une robe or rose, saumonée avec des reflets cuivrés qui auront tendance à s'accentuer avec la garde. Un nez frais sur des arômes de fruits rouges, de fraises écrasées, de groseilles. Une longue finale portée par une minéralité iodée, un retour olfactif de fruits rouges soutenu par de jolis amers.

### 2 Côtes de Toul

Domaine Demange

D'une couleur saumon clair à rose pâle, presque translucide, ce vin évoque une élégance discrète. Son nez se déploie sur de belles notes de fruits rouges, et sa bouche ronde révèle un élevage sur lies soigné. La dégustation de ce vin s'achève sur une finale longue et très expressive en bouche.

### 3 Mystic Gris

Domaine Ambroisie

Un Gris envoûtant, à la robe œil de perdrix et saumonée. Le nez joue la carte des petits fruits rouges, nets et croquants pour lui donner un air frais et fruité. En bouche, un vin d'une belle vivacité et quelques grammes résiduels qui lui apportent une belle rondeur. Un vin mystique dans son équilibre et sa franchise.

### 4 Gris Médailleé

Domaine Vincent Laroppe

Grande limpidité, brillance éclatante : ce Gris se pare d'une robe pâle séduisante. Floral, le nez délicat s'ouvre sur des notes de framboise, de groseille, et de fruits exotiques. L'attaque en bouche soyeuse et élégante laisse place à la fraîcheur envoûtante des fruits tropicaux.

### 5 Vin Gris

Domaine Jacques MASSON

D'une robe corail clair, ce vin séduit d'emblée par sa brillance. Le nez s'ouvre sur des notes nettes de petits fruits rouges croquants. En bouche, l'attaque est vive, une belle fraîcheur persiste en finale, prolongeant l'élégance de ce vin tout en légèreté.

### 6 Gris Tradition

Domaine de la Linotte

Une robe qui se pare de nuances subtiles de rose cuivré. L'expression aromatique de ce vin s'épanouit avec finesse sur des notes fruitées. La finale du Gris Tradition se distingue par une belle tenue, à la fois souple et bien équilibrée.

### 7 Vin Gris

Vignerons du Toulois

Une teinte élégante aux tons corail tendres et lumineux. Des notes délicates et gourmandes de fruits rouges. Fraîche et parfaitement équilibrée, la bouche s'étire de façon délicate et persistante.

### 8 Gris de Toul

Domaine Regina

Un éclat rose orangé soutenu, le nez charme par ses notes franches et éclatantes de fruits rouges. Une belle persistance en bouche, prolongée avec finesse et équilibre. Un vin vinifié à partir des levures indigènes du domaine, extraites de jus de raisin en 2014 et soigneusement réveillées à chaque vendange.

### 9 Vin Gris Héritage

Domaine Migot

De couleur mangue claire aux reflets cuivrés, le Vin Gris Héritage est un vin expressif aux accents de roses, de fleurs fraîches, et de fruits rouges. En bouche, la sensation est gourmande et juteuse, relevée d'une touche épicee, portée par une belle tension.

### 10 Grand Terroir

Domaine Claude Vosgien

Un vin qui porte bien son nom : une robe framboise clair aux reflets saumonés, un nez complexe mêlant fruits rouges, notes florales et touches épicées. En bouche, l'intensité s'impose, portée par des notes de groseilles, complétées par une belle longueur.



# Les Côtes de Toul, décryptés par une sommelière de conviction

**PORTRAIT  
D'UNE SOMMELIÈRE  
ENGAGÉE  
POUR LE  
VIGNOBLE  
TOULOIS**



Sommelière passionnée, Clotilde Mengin incarne aujourd’hui l’un des visages engagés des vins des Côtes de Toul. Rencontre avec cette ambassadrice ancrée dans son terroir, autant habitée par le goût que par l’idée de transmission.

