



Vendanges 2010 : Un raisin de qualité, des rendements très faibles

Cette année a été marquée par un printemps difficile : arrivé tardivement après de fortes gelées hivernales, il n'a guère été chaud. La pluie et les températures relativement basses pour la saison ont fait couler (avorter) les fleurs dans la vigne laissant ainsi peu de grappes par pieds dont beaucoup millerandées (grappes avec de tous petits grains).

Les vendanges sont programmées pour le 25 Septembre. L'été a été très correct et les grappes sont belles.

Notre équipe arrive au grand complet la veille au soir, impatiente de reprendre le sécateur pour aller couper des grappes. Quelques nouveaux mais aussi bon nombre d'anciens qui ne rateraient pour rien ces quelques jours dans la vigne. L'Est et Paris constituent cette année le gros de notre équipe : 6 Hollandais, 4 Tchèques, 4 Jurassiens, 9 Parisiens...

Le temps est incertain mais le moral est au beau fixe : Les Cent-Vignes et les Toussaints sont terminés le premier jour...

*Le soir une surprise nous attend : nos quatre anciens stagiaires en BTS se trouvent pour la première fois réunis au domaine. **Christophe**, le plus ancien revient chaque année faire les vendanges au Domaine, laissant pendant quelques jours l'exploitation familial de Cognac au main de ses parents. **Emilien** est parti terminer ses études en Suisse et passe régulièrement nous donner de ses nouvelles. **Loren**, toujours très active est restée sur Beaune et vient d'être embauchée dans un laboratoire d'œnologie. **Audrey** qui termine tout juste son stage est restée pour nous donner un coup de main pendant ces quelques jours. Un peu de nostalgie et quelques histoires parsemées de rires enchantent la tablée aux sons de trois guitares et de quelques chants (malheureusement souvent faux!) interprétés par nos vendangeurs.*



Dimanche, on attaque les Bressandes, puis viennent les Teurons. Le tri dans la vigne est aisé ; les grappes sont belles, les raisins sont mûrs. Cette année, Henri est le sénior de l'équipe. Fort de ses quatre vendanges et de ses 55 ans, il termine son rang régulièrement dans les trois premiers pas loin de notre fils Hugo qui vient de fêter ses 17 ans.

Lundi, il fait froid : 5°C. Nos mains sont gelées mais Geoffroy est content : pas de cuves à refroidir, la fermentation partira lentement.

Au Domaine, les cuves ont du mal à se remplir, les rendements sont très faibles. Proches de 2003, ils sont inférieurs à 30 hectolitres/hectare. Les degrés se situent tous aux alentours de 13. La couleur apparaît rapidement dans les cuves. Les premières analyses et dégustations montrent une certaine similitude avec le millésime 2002. Le millésime 2010 semble être prometteur !

Dans la cave, le millésime 2008 est en bouteilles. Sa fermentation malolactique fut longue mais tous s'accordent à dire que ce millésime est digne de faire partie des très bonnes années. Il met en valeur tout le travail et le savoir-faire des vigneron. Une bonne tenue des vignes, des vendanges vertes et un tri méticuleux ont permis à Geoffroy de proposer, cette année encore, des vins riches et savoureux aux arômes de fruits noirs.

Le 2009 dont vous trouverez ci-joint notre offre primeur attend patiemment en fût sa mise en bouteille. Reconnu comme une année exceptionnelle (comme la plupart des années en 9), ce millésime promet des vins souples aux tanins fondus alliant concentration et puissance ; Des vins d'une gourmande suavité mais aussi une expression aromatique volubile sur un fruité mûr, de cerise ou de petits fruits noirs. Un millésime proche de 2005 dans un registre légèrement plus chaleureux.

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 2011 pour le millésime 2009, ou livrées sur demande franco de port en France à partir de 24 bouteilles - pour l'étranger, nous consulter -.

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

PS : Si vous ne souhaitez plus recevoir notre lettre annuelle par courrier mais uniquement par mail, merci de nous le faire savoir en nous écrivant à l'E mail suivant : albertmorot@aol.com