

Je profite de cette fin d'année 2011 pour vous envoyer quelques nouvelles du Château Maine Reynaud.

Après la période très intense de vinification qui suit les vendanges, le millésime 2011 a été mis en barriques depuis le mois de novembre pour une durée de un an. Le choix des barriques est important pour le viticulteur soucieux de son vin. L'origine du bois de chêne, la façon dont il est chauffé par le tonnelier, les spécificités du millésime et quelques autres considérations sont prises en compte pour que l'élevage en barrique ne masque pas le fruité du vin.

Et puis, nous entrons déjà dans la période de préparation de la future vendange. Le domaine est conduit en culture raisonnée « maitrisée ». Cela signifie des interventions faites au rythme de la plante et des conditions naturelles; de ce point de vue, mon expérience de maraichère en Dordogne pendant de longues années me sert beaucoup. J'y ai compris à quel point l'équilibre biologique de la terre détermine la résistance et la qualité du végétal.

L'arrivée des premiers froids qui met la végétation en sommeil ouvre la période de la taille. Ce n'est pas une opération banale, bien au contraire. Elle traduit le choix du viticulteur de faire soit un produit de qualité soit de produire beaucoup de vin. La taille nécessite un personnel compétent et résistant car le travail est épuisant. Il faut de surcroît une bonne connaissance de la vigne et disposer d'un matériel adapté. Pour ma part j'utilise un sécateur électrique qui évite, pas toujours d'ailleurs, des douleurs et des tendinites tenaces.

La taille en guyot ou (latte) double est appliquée sur 80 % des ceps. Sur les 20 % restant, quand le cep est jeune ou a besoin de se renforcer, il faudra favoriser la vigueur de la tige du cep de vigne en taillant en guyot simple.

Sur chaque latte, la taille permet 6 à 8 bourgeons par pied, sachant qu'au printemps l'ébourgeonnage déterminera le nombre de grappes de chaque pied.

Toujours avant Noël, il nous faut penser à l'équilibre du sol, avec des amendements en chaux par exemple, nécessaire afin de garder un bon terroir. En effet, la chaux permet que la plupart des oligos-éléments se dissolvent mieux dans des sols modérément acides. Pour les non spécialistes, je précise que la chaux est un produit naturel que les anciens utilisaient dans de nombreuses applications. Cette pratique revient fort heureusement à la mode et dispense de l'emploi de produits chimiques artificiels. Je vous recommande d'ailleurs son

usage pour protéger le tronc de vos arbres fruitiers par exemple. Naturellement pendant quelques jours, les terrains entourant l'exploitation ont pris une couleur blafarde que la première pluie a fait disparaître.

Le remplacement des ceps morts se pratique aussi à cette période. Comme dans les jardins, le choix de la date favorise une meilleure reprise au printemps. Il s'agit de travaux lourds et coûteux faits par une entreprise spécialisée. Après arrachage des ceps, le nettoyage des trous s'impose pour retirer les racines mortes et d'éviter le risque de pourritures sur les futures racines. Un apport de terreau est pratiqué pour combler les trous. Un "marquant" (petit piquet en bois) indique l'endroit où les nouveaux plants ou complants seront mis en terre pour ne produire que 3 années plus tard. La photo figurant sur le site montre l'équipe à l'œuvre.

Sur une exploitation comme Maine Reynaud, la densité de plantation (nombre de ceps par hectares) est de l'ordre de 6600 pieds par hectare ; ainsi plusieurs centaines de plants sont ainsi renouvelés chaque année afin de maintenir la densité élevée.

Vous allez découvrir dans la galerie de photos, le "tombage" des bois, un travail qui consiste à retirer les branches des ceps qui viennent d'être taillés. Ces bois seront broyés parfois brûlés sur place et viendront enrichir le sol.

Pendant tous ces travaux des champs, où je vis dans la vigne et moins dans le chai, j'en profite aussi pour changer ou faire changer les piquets ou carassonnages (d'où le nom de ce poste « carassonnage ».) qui supportent le palissage avec des kilomètres de fil de fer à vérifier.

Après toutes ces étapes, le travail de calage et pliage peut commencer.

Le calage consiste à ficeler le cep à un fil de fer pour le maintenir dans le rang tandis que le pliage des lattes consiste à les étaler le long des fils de fer pour permettre une bonne aération des futures grappes.

Le calage et le pliage se font manuellement.

Densité de plantation et palissage (c'est-à-dire hauteur de la vigne) sont deux paramètres importants de la qualité. Tout le monde peut comprendre que pour un rendement à l'hectare

donné, plus il y a de ceps et moins de grappes par cep, plus la concentration de chaque grappe vendangée sera élevée.

Comme vous le savez, je privilégie toujours la qualité au rendement et c'est sans doute la raison pour laquelle mes clients sont fidèles.

Pour finir sur une note réconfortante et pour satisfaire ceux qui connaissent déjà le rosé de la maison, il y aura bien quelques bouteilles pour accompagner les grillades de l'été prochain.

A vous tous, clients, amis du Château Maine Reynaud, je vous adresse mes vœux de bonne année pour 2012.

A bientôt,

Chantal Sclafer