

Marchés 2026

Du 24 au 26 Avril : Salon des Vins de Gondrecourt (59) **NEW**
 2 et 3 Mai : Nature en Fête au Parc Sainte Marie à Nancy (54)
 Du 8 au 10 Mai : Pari Fermier à Rambouillet (78)
 Le 14 Mai : Marché gourmand de Vrécourt (88)
 16 et 17 Mai : Bulles en Bouche à Sacy (51)
 Du 5 au 7 Juin : Pari Fermier à Jouy-en-Josas (78)
 13 et 14 Juin : Portes Ouvertes du Petit Perche à Romilly (41)
 14 Juin : Marché fermier à Nancy (54)
 4 et 5 Juillet : **Barbecue Ambroisique à Toul (54)**
 5 et 6 Septembre : Stan Elevage à Lunéville (54)
 20 Septembre : Marche gourmande de Bulligny (54)
 11 Octobre : Marché fermier Campagn'Art à Nancy (54)
 Du 6 au 8 Novembre : Pari Fermier à Rambouillet (78)
 Du 20 au 22 Novembre : Salon des Vins de Saint-Dié-des-Vosges (88)
 28 et 29 Novembre : Pari Fermier Rue Saint Charles (Paris, 15e)

REPRESSION DES FRAUDES

Contrôles, relecture des étiquettes dans les moindres détails, vérification des cahiers de cave... **rien ne leur échappe !** Et l'année dernière, au mois d'avril, c'était notre tour d'y passer. Autant vous dire qu'on a redécouvert certaines subtilités de la réglementation... et réalisé que, malgré toute notre bonne volonté, nous n'avions pas forcément tout interprété comme il fallait. **Bien sûr, l'objectif est de garantir une information claire et fiable pour le consommateur**, et là-dessus, on est totalement d'accord. Mais on s'est aussi rendu compte que certaines idées que nous avions mises en place pour vous simplifier la lecture pouvaient être perçues... différemment. Par exemple, **l'utilisation du mot "domaine" n'est pas autorisée sur certains de nos produits hors AOC ou IGP**. Résultat : vous le verrez progressivement disparaître de certaines étiquettes... ne soyez pas surpris ! Même chose pour notre échelle de sucrosité, que nous avions imaginée pour vous aider à mieux vous repérer dans la gamme. Jugée non conforme, elle laisse désormais place à une indication plus officielle en grammes par litre. Bref, vous allez voir quelques évolutions sur nos étiquettes dans les mois à venir. Rien ne change dans les bouteilles, rassurez-vous mais côté papier... on s'adapte ! Et promis, si on modifie tout ça, ce n'est pas par plaisir.

DOMAINE DE L'AMBROISIE

45, Impasse Victor Hugo - 54200 TOUL - Tél. 06 70 56 66 60 - domaine.ambroisie@gmail.com

HORAIRE D'OUVERTURE : Lundi au vendredi de 14 à 18h / Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Tarifs 2026

		Tarifs	Tarifs VIP
Inattendu fût de chêne	75cl	10,00 €	9,00 €
Étincelle	75cl	8,00 €	7,50 €
Mystic Gris	75cl	7,50 €	7,00 €
Rosae	75cl	7,50 €	7,00 €
Hérésie	75cl	7,50 €	7,00 €
Paradoxe	75cl	7,50 €	7,00 €
L'Enchanteur fût de chêne	75cl	10,00 €	9,00 €
Insolite	75cl	9,00 €	8,50 €
Apothéose Givrée	50cl	14,00 €	13,00 €
Apothéose Givrée	75cl	20,00 €	19,00 €
Enigme	75cl	9,00 €	8,50 €
Enigme magnum	150cl	21,00 €	20,00 €
Prose	75cl	9,00 €	8,50 €
Éruption	75cl	9,00 €	8,50 €
L'Essentiel 2021	75cl	15,00 €	14,00 €
Kir Safrané	75cl	11,00 €	10,00 €
Kir Bergamoté	75cl	11,00 €	10,00 €
Kir Mirabelle	75cl	11,00 €	10,00 €

