



200 cadavres bien alignés dans l'entrée ...

Samedi 30 septembre, c'est la fin des vendanges au Domaine.

Dans l'entrée, 200 bouteilles vides bien alignées gisent le long du mur...

Les deux réfrigérateurs sont vides : 36 kg de viande, 4 terrines, 7 kg de Comté, 25 kg de pommes de terre, 200 œufs, tout est parti ! Quels appétits et quelle descente !

Notre équipe de vendangeurs nous laissera un goût de fête : repas sympathiques et animés, travail dans les vignes rapide et très soigné. Que demander de plus ?

Le premier jour des vendanges s'annonçait plus qu'incertain.

Après un été très contrasté, fortes chaleurs en juillet, pluies et froid en Août, le mois de septembre s'avérait crucial. Après 15 jours de grand beau, le temps est devenu beaucoup plus chaotique. La météo avait bien du mal... les prévisions changeaient tous les jours.

Jeudi 21 septembre : la peau et les pépins sont enfin mûrs, les grains sont bien sucrés ; Geoffroy décide d'avancer les vendanges du mercredi 27 au lundi 25. Après quelques coups de téléphone, tous nos vendangeurs ont répondu présent. Le beau temps sera-t-il aussi des nôtres ?

Le regard tourné vers le ciel, les premiers coups de sécateurs sont donnés. Les nuages sont là mais ils passent. Ils nous ont accompagnés plus ou moins nombreux, pendant ces quatre jours et demi mais ont eu la gentillesse de se retenir et de garder toute leur eau pour la fin de la semaine !!!

La dernière bonne surprise de ces vendanges et pas la moindre, fut la qualité sanitaire des raisins.

Malgré quelques foyers de pourriture vite éliminés par nos vendangeurs aux sécateurs experts, les grappes furent en très grande majorité saines.

2006 restera gravée au Domaine comme une année reposante :

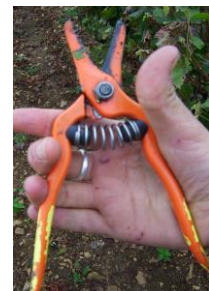
Une équipe constituée dès le mois de Juillet

Toujours de bonne humeur,

Dévorant les rangs de vignes autant que les bons repas.

Pas une goutte de pluie et des raisins de bonne qualité.

Merci à tous !



Nous vous prions de trouver ci-joint **notre dernier tarif*** :

Nous avons voulu vous proposer dès maintenant notre **2005 en Primeur** ; En effet, ce millésime extrêmement bien accueilli par l'ensemble des professionnels risque de partir très rapidement. Nous vous conseillons donc de réserver dès maintenant vos bouteilles et ceci, à un prix préférentiel valable jusqu'au 15 Janvier.

Situé entre le 2003 « solaire » et le 2005 « charmeur », **le millésime 2004**, maintenant au tarif, est aussi fort sympathique. Souple et aromatique, il sera parfait en entrée si vous êtes nombreux ou accompagnera toutes vos grillades ou vos viandes blanches. « Beau vin intense, mûr et de très belle couleur au fruité et au boisé équilibré. Bon style complet et plaisant. » (Les Marconnets 2004, La Revue du Vin de France, juin 2005). N'hésitez pas à l'acheter, il ne vous décevra pas.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prions de croire, Chère Madame, Cher Monsieur, à l'expression de nos sentiments les plus conviviaux.

Marie-odile et Geoffroy Choppin de Janvry

* Pour toute commande, il vous suffit de nous renvoyer le bon de commande joint au tarif ou notre offre Primeur avec votre règlement. Vos bouteilles seront disponibles au Domaine à partir du mois de septembre pour le 2005 ou livrées franco de port en France à partir de 24 bouteilles – **pour l'étranger, nous consulter** –