

Mis en bouteille
par les viticulteurs
Raphaël & Martine
Masson, à Tonnerre
(89-France)

- ● ● Au sommaire:
- **Récompenses**
Guide Hachette 07
- **Vendanges 2007**
le mini-reportage
- **Actualités**
Salons

*La Lettre
du
Marsois*

N°6 Hiver 07/08

*Domaine
de
Marsois*

La Lettre du Marsoif

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 a été retenu par le guide **Hachette 2007** et le magazine **Bourgogne aujourd'hui**. Plébiscité, il avait déjà obtenu l'an passé, le **Burgondia d'or**, par Olivier Poussier, **meilleur sommelier du monde 2000**, ainsi qu'une sélection dans le guide du **Petit futé 2006**. A son apogée, il est à déguster, un millésime de prestige... Sans parler du 2005 ni du 2006, qui font beaucoup parler d'eux. Consulter leurs récompenses sur www.marsoif.com...



CETTE année, elles ont eu lieu les 14 et 15 Septembre pour les vieilles, comme pour les jeunes vignes.

Ces vendanges ont été réalisées à la bonne maturité, grâce au beau temps des quinze premiers jours de septembre, qui ont rattrapé le retard pris avec l'été pluvieux. Le pari de la patience a encore payé...

Vendanges sous le soleil, mais avec peu de chaleur, ce qui nous a permis de rentrer des raisins frais, avec un bon état sanitaire.



La qualité de la vendange est bonne en sucres, avec des degrés naturels entre 11 et 11.5 ° d'alcool potentiel. L'acidité est forte vers les 6.5 à 7. La quantité est légèrement inférieure à 2005.

La Lettre du Marsois

VENDANGE 2006
Le mini-reportage

Les presses ont été longues cette année, car le rendement en jus des raisins était relativement faible.

Le débouillage fut long, 48 h.

Le moût était bien parfumé, sucré et aromatique.

Les levures indigènes étant un peu longues au démarrage, j'aiensemencé les 2 cuves avec des levures pour éviter les risques d'oxydation liés à un départ de fermentation trop tardif.

La fermentation a démarré à basse température puis s'est déroulée relativement rapidement pour finir très lentement autour de 25°.

J'ai soutiré les vins pour les préparer à la fermentation malo-lactique. Elles se feront donc toutes au printemps naturellement.



La Lettre du Marsois

VENDANGE 2006
Le mini-reportage

Le millésime 2007 s'annonce plein de promesses avec un bel équilibre sucre-acidité qui promet de belles années de garde.

Fourbus mais contents, les vendangeurs ont fêtés dignement cette fin des vendanges.

Vous pensez bien que nous ne nous sommes pas laissés abattre, comme d'habitude puisqu'on nous a bien soigné pendant toute cette période.

C'est le travail dans la cuverie qui commence, plein de promesses, on vous en donnera des nouvelles...



N°6 Hiver 07/08 5/6



La Lettre du Marsois

ACTUALITÉS
DU MARSOIS

Un salon chez vous où nous retrouver ?

MARCHÉ DE NOËL A LA FERME

à **Villecellier (41)** "La grande cour"
(1, route de Verdes) 8 et 9 décembre 2007
7ème marché familial à la ferme dans le
Loir et Cher : vins et produits du terroir.

MARCHE DE NOËL

à **Oucques (41)** près de la mairie
15 décembre 2007

FÊTE DE NOËL ET DE LA GASTRONOMIE

à **Villeneuve sur yonne (89)**
Salle polyvalente, avec Mr Léger
Les 15 et 16 décembre 2007

ÉOLE

à **Ouzouer-le-marché (41)** Salle des fêtes
1 et 2 mars 2008

SALON LEMBROVIN

à **St Germain Lembron (63)** Salle des fêtes
8 et 9 mars 2008

