

Le Palomino des impressionnistes.

C'est à l'ouest de Mantes, au creux d'une boucle de Seine digne d'un paysage de Claude Monet que nous trouvons cette Vigne dont le raisin aurait pu être vinifié pour fournir en vin blanc les ginguettes des années 1900.

Et pourtant, c'est d'un original cépage Palomino Fino dont ces quelques ares sont plantés. Palomino Fino ?, mais par quel hasard un cépage d'origine Ibérique a pu se retrouver si loin au nord de son pays natal ? On peut y voir ici les heureux effets collatéraux de l'importante immigration hispano-portugaise des années 50. Un peu de soleil du pays replanté sur les bords de Seine.



C'est au cours de l'une de ses recherches de cépages oubliés du Mantois que les membres du Clos des Vieilles Murailles ont découvert ce trésor.

Plus d'une centaine de pieds vigoureux et entretenus depuis une vingtaine d'année par un très sympathique personnage.

La conduite de la vigne est en partie toujours assurée par notre viticulteur local, mais depuis maintenant trois années la vendange, la vinification et la mise en bouteille sont confiées au savoir faire de l'Association du Clos des vieilles murailles.

Grosse responsabilité, il a fallu faire au moins aussi bien que le maître des lieux !

De plus ce cépage blanc du sud ne nous est pas aussi familier que notre Baco régional ni même que l'Auxerrois planté au Clos et qui est également un cépage blanc.

Donc, l'idée a été de le vinifier à la française, façon Muscadet élevé sur lies, en cuve inox. La difficulté est plutôt en amont, il faut atteindre une maturité nous permettant d'avoir un taux de sucre et donc d'alcool acceptable.

Le Palomino Fino est un cépage Espagnol, tardif « 2ème époque », sa maturité est atteinte fin octobre.

La vendange est donc tardive afin de profiter le plus possible de l'ensoleillement disponible jusqu'aux derniers jours d'octobre ; mais elle doit être effectuée avant l'apparition des premières gelées des bords de Seine (Les raisins blanc ne sont, à priori, pas attaqués par les étourneaux).

Les débuts ont été « surprenants » mais après quelques réglages le résultat est très honorable !

Une bonne acidité et un bouquet bien à lui, rappelant en effet les vins blanc du sud même si le manque de soleil se retrouve tout de même par une teneur alcoolique un peu faible.

Stéphane, notre maître de chai, a su tirer le meilleur de ce cépage hors norme pour notre région peu connue pour son ensoleillement et encore moins pour ses vignes.



Pour 2008, la vendange s'est tenue le 1er novembre. Nous avons recueilli 210 kilos de raisins avec lesquels nous avons obtenu une centaine de litres de mou.

La fermentation alcoolique s'est déroulée correctement. Le nectar 2008 est donc actuellement entre bonnes mains en notre chai pour son élevage !

Mise en bouteilles prévue courant mai 2009. En attendant, nous vous suggérons de déguster la cuvée 2007 avec des huîtres ...

Guy BEZAULT et Dominique ROLLIN