Carte VIP :
10 € pour une année
 Nos produits du verger

		Tarifs	Tarifs VIP
Crème de Mirabelle	35cl	11,00 €	10,00 €
Liqueur de Mirabelle	35cl	14,00 €	13,00 €
Liqueur de Bergamote	35cl	14,00 €	13,00 €
Lirette	70cl	10,00 €	9,00 €
Mirette	70cl	13,00 €	12,00 €
Eau de vie de Mirabelle	35cl	19,00 €	18,00 €
Eau de vie de Mirabelle	70cl	36,00 €	34,00 €
Confiture de Mirabelle	370 g	5,50 €	5,00 €
Mirabelles séchées	250 g	5,50 €	5,00 €
Mirabelles au sirop	310 g	5,50 €	5,00 €
Sirop de Mirabelle	50cl	5,50 €	5,00 €
Nectar de Mirabelle	75cl	4,50 €	



EN LIVRAISON A DOMICILE

www.pourdebon.com

Le barbecue Ambroisique samedi 4 et dimanche 5 juillet



Le Barbecue Ambroisique revient les **samedi 4 et dimanche 5 juillet 2026 au domaine à Toul**, et comme chaque année, on espère vous y retrouver nombreux pour partager un moment simple et convivial. Le principe ne change pas : nous mettons à disposition les braises, les tables, les chaises et un abri, et vous venez avec votre repas, vos couverts et votre bonne humeur. La participation de 10€ comprend un verre gravé en souvenir ainsi

que cinq consommations à déguster pendant le repas. Chaque couple peut inviter des amis à se joindre à lui, les enfants étant bien sûr les bienvenus. L'accueil se fait à partir de 11h30 **et les places étant limitées, il est conseillé de réserver en amont**. Pour participer, il suffit de nous envoyer un mail à domaine.ambroisie@gmail.com avec en objet "Barbecue". Un moment comme on les aime, entre partage, simplicité et bons vins... on vous attend !

Le proverbe à vin

"Le vin console les tristes, rajeunit les vieux, inspire les jeunes."

Lord Byron

Le Petit Journal de l'Ambroisie

www.domaine-ambroisie.fr Les Trublions du goût, Les Arlequins de la vie ! 39^e édition

ÉDITO

Oh là là, à l'heure où je vous écris ces lignes **les gouttes de sueurs commencent à perler sur nos fronts**, familièrement « on fait de l'huile ! ». Oh non, je vous rassure, rien à voir avec l'incompétence de notre gouvernement ou la crise majeure que subit le monde viticole actuellement, combinée à la baisse de consommation de vins chez nos jeunes. Encore moins à voir avec la guerre en Ukraine ou en Iran, ni avec le prix du gasoil à 2,30€ le litre ! **Non, on tremble de peur car nos vignes, comme votre jardin, ont beaucoup trop avancé** et les quelques gelées que nous venons de subir fin mars nous inquiètent grandement. Je vous rassure tout de suite, à cette date les futurs raisins ont à priori été épargnés mais il y a déjà des dégâts dans les mirabelliers ! Le plus stressant ? Il y a encore pas mal de semaines à tenir avant les Saints de Glace (11, 12 et 13 Mai) ... **Sinon à part ça, tout va bien**, les premières bouteilles du millésime 2025 sont sorties et comme on vous l'avait annoncé à Noël, ça goûte très bien ! Bon, le commerce est un peu ralenti mais on compte sur un printemps exceptionnel et un été caniculaire pour vous mettre du baume au cœur, et vider les stocks de la cave en un rien de temps ! Alors, à très bientôt au domaine ou sur les salons et BON VIN ! L'Équipe du Domaine de l'Ambroisie.

MILLÉSIME 2025



Après plusieurs années un peu capricieuses, 2025 marque enfin le retour d'un millésime "comme on les aime"... Tout a commencé par un démarrage de saison tout en douceur, sans précipitation. Les bourgeons ont pointé le bout de leur nez autour du 20 avril. **Un début de cycle rassurant, presque "à l'ancienne"**. Le printemps et l'été ont ensuite suivi cette même logique : une météo

