

Le Vigneron

L'année 2014

Numéro 18

octobre 2014

Editorial

Bonjour à toutes et à tous,

Grâce à vous tous, nos portes ouvertes de juin dernier ont obtenu un franc succès. Ce fut une belle réussite, nous avons bénéficié d'un super temps : 900 personnes environ dont 510 sont venus partager le repas prévu à cette occasion.

J'y viendrai plus longuement un peu plus loin.

Une campagne comme celle-ci nous a réservé quelques surprises, enfin ! Celles-ci se suivent mais ne se ressemblent pas (voir l'année 2014). Une commercialisation toujours aussi fructueuse. Notre qualité et notre sérieux font bouger le curseur vers le haut. Merci Christine pour notre progression sur Paris.

Parlons un peu des fêtes locales :

Fête des vins : 25 et 26 Octobre 2014

Saint-Vincent Tournante : 6 et 7 Février 2015 à Chemilly-sur-Serein : n'hésitez-pas, c'est une très belle fête vigneronne à ne pas manquer...

Et je terminerai en vous présentant, de la part de maman, Christine, Laurent, Clémentine et moi-même, tous nos vœux de joie, bonheur et santé pour cette nouvelle année 2015, car il serait surprenant que nous nous rencontrions tous d'ici la fin d'année.

Bonne lecture à tous !....

Sommaire

L'année 2013	p 2
Info du vigneron	p 4
Nos salons 2013/2014	p 6
Présentation des vins	p 7



Yvon

La vendange 2013 terminée, nous avons essayé de l'oublier, mais hélas la vinification nous a vite rappelé qu'une année délicate ne pouvait annoncer qu'une vinification délicate. Effectivement, nous dormions presque en cave car chaque cuvée demandait une attention particulière et avec 1/3 de récolte en moins, ça ne rigolait pas !...

Laurent s'est attelé corps et âme à la vinification pour ne voir le jour que début décembre pour la fermentation alcoolique et début mars pour les fermentations malolactiques, je crois même que nous avons fait exploser le budget pour les analyses de suivi en labo : enfin ! cela fait partie du métier...

Pendant tout ce temps nos personnels arrachaient les ceps crevés (Esca)- voir vigneron n° 17 – et attaquaient la taille comme d'habitude au 10 novembre sous une pluie froide et désagréable, un léger rafraîchissement toujours humide s'est fait sentir mi-décembre mais toujours sans soleil de novembre à fin février, je crois qu'il n'y a eu que 10 jours de soleil : il fallait franchement avoir le moral , puis début mars, la luminosité pointe son nez : journées à peu près agréables sans pluie mais avec des nuits fraîches, pratiquement pas de gelée mais 1, 2, 3, 4 degrés étaient courants. Début Avril, nous aurions dit qu'un « miracle » venait de se produire : le beau soleil était là, nous pouvions reprendre le labour dans les vignes tout en surveillant la météo qui pouvait nous faire craindre quelques gelées de printemps. Trois nuits froides, jusqu'à - 3,5, - 4 dans les fonds de la Fourchaume et de l'Homme Mort, nous ont inquiété : tous les vigneron concernés étaient sur le pied de guerre. Nous avons vécu deux nuits blanches, heureusement sans catastrophe. Enfin, plus de peur que de mal, la récolte fut sauvée ; fin avril, début mai, de belles journées ensoleillées font reprendre vie à la nature.



La vigne se réveille et pousse gentiment, nous l'attachons sans trop tarder pour ne pas être débordés car il y avait tous les ingrédients pour qu'il y ait une pousse rapide.

Mai nous ouvre les bras avec de belles journées accompagnées de nuits assez fraîches pour la saison.

Vers le 20 mai, réchauffement brutal ; réveillée par cette climatologie, la vigne pousse comme une folle, il fallait écimer pour réduire son ardeur toutes les semaines et bien entendu, chaud, sec, pas de maladie, le mildiou et l'oïdium aiment le chaud humide, par conséquent 3 traitements ont suffi pour aller jusqu'à la fleur. Parlons de la fleur, nous sommes début juin, la floraison bat son plein, une chaleur hors du commun s'abat sur le vignoble le week-end de la Pentecôte et ça, ce n'est pas bon : chaud oui, caniculaire non. Quelques semaines plus tard, nous observons des grappillons non fécondés en train de tomber au sol.



