

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

- ● ● Au sommaire :
- **Tastevinage,**  
Clos de Vougeot 04
- **Vendanges 2004,**  
le mini-reportage
- **Actualités**  
Site internet  
Stocks &  
Salons

*La lettre  
du  
Marsoif*

N°3 Hiver 04/05 1/6

*Domaine  
de  
Marsoif*

# La lettre du Marsoif

TASTEVINAGE  
CLOS DE VOUGEOT 04

**L**e Marsoif a toujours été primé lors des concours, comme en atteste la rubrique « récompenses » de notre site internet, au chapitre « les Marsoifs ». A l'automne 2004, tout comme l'an passé, la confrérie des chevaliers du Tastevin du Clos de Vougeot nous a décerné le Tastevinage pour notre Bourgogne 2003, récompense prestigieuse qui nous encourage. Récompense de notre travail, cela nous encourage à continuer sur la voie de l'excellence.

Ainsi, après sa mise en bouteille, nous vous annonçons un millésime exceptionnel et nous ne nous sommes pas trompés. Il rafle tout sur son passage celui-là.

Le guide du Petit Futé 2005 l'a aussi sélectionné. Ce millésime est en vente exclusive sur notre site jusqu'à fin 2004.



N°3 Hiver 04/05 2/6

# La lettre du Marsoif

**VENDANGE 2004**  
Le mini-reportage

**C**ETTE année 2004 a été marquée par des conditions climatiques moins exceptionnelles que l'an passé : absence de gel, ensoleillement modéré de l'été, contrebalancé par un beau mois de septembre et pluviométrie assez importante. L'état phytosanitaire des vignes et des raisins fut bon malgré des attaques de mildiou que



nous avons suivies de près.

La vendange du 3 octobre fut donc réalisée dans des conditions parfaites, sans pluie. Celle du 13 octobre, retardée pour obtenir une maturation des raisins encore plus avancée, fut excellente.

Ainsi, les dates de vendange ont été aussi plus traditionnelles qu'en 2003.

En terme de quantité, la nature fut généreuse sur ce millésime avec de bons rendements dans les limites du quota de production entre 65 et 70 hl/ha. La vigne a donné ainsi de grosses grappes lourdes avec un bon rendement en jus.

La qualité des moûts était bonne avec 11,5° et 12° de degré potentiel, des acidités totales entre 5 et 6 et des PH de 3,1 à 3,3.

**N°3 Hiver 04/05 3/6**

# La lettre du Marsoif

**VENDANGE 2004**  
Le mini-reportage

**L**E débouillage a duré entre 48 et 72 h, soit un peu plus longtemps que les autres années avec un taux de bourbes aux alentours de 10% c'est-à-dire plus que la moyenne.

Ce millésime fut un millésime qui par sa qualité et sa quantité nous a permis d'expérimenter des options un peu différentes de vinification.

Ainsi la première cuve a été suivie en thermo-régulation et a été fermentée à froid en ne dépassant pas 19-20° avec un type de levure.

La deuxième a étéensemencée avec une autre levure et a fermenté entre 20 et 25° sans contrôle.

Les fermentations alcooliques ont commencé assez vigoureusement et se terminent lentement.



Le rendement sucre-alcool est surprenant cette année ce qui va nous donner des vins un peu plus alcoolisés que d'habitude.

L'équilibre du vin en sera un peu différent mais tout à fait correct et intéressant.

N°3 Hiver 04/05 4/6

# La lettre du Marsoif

ACTUALITÉS  
DU MARSOIF

## Un bon de commande sur notre site internet

En attendant la possibilité de commander directement sur notre site (prévu fin 2005), vous avez la possibilité, depuis quelques mois déjà, de télécharger sur notre site un bon de commande.

Une fois rempli, il suffit de nous le faire parvenir par e-mail, par courrier ou par fax pour que nous vous livrions votre commande.

Alors, si vous ne souhaitez pas vous déplacer, n'hésitez plus et faites vos commandes de chez vous, nous sommes à votre disposition tout le long de l'année.

## Etat des stocks au 01/12/04

<b>2000</b> (75 cl)	3500
<b>2000</b> (boisé, 75 cl)	0
<b>2001</b> (75 cl)	3700
<b>2002</b> (75 cl)	12000
<b>2002</b> (boisé, 75 cl)	50
<b>2002</b> (37.5 cl)	270
<b>2003</b> (75 cl)	8500

N°3 Hiver 04/05 5/6

# La lettre du Marsoif

ACTUALITÉS  
DU MARSOIF

## Un salon chez vous où nous retrouver ?

### MARCHÉ DE NOËL A LA FERME

à **Villecellier (41)** "La grande cour"

Les 11 et 12 décembre 2004

4ème marché familial à la ferme dans le  
Loir et Cher : vins et produits du terroir.

### MARCHÉ DE NOËL

à **Tonnerre (89)** Hôtel-Dieu

Les 18 et 19 décembre 2004 de 10h à 19h

Place Marguerite de Bourgogne

### MARCHÉ DE NOËL

à **Courbevoie (92)** Chalet 4, av. Gallieni

Les 23 et 24 décembre de 10h à 20h

### SALON LEMBROVIN

à **St Germain Lembron (63)** Salle des fêtes

Les Samedi 12 mars 2005 de 14h à 20h et

dimanche 13 mars de 10 à 18h

### VINÉES TONNERROISES

à **Tonnerre (89)** Hôtel-Dieu

le 10 avril 2005 de 10 à 19h et 11 avril de 9 à 18h

### FOIRE DES VINS DE PRODUCTEUR

à **Mâcon (71)** Foire Exposition

Vendredi 15 avril de 10h à 19h

Samedi 16 avril de 9h à 19h

Dimanche 17 avril de 9h à 18h

N°3 Hiver 04/05 6/6

