

Vins de Moselle



Dégustation de vins de France – Moselle – 09/02/17

Préambule

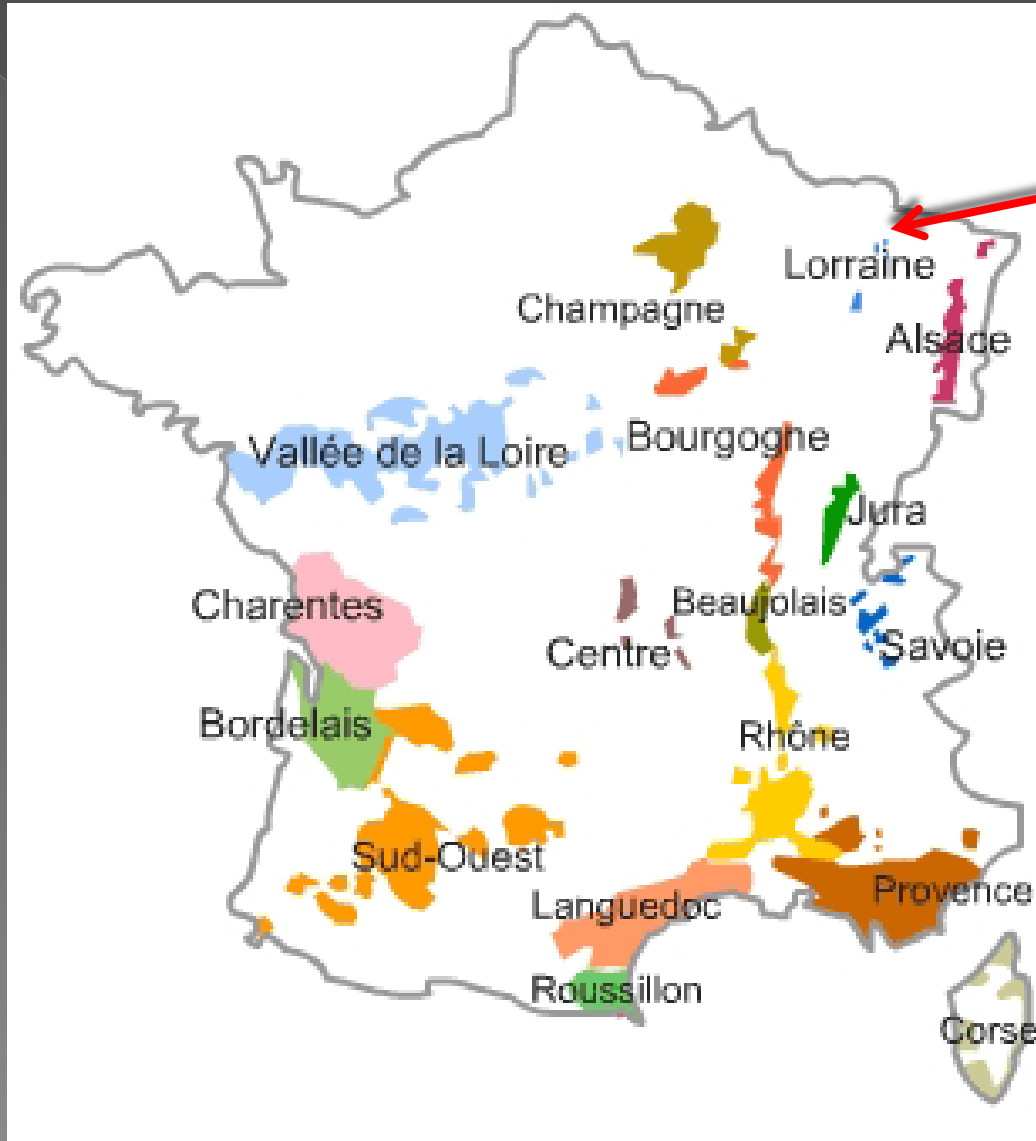
"L'AOC des Vins de Moselle est bien sûr une immense fierté pour tous les Mosellans ; mais c'est surtout, pour notre Département, un vrai saut qualitatif, une "pépite" touristique et gastronomique qui va désormais placer la "Moselle" sur les meilleures tables de France et d'Europe.

C'est aussi une belle démonstration de savoir-faire individuel et collectif qui couronne cinq années d'effort pour obtenir, en un temps record, un label envié..."



Patrick Weiten, Président du
Conseil Départemental de la Moselle.

