

LAURENT PERRACHON

Nouvelles du Domaine – Noël 2009

Nous avons eu un automne très occupé, avec la vendange 2009 puis la saison des salons, pendant laquelle nous avons quasiment vendu toutes nos cuvées traditionnelles 2008. Nous profitons de la pause pour vous souhaiter de très Joyeuses Fêtes de fin d'année et pour vous donner quelques nouvelles du domaine.

Côté Vignes

Les vendanges ont commencé le 22 août, avec quelques jours d'avance sur nos prévisions. Le raisin était déjà bien mûr, très sain, avec un potentiel très similaire à celui de 2005. Cependant les volumes étaient un peu inférieurs à la moyenne, car l'été a été chaud et sec. Nos 40 vendangeurs ont pu se libérer plus tôt que prévu et ont travaillé sous un soleil de plomb, dans une excellente ambiance, avec le plaisir de pouvoir ramasser de très beaux fruits, de ne pas devoir trier avant de mettre en cuve. Depuis notre première récolte en 1989, nous n'avons pas souvenir d'avoir vendangé un aussi beau raisin, avec un état sanitaire impeccable et un degré de maturité optimal.

Le début de l'automne était assez doux, ce qui nous a permis de faire des travaux de labour et d'entretien, comme la tonte de l'herbe entre les rangs de vigne. Nous avons arraché quelques ceps morts et « ressuivi » avec la replante de nouveaux ceps pour garder aux vignobles leur dynamisme. Toutes les vignes enherbées ont reçu une dose d'engrais organique. En effet, l'enherbement offre de nombreux bénéfices, mais cela consomme une partie des éléments nutritifs du sol au détriment de la vigne : nous donnons donc un peu d'engrais pour permettre à l'herbe et à la vigne de vivre en harmonie.

Côté Cave

Avec ces magnifiques raisins, nous étions sûrs de réaliser de très beaux vins. Avec notre œnologue, nous avons fait des choix de vinification qui permettaient d'exploiter au mieux le potentiel exceptionnel de l'année 2009.

- Comme elles étaient très saines, nous avons choisi de macérer les grappes jusqu'à 16 jours avant le pressurage, pour extraire au mieux les arômes.
- Comme le millésime paraît très prometteur, nous avons mis un volume plus important en fût pour nos « Cuvées Spéciales » Juliéna Vieilles Vignes et Moulin-à-Vent Fût de Chêne. Nous avons donc acheté plus de fûts neufs que d'habitude.
- La pellicule du raisin était très épaisse cette année : pour extraire au mieux les



e. charles

qualités du raisin pendant la fermentation alcoolique, nous avons égrappé avant de mettre en cuve.

Le millésime 2009 est maintenant en cuve. Après les premières dégustations sur cuve, nous avons la confirmation que notre décision d'avoir vendangé tôt était la bonne: sinon, les vins vendangés plus tard présenteraient des goûts de fruit trop cuit, assez proches de ceux de l'année 2003. Une première dégustation de 20 vins a fait ressortir le Château de la Bottière en première place, le Domaine des Mouilles suivant dans la foulée.

Début 2010, nous mettrons en bouteille de petits volumes de nos assemblages 2009 pour permettre à nos importateurs et revendeurs de découvrir la belle qualité de ce millésime.

Cet automne nous avons sortis les cuvées spéciales 2008 des tonneaux, réalisé les assemblages, puis, après quelques semaines, mis en bouteille. Il reste cependant encore quelques cuvées spéciales 2007 pour les amateurs de vins plus mûrs, plus fondus, avec toute la finesse qu'une année de plus en bouteille leur a donné.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au par fax au 00 33 4 7404 4044 ou par courriel laurent@vinsperrachon.com. Vous trouverez également beaucoup d'information sur notre site internet www.vinsperrachon.com

Joyeuses Fêtes à vous tous

Martine & Laurent Perrachon
Domaine des Mouilles
Juliéas
France

e. charles