## UNE RENCONTRE AVEC LES CÔTES DE TOUL

Sommelière depuis près de dix ans, Clotilde Mengin est responsable de cinq établissements reconnus en Lorraine et au Luxembourg. Elle est également vice-présidente de l’Association des Sommeliers d’Alsace, membre de l’Union de la Sommellerie Française et transmet son savoir avec conviction.

Sa rencontre avec l’appellation se fait dans le cadre des préparatifs du 20<sup>e</sup> anniversaire de l’AOC, il y a 7 ans. À cette occasion, elle découvre un vignoble “discret, mais dynamique, porté par une génération de vignerons passionnés et hyperinvestis dans leurs vignobles”. Elle comprend alors que les Côtes de Toul ont trouvé un nouvel élan, entre enracinement et modernité.

La sommelière constate que les Côtes de Toul ont su “se moderniser sans trahir leur identité”. L’héritage est respecté, mais intelligemment réinterprété. La nouvelle génération de vignerons, forte de formations pointues et d’expériences dans d’autres vignobles de France, affine les maturités, adapte les vinifications au climat, et explore de nouveaux types d’élevage, en grès, en bois ou en jarre. Le résultat ? Des vins précis, sincères, et porteurs de sens.

## GRIS DE TOUL, MAIS PAS SEULEMENT

Pour Clotilde Mengin, le Gris de Toul reste l’emblème de l’appellation. Singulier par sa rareté, ce vin qui doit son nom à ses reflets argentés est le fruit d’une macération courte de cépages rouges (pinot noir et gamay). Il combine l’aromatique du rouge, l’acidité du blanc, et une texture en bouche qui évoque parfois un rouge léger. “Ce n’est pas un rosé”, insiste-t-elle. “Il faut le déguster comme un vin à part entière”. Mais si les gris incarnent l’AOC par leur singularité, son identité existe bel et bien à travers ses autres vins, élaborés dans l’exercice exigeant du monocépage. Les rouges, plus délicats que massifs, offrent de belles surprises selon leur élevage. Le pinot noir y est fin et dentelé, le gamay, plus rustique, vibrant de fruits rouges et d’un petit goût de terre. Quant à l’auxerrois, il brille de notes de fruits blancs et d’une énergie vive. “C’est un ado qu’il faut savoir éduquer”, plaisante-t-elle. Et les accords ? “Le Gris de Toul s’accorde parfaitement avec une polenta au cabillaud, une volaille crémée ou une quenelle de brochet. L’auxerrois vieilli sublime un ris de veau ou un gravlax de saumon, tandis qu’un rouge bien vinifié se marie à merveille avec une joue de porc”.

► Vins & Tartines  
27 Rue des Ponts, Nancy

Les Côtes de Toul  
ont su se moderniser  
sans trahir  
leur identité

## UNE APPELLATION EN CONSTRUCTION... ET EN CONFIANCE

Clotilde Mengin croit fermement à l’avenir des Côtes de Toul. “C’est un vignoble en construction, mais sans impatience. Les jeunes vignerons, ne dévoient pas leur héritage, mais s’y appuient au contraire fermement pour poser les bases solides de l’avenir de leur appellation”. Un vignoble qu’elle voit “monter en puissance ces prochaines années, sans que ses acteurs ne se détournent de ce qu’ils sont : profondément humains et passionnés”.

L’appellation compte aujourd’hui parmi les plus engagées de France en matière d’agriculture biologique : “près de 75 % des surfaces sont conduites en bio ou en biodynamie. Des expérimentations maîtrisées, des élevages diversifiés, une volonté de progresser sans trahir l’essentiel : tout concourt à forger une image forte, durable et cohérente pour l’AOC”.

La clientèle ne s’y trompe pas. Les jeunes générations redécouvrent avec curiosité ces vins souvent méconnus, tandis que les consommateurs locaux renouent avec la fierté de la qualité de leurs vins. Des vins qui racontent une histoire faite d’engagement humain et d’exigence, portée par des vignerons passionnés. Une histoire que les nouvelles générations de l’AOC continuent à écrire avec une passion et une modernité empreinte de sincérité.



près de  
75 %  
des surfaces  
sont conduites  
en bio ou  
en biodynamie.



