



Fondé en 1820  
Tél. : 03 80 22 35 39

## Entre rêve et réalité ...

*Le lundi 12 septembre, le ban des vendanges est déclaré. Rien ne bouge. Après un été très sec mais peu chaud, le raisin est mûr ; la vigne n'a pas trop souffert cette année du manque d'eau. Les grains sont superbes. Mardi, une ou deux équipes se profilent à l'horizon mais tout est calme.*

*Le temps annoncé est incertain. Au Domaine, Geoffroy a décidé de commencer vendredi. L'équipe n'est toujours pas définitive. Nos irréductibles seront bien-sûr là. Les autres ne savent toujours pas trop : + 5 vendangeurs un jour, - 3 un autre ....*

*Ça y est, jeudi est là : dans les vignes, ça et là des équipes coupent déjà avec entrain. Au domaine, nos vendangeurs tardent à arriver ; 17 h ... toujours personne. Geoffroy est presque inquiet. Va-t-on se retrouver tout seul ? Enfin, vers 19 h, une voiture, puis une autre. Les retrouvailles. Cette année, nous n'avons que des anciens : Daniel, notre TGV est toujours des nôtres, Laurent est marié cette année... Vers 21h l'équipe "des résidents" est au complet. On regarde les photos autour d'un petit verre de blanc. "Tu te souviens ..."*

*Vendredi 7h30 : c'est au tour des Beaunois d'arriver. Céline, Michel... presque 30 années de vendanges à eux deux ! Puis sonne le départ pour la vigne. 27 coupeurs : un nombre parfait. A midi, les Toussaints sont terminés. Le soir, la parcelle des Cent-Vignes est bien entamée. Pendant le dîner, on fait le bilan de la journée : Aucun souci de qualité ; 2 ha de coupés. Est-ce possible ?*

*Le lendemain, notre équipe de choc est renforcée par les copains du week-end. + 10 coupeurs. Pas le temps de se poser trop de questions. On termine les Cent-Vignes, on attaque les Teurons. Le raisin est superbe : des petits grains, des grappes totalement saines. Les feuilles du bas sont toutes tombées. Les sécateurs n'ont jamais coupé aussi vite. Tellement vite qu'à la cuverie, Geoffroy et son équipe ont du mal à suivre. Du coup à la vigne, on en profite pour faire des pauses au soleil mais à l'abri du vent du nord qui vous glace jusqu'aux os.*



*A la fin du week-end, il ne reste plus que les Marconnets et les Aigrots blancs à ramasser. On aura fini lundi midi !!! 3 jours et demi !! Personne n'en revient.*

*Mardi, après une partie de bowling bien méritée, presque tous les vendangeurs sont partis. Tous un peu tristes que cela ne dure pas un peu plus, c'était sympa ; à l'année prochaine...*

*Dans les vignes, on peut apercevoir une autre équipe qui termine. Mais en fait, n'était-ce pas un rêve ? N'a-t-on pas oublié une parcelle ? On compte, recompte. Mais non, tout le raisin est bien là, paisible dans les cuves. Ça sent même drôlement bon. La couleur est superbe.*

*La fin de la semaine se termine calmement ; les cuves sont très calmes ; Aucun départ en fermentation. On en profite pour laver, frotter, nettoyer. Dimanche, Geoffroy remarque 2 bulles sur une cuve... puis le lendemain, une autre semble aussi se réveiller doucement. Des arômes de framboise, groseille... flottent dans l'air. 2005 sera-t-elle une année de rêve ?*

*Nous vous prions de trouver ci-joint notre dernier tarif : celui-ci inclut pour la première fois le Millésime 2003, des vins riches et complets, gorgés de soleil. Si vous êtes intéressé, dépêchez-vous, car nous n'avons que peu de bouteilles de ce millésime, les rendements ayant été très faibles cette année là.*

*Le 2002 quant à lui, "offre au domaine la possibilité de démontrer toutes les nuances des terroirs Beaunois, avec des vins bien construits, mûrs et pleins. Parmi eux, il faut louer la finesse brillante des Bressandes et des Marconnets, deux cuvées tout en délicatesse et en longueur svelte, tandis qu'on sera séduit par le densité des Teurons et la joliesse aromatique des Toussaints. Toutes les autres cuvées sont bien réussies dans ce millésime de haut niveau" ; Classement des meilleurs vins de France 2005-Bettane et Desseauve".*

*Enfin, le 2001 ne cesse de grandir et surprend par ses arômes intenses de fruits rouges et noirs : framboise, mûres et myrtilles.*

*Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et prions de croire à l'expression de nos sentiments les plus conviviaux.*

*Marie-Odile et Geoffroy Choppin de Janvry*