Qu'est-ce que cela pouvait nous réserver ? Eh bien : coulure et millerandage venaient une fois de plus s'ajouter au vocabulaire du vigneron et bien entendu, il fallait faire avec car la nature en avait décidé ainsi. Juillet, pluie et vent sont au rendez-vous : pour une fois pas de grêle. 2 journées de beau par semaine avec des millimètres d'eau.... Il était vraiment difficile de placer un traitement pour protéger la récolte et tout cela jusqu'à la mi-août. Impossible de garder les vignes propres au niveau de l'enherbement, nous avons dû passer plus de 5 fois dans certaines parcelles afin de maîtriser la flore : c'est bien de ne plus désherber chimiquement mais bonjour le bilan carbone...

Enfin, c'est ainsi ! Fin août, la véraison n'était qu'à 30 % faite, nous étions loin d'une date de vendange pour le 10 septembre. Mais quand la nature a décidé, elle peut sans problème rattraper le temps perdu. Fin août, début septembre, la chaleur et une belle luminosité accélèrent la maturation : les raisins se chargent en sucre et leur robe vert pâle aux couleurs or passe rapidement : c'était trop beau ! Les vendanges se trouvent reculées car un blocage de la maturation se fait sentir dû à un manque d'eau : les pellicules sont épaisses les pépins ne mûrissent pas, il fallait attendre oui mais combien de temps ? vers le 20 septembre, une petite pluie d'orage raisonnable s'abat sur le vignoble, le vigneron décide de laisser faire la nature et nous verrons pour intervenir ; les baies se remettent à mûrir, le sucre est là, les acidités tombent, il faut y aller, c'est ce que nous avons fait.



Rendez-vous dans un an pour voir si la sagesse était bonne conseillère...

Info du vigneron

Portes ouvertes au Domaine

Grand succès. Merci à toutes celles et à tous ceux qui ont fait le déplacement. Merci à toutes celles et à tous ceux qui nous ont écrit, merci à vous tous, fidèles de notre Domaine. N'oublions pas la météo qui était avec nous les 2 jours car je crois que ce fut le seul week-end où nous avons pu manger dehors, les fesses dans l'herbe. Tous les exposants que nous avons invités ont également eu un franc succès auprès de vous tous, dommage pour l'un d'entre eux qui n'a pas pu assurer la journée du Dimanche.

La ballade en 4X4, très appréciée, fut une réussite, j'en profite pour remercier la Société MADEA d'Auxerre qui nous a prêté deux 4X4 de la marque IZUZU.

Le samedi soir, belle ambiance très sympathique grâce au groupe de jazz « Accent Jazz » qui joua jusqu'à minuit 30.



Les vendanges, ma vendange

Enfin l'instant tant attendu dans mon cœur, mais je ne le montre pas. C'est ma vendange à moi mais c'est aussi un excellent moment de partage avec toutes celles et ceux qui ont œuvré jusqu'au jour J.

Quelques 3 semaines avant le début des vendanges, je parcours de long en large mes parcelles pour y observer l'évolution des grappes et la tenue du feuillage de mes vignes. Ce parcours, qui pourrait apparaître aux yeux des novices comme un passe-temps, représente dans mon cœur plaisir, interrogation et projection dans l'avenir avec ce qui deviendra dans 9 mois, après le savoir-faire et notre signature, un vin d'exception.

Goûter les grappillons, observer l'épaisseur des pulpes et la couleur des pépins font partie du quotidien. Fixer les yeux vers le ciel et consulter la météo entrent dans une routine presque inconsciente. Les rêves et les bonnes nuits paisibles font place aux réveils fréquents, aux interrogations malgré 37 vendanges inscrites au compteur.