# Les bulles lorraines prennent leur envol

Au cœur de la Lorraine, des bulles fines et élégantes enchantent les tables depuis le 18<sup>e</sup> siècle. Héritiers d'un savoir-faire ancien, les vins mousseux de Lorraine viennent de franchir une étape historique : en octobre 2024, ils ont obtenu leur propre Indication Géographique Protégée (IGP). Une distinction qui consacre la qualité et l'identité de ces vins, et qui ouvre de nouvelles perspectives.

## DES BULLES ANCRÉES DANS LE TERROIR

En Lorraine, le vin mousseux n'est pas une lubie ou un simple effet de mode. Il s'inscrit dans la continuité d'une maîtrise locale, d'une culture viticole, d'un climat et de sols qui donnent aux raisins cette fraîcheur et cette vivacité si précieuse. Que ce soit en blanc, en rosé ou même en rouge, les mousseux de Lorraine offrent une belle diversité de profils, toujours marqués par la délicatesse et une belle tension.

## DES MOUSSEUX À L'ÉLÉGANCE AUTENTIQUE

Élaborés selon la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille et un élevage sur lies, les mousseux de Lorraine expriment tout le savoir-faire et la précision des vignerons. Ce travail patient leur confère finesse, complexité et élégance. Vifs et frais, dotés de bulles fines et persistantes et d'une belle intensité aromatique, ils séduisent autant à l'apéritif qu'en accompagnement d'un dessert raffiné.

Des vins mousseux vifs, frais,  
aux bulles fines et persistantes

## UNE RECONNAISSANCE PÉTILLANTE

L'obtention de l'IGP "Lorraine" est bien plus qu'un simple label. C'est une reconnaissance officielle qui garantit au consommateur l'origine, la qualité, le savoir-faire et les pratiques respectueuses du cahier des charges. Elle marque le début d'un nouvel élan : offrir à ces bulles de caractère une meilleure visibilité, leur permettre de trouver toute leur place chez les commerçants, sur les cartes des restaurants et dans les coeurs des amateurs. Portés par des artisans du vin engagés, les mousseux de Lorraine sont prêts à conquérir de nouveaux palais - et à faire pétiller fièrement le nom de la Lorraine.





# Découvrir le vin autrement...

un week-end dans les Côtes de Toul

## ROAD TRIP DANS LES CôTES DE TOUL

Envie de déconnexion le temps d'un week-end ? Partez à l'aventure sur les routes des Côtes de Toul, un territoire riche en paysages et en rencontres.

En voiture, à moto, en camping-car ou à vélo, laissez-vous guider à travers un itinéraire qui vous mènera de village en village, à la rencontre des vignerons, des passionnés d'histoire et de paysages... Ils vous livreront quelques secrets de ce terroir d'exception.



### DÉGUSTEZ LES VINS DE L'AOC CôTES DE TOUL

Lors de votre week-end, poussez la porte des caves, échangez avec les vignerons et laissez-vous surprendre par la richesse de leurs cuvées. Les adresses et horaires pour organiser vos dégustations vous attendent à la page 18.



1<sup>er</sup> jour



## BLÉNOD-LES-TOUL : DÉCOUVERTE DE L'ENCLOS ÉPISCOPAL ET DES LOGES

Au cœur de ce village vigneron, découvrez l'enclos épiscopal qui réunit une église-halle de style gothique flamboyant agrémentée d'éléments Renaissance, le château des évêques de Toul et pas moins de 50 loges bâties en 1517. Autrefois greniers-refuges pour protéger les récoltes et le vin, elles servaient aussi d'abri en cas de menaces. Aujourd'hui, ce site chargé d'histoire vous ouvre ses portes à travers un musée où se dévoilent l'art et les traditions populaires de la région.

