A3-JOURNAL AMBROISIE PRINTEMPS25.qxp_Mise en page 1 16/04/2025 16:19 Page 1

Le Petit Journal | du | Domaine de l'Ambroisie

Les Trublions du goût, Les Arlequins de la vie ! **www.domaine-ambroisie.fr** 37e édition

ÉDITO

Bon le laïus a été fait sur l'Edition de Noël, que d'eau, que d'eau, que d'eau ! Une année 2024 particulièrement arrosée et pourtant dès le début de l'année 2025 presque plus rien, pour rester dans les statistiques que j'aime tant, seulement 170 mm de Janvier à Mars 2025 contre 300mm une année normale.

Selon les prévisions un peu folles de l'alsacien Rémy Gullung, **l'année à venir devrait être une année chaude et sèche !** On ne va pas vous cacher qu'on en aurait bien besoin pour **reconstituer les stocks de vin** qui descendent toujours au vu de votre engouement pour le Domaine. **Nous vous souhaitons donc plein de barbecues** pour rattraper ceux que nous n'avez pas pu faire l'année dernière, une belle année clémente pour regarnir la cuverie et surtout plein de belles dégustations avec votre famille, vos amis mais aussi avec nous !

AUBIN, LE NOUVEAU COLLOC DE LA CAVE !

Certains l'on peut être déjà vu, un nouveau chaton nommé « Aubin » est arrivé dans notre chai depuis tout début Janvier. Cela fait un an déjà que nous n'avons pas eu de nouvelles de « Oussa », notre boule de poil noir et nous craignions que les souris ou les rats viennent trouver refuge à la cave… Notre nouveau chasseur est en place et adore faire des ronds de jambes aux visiteurs ! Attention, ne laissez pas les portes ou le coffre de la voiture ouverts, il serait capable de repartir avec vous et au passage d'imprimer l'empreinte de ses petites pattes sur le beau tissu des sièges…

LE TOUR DU MONDE DES BOUTEILLES

Le concours du Tour du Monde est toujours d'actualité et cette année, c'est **Laurent Pendu qui a gagné un Magnum d'Enigme.** On lui doit cette jolie photo prise à Osaka au Japon. Quelle belle mise en lumière du Kir Bergamoté, un grand Merci à lui ! Avis à ceux qui le souhaitent, vous pouvez tenter votre chance en nous envoyant votre photo par mail avec en objet "Tour du Monde" (c'est plus facile pour nous de les retrouver) ! PS : Didier, on attend ta photo des Etats-Unis …

MILLÉSIME 2024

Voici le récapepet complet de **cette drôle d'année 2024.** L'hiver, comme ces dernières années, a été assez doux, occasionnant un départ en végétation assez précoce (les mirabelliers en fleur fin mars et la vigne qui a débourré mi-avril). Par contre, le mois d'avril (ne te découvre pas d'un fil !) a été pile au RDV et a ralenti tous ces démarrages trop précoces. **Heureusement les gelées nous ont épargnés mais les températures fraiches auront eu raison de nos belles prunes dorées.** Derrière, mai, juin et juillet ont été humides, provoquant beaucoup de travail à Rémy et Gautier pour préserver l'état sanitaire de nos vignes. Août nous aura offert une petite accalmie, nous laissant entrevoir l'espoir de voir arriver l'été indien si cher à nos récoltes de raisins ! Malheureusement, septembre aura été à l'image de cette année 2024 : humide. On a craint de ne pas voir mûrir les raisins, mais avec un peu de patience nous avons atteint nos objectifs de maturité vers la mi-septembre. **Je tiens par la même à remercier toute notre équipe de vendangeurs d'avoir fait preuve de courage et de ténacité !**

Le résultat est là, 360 Hl de rentrés (environ ¾ d'une récolte normale) et un tri aux vignes parfait. En témoignent les arômes délicatement parfumés et la belle fraicheur en bouche de l'Etincelle ou du Rosae : nos deux cuvées déjà embouteillées !

Comme dit Rémy (le nôtre) : « les bonnes années il n'y a rien à faire, par contre une année comme 2024, c'est là qu'on voit les bons vignerons ! ». **Alors félicitons d'or et déjà l'équipe cave pour les jolis vins élaborés** et maintenant à votre tour de venir les découvrir pour vous faire votre opinion !

« IGP LORRAINE »

Avis aux amateurs de fines bulles, la Lorraine fait pétiller les papilles avec **une grande nouvelle : en octobre 2024, ses vins pétillants ont obtenu l'Indication Géographique Protégée (IGP) !** Une reconnaissance bien méritée pour les vignerons lorrains !
Si la Lorraine est connue pour ses mirabelles et sa charcuterie, elle se distingue désormais par ses vins pétillants d'exception. Grâce à des cépages soigneusement sélectionnés et une vinification maîtrisée, ces vins pétillants rivalisent avec les plus grandes appellations. La méthode traditionnelle, identique à celle du champagne, assure des bulles délicates et un équilibre parfait entre acidité et arômes fruités. Obtenir une IGP, **c'est bien plus qu'un label : c'est une reconnaissance du travail minutieux des vignerons** et une protection contre les imitations. Cette distinction garantit l'origine et la qualité des raisins utilisés dans l'élaboration des vins pétillants lorrains. Que ce soit pour un apéritif festif, un mariage ou un simple plaisir du quotidien, les vins pétillants IGP Lorraine sont à savourer sans modération (ou presque). Alors, prêts à trinquer à cette belle réussite ? Santé !

