

## LA CHRONIQUE DU MAITRE DE CHAI

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. 2005 fut l'année de conditions climatiques exceptionnelles. 2006, nous a réservé un mois d'août, mois de la véraison, très pluvieux. En 2005 nous avons Guerville, en 2006, les bons fruits seront-ils au rendez-vous pour notre bon vin ?

Et bien oui, nous avons pu vendanger presque 400 kg de raisins Baco noir, début septembre, sur quatre sites différents, des communes de Mantes la Jolie, Limay et Guernes.

Nous n'avons pas oublié le blanc. Vétheuil, pays de Claude Monet, nous a permis de dénicher chez un particulier, une petite vigne de Palomino. Ce cépage blanc d'Andalousie a su s'adapter à nos bords de Seine et son propriétaire nous a offert son raisin. Nous en avons récolté 200 kg fin octobre, soit presque deux mois après le Baco noir. Enfin nostalgie oblige, Olivier n'a pas résisté à vendanger, entre temps, quelques kilos des derniers raisins de Guerville pour le vinifier en rosé.

2006 sera donc l'année des vendanges de bons fruits et pour la première fois la palette est au grand complet, un rouge brillant, un rosé groseille et un blanc lumineux.

Les vinifications elles aussi diffèrent de 2005. Si nous avons bien retrouvé les gestes, parfums et autres bouillonnements, dans notre chai de l'Abel Lauvray, si les foulages, éraflages et autres pressurages se sont déroulés avec la même convivialité et un identique bon esprit, nous avons par contre dû chaptaliser nos moûts cette année, payant ainsi le manque de soleil d'août.

Le taux d'alcool de nos récoltes devrait donc être moins fort que l'an passé. Les fermentations alcooliques et malolactiques nous ont réservé également des surprises. Les fermentations alcooliques ont été plus lentes qu'en 2005, avec des températures moins élevées. Les malos, elles, se sont déclenchées sans apport de bactéries, étonnantes, naturelles, capricieuses, elles auront été franches et rapides. Ces vinifications 2006, plus longues et mieux maîtrisées augurent, malgré des conditions climatiques moins favorables, une qualité de vin appréciable.

En ce début d'année, nous voilà rassuré, nous avons soutiré notre Baco noir en barrique inaugurant ainsi le commencement d'un élevage de nos trois vins dans la cuverie de notre chai.



Le Baco des coteaux de Guernes



Une belle vendange en blanc

Stéphane GRANDCLEMENT