

Inattendu ou Imprévu

Vous avez peut-être remarqué que l'Inattendu (100% pinot gris) avait disparu des radars l'an passé. En effet, après les 2 premiers millésimes 2019 et 2020 très solaires, vous aviez fait un très bon accueil à cette cuvée mais l'année 2021 nous aura permis de savoir qu'un millésime un peu juste en maturité n'était pas propice à la réalisation d'un bon pinot gris sec. Ne voulant pas vous décevoir nous avons préféré de ne pas vous le présenter. Alors, Me direz-vous : "2022 va être au top ?!" Nous vous répondrons malheureusement que non, puisque le seul cépage qui n'a pas été généreux avec nous l'année dernière était le pinot gris. Nous avons donc du choisir entre les différentes cuvées qui nécessitent ce cépage (p'tit gris, hérésie, insolite et inattendu). **On a quand même pensé aux amateurs de vin blanc sec puisque nous avons réédité la cuvée "Imprévu" à base de Chardonnay mais en l'améliorant encore un peu, en lui offrant un élevage en fût de Chêne ! Sortie prévue en NOVEMBRE 2023 !**

Le barbecue Ambroisique samedi 1^{er} et dimanche 2 juillet



Ça y est ! On commence à être rodés sur l'organisation de cette belle manifestation réservée uniquement aux lecteurs du Petit Journal ! L'édition 2022 s'était remarquablement bien déroulée (les orages nous avaient oublié, on dirait), alors on réitère sur le même modèle ! Pour rappeler un peu le principe : on vous invite le temps d'une journée, en l'occurrence le samedi ou le Dimanche à venir passer un moment convivial

en notre compagnie ! **On prépare d'immenses barbecues, on fournit les verres et les vins du Domaine à volonté en l'échange d'une participation de 10€. Par contre attention pour les novices, pensez bien à ramener votre pique-nique (salades, saucisses, petits fours, ...) et vos couverts / assiettes... Attention : RESERVATION OBLIGATOIRE par mail à : domaine.ambroisie@gmail.com (objet : Barbecue)**

DOMAINE DE L'AMBROISIE

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

HORAIRES D'OUVERTURE Toute l'année : tous les jours de 14 à 18h - le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche

Tarifs 2023

	Tarifs	Tarifs VIP
Étincelle	75cl 7,50 €	7,00 €
P'tit Gris	75cl 7,00 €	6,50 €
Mystic Gris	75cl 7,00 €	6,50 €
Rosae	75cl 7,00 €	6,50 €
Hérésie	75cl 7,00 €	6,50 €
Paradoxe	75cl 7,00 €	6,50 €
Imprévu fût de chêne (NOV23)	75cl 10,00 €	9,00 €
L'Enchanteur	75cl 10,00 €	9,00 €
Insolite	75cl 9,00 €	8,00 €
Apothéose	50cl 14,00€	13,00€
Enigme	75cl 8,50 €	8,00 €
Enigme magnum	150cl 19,00€	17,00€
Prose	75cl 8,50 €	8,00€
Éruption	75cl 8,50 €	8,00€
L'Essentiel 2020 (NOV23)	75cl 15,00 €	14,00 €
L'Essentiel 2015 magnum	150cl 32,00 €	30,00€
Kir Safrané	75cl 11,00 €	10,00 €
Kir Bergamoté	75cl 11,00 €	10,00 €

Marchés 2023

Du 5 au 7 Mai : Pari Fermier à Rambouillet (78)
6 et 7 Mai : Nature en Fête au Parc Sainte Marie à Nancy (54)
14 Mai : Marche Gourmande Emplettes Paysannes à Ludres (54)
Le 18 Juin : Marché gourmand de Vrécourt (88)
20 et 21 Juin : Bulles en Fête à Sacy (51)
Du 2 au 4 Juin : Pari Fermier à Jouy-en-Josas (78)
17 et 18 Juin : Portes Ouvertes du Petit Perche à Romilly (41)
24 Juin : Fête Gauloise de Trondes (54)
1 et 2 Juillet : **Barbecue Ambroisique à Toul (54)**
Le 2 Septembre : Cinéma fermier en Plein air à Preney (54)
9 et 10 Septembre : Stan Elevage à Luneville (54)
17 Septembre : Marche gourmande de Bulligny (54)
8 Octobre : Marché fermier Campagn'Art à Nancy (54)
29 Octobre : Marché fermier aux serres Duval à Ceintrey (54)
4 et 5 Novembre : Salon de l'Évènementiel / du Mariage à Toul (54)
Du 10 au 12 Novembre : **Pari Fermier à Rambouillet (78)**
25 et 26 Novembre : Pari Fermier Rue Saint Charles (78)

Le proverbe à vin

"L'alcool ne résout pas les problèmes, ceci dit... l'eau et le lait non plus !"