Sauterelles, égrappoir, table de tri, pressoir et cuverie brillent comme un sou neuf comme pour souhaiter la bienvenue à une récolte bénie des dieux. Ma vendange est proche, l'or des grappes laisse présager une récolte de qualité ; en bouche les grappillons s'écrasent à la moindre pression de la langue vers le palais, l'extraction du jus est presque instantanée, les pulpes sont fines et les pépins ont arboré leur couleur marron, signe d'une maturité aux portes de son apogée. Toujours les yeux fixés vers le ciel et l'oreille sensible aux flashes de Météo France, le vigneron que je suis doit prendre la fameuse décision : dois-je partir ou dois-je attendre que l'équilibre entre les sucres et les acides soit presque parfait ? Je décide d'attendre encore quelques jours.... Mais pourquoi me direz-vous ?... Belles journées, nuits fraîches : la pourriture ne peut donc pas se développer. Mon souhait le plus profond est de toujours récolter le meilleur avec toujours le même objectif : satisfaire ses clients sans oublier de respecter son terroir, son appellation et surtout son millésime. Cela n'est pas une science exacte, c'est tout simplement la signature d'un vigneron qui vit sa passion.

Ça y est, nous y sommes !...

Un sentiment de bonheur s'empare de moi. Nous partons en vendanges demain.

Le lendemain matin, tout le personnel était sur le pied de guerre et à cet instant, une micro retenue jette une ombre sur mon plaisir, cet instant furtif ne durera que l'instant d'un éclair... Avais-je pris la bonne décision ? Après quelques fins réglages, la machine récoltait de belles grappes mûries au soleil d'automne.

Les pressoirs sont en fonction, les jus coulent leur couleur légèrement verdâtre, chutent dans le belon, ils sont onctueux et brillants, une vraie coulée de miel, témoignage d'une vendange de qualité. Ces jus sont précieusement réceptionnés dans une première cuverie dite de « débourbage » (ils sont débarrassés des grosses impuretés), ceux-ci vont y rester entre 10 et 14 h avant de retrouver la cuverie de vinification.

C'est donc à ces instants précis que je surveille ce nouveau-né comme la prunelle de mes yeux, ce fameux jus qu'il faut protéger de l'oxydation, connaître sa teneur en sucre, connaître son PH et son taux d'acidité ; toutes ces indications analytiques servent de modèle de base à la réflexion : une aide à l'élevage, une aide à la stratégie de vinification où le respect est le maître mot.

Dès le lendemain, les moûts retrouvent leur nouveau contenant pour y fermenter. Selon le modèle que leur a offert Dame nature durant la saison estivale, je deviens le surveillant général : prendre les densités matin et soir et surtout suivre les températures des jeunes vins parce que les levures travaillent en transformant les sucres naturels en alcool, leurs énergies produisent de fortes températures qu'il faut surveiller et maîtriser par un

contrôle permanent interne ou externe des cuves par des circuits d'eau tempérée.

Enfin, c'est notre métier, c'est comme ça !

Un an de travail sans connaître le résultat : récolte ou pas de récolte, revenu ou pas de revenu, du vin à vendre ou pas ??

Les vendanges sont aussi assurément synonymes de fête Oui, c'est la fête quand toute la récolte est en cave ; toutes les personnes qui partagent ces moments oh combien intenses sont aussi fières que le vigneron d'avoir obtenu, grâce à la saison, « le graal » d'une année de travail qui aurait pu être anéantie en 10 mn par la gelée, la grêle ou les maladies.

Ce soir, la table est copieusement garnie, le Crémant de Bourgogne « Les Pensées de Louise de Vaurelaine » est généreux, les vieilles bouteilles de Chablis quittent la vinothèque, la fête peut commencer... « La peulée », comme nous disons à Chablis, bat son plein : les cuisinières, qui n'ont pas quitté les fourneaux depuis 12 jours sont des nôtres. Les mauvais moments (incidents techniques, pannes...) sont oubliés. Les blagues fusent, les anecdotes sont relatées et l'Histoire des vendanges rattrape ces discours qui partent dans tous les sens. Et, l'instant d'un moment, toutes celles et tous ceux qui ne sont plus là reviennent.

Les vendanges c'est ça.....

L'histoire d'un vigneron s'inscrit grâce aux dates des vendanges. Les années climatiques s'inscrivent également dans l'histoire, grâce aux dates des Vendanges :

les vendanges, moment de grâce,
les vendanges, moment de partage,
les vendanges, moment d'humilité,
les vendanges, moment de respect.

Oui, les vendanges, c'est la fête, mais à quel prix !.....



