

Le Petit Journal | du | Domaine de l'Ambroisie

Les Trublions du goût, Les Arlequins de la vie ! www.domaine-ambroisie.fr 35^e édition



ÉDITO

Alors effectivement, beaucoup nous l'ont fait remarquer, lors de l'Édito de Noël, nous nous étions un poil rajeuni en vous annonçant la 10^{ème} vendange alors que nous en sommes déjà à 20 ! On ne voit plus le temps passer...

Et pour autant quand on voit le chemin parcouru, on se dit que l'on n'a pas chômé : **20 vendanges, 739 478 bouteilles produites** (on dit bien produites et pas vendues, parce qu'on en a bu quelques centaines sûrement), 2 séances de travaux à la cave, 7 camionnettes (non elles n'ont pas toutes été cassées mais on en a quand même beaucoup usées), et je n'arriverai pas à compter le nombre de saisonniers !

Je vous rassure tout de suite, certes on va lever un peu le pied, mais nous avons encore beaucoup de projets en tête ! Normalement 2024 sera l'année d'une **plantation de Chardonnay (18 ares)** car nous avons bien vu votre engouement pour l'imprévu (il n'y en a déjà plus), **des futurs plans pour la construction d'un chai sur Lucey** et encore bien d'autres choses qu'on aura l'occasion de vous annoncer lors de la prochaine édition ! Alors en attendant de vous voir et de trinquer à toutes ces années passées et aux très belles et nombreuses années à venir, toute l'Équipe du Domaine vous souhaite BON VIN !

« CHANGEMENT DE LOOK »

Vous en aviez peut-être entendu parler l'année dernière lors d'un passage à la cave, pour recueillir vos avis quant à la **modification de nos étiquettes**. N'ayant pas reçu un consensus de votre part nous avons décidé de simplement **"relifiter"** nos étiquettes actuelles en leur donnant plus de légèreté et de finesse.

En parallèle, nous avons appris que la coiffe des vins pétillants (la partie métallique qui cache habituellement le bouchon et son muselet) n'était plus obligatoire depuis août 2023 (tout comme la "Marianne" depuis 2019 cf "Le Saviez-vous ?"). Cette fin d'obligation nous a amené à réfléchir sur notre volonté de la conserver : **premièrement d'un point de vue écologique cela améliore le bilan carbone de nos bouteilles** et de plus la pose des coiffes est une activité 100% manuelle au domaine et représente entre 3 semaines et 1 mois de travail d'une personne. Nous avons d'ailleurs envisagé une pose des coiffes automatique mais cela représentait un nouvel investissement de plus de 30 000€... Bref, au lieu d'investir et de vous dire sous peu que nous serions obligés d'augmenter un peu le prix des vins pétillants pour rentrer dans les frais, **nous avons décidé de nous affranchir de cette coiffe devenue "décorative"**. Nous n'étions toutefois pas prêts à ne rien apposer sur le col des bouteilles, c'est pourquoi vous pourrez constater très vite notre nouvel habillage, sur lequel nous précisons tout de même la mention **"récoltant manipulant"** stipulant que nous transformons bien nous-mêmes nos propres raisins !

MILLÉSIME 2023

Que dire de ce millésime 2023 ? Malgré un hiver assez doux, nous n'avons pas constaté de départ fulgurant de végétation, ce qui était plutôt rassurant compte tenu des potentielles gelées printanières. Nous avons constaté quelques dégâts de gelées sur les Mirabelliers en fleurs au mois d'avril. La vigne, qui elle a démarré plus tard est passée au travers, nous avons enchaîné sur **un printemps et un début d'été beau et sec occasionnant une magnifique sortie de grappe**.

Nous devons vous avouer que début Juillet nous étions même inquiets de notre capacité à rentrer toute la vendange dans la cave à Toul et avons même envisagé de racheter quelques cuves ... Comme d'habitude, Dame Nature nous a vite rappelé qu'elle était la plus forte, **une attaque d'oïdium** (un petit champignon qui adore le raisin) nous a occasionné quelques dégâts. Là-dessus, vous rajoutez **un déluge début août** (presque 200mm sur la première quinzaine), et voilà nos belles et nombreuses grappes de raisins qui commencent à éclater. **Heureusement le beau temps est revenu dès le mois de septembre** nous permettant de gagner les quelques degrés de maturité qu'il nous manquait pour pouvoir lancer les vendanges.

Les premiers coups de sécateurs ont été donné le 13 septembre avec **une équipe beaucoup plus nombreuse que d'habitude (20 cueilleurs au lieu de 14 habituellement)** nous permettant ainsi de trier directement à la parcelle les grains et les grappes touchés. Au final presque 350 Hl ont été rentrés (une récolte tout à fait honorable pour l'Ambroisie) alors même que nous avons laissé au sol près de 40% de la récolte ! Ce qui vous laisse imaginer le potentiel de départ de ce millésime 2023.