Marchés 2025

3 et 4 Mai : Nature en Fête au Parc Sainte Marie à Nancy (54)
Du 9 au 11 Mai : Pari Fermier à Rambouillet (78)
17 et 18 Mai : Bulles en Bouches à Sacy (51)
Jeudi 29 Mai : Marché gourmand de Vrécourt (88)
Du 7 au 9 Juin : Pari Fermier à Jouy-en-Josas (78)
21 et 22 Juin : Portes Ouvertes du Petit Perche à Romilly (41)
5 et 6 Juillet : Barbecue Ambroisique à Toul (54)
13 et 14 Septembre : Stan Elevage à Luneville (54)
Dim. 21 Septembre : Marche gourmande de Bulligny (54)
Dim. 12 Octobre : Marché fermier Campagn'Art à Nancy (54)
Du 7 au 9 Novembre : Pari Fermier à Rambouillet (78)
Du 21 au 23 Novembre : Salon des Vins de Saint-Dié-des-Vosges (88)
29 et 30 Novembre : Pari Fermier Rue Saint Charles (78)

NOUVELLE PARCELLE D'AUXERROIS !

Voilà plusieurs années que l'Etincelle nous fait défaut dès le début de l'automne pour votre plus grand désarroi au moment de venir faire vos stocks avant les Fêtes. (J'en profite d'ailleurs pour vous dire que la récolte 2024 ne nous permettra pas d'aller jusqu'à la fin de l'année alors prévoyez de faire vos emplettes en septembre si vous voulez être sûrs d'en avoir). Bref, nous avons pris les choses en main et nous avons planté fin mars 46 ares d'Auxerrois (1 Ha 15 ares sont actuellement en production) **afin de potentiellement arriver à l'autosuffisance dès l'année 2028 ! Encore un peu de patience…**

Le barbecue Ambroisique
samedi 5 et dimanche 6 juillet

Le barbecue ambroisique revient les samedi 5 et dimanche 6 juillet 2025 ! Comme toujours, nous fournissons les braises, les tables, les chaises et un abri. Vous apportez votre repas, vos couverts et bien sûr, votre bonne humeur pour partager un moment convivial.
Cette année, chaque couple recevant le journal peut inviter un autre couple d'amis, les enfants n'étant pas comptabilisés. La participation de 10 euros comprend un verre gravé en souvenir ainsi que cinq boissons à déguster pendant le repas. Les boissons supplémentaires seront disponibles à la vente au tarif de la cave.
Les places étant limitées à 150 personnes par jour, nous vous conseillons de réserver rapidement.
L'accueil se fera à partir de 11h30.
Pour réserver, envoyez un mail à domaine.ambroisie@gmail.com avec l'objet : Barbecue.
Nous avons hâte de vous retrouver pour partager ensemble ce moment festif !

Le proverbe à vin

"Je bois du vin uniquement en deux occasions : quand je mange et quand je ne mange pas."
Paul Morand

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 2025

		Tarifs	Tarifs VIP
Inattendu fût de chêne (nov 25)	75cl	10,00 €	9,00 €
Étincelle	75 cl	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	75 cl	20,00€	1 9,00€
Enigme	75cl	9,00 €	8,50€
Enigme magnum	150cl	21,0 0€	20,00€
Prose	75cl	9,00€	8,50€
Éruption	75cl	9,00€	8,50€
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€	12,0 0 €
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€	
Jus de Pomme	100cl	3,50€	

EN LIVRAISON A DOMICILE POUR 1DE BON **www.pourdebon.com**

Les vins secs

dès Novembre 2025

Inattendu

sec / moelleux
Sucrosité : (0) - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

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 :

sec / moelleux
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 : 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 :

sec / moelleux
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 Toulois.
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 :

sec / moelleux
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 marqué 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 :

sec / moelleux
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 : 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 :

sec / moelleux
Sucrosité : 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - (5)

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 Novembre 2025

L'Enchanteur :

sec / moelleux
Sucrosité : (0) - 1 - 2 - 3 - 4 - 5

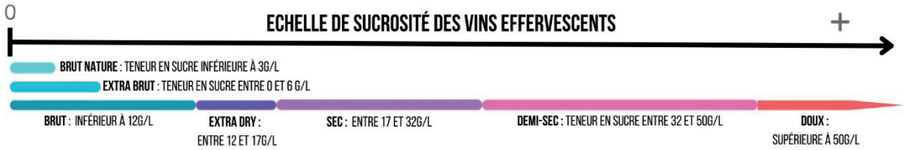
Assemblage : 100 % pinot noir en fût de chêne
Notes de dégustation : la robe grenat de ce vin nous rappelle les belles années de pinot bien mûr. La bouche recèle un doux mélange de cassis, de mûres et de vanille que les tanins souples renforcent agréablement.
Accords mets et vins : Un accord parfait 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 :

sec / moelleux
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 : 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 de Lorraine



L'Essentiel Brut 2020 :

brut / doux
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 : 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 :

brut / doux
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 : 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 :

brut / doux
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 : 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 :

brut / doux
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 : 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 Safrané :

brut / doux
Sucrosité : 0 - 1 - 2 - 3 - (4) - 5

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 douceur 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 bouteille
Prix de vente VIP : 10,00 € - la bouteille

Kir Bergamoté :

brut / doux
Sucrosité : 0 - 1 - 2 - 3 - (4) - 5

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 bouteille
Prix de vente VIP : 10,00 € - 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 » !