

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

- ● ● Au sommaire:
- **Récompenses,**
Burgondia d'or 05
- **Vendanges 2005,**
le mini-reportage
- **Actualités**
Raphaël, le fils
Stocks &
Salons

*La lettre
du
Marsoif*

N°4 Hiver 05/06 1/6

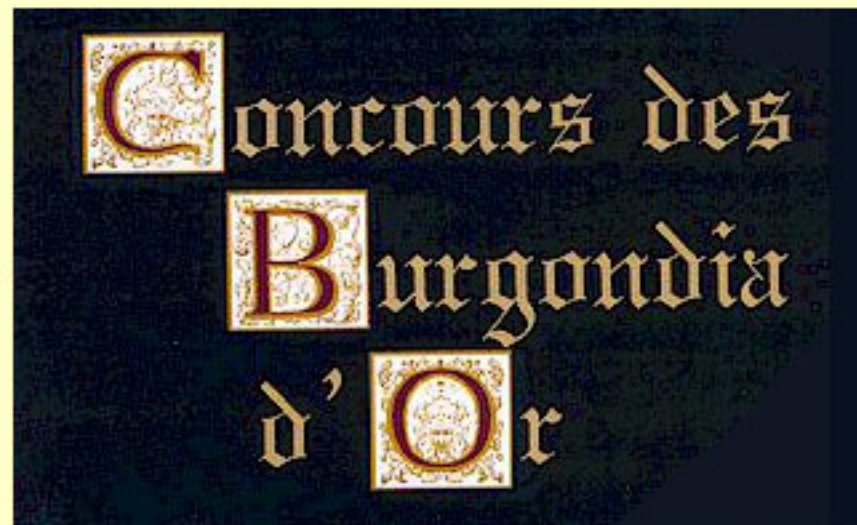
*Domaine
de
Marsoif*

La lettre du Marsoif

RECOMPENSES:
BURGONDIA D'OR 05

Le Marsoif a toujours été primé lors des concours, comme en atteste la rubrique « récompenses » de notre site internet, au chapitre « les Marsoifs ». Cette année, nous sommes fiers de vous annoncer que le millésime 2004, déjà disponible, a obtenu le **Burgondia d'or**, par cet organisme reconnu comme la sélection la plus rigoureuse de Bourgogne. Présidés par Olivier Poussier, **meilleur sommelier du monde 2000**, ils ont retenu notre dernier millésime; tout comme, **le Petit futé 2006** qui s'enthousiasme toujours pour le Marsoif, et spécialement pour le 2004. Disponible en magnum et 37,5cl, un millésime à suivre. Alors, à vos tastevins, dégustez le vous aussi...

Le guide Dussert-Gerber 2006 a lui retenu notre désormais célèbre **cuvée boisée 2003**: la cuvée de la commanderie.



N°4 Hiver 05/06 2/6

VENDANGE 2004

Le mini-reportage

CETTE année 2005 a été marquée par d'excellentes conditions climatiques. Les vendanges débutèrent tard, le 3, 10 jours après le banc officiel des vendanges, pour obtenir des moûts bien concentrés. La deuxième vendange, manuelle pour les jeunes vignes, eut lieu le 11 octobre. Le gel nous a épargné, l'ensoleillement a été correct, voir très bon en septembre, et la



sécheresse fut relative avec des pluies d'orage régulières. La qualité et la quantité étaient toutes les 2 au rendez vous. Le rendement fut de 65hl/ha, comme l'année précédente.

La qualité des moûts était bonne avec 11,5 à 12° alcoolique potentiel, 5,3 à 5,5 d'acidité et des Ph autour de 3,3.

Le débourbage des moûts après pressurage dura 48h, avec des taux de bourbes de 6 à 7% inférieurs à 2004. Le jus de raisin avant fermentation était très goûteux, sucré et aromatique. La qualité du raisin nous a permis de très peu chaptaliser (ajouter du sucre) cette année : un tout petit peu sur 2 cuves, et pas du tout sur la troisième.

N°4 Hiver 05/06 3/6

La lettre du Marsoif

VENDANGE 2004
Le mini-reportage

Les levures étaient très efficaces, encore cette année, ce qui nous a permis de faire une cuve 100% naturelle, sans sucre ni levure. Il s'avère que c'est celle qui nous a donné le vin le plus net, le plus fin et le plus sucré. Les levures indigènes s'avèrent donc être les plus intéressantes. Les fermentations alcooliques ont vite démarré, même à basse température (16°), pour finir 15-20 jours après, entre 24 et 26°. Nous laissons le vin sur les lies, en attendant patiemment que les fermentations malo-lactiques s'enclenchent naturellement cet hiver ou au printemps prochain. En résumé, ce millésime 2005 est bien né ; le vin promet d'être équilibré, fin et fruité, tout ce qu'on aime d'un Marsoif.



N°4 Hiver 05/06 4/6

La lettre du Marsoif

ACTUALITÉS
DU MARSOIF

Reprise du domaine par Raphaël, le fils

Depuis le 1er juillet 2005, Raphaël a repris 80% des parts de la SCEA de Marsoif.

Il s'est installé en tant que jeune vigneron pour pérenniser et développer le domaine. Le projet du printemps est l'ouverture d'un **caveau de dégustation** à Serrigny, petit village pittoresque, où il réside, près de Tonnerre.

Enfin, la **plantation** de 1,5 ha de Petit Chablis et de 1 ha de rouge, d'ici 2010, devrait lui permettre de diversifier son offre de produits, ainsi que de satisfaire son appétit de qualité. Epicurien dès son enfance, il va nous gâter...

Etat des stocks au 01/12/05

| | |
|----------------------------|-------|
| 2000 (75 cl) | 100 |
| 2001 (75 cl) | 2500 |
| 2002 (75 cl) | 9500 |
| 2003 (75 cl) | 4000 |
| 2003 (boisé, 75 cl) | 400 |
| 2004 (75 cl) | 12800 |
| 2004 (37.5 cl) | 500 |

N°4 Hiver 05/06 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"
(1, route de Verdes) 10 et 11 décembre 2005
5ème marché familial à la ferme dans le
Loir et Cher : vins et produits du terroir.

MARCHE EOLE

à **Ouzouer le marché (41)** Marché
18 et 19 février 2006

SALON LEMBROVIN

à **St Germain Lembron (63)** Salle des fêtes
Les Samedi 11 mars 2006 de 14h à 20h et
dimanche 12 mars de 10 à 18h

VINÉES TONNERROISES

à **Tonnerre (89)** Hôtel-Dieu
le 15 et 16 avril 2006 de 10 à 19h

BROCANTE D'OUZOUER

à **Ouzouer le doyen (41)**
Le 25 juin 2006