Grisant

Auteur : Christian Pion

Date : 1 septembre 2017

À l’évocation du Vin gris de Toul, les visages s’éclairent en général d’un sourire narquois, comme si la morosité de la couleur déteignait sur les bouteilles. Allons voir de plus près ce qui se cache derrière cette réticence trop souvent affichée.

Débutons par un peu d’histoire : c’est mal connu, mais les Côtes de Toul constituent la partie la plus méridionale d’une vaste aire de production se déployant le long de la Moselle, partant de Coblence (Allemagne) puis traversant le Luxembourg et le pays messin – aux crus également trop peu célèbres – pour s’achever dans la cité meurthe-et-mosellane. En 1860, le vignoble mosellan français couvrait 60 000 hectares, dépassant en surface ceux de l’Alsace et de la Champagne réunis, fournissant même amplement des raisins aux maisons champenoises. Mais autour de 1870 le phylloxera en détruisit une grande partie. Se répandant comme une traînée de poudre par contamination souterraine, cet insecte suceur de sève fit de gigantesques dégâts. La Moselle ne fut pas épargnée. Ce fut le début du déclin, car dès 1910 les Champenois obtinrent que les raisins ne provenant pas de l’aire d’appellation Champagne ne soient plus utilisés. Vous ajoutez la Guerre et ses pluies d’obus et comprenez qu’au cours des années 1920, beaucoup de vignerons Mosellan se convertirent à la production de fruits de bouche.

La remontée sera lente : en 1998, la Côte de Toul obtienne son AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui regroupe aujourd'hui 25 producteurs sur 120 hectares de vignes sur des sols argilo-calcaires. Le Gris de Toul est un vin rosé, issu de gamay et de pinot noir, un vin de fruit désaltérant, peu alcoolisé, guilleret et salivant, une bénédiction pour les amateurs de vins d'été, "désoiffants" et digestes. Sa fraîcheur naturelle et la qualité de son fruit sont les compagnons idéaux des périodes de canicule, des agapes entre amis au cours des chaudes soirées estivales… N'oublions pas cependant que les Côtes de Toul produisent aussi un vin blanc à base d'auxerrois, dont le caractère vif et appétant, aux parfums de tisane et de fleur blanche, convient

tout à fait à l’apéritif et au mariage avec les poissons. Parmi les producteurs, nous recommandons le Domaine Lelièvre où deux frères, Vincent et David, se battent avec talent pour la notoriété de cette petite appellation charmeuse !

Domaine Lelièvre (Lucey)

vins-lelievre.com