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Lorraine a toujours eu un lien très fort avec la production de bulles : on considère que la Lorraine fournissait 1/3 de la production des vins de Champagne avant la création de leur AOC en 1936. Encore aujourd'hui la production des 3 vignobles lorrains (Côtes de Toul, Côtes de Meuse et vins de Moselle) se répartit à 2/3 pour la production de vins tranquilles et 1/3 pour la production de vins effervescents. Voilà pourquoi il y a 10 ans nous avons entrepris de faire reconnaître notre savoir-faire par l'obtention

d'une IGP pour les bulles de Lorraine. Après de nombreuses batailles juridiques (notamment avec la fédération des créments), **l'IGP Lorraine est officiellement reconnue pour les méthodes traditionnelles produites à partir du millésime 2021.** Petit clin d'œil du Domaine de l'Ambroisie car nous avons réussi à faire reconnaître 3 couleurs pour les bulles : blanc, rosé et rouge (que nous sommes les seuls à produire pour la dernière couleur). A venir déguster dès cette année à la cave ;)

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 Bergamotte	35cl 14,00€	13,00€
Lirette	70cl 10,00€	9,00€
Mirette	70cl 13,00€	12,00€
Eau de vie de Mirabelle	35cl 18,00€	17,00€
Eau de vie de Mirabelle	70cl 34,00€	32,00€
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€ - 32,00€ les 8 bt	

Le Petit Journal

| du |

Domaine de l'Ambroisie

www.domaine-ambroisie.fr

33^e édition



ÉDITO

Ah comme les années se suivent mais ne se ressemblent pas ! **Après un millésime 2021 pluvieux, s'en suit un millésime 2022 très sec.** Si l'année 2021 avait annoncé le début de l'ère post-covid, les événements politiques et leurs conséquences économiques n'ont pas forcément aidé à réchauffer les cœurs. Heureusement, nous avons constaté que vous ne vous laissez pas faire, et les mariages, baptêmes, anniversaires, ... se sont succédés pour créer plein de moments chaleureux ! Si tout le monde se retrouve désormais touché par la hausse des prix, pour les entreprises, et nous-mêmes les conditions de travail se compliquent (+30% sur le prix des bouteilles, +15% pour les cartons ou bouchons...). Malgré tout, nous avons décidé de maintenir les prix de nos cuvées phares (Mystic Gris, Enigme...), seules quelques cuvées verront leurs prix augmenter cette année (l'Étincelle, l'Enchanteur et nos kirs), afin de compenser des investissements assez lourds, comme les tonneaux (presque 1000€ pour tonneau neuf) ou des temps de fabrication assez long (pour les kirs). Nous vous parlions également de projets l'année dernière, si nous en avons réalisés quelques-uns (achat d'une laveuse-sècheuse pour des bouteilles étincelantes, d'une effeuilleuse pour améliorer la maturité de nos raisins, ...) nous restons focus sur le projet d'investissement dans un chai de vinification, nous avons bien quelques idées en tête mais il est encore trop tôt pour vous en parler, suite au prochain épisode... **En attendant, on vous annonce quand même en avant-première quelques projets d'agrandissements de familles, qui devrait aussi nous occuper dès 2023 ;)**

LE TOUR DU MONDE DES BOUTEILLES

Si vous avez déjà choisi votre destination pour l'été, c'est le moment de bien penser à emmener une bouteille du Domaine pour nous envoyer votre photo de vacances, figurer dans notre tour du Monde des bouteilles et être récompensé comme il se doit pour votre participation ! A vos appareils photos ;). Une galerie photo est maintenant disponible sur notre site internet



