



Fondé en 1820
Tél: 03 80 22 35 39

2020, une belle année malgré tout !

L'hiver fut doux et le printemps précoce. Pendant que chacun embellissait son appartement ou cultivait son jardin, la vie au domaine continuait, la végétation n'étant pas vraiment sensible aux restrictions gouvernementales. Les employés continuèrent à travailler et ce, plutôt heureux de se retrouver et d'être au grand air. Il n'y eut pas de gel cette année, malgré un débourrement précoce qui commença dès la fin du mois de mars. La vigne a poussé vite et une équipe de jeunes, motivés comme jamais nous a aidé à piocher, replanter, ébourgeonner. En l'absence de clients particuliers, la vie au domaine fut très calme mais pas problématique. De grosses commandes pour l'export partirent durant le confinement. La fleur eut lieu la troisième semaine de mai et présagea des vendanges précoces. Elles le furent effectivement puisque la Côte de Beaune commença à s'agiter dès mi-août.

Nous avons attaqué les vendanges le 28 août. Exactement, le même jour qu'en 2003. Et comme en 2003, la chance fut avec nous. La pluie attendue depuis plus d'un mois, tomba la semaine précédente, regonflant les baies et abaissant les températures. Mais là s'arrête la comparaison. Comme partout dans la Côte, la Covid était dans toutes les têtes, chaque jour apportant son lot d'incertitudes :

Comment constituer nos équipes ?
Les frontières resteront-elles ouvertes ?
Pourra-t-on circuler entre les régions ?
Aura-t-on le droit de loger cette année ?
Quels protocoles mettre en place ?



Après réflexion et concertation familiale, une série de mesures fut prise :

Des petits sacs à dos avec gourde, masque et gel
Une grande tente pour prendre les repas à l'extérieur
Trois minibus la MarioKart, le Boumobile et la Drinkteam où chacun avait sa place attribuée et devait se masquer
Des douches extérieures et du gel hydroalcoolique à l'entrée de chaque pièce

Quelques-unes de ces solutions, prises au départ par obligation, seront reprises chaque année : sacs à dos, gourdes, tente et douches extérieures. Profitant de la présence de nos enfants due au confinement, chacun travailla pour que ces vendanges se passent au mieux. Juliette se chargea du recrutement et de la mise en place des mesures sanitaires, Hugo, devint le maître des menus et des achats alimentaires, une des clés de la réussite de ces quelques jours fatigants mais essentiels !

Cette année, nous avons dû refuser des vendangeurs, en privilégiant les Beaunois et nos habitués. Nos cuisiniers, arrivés depuis plusieurs jours, nous ont concocté des menus dignes des meilleures tables : bruschetta en apéritif, viandes agrémentées de réductions de sauces, rôti de porc fumé et cuit à l'étuve toute la nuit, desserts servis à l'assiette...

Dans les vignes, le raisin était magnifique : rouge et blanc étaient bien mûrs, quelques grains secs exposés plein sud furent enlevés (mais nettement moins qu'en 2003). Les quantités sont belles. Tout fut vendangé en 5 jours, dans une ambiance respectueuse des consignes la journée et chaleureuse le soir. Le 2 septembre, chacun est reparti chez lui, avec plein de souvenirs dans la tête et quelques kilos supplémentaires. Dix jours plus tard, aucun cas de Covid n'est déclaré chez nos vendangeurs, on peut commencer à souffler. Geoffroy commence à décurver le cœur léger. Une petite déception cependant, les rendements ne seront pas à la hauteur des quantités récoltées, les pépins sont gros, les peaux épaisses, mais le vin a une belle couleur et développe des arômes gourmands.

Encore merci à nos vendangeurs, qui nous ont fait vivre un moment hors du temps, où travail en équipe, échanges, franche rigolade et bons repas nous redonnent du baume au cœur en cette fin d'année !

Le millésime 2019 finit son élevage et va bientôt être mis en bouteilles. D'une grande pureté, les vins rouges développent des arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est équilibrée, tout en rondeur et élégance. Les vins blancs sont classiques, avec des arômes de fruits à chair blanche et un bel équilibre, gras et charnu. Nous vous proposons ce millésime en primeur. Nous pouvons vous expédier le vin (nous consulter pour le tarif du transport à l'étranger) ou le garder jusqu'à votre prochain passage en Bourgogne, même s'il n'est pas prévu l'année prochaine.

N'hésitez pas à profiter des dernières bouteilles de 2016, millésime d'un grand classicisme bourguignon et qui se déguste bien maintenant.

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.

Geoffroy et Marie-Odile Choppin de Janvry