Des visites guidées vous sont proposées sur rendez-vous par l'association locale, tous les jours à 15 h (TP 6 €, TR 3,50 €, gratuit -12 ans).



## TOUL, L'INCONTOURNABLE

Découvrez Toul, une ville où chaque rue et chaque monument raconte une époque. De la majestueuse cathédrale Saint-Étienne à la collégiale Saint-Gengoult, explorez des édifices qui témoignent de l'évolution architecturale et religieuse de la cité. Parcourez les remparts et plongez dans l'histoire de ses fortifications. Au fil de votre promenade, découvrez aussi d'agréables parcs et jardins, sans oublier un parcours d'art urbain où des fresques de street art vous surprendront. Un captivant voyage où passé et présent s'entremêlent.

Plan de la ville disponible auprès de la Maison du Tourisme. Visites guidées thématiques selon le calendrier.

## VOTRE SOIRÉE À TOUL

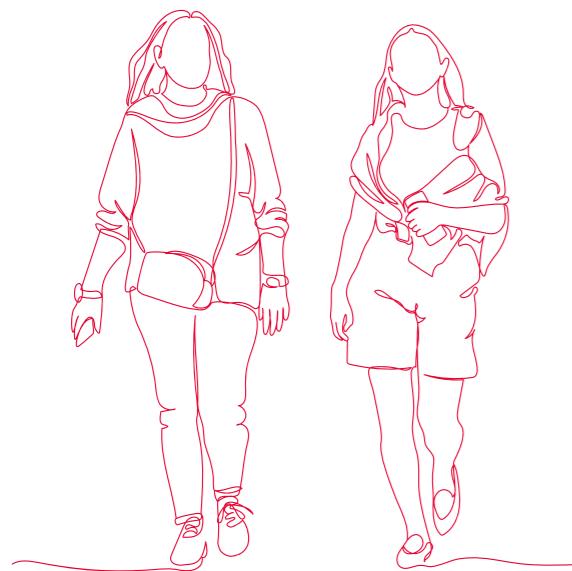
En été, flânez sur le port, puis découvrez Toul de nuit. La ville propose un spectacle son et lumière qui, selon l'année, se déroule sur la façade de la cathédrale, celle de l'hôtel de ville, ou dans les cloîtres, offrant un moment magique et spectaculaire. Toute l'année, deux fois par semaine, la Brasserie Cheval vous invite à passer une soirée conviviale à l'Atelier. Chaque mois, un vendredi événementiel vous promet des moments uniques à partager entre amis ou en famille.

**Bon à savoir :** à l'approche de Noël, rendez-vous au QG, le quartier gourmand qui accueille un marché de Noël animé et transforme le cloître de la collégiale en un véritable décor enchanté.

Encore un peu de temps ?

VISITEZ LA GALERIE DU CERFAV À VANNES LE CHATEL.  
RDV page 21





## SHOPPING...

### Pour les gourmands

Pour accompagner les vins que vous trouverez chez chacun de nos vignerons, rendez-vous au QG, le quartier gourmand de Toul... Vous y trouverez de nombreux artisans et commerçants de bouche !

► Place du Couarail

**Pour vos souvenirs et cadeaux**  
la Maison du Tourisme dispose d'une boutique proposant une grande variété de produits locaux, ainsi que des objets réalisés par des artisans d'art locaux.



**Où manger, où dormir ?**  
Restaurants ou solutions d'hébergement ? Retrouvez tous les établissements sur le site internet de la Maison du Tourisme.