globalement sèche, mais ponctuée de pluies régulières, juste ce qu'il faut au bon moment. Résultat ? Une vigne en pleine forme et — fait suffisamment rare pour être souligné — **aucune maladie cryptogamique à l'horizon**. Un vrai confort de travail à la vigne et une sérénité qu'on n'avait pas connue depuis un moment ! La saison s'est poursuivie sur un rythme soutenu, avec un avancement normal, voire légèrement précoce. **Les vendanges ont ainsi débuté le 8 septembre, sous de très bons auspices. Et dans les bennes ? De magnifiques raisins, bien mûrs, sains, équilibrés...** Bref, tout ce qu'on espère après une année de travail. Au final, ce sont **435 hectolitres** qui sont entrés en cave. Un volume qui va nous permettre de **reconstituer les stocks**, un peu malmenés par les petites récoltes de 2023 et 2024. Côté cépages, tout n'est pas encore parfait : nous aurions aimé récolter davantage d'auxerrois... mais les jeunes plantations poursuivent tranquillement leur croissance. En revanche, une excellente nouvelle : **la production de l'Enchanteur a été multipliée par trois !** Alors oui... il va falloir être patients. Comme souvent avec les belles choses, et il faudra attendre **l'automne 2027** pour le découvrir. Mais on peut déjà vous le dire : **ça promet quelque chose de vraiment très beau**. 2025 restera donc un millésime équilibré, généreux et prometteur.

LE TOUR DU MONDE DES BOUTEILLES



Le concours continue de nous faire voyager... et cette année, nous avons décidé de mettre à l'honneur une famille particulièrement fidèle à l'exercice ! Un grand bravo à **la famille Salomé**, qui nous envoie chaque année plusieurs photos aux quatre coins du monde. Avec pas moins de trois clichés cette année, ils remportent haut la main leur récompense... bien méritée ! Leur secret ? Ne jamais partir sans une petite bouteille dans la

valise... Quant aux autres... on sait que certains voyagent aussi, mais visiblement, les bouteilles restent à la maison ! Promis, ça ne prend pas tant de place (et ça peut même rendre le voyage encore meilleur...). Alors pour les prochains départs : une valise, un maillot de bain... **et une bouteille de l'Ambroisie !** On attend vos photos !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque grand vignoble a sa confrérie vineuse. En Bourgogne, on connaît la célèbre Confrérie des Chevaliers du Tastevin... mais le Toulinois a lui aussi la sienne : **la Confrérie de la Capucine**. **Mais qu'est-ce qu'une capucine ?** Contrairement à ce que l'on pourrait penser, il ne s'agit pas d'une fleur, mais d'un objet emblématique du vigneron lorrain. La capucine est une petite bouteille en bois cerclée de cuivre, façonnée comme un tonnelier. Son long col fait à la fois office de manche, de bouchon et de goulot. **Un objet ingénieux, conçu pour accompagner les vignerons dans les vignes**, leur permettant de garder leur boisson au chaud l'hiver et au frais l'été. Son origine remonterait au

VII^e siècle, où elle aurait été créée par des moines capucins, dont elle tire son nom. Utilisée au quotidien pendant des siècles, elle est aujourd'hui devenue un **véritable symbole du patrimoine viticole lorrain**.

C'est tout naturellement que la confrérie toulinoise s'en est emparée pour incarner et défendre les traditions locales. Ses membres, réunis autour de cette identité forte, perpétuent l'esprit du vignoble et célèbrent les vins du Toulinois avec passion. Et comme le veut la tradition, ils rappellent avec ces quelques mots l'essentiel : **"Fidélité au vin toulinois, Qu'il soit auxerrois, pinot, gamay. Buvons-le frais plutôt que froid. Et ne l'abandonnons jamais."**



Les vins secs



Inattendu :

Sucrosité : ^{sec} 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 100 % Pinot Gris vieilli en fût de chêne
Notes de dégustation : avec sa robe aux reflets dorés, ce pinot gris vinifié en vin sec saura vous surprendre par ses notes fruitées et briochées et ses tanins légers liés au passage en demi-muids (tonneaux de 500L).
Accords mets et vins : Sublime avec un filet mignon en croûte, un gratin dauphinois ou un Brie de Meaux affiné.
Prix de vente : 10,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 9,00 € la bouteille



Étincelle :

Sucrosité : ^{sec} 0 - ① - 2 - 3 - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 100 % auxerrois
Notes de dégustation : avec sa robe or vert, l'auxerrois révèle comme d'habitude ses notes de fruits à chair jaune et de fleurs blanches, un vin blanc sec qui saura vous ravir par la rondeur de ses arômes.
Accords mets et vins : Idéal avec une tarte flambée, un poulet rôti aux herbes ou des Saint-Jacques poêlées.
Prix de vente : 8,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,50 € la bouteille



Mystic Gris :

