



Des saisons bouleversées...

Le calme est revenu dans la cuverie, après un mois de pleine effervescence. Le vin est entonné, déjà prêt à passer l'hiver dans la cave.

Les vendanges se sont déroulées tôt cette année : l'été a pris la place du printemps, avec de fortes chaleurs et une quasi absence de pluie d'avril à juin, provoquant ainsi une floraison en avance de trois semaines. Le mois de juillet fut beaucoup plus frais et relativement pluvieux, suivi d'une amélioration en août : la date des vendanges fut ainsi programmée pour début septembre.

Le 1^{er} septembre tout est prêt :

- Les lits sont faits, les menus et les courses terminés
- les caisses et seaux sont lavés, les sécateurs inspectés, les minibus garés dans la cours

Cette année c'est une équipe composée d'une majorité de jeunes qui arrive. Les petits frères, cousins ... en effet, beaucoup de nos anciens travaillent maintenant. Mais nos piliers sont toujours fidèles au poste : Christophe et Lionel fêtent leur dixième vendange parmi nous, Pierre-Paul et Hervé leur huitième !



Le 2 septembre, réveil à 6h30, petit déjeuner, préparation du casse croûte de 10h puis départ dans les vignes. Après un rapide briefing sur le tri pour les nouveaux, les sécateurs se mettent à claquer. Les plus jeunes coupent leurs premières grappes avant de reprendre l'école.

Les raisins sont plutôt beaux, le tri s'annonce facile, la coupe aisée. Mais c'est sans compter sur les nouveaux sécateurs achetés par Geoffroy... une coupure, puis une autre... En une demi heure, 5 doigts coupés ! Puis ces sécateurs affutés sont peu à peu domestiqués. Les Bressandes, les Grèves sont terminés. Puis viennent Savigny avec notre traditionnel pique-nique dans la vigne, les Cent-Vignes, Teurons, Toussaints...

Les repas sont consacrés au chant avec une révision, haute en voix, des classiques de la région sous la direction d'Hervé et Quentin : Fanchon, Chevaliers de la table ronde ...

En quatre jours et demi la totalité des parcelles est vendangée. Les grains sont petits, les rendements sont encore faibles cette année. Mercredi, tout le monde est parti. Tout semble bien silencieux. Un petit air trottinait cependant dans nos têtes :

« Chevaliers de la table ronde, goûtons voir si le vin est bon
Goûtons voir, oui, oui, oui
Goûtons voir, non, non, non
Goûtons voir si le vin est bon »

Le millésime 2010 est quant à lui effectivement bon ... Il finit son élevage en fûts et devrait être mis en bouteilles en février prochain. Il représente l'archétype d'un beau millésime septentrional : Des vins colorés, aux jolis arômes de fruits rouges, des tanins onctueux et veloutés. Leur belle fraîcheur permet d'envisager une bonne garde pour les amateurs qui le souhaitent. Issu de tous petits rendements, il sera malheureusement rare. N'hésitez pas à répondre à notre offre primeur si vous souhaitez quelques flacons.

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 2012 pour le millésime 2010, 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.