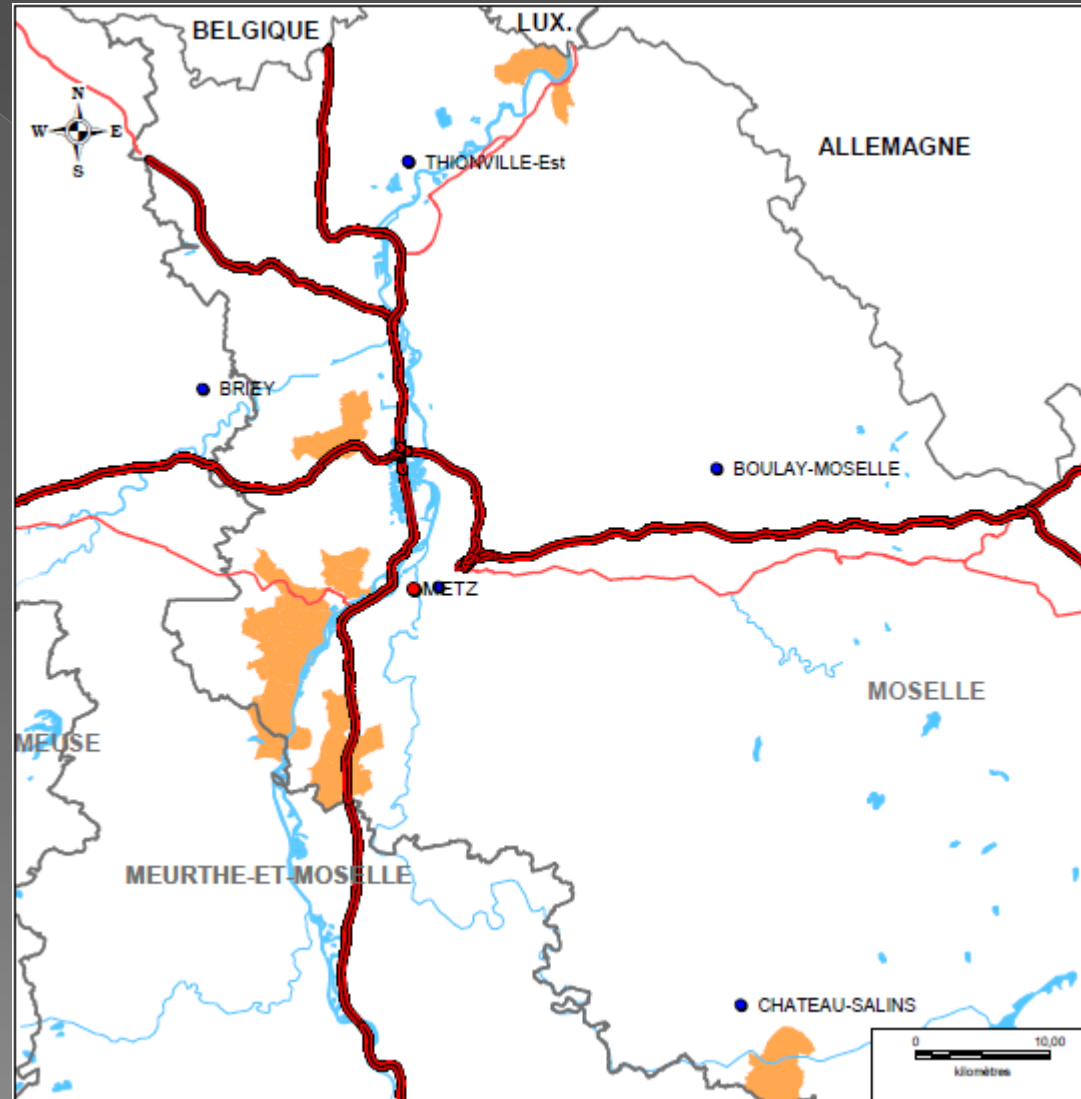
Géographie



Une AOP récente...

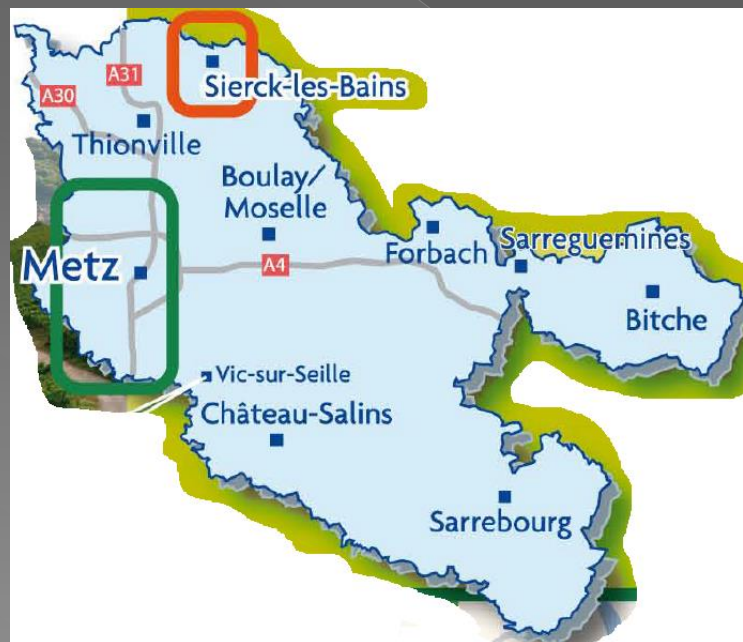
- 26 vigneronns répartis sur 19 communes divisées en 3 régions.
- Le vignoble comptait 323 hectares en 1898 et ne comptait que 3 hectares en 1985.
- 64 hectares exploités en AOP en 2011 lors de la création de l'AOP, 67 hectares en 2016.
- 60% de blancs, 20% de rosés et 20% de rouges.
- 83% de l'encépagement : Auxerrois, Pinot Gris et Pinot Noir.
- Production: environ 500.000 bouteilles/An.

