

Plan



Contact

• Le Président : Jean-Pierre DROGUET
 95, rue du Montfort
 88800 La Neuveville Sous Montfort.
 Tél : 03-29-07-71-38.

• Le Vice-Président : Jean VANÇON
 158, rue du Montfort
 88800 La Neuveville Sous Montfort.
 Tél : 03-29-07-73-45.

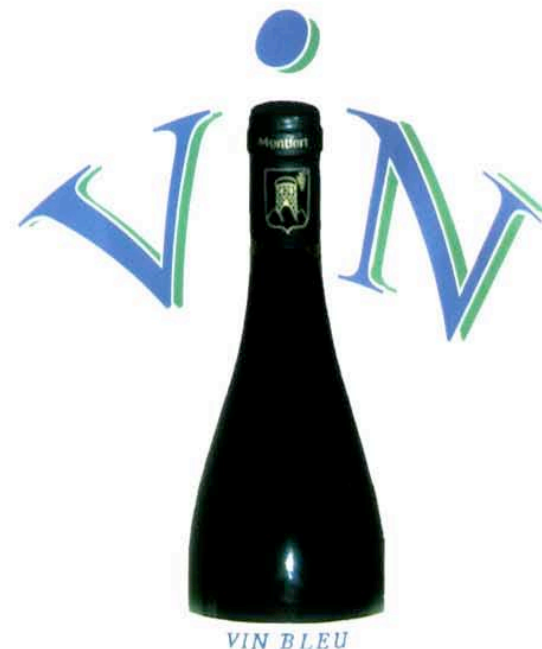
Qu'écrire à la Coopérative :
 Les Producteurs Réunis des Coteaux du Montfort : rue du Moulin
 88800 La Neuveville Sous Montfort.
 Agrément n° 8832520800.
 RCS Mirecourt n° D 422 617 746.

Tableau des Prix :

<i>1 bouteille : 4€ (par carton: 3,83€ la bouteille).</i>		
<i>Nombre cartons</i>	<i>Nombre bouteilles</i>	<i>Prix en €</i>
1	6	23
2	12	46
3	18	69
4	24	92
<i>A partir de 5 cartons, la blle: 3,50€ ; le carton: 21€.</i>		
5	30	105
10	60	210
<i>Un coffret cadeau de 3 blles (2Vin bleu, 1R fruité): 14€.</i>		

Réalisation : Pierre-Edouard DROGUET • Impression : LESCEUR IMP. VITTEL.

Les Producteurs Réunis Des Coteaux du Montfort



La Neuveville
Sous Montfort



*Il était une fois, la Princesse Vigne, qui habitait sur le Montfort
de La Neuveville Sous Montfort ...*

De la vigne dans les Vosges, il y en a toujours eu, surtout dans la plaine.

Pour notre commune de La Neuveville Sous Montfort, avant le phylloxéra¹, (la maladie du phylloxéra a touché les vignes du Montfort vers 1902/1904), il y avait plus de 40 hectares de vignes sur le finage².

Actuellement, nous comptons encore 5 hectares de vignes en production ; ce sont des plants hybrides : "OBERLIN" et "Kulhmann", résistant à la maladie.

Selon les possibilités et les envies des coopérateurs, de jeunes plants viennent enrichir les parcelles du Montfort, pour assurer l'avenir des vignes sur les coteaux de la commune de La Neuveville Sous Montfort.

*... Plus tard, il y eut la naissance d'une magnifique coopérative, appelée
Les Producteurs Réunis des Coteaux du Montfort ...*

En 1994, la Chambre d'Agriculture des Vosges s'intéresse à nos coteaux et souhaite que nous puissions commercialiser du vin vosgien, afin de fournir les

fermes auberges, les chambres d'hôtes en complément des menus typiquement vosgiens et pour proposer aux amateurs du terroir.

En 1995, un groupe de 10 vigneronniers démarrent le projet en créant : l'Association des Vignerons des Coteaux du Montfort.

Le 1^{er} janvier 1999 est née la coopérative actuelle :

LES PRODUCTEURS RÉUNIS DES COTEAUX DU MONTFORT,

qui compte maintenant 22 coopérateurs.

Gilles Laporte, qui a élaboré l'étiquette, nous a soutenu ainsi que la Chambre d'Agriculture où il était directeur du service Tourisme/Communication

L'agrément Vosges Terroir a été obtenu en 2003 et tous les ans depuis.

Lexique :

1. **Phylloxéra** : Maladie de la vigne causée par un insecte du même nom qui s'attaque aux racines de la vigne.
2. **Einage** : Circonscription sur laquelle se trouve l'ensemble des vignes.
3. **Oenologue** : Spécialiste en techniques de la fabrication et de la conservation des vins
4. **Tannique** : Avec du tannin, substance végétale contenue dans les rafles de raisins.

*Il se déguste entre 14 et 16°C.
Vous pouvez le mettre en carafe
1 heure avant dégustation.*

*... Plusieurs Seigneurs venus de tout horizon adèrent
la petite Coopérative à grandir et à se développer ...*

Notre vinification est suivie par un oenologue³ confirmé qui assure ainsi une qualité de nos vins et une réelle recherche d'amélioration de notre vinification.

Un bâtiment propre à la vinification a été construit par la commune et mis à la disposition de la coopérative depuis 1999.

La coopérative possède un petit groupe d'embouteillage.

Le Conseil Général des Vosges, la Région Lorraine et l'Europe ont apporté un soutien financier lors de la réalisation du bâtiment.

C'est une belle réussite, pour le canton de Vittel et pour l'Ouest Vosgien.

*... Deux Chevaliers du Terroir Vin Bleu et Rouge
Fruité s'empressèrent de venir prêter main forte à la Coopérative ...*

Le Vin Bleu (qui est un vin rouge) est ainsi nommé depuis 2003, grâce à une idée d'un des coopérateurs. On peut faire le rapprochement avec sa couleur.

Pour le Vin Bleu, les raisins sont passés au fouloir égrappoir le jour des vendanges; les baies obtenues macèrent pendant 3 jours en cuve et sont pressées. Le vin finit sa fermentation en cuve.

Le vin Bleu est plus foncé, plus tannique⁴ que le Rouge Fruité, il se boit avec des viandes rouges, du fromage : parfait pour les marinades ou le coq au vin.

Le Rouge Fruité est élaboré différemment; les raisins sont pressés le jour même des vendanges (1^{ère} presse) et la fermentation se fait uniquement avec le jus.

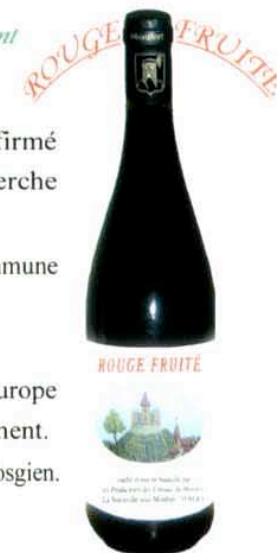
Il se boit frais, en apéritif avec du sirop de mirabelle ou de cassis, et peut accompagner avantageusement les barbecues, les entrées et les charcuteries.

Nos vins font un degré d'alcool compris entre 11 et 13°.

*... C'est ainsi que tous vécurent heureux et que la Coopérative et les Coopérateurs
eurent beaucoup de clients ... Venez vérifier par vous-mêmes !*

On vous attend bientôt !!!

**Le Président et
les coopérateurs.**



*Il se déguste
bien frais.*

