

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

- ● ● Au sommaire:
- **Vendanges 2003**,
le mini-reportage
- **Actualités**
Salons &
Récompenses

*Domaine
de
Marsoif*

*La lettre
du
Marsoif*

N°2 Hiver 03/04 1/7

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2003
Le mini-reportage

CETTE vendange, exceptionnelle, nous a tout juste laissé le temps de finir le travail de cave.

La canicule a précipité son déclenchement : la frénésie s'est emparée des syndicats d'appellation, en voyant les raisins sécher sur pied, par grappes entières.

A situation exceptionnelle, mesure exception-



nelle, les bancs de vendange (date légale d'autorisation de démarrage des dites vendanges) furent décrétés pour le Tonnerrois, le 24 août pour les rouges et le lendemain 25 pour les blancs, soit 1 mois d'avance ! Du jamais vu au XXème siècle dans l'histoire viticole de la région...

Mais, décision de portée générale, il restait à l'appliquer sur notre domaine avec discernement. De l'esprit critique, de l'observation et de l'attention sont tout ce qu'il nous fallait.

Des prélèvements réguliers, pour déterminer les composants principaux du raisin (sucre potentiel, ph et acidité) ont donc été pratiqués pour déterminer la meilleure date (sans oublier de croquer les raisins, pour savoir si les pépins étaient amers ou mûrs).

N°2 Hiver 03/04 2/7

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2003
Le mini-reportage

L'état sanitaire étant excellent, je pris le risque d'attendre un peu plus pour permettre à ma vigne de se remettre en marche, après 15 jours de blocage dû à la canicule. J'ai finalement décidé de vendanger le 12 septembre, après 2/3 pluies qui ont permis aux raisins d'atteindre leur maturité, bien que le degré potentiel d'alcool n'ait pas bougé (11°) ainsi que l'acidité, très basse (moitié du taux habituel). Comme l'année dernière, nous avons pris le parti de faire les jeunes plants à la main, avec une équipe, travailleuse et chantante. Que demander de plus ?

En ce qui concerne les vieilles vignes, nous avons attaqué de bonne heure pour rentrer des moûts les plus frais possibles, qui débourent bien.



N°2 Hiver 03/04 3/7

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2003
Le mini-reportage

Cette décision d'attendre était la bonne car les raisins étaient bien mûrs, ils tombaient facilement dans la machine, sans avoir à secouer violemment les pieds comme ceux qui ont commencé trop tôt...

La machine tourne longtemps avant de remplir la benne...

c'est signe que les rendements sont faibles (mais aussi que les moûts sont très concentrés en sucre, ce qui est bon pour le vin).

On fera finalement 40 hl/ha, ce qui correspond à la moyenne supérieure de la zone d'appellation et aux 2/3 d'une récolte complète.

Ca y est, la première benne est pleine.



La lettre du Marsoif



Descendue immédiatement par le tracteur, pour aller plus vite et éviter ainsi l'oxydation (ennemi prioritaire, cette année, avec le peu d'acidité qui rend les moûts fragiles), elle est immédiatement vidée de son contenu. L'équipe attendait impatiemment son arrivée au chai, où se trouvent les pressoirs. Un de plus que l'année dernière, ce sont 3 pressoirs qui vont prendre soin de ces précieux moûts. A vendange exceptionnelle, moyens exceptionnels.

On approche la benne du pressoir : un tuyau y transporte les raisins, grâce au système de foulo-pompe.

La journée continue et la deuxième benne arrive, vidée sans système de foulo-pompe.



Cette année, les presses sont longues (d'où le pressoir supplémentaire), car il y a peu de jus. Mais, les raisins, les rafles et les pépins étant mûrs, on peut aller au bout des cycles pour sortir des marcs biens secs.

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2003
Le mini-reportage



Le soleil monte : 10h30, premier encas rituel pour se donner du coeur à l'ouvrage. Toute l'équipe est là, cela fait une belle tablée. Sur la photo, une partie

de celle-ci et le fondateur. Instants de convivialité, ces moments privilégiés, sont nécessaires pour se reposer, reprendre des forces et se régaler avec le vin de la vendange 02. Rouge le midi, blanc et champagne le soir pour se rafraîchir, la vendange, ça assoiffe...A la fin de la campagne, 7 bennes

furent comptabilisées. Le bourru est très parfumé, très sucré, avec des arômes de fruits bien mûrs, voire confits pour certaines presses...à suivre

Raphaël MASSON



La lettre du Marsoif

ACTUALITÉS
DU MARSOIF

Un salon chez vous où nous retrouver ?

FETE DES VINS

à **St Bris le vineux (89)** 8/9 novembre
le samedi 15h/19h à la Maison du vignoble
auxerrois (pour professionnels).
Fête le dimanche de 13h à 19h (tout public).

DEGUSTATION-VENTE du CIDD

à **Paris (75)** le 18 novembre (12 à 21h)
chez Alain Segelle. 30, rue des sablières (14e).

3e MARCHÉ DE NOËL A LA FERME

"la grande cour" de **Villecellier (41 Semerville)**
les 13 et 14 décembre. Notre caveau voûté
vous accueillera (vins, foie gras, huîtres, etc).

Récompenses au 10/10/03


Nous sommes très fiers de vous annoncer que nous
avons obtenu le **Tastevinage Automne 2003** du Clos
de Vougeot pour notre millésime 98. Il rafle tout sur
son passage celui-là !!!

Le **BIVB** l'a aussi sélectionné pour sa vinothèque.
Preuve, s'il en fallait, que notre Bourgogne blanc
ressort du lot des appellations régionales.

Enfin, le **guide du petit futé 2004** a sélectionné le
millésime 98, ainsi que le 2000 et le 2001.

Le millésime 2000 a également été sélectionné
par le BIVB à **Vinexpo**.

Enfin, notre site a obtenu la **médaille de bronze**
au concours 2003 des sites de producteurs.



N°2 Hiver 03/04 7/7