MILLÉSIME 2022

Comme la plupart des hivers ces dernières années, celui de 2021-2022 aura été relativement doux, provoquant encore une fois des départs en végétation précoces. Les bourgeons de mirabelliers, sortis vers la mi-mars n'auront malheureusement pas été épargnés par les petits épisodes de gel de la fin mars tandis que le débourrement de la vigne, vers la mi-avril seulement, nous aura encore sauvé (elle n'était pas encore assez développée pour craindre les gelées). La suite de la saison, très sèche de la mi-mai jusqu'à la mi-août a été parfaite pour le bon développement de la vigne en éloignant les menaces de mildiou et d'oïdium et a permis d'assurer une floraison parfaite de nos grappes de raisin à la mi-juillet. Le soleil a tapé bien fort, au risque de quelques "grillures" mais en nous retenant d'utiliser notre effeuilleuse toute neuve nous avons pu garder à l'abri des rayons ardents les belles grappes qui se dessinaient. Il nous manquait seulement un ingrédient pour assurer une deuxième récolte du siècle en l'espace de 5 ans : la pluie. En effet bien que très chargée la vigne ne nous offrait que des raisins de petite taille. Et là, au démarrage des vendanges, le 5 Septembre (un mois d'avance sur 2021), notre cher "Septembre sauveur" a encore fait tout le boulot et les quelques pluies que nous avons pu avoir (majoritairement la nuit pour le plus grand bonheur des vendangeurs) nous ont permis de gagner presque 30% de volume sur la récolte. **Le résultat est là : nous avons rentré la deuxième plus grosse récolte de notre carrière avec en plus des maturités contrôlées sur la plupart de nos cuvées (entre 12 et 13 degrés). Plus qu'à venir les goûter pour constater de vous-même !!**

Site Internet opérationnel

Maintenant que le site internet "www.domaine-ambroisie.fr" est opérationnel, c'est l'occasion de vous annoncer que vous avez entre les mains la dernière édition papier du Petit Journal du Domaine ! Une décision prise après de nombreuses plaintes... MAIS NON ! Je rrrriigole !! Si on a bien un site internet, son but est de vous informer de manière plus régulière sur les prochains marchés, les points de vente partenaires ou sur des informations plus spécifiques (œnologie, vinification, histoire locale, ...) **N'hésitez pas à aller vous inscrire à la Newsletter** pour recevoir également des informations par mail :)

Le P'tit Gris

Il est vrai qu'elle fait partie des cuvées dont nous parlons le moins souvent et que nous avons tendance aussi à ne pas la faire déguster tellement le Mystic Gris est l'emblème du Domaine de l'Ambroisie. Remarquant que certaines clients étaient de plus en plus avides de vins secs et nous faisant remarquer que le Mystic Gris était trop rond à leur goût **nous avons entrepris de produire ce nouveau gris sans laisser de sucres résiduels.** Si nous le décrivons comme plus "sec" pour le différencier du Mystic, il n'en est pas pour autant acide. Ce vin très fruité sera le compagnon parfait pour des plats de poissons ou de crustacés et accompagnera également très bien les charcuteries comme le fuseau lorrain, ou une quiche, une potée ou munstiflette. **2023 est particulièrement l'occasion de vous en reparler car il y a de fortes chances que cette cuvée puisse enfin arborer le sigle AOC Côtes de Toul.** En effet voilà 5 ans que le syndicat des vignerons de Côtes de Toul en collaboration avec l'INAO travaille sur des essais d'assemblage avec du Pinot Gris dans le vin gris...

Les vins secs

dès Novembre 2023



Imprévu

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Assemblage : 100 % chardonnay en fût de chêne
Notes de dégustation : avec sa belle robe dorée, il développe des parfums typiques du chardonnay : des notes toastées et légèrement mentholées. En bouche, sa fraîcheur s'équilibre à merveille avec ses notes d'abricots
Accords mets et vins : un brochet pêché le dimanche, un chèvre frais ou une salade de fruits exotiques.
Prix de vente : 10,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 9,00 € la bouteille



Étincelle :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Flammekueche, Poulet façon Dakgangjeong ou avec des Côtes de veau à la crème.
Prix de vente : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € la bouteille



Le P'tit Gris :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Assemblage : 70 % gamay, 15 % pinot gris, 15 % pinot noir
Notes de dégustation : avec un bouquet très floral, des notes de tilleul et de groseilles. La bouche est ample et ronde, ce qui est sublime ce grand vin gris sec !
Accords mets et vins : Saumon en gravlax, mille-feuille d'asperges ou avec une andouille du Val-d'Ajol.
Prix de vente : 7,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 6,50 € la bouteille