## 2<sup>e</sup> jour

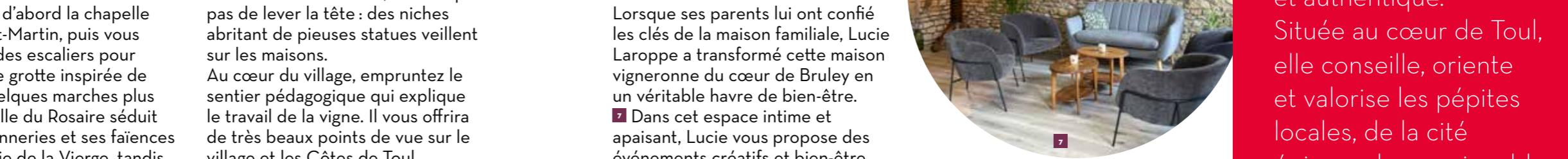
### BRULEY, L'UN DES PLUS BEAUX VILLAGES LORRAINS

À Bruley, niché au cœur des vignes, se dévoile un ensemble religieux étonnant. En parcourant la rue de la République, bordée de maisons lorraines, vous accéderez au cimetière où commence la découverte : d'abord la chapelle romane Saint-Martin, puis vous descendrez des escaliers pour rejoindre une grotte inspirée de Lourdes. Quelques marches plus bas, la chapelle du Rosaire séduit par ses ferronneries et ses faïences illustrant la vie de la Vierge, tandis que l'église néo-gothique 4 voisine vient compléter ce parcours unique. Tout au long de la visite, une vue imprenable sur le vignoble et les paysages accompagnera vos découvertes 5.

► Des QR codes sont installés sur le parcours pour disposer d'informations sur les monuments.  
► Des visites guidées du site historique sont proposées sur rendez-vous par l'association locale.

### LUCEY : UNE PROMENADE PÉDAGOGIQUE AU CŒUR DES VIGNES

► Lucey est un village viticole au charme indéniable. En vous baladant dans ses rues, ne manquez pas de lever la tête : des niches abritant de pieuses statues veillent sur les maisons. Au cœur du village, empruntez le sentier pédagogique qui explique le travail de la vigne. Il vous offrira de très beaux points de vue sur le village et les Côtes de Toul. Au terme de cette balade, vous découvrirez le Jardin d'Eau des Roises, un site unique en France, autrefois utilisé pour roulir le chanvre destiné aux cordages et aux tissus.  
► Lieux entretenus et animés par la Maison de la Polyculture.



### UNE PARENTHÈSE ZEN À LA CLÉ DES SENS

Lorsque ses parents lui ont confié les clés de la maison familiale, Lucie Laroppe a transformé cette maison vigneronne du cœur de Bruley en un véritable havre de bien-être. ► Dans cet espace intime et apaisant, Lucie vous propose des événements créatifs et bien-être, alliant détente et ressourcement. Grâce à sa situation au cœur du vignoble, elle propose des activités comme des Yoga'péro, de la relaxation, des ateliers de création de bougies ou d'objets en fleurs séchées, des bains sonores, ainsi que des balades sensorielles dans les vignes. Une invitation à éveiller vos sens.

### Bon plan !

**Vous manquez de temps pour une dégustation en cave chez un vigneron ?**  
La Maison du Tourisme vous propose une alternative idéale : pour 5 €, dégustez trois vins des Côtes de Toul (3 cl chacun) grâce à une machine qui les conserve parfaitement. L'occasion de découvrir les saveurs du terroir et de choisir votre préféré !

## LA MAISON DU TOURISME TERRES TOULOISES

À la croisée des patrimoines, des paysages et des savoir-faire, la Maison du Tourisme Terres Touloises vous accompagne dans la découverte d'un territoire riche et authentique. Située au cœur de Toul, elle conseille, oriente et valorise les pépites locales, de la cité épiscopale aux vignobles des Côtes de Toul. Une porte d'entrée idéale pour un séjour entre culture, nature et gastronomie.  
► 1 place Charles de Gaulle (parvis de la cathédrale).  
03 83 64 90 60 [tourisme-terrestouloises.com](http://tourisme-terrestouloises.com)

# Guide des caves

Rien de tel qu'une visite chez les vignerons pour comprendre leur travail et leur passion.

En poussant la porte de leurs caves, vous aurez l'occasion de découvrir l'histoire de leurs domaines et de leurs vins, mais aussi de déguster leurs cuvées sur place.

