

## **Le petit gris qui illumine les côtes de Toul**

by La Tribune - vendredi, août 10, 2012

<http://correspondances.fr/gris-de-toul-le-petit-gris-qui-illumine-les-cotes/>

**Au confluent de la Meuse et de la Moselle, la vallée du Toulais fait l'expérience du renouveau de sa production viticole avec le gris de Toul, retrouvant ainsi une vocation vieille de plusieurs siècles.**

Satellisées par les garnisons de Toul, puis happées par les industries des trente Glorieuses, les côtes de Toul redécouvrent leur terroir fertile et lumineux. Depuis deux millénaires, leurs coteaux argentés offrent à qui les cultive raisin, mirabelles et groseilles.

Retravaillées, affinées, revendiquées, les saveurs du terroir fondent la nouvelle identité des huit villages de l'appellation contrôlée gris de Toul. Typique, simple et léger, le gris de Toul constitue un produit d'appel pour toute la vallée de la Moselle.

Une vingtaine de domaines produisent aujourd'hui 800 000 bouteilles par an. Avec sa belle robe gris rose, le vin des côtes de Toul se marie à merveille aux quiches, tourtes et pâtés lorrains. Les restaurateurs régionaux remettent au menu la matelote de truite, la fricassée de queue d'écrevisses ou le coq au gris de Toul. Gastronomie aidant, une demi-douzaine de chambres d'hôtes jalonne aujourd'hui la route du vin et de la mirabelle.

### **Adieu veaux, vaches, cochons**

Les premières taches de phylloxéra apparurent sur les vignes des côtes de Toul en 1905. Les vignerons venaient à peine de contrer les ravages du puceron lorsqu'éclata la Première Guerre mondiale. La paix revenue faillit porter le coup de grâce au vignoble toulais.

Mines de sels, usines sidérurgiques et autres fabriques de pneus absorbèrent la main-d'oeuvre. Pour la première fois, une génération tout entière se détourna de la vigne et délaissa les vergers. La petite polyculture qui permettait aux familles de subsister grâce à une ou deux vaches, un cheval, un cochon, avait vécu. La vigne n'occupait plus guère qu'un millier d'hectares cultivés par une poignée d'obstinés.

Dans les années cinquante, le gris de Toul obtint l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure, qui lui permit de préserver son nom. Mais les vignerons se trouvaient confrontés à un invraisemblable morcellement. La seule commune de Bruley comptait alors 30 000 parcelles, dont certaines d'à peine un are. La relance d'un vignoble cohérent passait par un remembrement.

Dans les années soixante-dix, trois villages - Bruley, Lucey et Bulligny - dégagèrent ainsi 20 hectares exploitables. Les communes de Blénod-Lès-Toul, Charmes-la-Côte, Mont-le-Vignoble et Pagny-Derrière-Barine engagent aujourd'hui, sous l'égide des sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural, un nouveau remembrement qui devrait libérer une trentaine d'hectares supplémentaires.

Son épouse Géraldine exploite 2,2 hectares à Bruley. Le couple, qui vient d'obtenir la médaille d'or du concours agricole pour son vin gris 2011, écoule 80 % de sa production dans son domaine de la Linotte et

accueille à l'occasion sa clientèle dans ses chambres d'hôte.

A une heure et demie de Paris en TGV Le succès du gris de Toul a permis de mettre en valeur non seulement la gastronomie, mais aussi la culture locale.

Cette dynamique englobe aujourd'hui la lorraine tout entière. Depuis 2007, le tgv place à une heure et demie de Paris les chefs-d'oeuvre classiques dont la place Stanislas de Nancy ou la cathédrale de Metz, mais aussi des pôles d'attractions plus récents, tels le centre Pompidou-Metz ou le Center Parcs du domaine des trois-Forêts en Moselle. Faisant abstraction des restructurations militaires et des fermetures d'usines, les touristes découvrent une lorraine riche de ses paysages et de son art de vivre.