Sucrosité : ^{sec} 0 - ① - 2 - 3 - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 70 % gamay, 30 % pinot noir
Notes de dégustation : avec sa robe rose saumonée, son nez de petits fruits rouges, en bouche, il associe subtilement la rondeur et la fraîcheur si typique des vins gris du Toulouais.
Accords mets et vins : Parfait avec un ceviche de dorade, une tourte lorraine ou un fromage frais de chèvre.
Prix de vente : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € la bouteille



Rosae :

Sucrosité : ^{sec} 0 - 1 - ② - 3 - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 100 % gamay
Notes de dégustation : la robe rose étincelante du Rosae et ses doux parfums de cerise griotte en font un vin rosé charmeur. Il se distingue de nos gris par une sucrosité plus marquée et sera idéal en apéritif.
Accords mets et vins : Se marie à merveille avec une salade grecque, des légumes grillés ou une panna cotta aux fruits rouges.
Prix de vente : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € la bouteille

Les vins sucrés



Insolite :

Sucrosité : ^{sec} 0 - 1 - 2 - ③ - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 70 % pinot gris - 30 % chardonnay
Notes de dégustation : la robe dorée annonce déjà l'exubérance du pinot gris. La bouche révèle un élégant mix de fruits exotiques et de verveine si typique de l'assemblage, comme la fraîcheur du chardonnay et le sucré du pinot gris.
Accords mets et vins : Exquis avec un curry de crevettes, une terrine de foie gras au pain d'épices ou une tarte à la mirabelle.
Prix de vente : 9,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 8,50 € la bouteille



Apothéose Givrée :

Sucrosité : ^{sec} 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - ⑤ ^{moelleux}

Assemblage : 100 % gamay
Notes de dégustation : avec sa robe saumonée, qui affirme sa nature de vin gris liquoreux, l'apothéose saura ravir les amateurs de vins sucrés grâce à son bouquet très riche et ses notes de bonbons anglais.
Accords mets et vins : Un must avec des figues au foie gras, un plateau de fromages bleus ou une pavlova aux fruits rouges.
Prix de vente : 14,00 € 50 cl - 20,00 € 75cl la bouteille
Prix de vente VIP : 13,00 € 50 cl - 19,00 € 75cl la bouteille

Les vins rouges

dès l'automne



L'Enchanteur :

Sucrosité : ^{sec} ① - 2 - 3 - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 100 % pinot noir en fût de chêne
Notes de dégustation : la robe grenat de ce vin nous rappelle les belles années de pinot bien mûr. La bouche recèle un doux mélange de cassis, de mûres et de vanille que les tanins souples renforcent agréablement.
Accords mets et vins : Un accord parfait avec un foie gras poêlé, un tajine d'agneau aux abricots ou une côte de bœuf de Kobé.
Prix de vente : 10,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 9,00 € la bouteille



Paradoxe :

Sucrosité : ^{sec} ① - 2 - 3 - 4 - 5 ^{moelleux}

Assemblage : 100 % gamay
Notes de dégustation : avec sa robe rubis clair, son nez intense et sa bouche souple, le paradoxe évoque le fruit rouge fraîchement coupé et confirme sa vocation de vin rouge léger et fruité, désaltérant.
Accords mets et vins : Il accompagnera un burger maison, un cassoulet revisité ou une poire pochée au vin rouge.
Prix de vente : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € la bouteille

Les Méthodes traditionnelles IGP Lorraine



L'Essentiel Brut 2021 :

Sucrosité : ^{brut} 0 - ① - 2 - 3 - 4 - 5 ^{doux}

Assemblage : 100 % Chardonnay
Notes de dégustation : avec une robe dorée encore plus soutenue que d'habitude, nous observons déjà l'incidence du passage en barriques. Le nez très frais, surprend vu les trois années de vieillissement en bouteille.
Accords mets et vins : Équilibre parfait avec un foie gras mi-cuit, une omelette aux truffes ou un dessert au chocolat noir
Prix de vente : 15,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 14,00 € - la bouteille



Enigme Brut :

Sucrosité : ^{brut} 0 - ① - 2 - 3 - 4 - 5 ^{doux}

Assemblage : 50 % gamay, 30 % chardonnay, 20 % pinot noir
Notes de dégustation : la robe dorée, les bulles fines, son bouquet de fleurs fraîchement cueillies et son équilibre en bouche font de l'Enigme un vin d'apéritif par excellence.
Accords mets et vins : Tout simplement à l'apéro, sublime avec un carpaccio de Saint-Jacques ou une tarte aux pommes normande.
Prix de vente : la bouteille : 9,00 € - Magnum 21,00 €
Prix de vente VIP : la bouteille : 8,50 € - Magnum 20,00 €



