Beaune, le 10 Octobre 2007

Domaine Albert Morot
Château de la Creusotte

Fondé en 1820
Tel : 03 80 22 35 39

2003 et 2007…. des ressemblances pour des vins différents?

Une comparaison osée ? Sûrement, mais aux enseignements intéressants :

Deux étés extrêmes : 2003, le plus chaud depuis 1950 ; 2007 le plus pluvieux depuis 1936 dans certaines régions. Doit-on parler des effets du réchauffement climatique ou est-ce simplement une année à treize lunes. Ceci n'arrive pas très souvent sur un siècle et jusqu'à maintenant,tout au moins pour les personnes s'intéressant à la nature ou cultivant quelque jardin potager ,cela signifie une année maussade sur le plan de la météorologie.
Le fait est que ces deux saisons nous ont fait passer des journées quelque peu stressantes. Le raisin va-t-il tenir le coup ??

Deux vendanges début septembre : les vendanges se situent en temps normal fin septembre. En 2003, ce sont les mois de juillet et août, particulièrement chauds qui ont accéléré la fin de cycle de la vigne. Cette année, c'est un mois d'Avril particulièrement ensoleillé qui avança de près d'un mois la floraison.

Deux saisons où les derniers jours furent cruciaux : en 2003 une forte pluie s'abattit sur le vignoble. Elle fut vite absorbée par la plante et regonfla les raisins. En 2007, le soleil et le vent du nord sécha les raisins et permit de gagner rapidement des degrés.

Une très bonne résistance des vieilles vignes : des raisins qui restèrent majoritairement sains ces deux années mais dont le retard de maturité, bloquée par ces conditions climatiques difficiles, est rattrapé en quelques jours grâce à une compensation extrêmement rapide de la vigne.

La sagesse d'attendre : ces deux années ont nécessité des nerfs solides. Il a fallu résister à la peur de tout perdre, afin de privilégier la qualité et la maturité à la quantité; résister à la tentation de vendanger en même temps que les autres….

Une stratégie payante : nous avons ainsi pu récolter ces deux années des raisins aux peaux et pépins bien mûrs, des grains bien sucrés, aux potentiels alcoolique excellents.

La comparaison s'arrête là car les millésimes 2003 et 2007 seront assurément différents. Rendez vous en 2009 !

Revenons aux vendanges elles mêmes : cette année, notre équipe est constituée de quatre régions :La Normandie, la Charente Maritime, le Jura et la région parisienne. La moyenne d'âge est jeune.

Le 6 septembre au matin, nous partons au Toussaints. La côte est déserte. Nous sommes encore les derniers. Mon équipe se lance vaillamment à l'assaut des vignes. Le tri pour la plupart d'entre eux est devenu un automatisme. Les quelques raisins qui n'ont pu résister aux multiples pluies sont éliminés. Une récolte saine rentre chaque jour à la cuverie. Les Bressandes, les Teurons, les Cent Vignes… Le beau temps présent depuis 15 jours est toujours là, il fait frais. On discute, on chante dans les vignes. L'ambiance est sympathique.

Après cinq jours et demi de vendange, il ne reste plus rien sur les ceps. Tout le raisin est rentré. Un bon repas, une partie de bowling et il faut se dire au revoir. Adieux difficiles ; des couples, de nouvelles amitiés se sont formés. Il n'y aurait pas encore quelques grappes à couper ?...

Les vendangeurs sont partis, le calme est revenu ; Pendant ce temps, les cuves fermentent tranquillement. Cela sent bon….

Vous trouverez ci-joint notre dernier tarif avec notre offre primeur. Nous vous conseillons de le commander rapidement car nous avons été très triste de ne pas pouvoir satisfaire tout le monde pour le millésime 2005. Le 2006 est

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 à notre offre primeur avec votre règlement. Vos bouteilles seront disponibles au domaine, à partir du mois de septembre pour le 2008, ou livrées sur demande franco de port en France à partir de 24 bouteilles - **pour l'étranger, nous consulter** -.