

Après le premier Auxerrois

Après deux années d'un climat difficile pour nos vignes, 2008 devait être pleine d'espoir. Malheureusement non, le mois d'août, mois de la véraison, a été catastrophique. La pluie fut présente presque tout le mois.

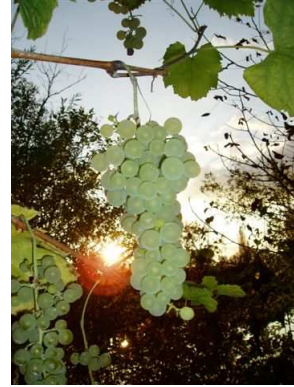
Malgré cela et contre toute attente, nous avons pu vendanger 4 raisins. Le Baco noir et un peu de Grolleau sauvage en septembre, notre remarqué Auxerrois du clos en octobre et le Palomino de Vétheuil en novembre pour terminer.

4 raisins = 3 vins, c'est le résultat 2008. Coté couleur, le blanc bien sûr et nouveauté, le rosé, mais cette fois pour vous en faire profiter, quand il sera présentable.

Les vinifications se sont bien passées, de la méthode maintenant et des résultats.

4 hectolitres de vin, cela projette près de 500 bouteilles, une grande année donc en perspective, pour notre chai. Sachez qu'en 2007, notre association a produit sa 1000^{ième} bouteille.

Qu'en est-il des jeunes vins ?



Tout d'abord le rosé, obtenu avec le Baco et environ 10 % de Grolleau, est un vin capricieux pour ne pas dire caractériel. Une forte acidité qu'il faut diminuer par des soutirages réguliers. Ses arômes de quetsche et groseille sont atypiques.

L'Auxerrois pour sa deuxième année, est plus tranquille à vinifier, un élevage sur lies comme l'an passé a été reconduit, coté arôme, pas de surprise, poire et vanille près de ses lies.

Le Palomino enfin, vendangé avant les premières gelées a souffert d'un manque de maturité. Résultat, un vin très clair qui décante très vite, très facile donc à travailler avec des arômes de litchis ! Cela devrait plaire.

Ces 3 vins ont bénéficié d'une technique bien connue en bourgogne, le baguettage. Celle-ci permet de remettre en suspension les lies pour donner du gras aux vins et les arrondir.



Et maintenant ?

Du repos sur lies dans notre chai, puis au début du printemps, après encore quelques soutirages, les vins seront collés. Nous devrions les filtrer, cette fois, pour terminer, avant de les mettre en bouteilles au début de l'été.

Cela sera pour nous l'occasion de les faire déguster à l'occasion d'une petite fête....

Stéphane GRANCLEMENT

