

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

- ● Au sommaire:
- Récompenses  
Meilleurs vins  
à petits prix
- Vendanges 2008  
& vinification
- Actualités  
Salons

*Domaine  
de  
Marsois*

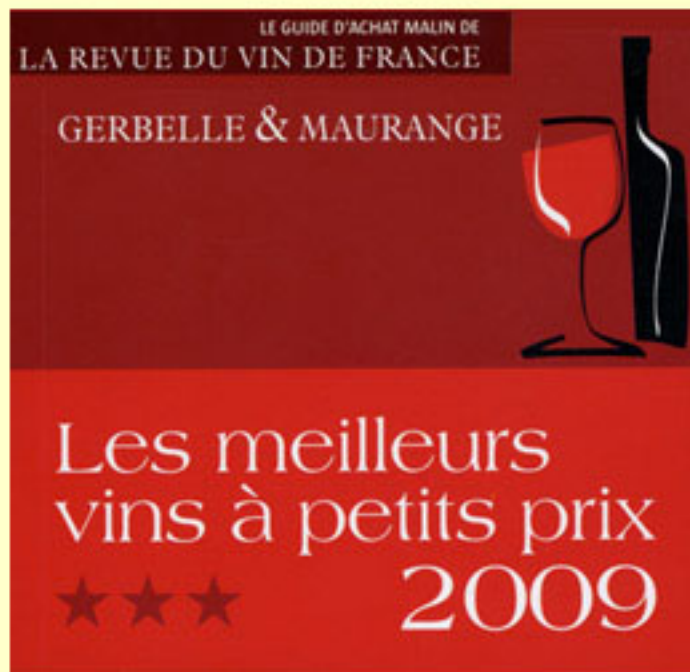
*La Lettre  
du  
Marsois*

N°7 Hiver 08/09

# La Lettre du Marsois

**L**e Marsois a toujours été primé lors des concours, comme en atteste la rubrique « récompenses » de notre site internet, au chapitre « les Marsois ». Cette année, nous sommes fiers de vous annoncer que le millésime 2006 a obtenu une sélection par le guide **"Les meilleurs vins à petits prix 2009"** de LA REVUE DES VINS DE FRANCE : « On retrouve dans son premier nez l'attirante pointe de noisette grillée des chardonnays bien mûrs. La bouche confirme une texture souple, déliée, sans aspérité, qui se boit jeune. Plaisir ici et maintenant.»

Que demander de plus ?...





## VENDANGE 2008 & vinification

**C**ETTE année, elles ont eu lieu du 3 au 13 octobre pour la vendange des vieilles et des jeunes vignes.

Ces vendanges ont été réalisées à la bonne maturité, grâce au beau temps des 15 derniers jours de septembre, qui ont rattrapé le retard pris avec l'été pluvieux.

Le pari de la patience a encore payé....

Elles se sont déroulées avec peu de soleil et 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 12.5 ° d'alcool potentiel. L'acidité est élevée.

La quantité est légèrement inférieure à 2007.



VENDANGE 2008  
& vinification

# La Lettre du Marsois

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

Les moûts étaient froids donc la macération à froid a été très longue (5 à 6 jours pour l'Épineuil rouge). La fermentation alcoolique a aussi été très longue à démarrer, donc beaucoup de fruité.

Première cuvée de Petit-Chablis, vendangé à la main et vinifié en cuves inox, sur des notes d'agrumes. Le rosé a macéré 2 jours avant d'être pressé.

En janvier, les températures très basses ne nous ont pas permis de finir tous les vins : le rosé a fini ses 2 fermentations, il est quasiment prêt à être mis en bouteilles au printemps. Il est souple avec un bon fruité.



N°7 Hiver 08/09 4/6

# La Lettre du Marsois

**L**e Tonnerre est lui aussi fini. Léger, il est très fruité avec une belle vivacité. Mais, l'épineuil rouge n'a pas encore fait sa malo et se repose sur ses lies. Il se remettra au travail lorsque les températures auront remonté. Le Petit-Chablis lui aussi n'a pas encore fait sa malo, mais il est vif, fruité et racé. Le Crémant est fini pour la partie fermentation de vin tranquille. Vif et fruité, il sera prêt pour les fêtes. Le millésime 2008 s'annonce donc très bien en terme de fruité et de capacité de garde, avec des acidités élevées. A découvrir en 2009, au printemps, le Bourgogne Epineuil rouge et rosé, le Petit-Chablis, et pour l'automne le Crémant.



# La Lettre du Marsois

ACTUALITÉS  
DU MARSOIS

## Un salon chez vous où nous retrouver ?

### 13<sup>ème</sup> LEMBROVIN

à **St Germain Lembron** (Auvergne 63340)

**samedi 7** (14 à 20h)

et **dimanche 8 Mars** 2009 (9 à 18h)

salle des fêtes - stand 37

### VINÉES TONNERROISES

à **Tonnerre** (Yonne 89700)

**samedi 11** (11 à 19h)

et **dimanche 12 avril** 2009 (10 à 19h)

Vieil hopital Margurite de Bourgogne

### FOIRE DE JOIGNY

à **Joigny** (Yonne 89300)

**dimanche 12** et **lundi 13 avril** 2009

Marché couvert

### MARCHÉ GASTRONOMIQUE ET ARTISANAL

à **Ouzouer-le-marché** (41240)

17 mai 2009

Salle des fêtes