Mars 2013

La taille de la vigne se poursuit lentement (avec 7 h par jour consacrées aux animaux, il reste peu de temps pour le reste !)
Je ne travaille pourtant qu'à mi-temps : 12 h/j comme disait Coluche !

Voici la taille d'un jeune pied, un seul rameau est conservé avec 4 a 6 yeux, j'ébourgeonne les plus bas pour en garder 2 ou 3.
Certains pieds de remplacement se développent bien comme celui-ci alors que d'autres restent chétifs même plantés dans les mêmes conditions : c'est la loterie !
Après la taille, il faut enlever les bois (débloter), contrôler les piquets et la tension des fils de palissage pour enfin attacher les nouvelles baguettes au 1er fil en les tordants autour sans les casser ! Certains jours sont plus favorables au pliage, je les maintiens en position avec du fil recuit ou une agrafe aluminium.

Il est grand temps de donner un échantillon des cuves à l'œnologue pour les faire analyser, déguster et programmer la date de mise en bouteille.
Vous allez profiter en exclusivité mondiale du commentaire de dégustation de la cuvée 2012 par Olivier Turlais:
Couleur jaune pâle à reflets vert et gris. Subtil dans la présentation, le nez compose un tableau délicat avec des notes fleuries, fruitées et végétales : bergamote, pêche de vigne, noisette et zeste d'agrumes, mélisse et craie. La bouche légère, fraîche et précise s'appuie sur une trame saline.

Pour comparaison, voici le commentaire **2011** :
Couleur jaune pâle à reflet vert et gris. Nez délicat et discret dont l'approche florale annonce une expression fruitée et briochée qu'accompagnent quelques notes végétales : chèvrefeuille, noisette et pêche cuite, biscuit et cerfeuil. Bouche légère, mentholée et sèche à la trame saline.

Et le **2010** (j'arrête là !)
Couleur jaune très pâle à reflet gris et vert. Nez délicat qui exprime dans la subtilité des senteurs florales, compotées et fruitées qu'une discrète touche minérale souligne : chèvrefeuille, pêche de vigne et bergamote, verveine, beurre frais et craie. Bouche légère, fraîche et précise.
Voilà, vous savez tout !
L'analyse a révélée quelques traces de protéines que je dois éliminer avec de l'argile : collage à la bentonite

La dose pour cette année était de 20 à 60 g/hl selon les cuves, l'argile est mise à gonfler dans 10 fois son poids d'eau pendant au moins 4 h, puis incorporée progressivement au vin par pompage en boucle. Je vous laisse admirer mon incorporateur : une cafetière italienne équipée d'une vanne ! (les japonais veulent acheter le brevet !)
La mise en bouteille est prévue pour la mi-avril.