Plus qu'à venir déguster ce que ça donne en bouteille !

LE TOUR DU MONDE DES BOUTEILLES

Comme d'habitude, voilà les nouveaux exploits des bouteilles du Domaine autour du Monde ! Et là, on doit dire que **Laurent POURTEAU a bien mérité son Magnum !** Parce qu'en plus de balader sa bouteille de Kir Safrané à l'autre bout de la planète, il l'a en plus emmené en plongée avec les tortues !

Alors à votre tour de tenter votre chance et pour ceux qui n'auraient pas gagné, allez voir dans la galerie du Site Web, vous y verrez peut-être vos photos de vacances !



Les vins secs

À partir de Novembre 2024

Imprévu

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

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 : ^{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 : Flammekueche, Poulet façon Dakgangjeong ou avec des Côtes de veau à la crème.
Prix de vente : 8,00 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,50 € la bouteille



Le P'tit Gris :

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

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 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 : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € 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 Tolois.
Accords mets et vins : Choucroute de la Mer, fuseau lorrain ou lors d'un bon barbecue avec les copains.
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 : Apéro Tapas, Brochettes de poulet Tandoori ou avec une salade de fruits rouges.
Prix de vente : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € la bouteille



Hérésie :

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

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 : 7,50 € la bouteille
Prix de vente VIP : 7,00 € la bouteille



Les vins rouges

L'Enchanteur :

Sucrosité : ^{sec} 0 - 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 : 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 : ^{sec} 0 - 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 : Œufs Meurette, casse-croûte au milieu des bois ou avec une poire pochée au Paradoxe.
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~~ - ^{moelleux} 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 : ^{sec} 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - ^{moelleux} 5

Assemblage : 100 % gamay

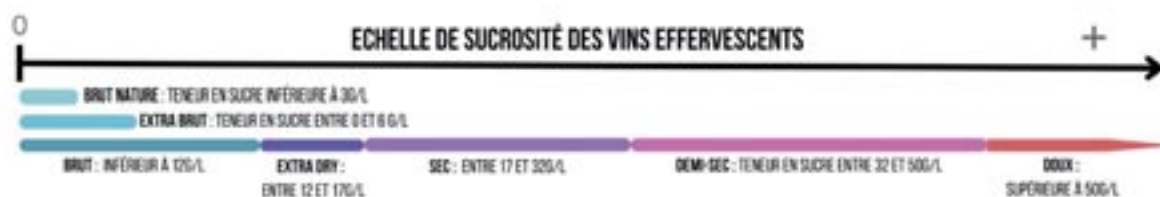
Notes de dégustation : avec sa robe saumonée, qui affirme sa nature de vin gris moelleux, l'apothéose saura ravir les amateurs de vins sucrés grâce à son bouquet très riche et ses notes de bonbons anglais.

Accords mets et vins : Juste pour le plaisir pour les aficionados, des Raviolas à la Fourme d'Ambert ou avec une tarte à la Rhubarbe.

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 Méthodes traditionnelles



Enigme Brut :



Sucrosité : ^{brut} 0 - ~~1~~ - 2 - 3 - 4 - ^{doux} 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 Grioché toulouise.

Prix de vente :

la bouteille : 8,50 € - Magnum 19,00 €

Prix de vente VIP :

la bouteille : 8,00 € - Magnum 17,00 €

L'Essentiel Brut 2020 :



Sucrosité : ^{brut} 0 - ~~1~~ - 2 - 3 - 4 - ^{doux} 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 : 15,00 € la bouteille

Prix de vente VIP : 14,00 € - la bouteille

Prose Extra-dry :



Sucrosité : ^{brut} 0 - 1 - 2 - ~~3~~ - ^{doux} 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 : ^{brut} 0 - 1 - 2 - 3 - ~~4~~ - ^{doux} 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-ambroisie.fr)

- Dans différents magasins de producteurs partenaires : la ferme de Viltain (78), Les fermes de Gally (78), Les Fermiers du Coin - St Jacques (35) 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'Ambroisie à Toul », à la Newsletter du site web ou envoyez-nous un email à avec en objet « Mirabelle » !