Présentation des Vins

Petit Chablis 2013

Belle robe Chablisienne, ce Petit Chablis n'est pas si petit que ça !... Au nez : un méli-mélo de fleurs blanches, acacia, chèvrefeuille, vous prépare à une bouche assez riche, souple, avec une belle minéralité, une légère acidité vient chatouiller votre langue. Il sera parfait en « apéro » ou avec un plateau de fruits de mer.

Chablis 2012

A maturité, à maturité, j'ai dit !...
Robe or pâle, nez bien placé, bonne maturation, frais, ça chardonne.
En bouche : bonne structure, belle évolution, fruit mûrs, beurrée et en rétro olfaction, je ne vous dis rien : osez !...
Idéal avec vos poissons pour les fêtes.

Chablis 2013

Robe or pâle, ce Chablis se distingue par un nez très iodé qui file lentement sur des notes agrumes, pommier en fleur, la maturité se fait sentir.
En bouche : petite attaque franche qui laisse place à une belle minéralité et une structure sympa où les notes de fruits frais et mûrs vous amènent sans déviation sur une belle longueur.

Chablis Vieille Vigne 2013

Votre œil restera sous le charme de cet or pâle.
Le nez, légèrement boisé de cette cuvée vous transportera au cœur d'une tonnellerie où les hommes et les machines travaillent les méruns pour obtenir feuilletes, pièces, demi-muids, chefs d'œuvre de la main de l'homme et d'une essence riche aux forêts françaises : le chêne.
En bouche, il faut laisser le temps au temps afin que cette ébauche musicale aboutisse à l'œuvre souhaitée par le vigneron : finesse, longueur, tanins fondus.
Attention aux retardataires !.....

Chablis Premier Cru Fourchaume 2012

Belle robe or, plus soutenue que le Chablis.
Au nez la vanille a cédé la place à des notes plus minérales.
En bouche, tout s'explique : belle attaque, la minéralité se confirme et persiste ; l'acacia, le beurrée, le pain grillé, tout cet ensemble garnit votre palais, quel retour !... c'est bon.
Il accompagnera votre début de soirée.

Chablis Premier Cru Fourchaume 2013

La robe est soutenue, une couleur or où se distinguent quelques reflets verts sur la périphérie du verre.
Votre nez ne sait plus où il en est entre minéralité et épices « poivre vert » d'un côté et agrumes de l'autre côté.
En bouche, vous allez découvrir une mélodie sans fin.

Homme Mort 2012

Malgré ce nom pas très porteur, cela reste une exception dans toutes nos appellations chabliennes.
Sa robe or, son nez de jasmin, de fines lies font place à une minéralité hors du commun, fruits mûrs, quelques notes beurrées, humus ; en bouche c'est vraiment sympa.
Tout y est, allez-y c'est très bon !....
Les coquilles Saint-Jacques n'auront qu'à bien se tenir !....

Homme Mort 2013

La robe est égale à celle du Fourchaume nette et précise bien chablisienne.
Au nez, la minéralité est présente et laisse subitement la place au jasmin pour finir sur des notes de fruits blancs bien mûres.
En bouche, le schéma ne change pas : minéral, fruits mûrs, élégance, fraîcheur, beurrée, tous ces qualificatifs accompagnent cette opérète vineuse jusqu'à vos applaudissements.

L'esquisse 2011

Cette cuvée, oh combien complexe, est toujours sur la retenue et succède au millésime 2010 qui aujourd'hui est épuisé. Rassurez-vous, cette parcelle au caractère bien particulier nous a donné une cuvée fraîche avec une petite évolution tendre et subtile. Au niveau longueur c'est un peu plus court que 2010.
Elle n'est pas encore à maturité, il faudra l'attendre encore environ 8 à 10 mois, normal c'est 2011.
Allons-y, lâchons-nous pour un avenir proche...

Crémant de Bourgogne « Les Pensées de Louise de Vaurelaine »

A l'œil : belle robe or pâle mise en valeur par de charmantes fines bulles créatrices d'un artifice que l'on aime bien dans un Crémant. Au nez : finesse et fraîcheur vous préparent à une dégustation sans fin. En bouche : ce vin laisse place à la gourmandise sans modération ; c'est quand même chouette le fruit d'une vigne plantée en 1936 !.....