Prose Extra-dry :

Sucrosité : ^{brut} 0 - 1 - ② - 3 - 4 - 5 ^{doux}

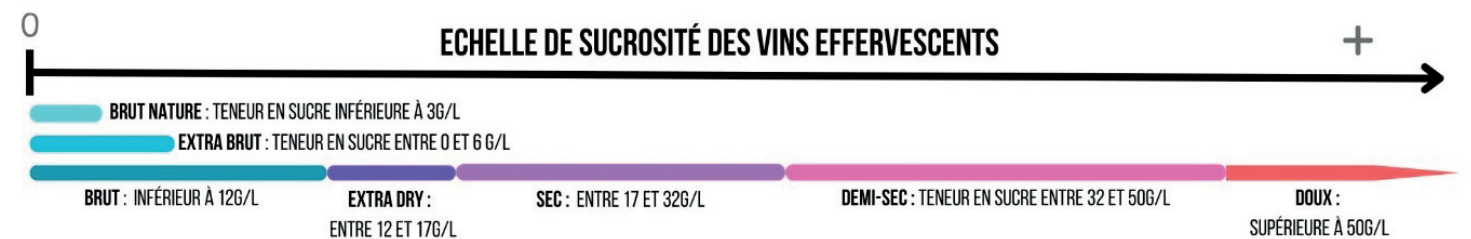
Assemblage : 100 % gamay
Notes de dégustation : avec une robe rose brillante, la méthode traditionnelle rosée surprend par sa fraîcheur, sa rondeur et ses arômes de petits fruits rouges.
Accords mets et vins : S'accorde idéalement avec un cake aux lardons, une quiche lorraine ou une charlotte aux fraises.
Prix de vente : 9,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 8,50 € la bouteille



Eruption Demi-sec :

Sucrosité : ^{brut} 0 - 1 - 2 - ③ - 4 - 5 ^{doux}

Assemblage : 100 % gamay
Notes de dégustation : il surprend toujours autant avec ses fines bulles rouges, sa robe grenat et ses arômes de fruits rouges bien mûrs. La finesse des bulles a tout pour vous étonner à table comme au dessert !
Accords mets et vins : Idéal pour accompagner une pizza maison, des lasagnes ou une forêt noire.
Prix de vente : 9,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 8,50 € la bouteille



Les bulles atypiques

Kir Mirabelle :

Sucrosité : ^{brut} 0 - 1 - 2 - 3 - ④ - 5 ^{doux}

Assemblage : vin blanc pétillant et liqueur de Mirabelle
Notes de dégustation : ce vin pétillant avec sa robe légèrement dorée et son nez parfumé saura vous surprendre avec ses arômes marqués de mirabelle. Avec une sucrosité peu marquée, cet apéritif à la Mirabelle sera parfait de l'apéritif au dessert.
Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif, pour accompagner une tarte à la Mirabelle ou un mille-feuille.
Prix de vente : 11,00 € la blle
VIP : 10,00 € - la bouteille



Kir Bergamoté :

Sucrosité : ^{brut} 0 - 1 - 2 - 3 - ④ - 5 ^{doux}

Assemblage : vin blanc pétillant et liqueur de Bergamote
Notes de dégustation : Sa robe claire et son nez acidulé vous surprendront dès les premiers instants de dégustation. En bouche, retrouvez les notes d'agrumes de la Bergamote et sa légère amertume si caractéristique.
Accords mets et vins : Parfait pour un apéritif original, accompagner un pain d'épices ou une panna cotta à la bergamote.
Prix de vente : 11,00 € la blle
VIP : 10,00 € - la bouteille



Kir Safrané :

Sucrosité : ^{brut} 0 - 1 - 2 - 3 - ④ - 5 ^{doux}

Assemblage : vin blanc pétillant et Sirop de safran (de Domgermain 54)
Notes de dégustation : avec une robe couleur or due à la macération des pistils de Safran, ce vin pétillant saura vous ravir par ses arômes tout en doux et délicatement safranés.
Accords mets et vins : Se marie à merveille avec des samoussas aux légumes, un carpaccio de saumon ou un cheesecake au citron.
Prix de vente : 11,00 € la blle
VIP : 10,00 € - la bouteille

