

Les vins de France et de Lorraine primés

L'« Amicale Neufchâteau Dégustation » présidée par Christophe Nicolle, organisait la 21^e édition du concours des vins de Lorraine et le concours des Caudalies (vins de France ou de pays) au Trait d'Union. Pour la deuxième année consécutive, le département des Vosges était représenté. En 2015, pour leur première parti-

cipation, ils avaient obtenu deux médailles. « C'est une dégustation à l'aveugle avec trente participants. Ils ont analysé les vins d'après leur couleur et après une dégustation olfactive. Cinquante-six échantillons de vins ont été dégustés, expliquait Bernard Branciforti, membre du jury composé de membres de

l'association, d'amateurs, de professionnels et de viticulteurs de Meuse, Meurthe-et-Moselle et Moselle. Les vins de l'année 2015 sont d'une bonne qualité grâce à l'ensoleillement. »

■ La remise des prix se déroulera les 16 et 17 avril au Trait d'Union, lors du salon du terroir et du vin.



Organisé par « Amicale Neufchâteau dégustation », le concours des vins de Lorraine et des Caudalies met à l'honneur les crus de la région ou les vins de pays.

Le palmarès

Concours des vins de Lorraine. - Médaille d'or : domaine de l'Ambroisie de Toul. Médaille d'argent : Laroppe de Bruley et médaille de bronze : domaine de la Linotte, Auxerrois de Lucey.

AOC Côtes de Toul Gris 2015. - Médaille d'or : Maison Lelièvre Gris de Toul, de Lucey et Vincent Laroppe.

Gris lot 04 de Bruley. - Médaille d'argent : Vincent Laroppe.

Gris lot 03 de Bruley. - Médaille d'argent : domaine Migot, Vin Gris, de Lucey.

AOC Côtes de Toul Rouge 2015. - Médaille d'argent : domaine de l'Ambroisie de Toul.

AOC Moselle Blanc 2015. - Médaille d'or : Château de Vaux, Les Gryphées bio de Vaux et médaille d'argent : domaine Dietrich-Girardot de Vic-sur-Seille.

AOC Moselle Rouge 2015. - Médaille d'or : Benoit Legrand-jacques, Les Galets Noirs de Rozerieulles et Château de Vaux, Les Hautes Bassières de Vaux.

Méthode traditionnelle Blanc de blanc. - Médaille d'or : domaine Crochet « Les Blaisières » de Bulligny.

Méthode traditionnelle de Lorraine blanc de noir. - Médaille d'or : Les vigneron du Tulois, Crinoline Blanc de Noir de Mont-le-Vignoble et médaille d'argent : domaine de l'Ambroisie, Enigne Brut de Toul.

Méthode traditionnelle de Lorraine rosé. - Médaille d'or : domaine Crochet « Cuvée Crochet » de Bulligny.

Vins sans indication géographique (VSIG) rouge et rosé. - Médaille d'or : Les Coteaux du Montfort, Gris fruité de La Neuveville-sous-Montfort.

Vins sans indication géographique (VSIG) blanc. - Médaille d'or : GAEC l'aumônière « Auxerrois » du Duc Viéville-sous-les-Côtes et médaille d'argent : GAEC l'aumônière « Chardon-nay » du Duc Viéville-sous-les-Côtes.