Marchés 2024

Du 26 au 28 Avril : Pari Fermier à Rambouillet (78)
4 et 5 Mai : Nature en Fête au Parc Sainte Marie à Nancy (54)
Jeudi 9 Mai : Marché gourmand de Vrécourt (88)
18 et 19 Mai : Bulles en Bouches à Sacy (51)
Du 7 au 9 Juin : Pari Fermier à Jouy-en-Josas (78)
22 et 23 Juin : Portes Ouvertes du Petit Perche à Romilly (41)
6 et 7 Juillet : **Barbecue Ambroisique à Toul (54)**
7 et 8 Septembre : Stan Elevage à Luneville (54)
Dim. 15 Septembre : Marche gourmande de Bulligny (54)
Dim. 22 Septembre : Marche Gourmande Emplettes Paysannes à Ludres (54)
Dim. 13 Octobre : Marché fermier Campagn'Art à Nancy (54)
26 et 27 Octobre : Portes ouvertes aux Pépinières de la Demoiselle (88)
27 Octobre : Marché fermier aux Serres Duval à Ceintrey (54)
2 et 3 Novembre : Salon de l'Évènementiel / du Mariage à Toul (54)
Du 8 au 10 Novembre : Pari Fermier à Rambouillet (78)
Sam. 30 Novembre : Stand aux Pépinières de la Demoiselle (88)
30 Nov. et 1er Déc. : Pari Fermier Rue Saint Charles (75)

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Marianne ou « timbre fiscal » présent au-dessus de chaque capsule de bouteille de vin représente une **taxe alcool** dont le vigneron s'acquitte auprès du Trésor Public en plus de la TVA. Pour notre Marianne vous pouvez y lire : « 54 RECOLTANT 132 » : « 54 » correspondant à notre département (la Meurthe-et-Moselle), « 132 » indiquant que nous avons été le 132e producteur à en faire la demande et la mention « **Récoltant** » précisant que nous vinifions nous-mêmes nos propres raisins.

Il existe également d'autres statuts que vous pouvez voir apparaître sur les capsules : la mention « Négociant » ou « N » est accordée aux vignerons qui ne vinifient pas seulement leurs propres raisins

mais aussi ceux issus d'achat-revente. Enfin, la mention « E » s'applique aux « Entrepositaires agréés », maisons de négoce ou caves coopératives pour la plupart qui achètent du raisin ou du vin pour ensuite les commercialiser à leur nom.

Si autrefois, on ne voyait aucune bouteille à la vente sans la présence de cette Marianne apposée sur le col de la bouteille, **sachez toutefois qu'elle est devenue facultative depuis le 1er juin 2019 !** Les vignerons doivent simplement gérer leurs stocks afin de bien s'acquitter de leur taxe alcool auprès des douanes mais vous êtes tout à fait susceptible de trouver des bouteilles sans coiffe ni Marianne sur les marchés ou en Magasins !

Le barbecue Ambroisique samedi 6 et dimanche 7 juillet



Le traditionnel barbecue ambroisique est de retour le 1er week-end de Juillet. Comme d'habitude, nous vous fournissons les braises, les tables, les chaises et un abri et vous **venez avec de quoi vous sustenter, des outils pour l'ingérer et votre bonne humeur !**

Suite à quelques débordements l'année dernière nous devons à nouveau modifier les modalités de participation. **Chaque couple qui reçoit le journal à la maison aura la possibilité d'inviter un autre couple d'ami** (bien entendu, les enfants ne sont pas comptés). Nous avons également été alertés sur le fait que les formules "boissons à volonté" ne sont plus auto-

risées par la loi. De ce fait, **contre les 10€ de participation, vous obtiendrez le droit de repartir avec votre verre gravé et 5 boissons à déguster pendant le repas.** Tous les verres ou les bouteilles suivant(e)s seront proposés à la vente au tarif de la cave.

Alors à vos inscriptions car les places seront limitées à 150 personnes par jour pour le samedi midi et le dimanche midi. (Possibilité d'arriver vers 11h30).

Attention : RESERVATION OBLIGATOIRE par mail à : domaine.ambroisie@gmail.com (objet : Barbecue)

Le proverbe à vin

« Le Vin est le plus infaillible des présages car il annonce la joie, la franchise, le bonheur enfin. »
Philippe Aubert de Gaspé

DOMAINE DE L'AMBROISIE

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

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

Tarifs 2024

		Tarifs	Tarifs VIP
Imprévu fût de chêne (NOV24)	75cl	10,00 €	9,00 €
Étincelle	75cl	8,00 €	7,50 €
P'tit Gris	75cl	7,50 €	7,00 €
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	75cl	10,00 €	9,00 €
Insolite	75cl	9,00 €	8,00 €
Apothéose Givrée	50cl	14,00€	13,00€
Apothéose Givrée	75cl	20,00€	19,00€
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	75cl	15,00€	14,00€
Kir Safrané	75cl	11,00€	10,00€
Kir Bergamoté	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 Bergamotte	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€ - 32,00€ les 8 bt	
Jus de Pomme	100cl	3,50€ - 18,00€ les 6 bt	



EN LIVRAISON A DOMICILE

www.pourdebon.com