## Adresses des caves

### Vignoble des Ducs BIO

ESAT Val de Lorraine  
30 route de Frouard  
54460 LIVERDUN  
03 83 24 45 54

### Domaine du Petit Rosoir

6 rue du Petit Rosoir,  
54200 LAGNEY  
06 45 06 50 40

### Maison Lelièvre BIO

1 rue de la Gare  
54200 LUCEY  
03 83 63 81 36

### Domaine Migot BIO

108 grande rue  
54200 LUCEY  
03 83 63 87 31

### Maison Laroppe BIO

253 rue de la République  
54200 BRULEY  
03 83 43 11 04

### Domaine Francis Demange

93 rue des Triboulettes  
54200 BRULEY  
06 82 34 10 08

### Domaine de la Linotte

90 rue Victor Hugo  
54200 BRULEY  
06 89 53 61 90

### Domaine Regina bio

350 rue de la République  
54200 BRULEY  
03 83 64 49 52

### Domaine de l'Ambroisie

45 impasse Victor Hugo  
54200 TOUL  
03 83 63 80 53

### Domaine Famille Loevenbruck

55 rue de Toul  
54200 CHOLOY-MÉNILLLOT  
03 83 43 11 69

### Coopérative des Vignerons du Toulois

43 place de la Mairie  
54113 MONT-LE-VIGNOBLE  
03 83 62 59 93

### Domaine Claude Vosgien BIO

37/39 route de Toul  
54113 BLENOD-LES-TOUL  
03 83 62 50 50

### Vignoble Fabrice Vosgien

24 rue Saint-Vincent  
54113 BULLIGNY  
06 33 19 27 62  
ou 06 81 00 66 96

### Vignoble de la Solidarité

ESAT d'Allamps,  
1 rue des Cités  
54112 ALLAMPS  
03 83 25 48 85



Le verre et le cristal occupent une place de choix dans le patrimoine artisanal de la Lorraine.

Des maisons prestigieuses comme Baccarat, Saint-Louis, Meisenthal et Daum incarnent l'excellence verrière, symbole de savoir-faire et de tradition.

Préserver et transmettre cet héritage est essentiel.

C'est dans cette optique qu'a été créé le Centre européen de recherches et de formation aux arts verriers (CERFAV). Situé à Vannes-le-Châtel, au cœur du terroir de Toul, le CERFAV accueille des artisans et apprentis du monde entier pour apprendre ou perfectionner leur art.

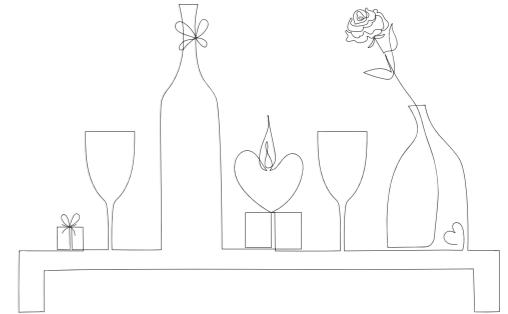
Au-delà de la formation, son laboratoire de recherche perpétue l'excellence française du verre...

Dans sa boutique, le CERFAV présente les créations de ses artisans verriers, d'anciens élèves ou d'artistes en résidence.

Le verre, dans toute sa splendeur, puise une grande partie de son inspiration dans des domaines raffinés comme l'art de la table et du vin, sources infinies de créativité pour ces maîtres du verre.

On y retrouve ainsi gobelets, carafes, plats, porte-couverts et de nombreux objets décoratifs, qui viendront sublimer votre table avec raffinement.

CERFAV  
Rue du Grippot,  
Vannes-le-Châtel



# CerfaU

L'art verrier au centre de la table

## UN SAVOIR-FAIRE À DÉCOUVRIR

L'espace d'accueil du CERFAV réunit une zone d'interprétation en libre accès, une salle d'exposition, un espace de démonstrations et une boutique. Les visites guidées pour les groupes sont possibles sur rendez-vous, et des ateliers participatifs permettent même de devenir verrier d'un jour en soufflant son propre objet !