Mystic Gris :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Choucroute de la Mer, fuseau lorrain ou lors d'un bon barbecue avec les copains.
Prix de vente : 7,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 6,50 € la bouteille



Rosae :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Apéro Tapas, Brochettes de poulet Tandoori ou avec une salade de fruits rouges.
Prix de vente : 7,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 6,50 € la bouteille



Hérésie :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Assemblage : 100 % pinot gris
Notes de dégustation : avec son nez exhalant l'amande fraîche caractéristique des vins orange, en bouche on retrouve des arômes de griotte et de frangipane, la finale légèrement doux/amer s'équilibre à merveille avec les quelques grammes de sucres que nous avons gardés.
Accords mets et vins : Un canard à l'orange, un fromage affiné ou des Baklagani et orchami (roulés d'aubergines aux noix)
Prix de vente : 7,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 6,50 € la bouteille

Les vins rouges

dès Novembre 2023



L'Enchanteur :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Filet de Bœuf de Kobe, magret de canard aux cerises ou avec une Truite au vin rouge.
Prix de vente : 10,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 9,00 € la bouteille



Paradoxe :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Œufs Meurette, casse-croûte au milieu des bois ou avec une poire pochée au Paradoxe.
Prix de vente : 7,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 6,50 € la bouteille

Les vins sucrés



Insolite :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Figues fraîches Chèvre et Miel, Carré de porc au caramel ou avec une Panna Cotta à la Framboise.
Prix de vente : 9,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 8,00 € la bouteille



Apothéose Givrée :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

Assemblage : 100 % gamay
Notes de dégustation : avec sa robe saumonée, qui affirme sa nature de vin gris moelleux, 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 : Juste pour le plaisir pour les aficionados, des Ravioles à la Fourme d'Ambert ou avec une tarte à la Rhubarbe.
Prix de vente : 14,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 13,00 € la bouteille

Les Méthodes traditionnelles



Enigme Brut :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Un mariage post-Covid, en kir avec de la crème de Mirabelles ou avec une Grioche toulousaine.
Prix de vente :
la bouteille : 8,50 € - Magnum 19,00€
Prix de vente VIP :
la bouteille: 8,00 € - Magnum 17,00€

dès Novembre 2023



L'Essentiel Brut 2020 :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Toasts de Foie Gras sur pain d'épices, une omelette aux Truffes ou un Royal au Chocolat.
Prix de vente :
la bouteille : 15,00 € - Magnum 32,00€
Prix de vente VIP :
la bouteille: 14,00 € - Magnum 30,00€



Prose Extra-dry :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : Apéro entre filles, cake aux lardons et aux olives ou avec une salade de fruits de saison.
Prix de vente : 8,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 8,00 € la bouteille



Eruption Demi-sec :

Sucrosité: 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 : En kir avec de la liqueur de Bergamote, une pizza maison ou avec la bûche de Noël.
Prix de vente : 8,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 8,00 € la bouteille

Les Mirabelles et produits dérivés

Voilà quelques années que nous développons une gamme de produits dérivés à partir de notre Perle d'Or de Lorraine. L'occasion est de les mettre en avant mais surtout de vous informer des différents moyens d'approvisionnement en fruits frais lorsque nous sommes en pleine récolte !

- Vous pouvez bien entendu venir chercher quelques kilos à la Cave à Toul
- Recevez directement chez vous des mirabelles fraîchement cueillies sur Pourdebon.fr
- Sur les marchés en région parisienne : 1 à 2 fois courant août selon les

dates de récoltes. (Surveiller les dates de notre venue sur le site internet www.domaine-ambrosie.fr)

- Dans différents magasins de producteurs partenaires : la ferme de Viltain (78), Les fermes de Gally (78), Les Fermiers du Coin - St Jacques (35) ou Orvault (44)... et tous les autres que j'aurais oublié !

Pour avoir toutes les infos en live sur le top départ de la récolte, abonnez-vous à la page Facebook « Domaine de l'Ambrosie à Toul », à la Newsletter du site web ou envoyez-nous un email à avec en objet « Mirabelle » !