

Le Conseil Départemental de Moselle , lauréat 2016
du prix René Renou ANEV / REUSSIR pour :
« **La Fête des Vins de Moselle** »

La Moselle, un des plus anciens vignobles d'Europe

L'histoire des vins de Moselle, riche et ancienne, remonte à l'époque romaine. La Cité de Trèves a joué un rôle moteur dans l'expansion de la vigne le long des cours d'eau principaux en France, en Allemagne et au Luxembourg, ainsi que dans la région de Metz.

Ainsi déjà au Moyen-Âge, les trois noyaux viticoles actuels de la Moselle française, le Val de Metz, le Val de Seille et le Val de Sierck bénéficient d'une belle renommée grâce au Clergé (abbayes de Sainte-Glossinde, Gorze, Rettel) qui y implante les plus beaux vignobles.

Au cours de l'Epoque Moderne, la bourgeoisie s'empare peu à peu du vignoble messin et le fait prospérer en l'étendant sur la Côte de Moselle. Jusqu'à la Révolution, ces vins fins, élaborés à partir des cépages Pinot et Auxerrois, confinés dans les versants calcaires du Jurassique, sont des plus appréciés.

La crise du phylloxéra, commune à l'ensemble du vignoble français, ainsi que l'annexion de la Moselle par l'Empire allemand touchent très durement le vignoble mosellan. Mais paradoxalement, sa quasi-destruction au XIXème siècle et au début du XXème siècle lui permet alors d'affirmer une réelle originalité et de se démarquer de ses voisins allemands et luxembourgeois en développant la culture de cépages différents. Pinot noir, pinot gris, auxerrois, müller-thurgau, pinot blanc, riesling, gewurztraminer et gamay font désormais partie de la palette artistique des viticulteurs de Moselle. Le vin, la vigne, les vignobles et les vigneron font, clairement, partie de l'histoire, du patrimoine, des paysages, de la qualité de vie, du tourisme et de la gastronomie de la Moselle.

On n'est jamais vigneron par hasard

En Moselle, le vignoble le plus septentrional de France, encore moins qu'ailleurs...Il n'y a pas de vignes sans passion et de vins sans amour. C'est cet amour de la terre et de la tradition qui a permis de sauver les vignobles mosellans : de 323 ha en 1898, ils ne comptaient plus que 3 ha en 1985. Aujourd'hui, ce sont 64 ha qui sont exploités dont 50 en AOC (obtenue en novembre 2010). Ils sont 19 vignerons, en Moselle, membres du Syndicat des Viticulteurs, tous co-acteurs d'une obtention d'AOC.

La Fête des Vins de Moselle

La Fête des Vins de Moselle, a été voulue par le **Conseil Départemental de la Moselle** pour accompagner le développement de l'AOC Moselle et celui des Routes des vins de Moselle française, en partenariat avec le Syndicat des Viticulteurs et les collectivités locales.

Les viticulteurs de l'appellation sont présents, toute une journée, sur une manifestation organisée au mois d'avril par Moselle Tourisme pour le Conseil Départemental. Une fête itinérante qui investit un village viticole du territoire différent, chaque année.

Dégustations, visites des vignes de vignerons de la commune, initiations aux travaux viticoles, ateliers de sommellerie, introduction aux accords mets-vins... De nombreuses animations, des échanges de qualité et des activités de choix, au milieu du village réservé aux piétons à cette occasion.

Les vigneronns de Moselle, Côté France, sont aussi les "petits poucets" d'une structure européenne aujourd'hui unique au monde, « Terroir Moselle », qui rassemble tous les viticulteurs actifs au long de la rivière Moselle, en France, au Luxembourg et en Allemagne, entre Toul et Coblence.



LA FETE DES VINS DE MOSELLE



Les “signatures ” des Vins de Moselle, Côté France

- Un “petit” vignoble, des quantités volontairement mesurées,
- Un vin d’une grande qualité, plein de finesse,
- Un vin “moderne”, contemporain, sans apprêts ni lourdeurs,
- Quelques qualificatifs qui s’imposent et définissent : originalité, qualité, confiance, amour du vin, recherche de l’excellence, authenticité, modernité, sobriété, élégance,
- Un vin fait par des passionnés, par des amoureux de leur métier, pour des “connaisseurs” exigeants,
- Un vin à découvrir et redécouvrir...
- Des gens accueillants, fiers de leur savoir-faire, qui ouvrent leurs exploitations et leurs caves
- Une forte originalité des cépages et des vins,
- Des pratiques respectueuses des vignobles et des sols,
- Pas de course à la production, mais le respect, la qualité,
- Un vignoble millénaire, mais des vignes jeunes, à fort potentiel.

Quelques “fondamentaux” sur les Vins de Moselle

- Les grands Blancs en monocépage : légers, fins, secs (moins de 4 gr par litre de sucres résiduels), teintés de notes florales, les cépages principaux sont l’Auxerrois (cépage roi de la Moselle française), le Müller-thurgau et le Pinot gris.
- Les grands Blancs en assemblage : ils composent Auxerrois (>50%), Müller-Thurgau et Pinot gris avec Pinot blanc, Riesling et Gewurztraminer (< 10%).
- Les Rosés : avec une couleur légèrement saumonée, un nez fruité et frais et un “mix” de notes florales et de fruits rouges, ils sont issus le plus souvent d’un assemblage Pinot noir – Gamay.
- Les Rouges : issus exclusivement du cépage Pinot noir, ils sont finement tanniques avec une belle longueur en bouche.

Des vignes et des vins qui “sculptent” le paysage : Sur la rive gauche de la Moselle se trouve Contz-les-Bains, Haute-Kontz, bien exposés au Sud et à l’Est. Leur situation géographique est exceptionnelle puisqu’elle rassemble sous un même nom des influences rhénanes (Sierck-les-Bains) et bourguignonnes (Metz et Vic-sur-Seille). En redescendant par Thionville vers le Pays messin, on découvre sur la rive gauche de la Moselle toute une série de villages dont l’empreinte d’un riche passé viticole subsiste. Le vignoble est principalement planté d’Auxerrois, de Pinots noir et gris et s’étend jusqu’au sud messin, de Scy-Chazelles à Marieulles-Vezon. Et plus au sud, au Pays de Georges de La Tour, à Vic-sur-Seille, ce sont des collines couvertes de vigne qui accompagnent le visiteur.

Parce que l’AOC Moselle est une fierté de tout un territoire gourmand, les vins de Moselle se dégustent également chez les chefs des restaurants de la « Moselle Gourmande » et dans les « Cafés Terroir ».