Géographie



3 régions: un terroir varié

- Pays du Saulnois: 1 domaine
- Pays Messin: 13 domaines
- Pays des Trois-Frontières: 4 domaines



Chiffres 2011

3 régions: un terroir varié

- Pays Messin: Argilo Calcaire, dominante argileuse par endroits
- Pays des Trois-Frontières: Alluvions
- Pays du Saulnois: Marnes roses, grès, argiles, calcaires à gryphées et éboulis calcaires
- Climat de type continental à influences océaniques: La vigne subie de forts écarts de température entre l'été et l'hiver. Les hivers sont rigoureux (moyenne des températures est de 9,9°C) et les étés sont chauds avec un ensoleillement moyen de 1638heures/an.
- Les vignes bénéficient d'un microclimat du fait de leur implantation, à environ 250m d'altitude, sur les coteaux de la vallée de la Moselle. Les vignes sont exposées au sud sud-est.

Les cépages

- **Auxerrois**
 - Müller-thurgau
 - **Pinot gris.**
 - Pinot blanc
 - Riesling
 - Gewurztraminer
 - **Pinot noir**
 - Gamay
- Monocépages
- Assemblages
- Monocépages et assemblages
-
- ```
graph LR; A[Auxerrois] --- M1[Monocépages]; B[Müller-thurgau] --- M1; C[Pinot gris.] --- M1; D[Pinot blanc] --- A2[Assemblages]; E[Riesling] --- A2; F[Gewurztraminer] --- A2; G[Pinot noir] --- M2[Monocépages et assemblages]; H[Gamay] --- M2;
```



# Les différentes types de vins

- **Les grands Blancs en monocépage** : légers, fins, secs, teintés de notes florales, les cépages principaux sont l'Auxerrois, 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.

# La minute de Vinus...

## .... L'AOC Moselle



- Dénomination
  - > Moselle
  - > Moselle Pinot Gris
  - > Moselle Müller-Thurgau
- **Vins rouges:** couleur cerise ou plus intense, arômes de fruits rouges, légers et peu tanniques, secs et fruités. Les vins rouges ne sont pas issus d'assemblage, mais uniquement du seul cépage pinot noir.
- **Vins blancs:** couleur jaune-vert, arômes floraux, secs, fruités,
- **Vins rosés:** gris-rose, nez de groseille, cerise, légers , secs et fruités

# La minute de Vinus...

.... L'AOC Moselle



| Vins                                    | Minimum en % vol.                | Maximum en % vol. | Teneur en sucre |
|-----------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------------|
| Vins rouges                             | Pas de disposition particulière. | 12,5% vol         | 3 g/L           |
| Vins rosés et blancs                    | Pas de disposition particulière. | 12% vol           | 4 g/L           |
| Vins blancs (monocépage müller-thurgau) | Pas de disposition particulière. | 11% vol           | 4 g/L           |

# La route des vins de Moselle

|                                                                                                                                         |                                      |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <b>Route des vins<br/>de Moselle</b> |  |
| <b>Pays Messin</b>                                                                                                                      |                                      |                                                                                     |
| <p>Accès par Autoroute A31,<br/>sortie N° 29 suivre Féy</p> <p><i>Anreise über die Autobahn A31,<br/>Abfahrt N° 29 Richtung Féy</i></p> |                                      |                                                                                     |

|                                                                                                                                           |                                      |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | <b>Route des vins<br/>de Moselle</b> |  |
| <b>Pays des Trois Frontières</b>                                                                                                          |                                      |                                                                                      |
| <p>Accès par Autoroute A31, sortie N° 37.2 suivre Trèves</p> <p><i>Anreise über die Autobahn A 31, Abfahrt N° 37.2 Richtung Trier</i></p> |                                      |                                                                                      |

# Etapes de dégustation...

- L'examen visuel
- Le premier nez
- Le second nez
- L'examen gustatif

