

Vins Perrachon – Nouvelles du Domaine – Mars 2009

Côté Vignes

Un hiver plus long et plus froid, de nombreuses gelées, de la neige. Ce sont souvent de bonnes années : 2003, 2005 ou même 1999 ont également eu des hivers froids. Les réserves hydrauliques se sont bien reconstituées. Un hiver long tue les insectes nuisibles qui logent dans les ceps de vigne. Au printemps, il y aura donc moins ou pas besoin de traiter.

La restructuration, avec l'arrachage d'un rang sur six est maintenant terminée. Par contre, nous continuons à augmenter les surfaces enherbées. L'enherbement réduit le ravinement, et si le printemps et l'été sont un peu humides, l'herbe lutte naturellement contre la pourriture des raisins.

Fin mars, nous taillons les derniers morceaux. C'est le moment de modifier notre taille gobelet traditionnelle. Les ceps sont transformés en 2 à 3 ans en taille cordon ou "charmet". Ces deux tailles, nouvelles dans la région facilitent les futurs travaux.

Côté Cave

Notre millésime 2008 est en cuve. Nous avons volontairement privilégié la qualité au détriment de la quantité, avec un gros tris à la vendange, une forte exigence sur la table de tri, de l'égrappage surtout sur l'appellation Julié纳斯 qui avait plus fortement souffert de la grêle. Et ce travail a porté ses fruits avec déjà deux médailles prestigieuses pour nos Julié纳斯 :

- Le Julié纳斯 Domaine des Mouilles a reçu la médaille d'or au concours des grands vins du Beaujolais
- Le Julié纳斯 Château de la Bottière vient de recevoir la médaille d'argent au concours agricole de Paris, la manifestation la plus prestigieuse de France



Sur les appellations Moulin-à-Vent et Morgon, le raisin était très sain. Par exemple, le Morgon 2008 est déjà considéré comme superbe, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. Les dernières cuvées finissent leur fermentation malolactique en pièce (en barrique) parce qu'il fait un peu plus froid dans nos caves cette année.

Notre premier millésime en Saint-Amour, le dernier cru du domaine, vient d'être dégusté par nos experts. Nous n'avons pas voulu le mettre en vente pour la Saint Valentin, même si cela est l'approche de nombreux vigneron. Nous préférons privilégier la maturation du vin et le mettre en bouteille pour Pâques. Vous pourrez sans aucun problème l'apprécier pour la Saint Valentin 2010 ou le garder jusqu'à la Saint Valentin 2015 et même au delà.

Nous venons d'ouvrir une bouteille de Julienas Vieilles Vignes 1999. Le vin était parfait. Il n'avait perdu aucun de ses attributs mais exprimait au contraire une plénitude, avec des arômes très fondus, parfaitement intégrés. Un délice!

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au par fax au 00 33 4 7404 4044) ou par courriel laurent@vinsperrachon.com. Visitez également notre site internet www.vinsperrachon.com

*Martine & Laurent Perrachon
Domaine des Mouilles, Julié纳斯*