L'excellence  
française des arts  
verriers



# recette



## Une création originale pour l'AOC Côtes de Toul

L'Auberge du Pressoir, située à Lucey et fervente ambassadrice du terroir toulois, a imaginé une recette inédite mêlant produits locaux et influences contemporaines.

Le chef Florient Kraeber propose une noix de joue de porc braisée au vin rouge AOC Côtes de Toul, accompagnée de nems croustillants aux champignons, et d'un jus corsé au pinot noir.

Une création généreuse et élégante, à l'image de cette maison qui valorise avec passion les savoir-faire de la région.

**Noix de joue de porc braisée au vin rouge AOC Côtes de Toul, accompagnée de nems croustillants aux champignons, et d'un jus corsé au pinot noir.**

### Ingédients et quantités pour 4 personnes

#### JOUE DE PORC

- 600 g de joue de porc
- 2 oignons
- 2 carottes
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet garni
- 50cl de vin rouge (AOC pinot noir Côtes de Toul)
- 2 grains de poivre / 2 clous de girofle / 2 baies de genièvre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Sel

#### NEMS DE CHAMPIGNONS

- 4 feuilles de brick
- 500 g de champignons du moment (pleurotes, champignons de Paris)
- 100 g de lardons
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 botte de persil
- Sel, poivre

#### Joues de porc

Dans une cocotte, faire caraméliser les noix de joue de porc dans un filet d'huile et une noisette de beurre. Après une belle caramélation, ajouter les carottes, les oignons, la tête d'ail coupés en cube, faire revenir quelques minutes, ajouter le concentré de tomate. Déglacer avec le pinot noir, laisser quelques minutes évaporer l'alcool, ajouter le reste de la garniture, bouquet garni, les baies, saler et couvrir à hauteur à l'eau. Laisser mijoter environ 45 minutes jusqu'à ce que les joues soient fondantes puis débarrasser la viande dans un plat à part.

#### Nems de champignons

Faire revenir les champignons, l'ail, les échalotes et les lardons, saler, poivrer, ajouter le persil haché. Déposer la préparation sur vos feuilles de brick et réaliser les nems.

#### Pour la sauce

Pour la sauce, réduire de moitié le jus de cuisson de la joue de porc, ajouter un verre de pinot noir, laisser frémir quelques minutes. Filtrer la sauce et pour finir ajouter une belle noisette de beurre.

#### Place à la dégustation

Avant de servir mettre à chauffer les joues dans la sauce, passer les nems au four à 180°C environ 10 minutes. Servir avec quelques légumes de saison ou un bel écrasé de pommes de terre.

Dresser joliment votre assiette et régalez-vous.

► Auberge du Pressoir  
Pl. des Pachenottes  
Lucey



## Pâté lorrain l'indissociable du Gris de Toul

Il n'y a généralement pas de hasard, quand le plat emblématique de la région se marie parfaitement avec le vin local...

Dans le Toulois, on appréciera volontiers déguster un pâté Lorrain, confectionné par les bouchers-charcutiers du coin, ou le boulanger du village avec un bon verre de vin Gris de Toul, fraîchement sorti du réfrigérateur.

Un accord qui leur va à merveille !



# AOC CÔTES DE TOUL

GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...



Cofinancé par  
l'Union européenne



**AOC CÔTES DE TOUL**, Mairie de Toul - 13 rue de Rigny 54200 Toul  
[aoc-cotesdetoul.fr](http://aoc-cotesdetoul.fr) - Contact : Amandine Rivière - 06 12 14 77 77 - [cotesdetoul@gmail.com](mailto:cotesdetoul@gmail.com)

**MAISON DU TOURISME**, 1 place Charles de Gaulle (parvis de la cathédrale)  
[tourisme-terrestouloises.com](http://tourisme-terrestouloises.com) - Contact : 03 83 64 90 60



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

