

Mis en bouteille
par les viticulteurs Raphaël,
Régis & Martine MASSON,
à Tonnerre (89)
FRANCE

- ● ● **Au sommaire:**
- **Vendanges 2002,**
le mini-reportage
- **Coup de coeur**
Hachette 2002
- **Actualités**
Salons & stocks



*La lettre
du
Marsoif*

N°1 Hiver 02/03 1/9

*Domaine
de
Marsoif*

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2002 Le mini-reportage

LE TEMPS a fait son oeuvre, notre patience a encore été récompensée : les baies sont mûres et saines. Elles n'attendent plus que l'on vienne les cueillir, respectueusement. Leur peau est épaisse, leur taille plutôt petite, cela promet. Par ce matin brumeux, les vendangeurs se sont réunis et commencent leur ouvrage.



3 équipes se partagent entre la vendange (une en manuelle et l'autre en mécanique) et les 2 pressoirs. La vigne de 2000, 40 ares, est vendangée à la main, les pieds de cette jeune vigne (chardonnay) étant trop bas.

Le reste de la parcelle est vendangé, comme d'habitude, par la machine de nos collègues de Chablis. Mais, attention, machine neuve et rutilante, s'il vous plait....avec vue sur Tonnerre.

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2002
Le mini-reportage

ARRIVÉE en bout de treille, la machine verse en douceur le fruit de la récolte dans une des bennes.

Le tracteur se charge alors de rallier le chai pour y déverser son précieux contenu. Le vieux Deutz a encore de beaux jours devant lui, alors il fait son travail : manoeuvre en marche arrière jusqu'à l'un des 2 pressoirs en service. Avoir 2 pressoirs nous permet d'augmenter la qualité des presses en évitant au maximum de devoir faire patienter le raisin. Sitôt cueilli, il est transvasé de la benne vers le pressoir, par l'intermédiaire d'un tuyau, couplé à un système de foulo-pompe. Cela nous permet de gagner encore du temps et de faire ainsi des presses parfaites.



La lettre du Marsoif

VENDANGE 2002
Le mini-reportage

MAIS, attention, sur le pressoir, il faut bien se caler pour tenir la pression... Alors, sur l'autre pressoir, ça ne rigole pas, il ne faut pas gâcher, comme dirait un célèbre personnage régional... La matinée passe donc vite pour tout le monde, mais les estomacs se creusent ; il est temps de se ravitailler.



La lettre du Marsoif

VENDANGE 2002
Le mini-reportage

PAS question de se ravitailler en vol, on est en Bourgogne... La fine équipe du Marsoif se réunit autour d'une grande tablée des vendanges, au sein même du chai, au milieu des bouteilles, des cuves et des foudres. La cuisinière s'est affairée pour que tout le monde reparte revigoré. Sur la photo (de gauche à droite), une partie de l'équipe : Régis Masson (le fondateur), Eric Bauser, notre collègue champenois qui nous fait bénéficier de tout son savoir-faire, Jean Liebert, chef d'orchestre du Domaine de Maison Rouge, puis Hélène, sa femme, héritière de la tradition vigneronne familiale. Ils nous hébergent dans leur chai de Maison Rouge, chai où ils conçoivent aussi



leurs très bons Bourgognes rouges et rosés. Le soleil nous accueille pour la reprise. Le travail en devient plus agréable. La machine repart de son côté..., les vendangeurs du leur.

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2002
Le mini-reportage



CA y est, une autre benne est pleine, avant de prendre la route du chai, un petit coup d'oeil aux raisins dans la benne : entiers et en bon état, la vendange 2002 se déroule au mieux. Alors, comment résister au bourru, le fameux jus de raisin non fermenté ? Le soir venu, l'équipe se retrouve autour des



cuves pour goûter au "bourru" du jour. Quel grand moment de récompense et de convivialité. Cette année, avec un moût très concentré naturellement, à 11,5° d'alcool, le "bourru" est très sucré et parfumé. Un délice. A tel point que le patron n'a plus la patience d'attendre son verre, le robinet de la cuve fait très bien l'affaire...

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2002
Le mini-reportage

www.marsoif.com



L La vigne a subi un gel de printemps qui a réduit les rendements de 35 hectolitres à l'ha environ, ce qui est un critère de qualité et qui permet d'espérer un cru 2002 des plus prometteurs.

La fermentation s'est déclenchée lentement vers la mi-octobre, à une température contrôlée de 22°C. Elle se déroule tranquillement, autour de 3,8 g/l de sucres. La malo ne se déclenchera sans doute qu'au printemps. Le moût se goûte merveilleusement, même si l'acide malique est encore bien présent.

Encore un grand millésime qui s'annonce...
A la vôtre !

N°1 Hiver 02/03 7/9

La lettre du Marsoif

COUP DE COEUR
HACHETTE 2002

Le Marsoif a toujours été primé lors des concours, comme en atteste notre rubrique « récompenses » dans notre site internet, au chapitre « les Marsoifs ». En 2002, le guide HACHETTE a été encore plus loin en nous attribuant un « coup de cœur » pour le marsoif 99. Récompense de notre travail, cela nous encourage à continuer sur la voie de l'excellence [...]

**Guide HACHETTE des Vins 2002,
COUP DE COEUR, millésime 1999:**

« Domaine fondé en 1991, première cuvée en 1994. Des liens avec le Domaine de MAISON ROUGE et le caveau de dégustation



dans le LOIR-ET-CHER. Tout cela nous ramène un coup de cœur, car la BOURGOGNE est accueillante et sait partager. Un Bourgogne blanc superbe, brillant et intense, d'un minéral à faire naître la flamme du silex poli. Ces 2,5 ha ont rendez-vous avec les dieux. »

N°1 Hiver 02/03 8/9

La lettre du Marsoif

ACTUALITÉS
DU MARSOIF

Un salon chez vous où nous retrouver ?

7ème Salon LEMBROVIN,
à **St Germain-Lembron (63)**
les samedi 8 et dimanche 9 Mars 2003
(salon gastronomique)

Salon EOLE,
à **Ouzouer-le-marché (41)**
les 15 et 16 Mars 2003
(salon d'art sur le thème des animaux)

10 èmes VINÉES TONNERROISES,
à l'Hôtel-Dieu de **Tonnerre (89)**
les 19 et 20 Avril 2003
(salon des vignerons du Tonnerrois)

Etat des stocks au 01/01/03

1997 (37.5 cl)	100
1998 (75 cl)	6000
1999 (75 cl)	500
2000 (75 cl)	9000
2000 (boisé, 75 cl)	700
2001 (75 cl)	4500