

micro

n ° 4 5 j u i l l e t 2 0 0 2

climat[®]

magazine
de la Cave
de Viré

TRADITION EST MÈRE DE SÛRETÉ

Dans cette course mondiale au rendement et à la rentabilité à laquelle les entreprises participent, pour certaines, malgré elles, embringuées dans un rythme effréné qu'elles ne savent réguler, il est parfois difficile de garder le cap droit devant, de ne pas céder au chant de la modernité faisant fi des anciennes méthodes. Mais ne révolutionne pas tout un système qui veut. Dans le monde viticole, c'est la nature elle-même qui vient "remettre les pendules à l'heure" : à trop vouloir la maîtriser pour lui faire rendre des fruits au-delà de toute raison, elle ne donne que des récoltes peu satisfaisantes et donc des vins sans charpente. Depuis plus de 10 ans, à la Cave de Viré, nous avons choisi la qualité avant toute chose, celle qui passe par la rigueur et la persévérance, dans le respect du terroir. La cuvée Tradition qui se prépare est un exemple supplémentaire de cette exigence de qualité dans une stratégie globale, adulte et responsable, de différenciation : vendangée manuellement à partir de mi-septembre, elle sera vinifiée dans les mêmes conditions que les grands crus de Bourgogne et élevée, sans précipitation, lentement, au rythme de la nature.

Discutée de manière collégiale, cette décision est la concrétisation d'une volonté commune de produire durablement des vins de grande qualité, qu'on ne pourra juger que dans le temps car ce n'est que dans la durée que l'on peut tirer les enseignements d'une telle opération.

Émanuel Béné
Directeur de la Cave de Viré



Cuvée tradition le fruit du fruit

la passion partagée *Cave de Viré*

p2, 3 et 4 : Dossier : cuvée "Tradition" ● p5 : à savoir
p6 : le crémant de Bourgogne ● p7 : la passion partagée ● p8 : gastronomie

Cuvée Tradition un pas de vers le premier



L'idée était dans les têtes depuis quelques années déjà : produire une cuvée dite de "Tradition" en abaissant les rendements par pied et en vinifiant dans des conditions proches de celles des grands crus de la Côte d'Or. L'occasion pour la Cave de Viré de réaffirmer sa position de "challenger" qui privilégie la qualité à la quantité.

“**N**ous avons en tête le projet de la cuvée Tradition depuis longtemps” explique Emmanuel Béné, directeur de la Cave de Viré “mais nous n’étions pas prêts. C’est une cuvée très spécifique que l’on pourrait qualifier de prestige. En réalité, tout est question de niveau d’exigence. Dans ce cas précis, le niveau d’exigence que nous nous fixons tous ensemble, consultant, chef de cave et coopérateurs de la Cave, est très élevé.” “Nous avons souhaité extraire le fruit du fruit du terroir” reprend Frédéric Chapeau, le consultant de la Cave de Viré. “Nous allons travailler avec des rendements par hectare, sur des vignes qui ont au minimum 40 ans d’âge. Cela correspond à environ 6 à 8 raisins par pied. Il n’est pas question de faire une moyenne par parcelle. De manière agronomique, chaque partie de parcelle sélectionnée devra produire 40 hectolitres/hectare.” ajoute-t-il.

Couper des raisins

Pour atteindre ce type de rendement, il faut nécessairement couper des raisins pour

éviter d’appauvrir le pied de vigne et obtenir ainsi de meilleurs fruits. “En période de véraison, il est difficile pour un viticulteur de couper des raisins. Mais c’est à ce prix que nous ferons un vin encore meilleur, qui permettra au Viré-Clessé d’être présent sur des tables où il n’est pas aujourd’hui.” complète Emmanuel Béné.

Une démarche-test

Tout le vignoble Viré-Clessé n’est pas concerné par cette démarche, qui se veut avant tout pédagogique et basée sur le volontariat. “Nous avons demandé aux viticulteurs intéressés de se faire connaître pour travailler dans les conditions que nous avons définies pour la cuvée “Tradition” sur une surface de 10 ares. Ils ont été nombreux à répondre positivement. Toutes les parcelles sélectionnées sont dans le cru Viré-Clessé.” explique Christian Guiochon, Président, pour qui cette cuvée est un pas supplémentaire vers le premier cru et l’occasion de confirmer les grandes lignes annoncées dans un mandat qui débute. “Dans ce cadre, nous avons mis en place une commission



technique composée des membres du Conseil. A la fin du mois de juin, nous nous sommes rendus sur les parcelles pré-sélectionnées et avons vérifié si elles répondaient au cahier des charges que nous nous sommes fixés.” reprend Frédéric Chapeau. “La règle du jeu est claire : si les parcelles que nous visitons comportent des pieds trop chargés en raisins ou qu’elles n’ont pas rendu à hauteur de nos espérances, nous ne les conserverons pas. Nous ne souhaitons garder que la ‘crème’ du raisin pour produire le meilleur.” précise-t-il.

Une vendange manuelle

A l’instar des grands Bourgogne, la Cave de Viré a opté pour un type de vinification basé sur une vendange manuelle transportée en cagettes et un pressurage pneumatique. “Les jus devraient être assez clairs” explique Jean-Claude Janin, chef de cave, “évitant ainsi le débourage.” Le débourage, qui consiste à laisser reposer le jus 12 à 24 heures après le pressurage pour que les dépôts flocculent au fond de la cuve, n’est pour autant pas exclu. “Nous adopterons une vinification très classique en respectant les levures du terroir, avec une régulation thermique afin de ne pas atteindre de trop hautes températures qui nuiraient à l’évolution des arômes. Notre objectif est de mettre en bouteille des vins non filtrés.” Jean-Claude Janin, bien que prudent, se veut optimiste pour la Cuvée “Tradition”. Les conditions climatiques, cette année, ont été jusqu’alors favorables. La sécheresse du mois d’avril a écarté les risques de maladies comme le mildiou. “Si le vin met un an voire même plus pour se faire, ce n’est pas un problème. C’est l’occasion

pour la Cave de vérifier ce que peut donner un Chardonnay lorsqu’il est placé dans les mêmes conditions que les grands crus de Bourgogne. Les raisins viendront de plusieurs secteurs bien exposés, de bonne provenance. Plus la matière première est bonne, plus la vinification est pointue, plus le vin obtenu est de haut de gamme”.

Une cuvée symbolique

“Nous avons tous des racines. Ce sont elles qui nous permettent d’éclairer le présent et l’avenir.” explique Emmanuel Béné qui voit dans cette cuvée “Tradition” tout un symbole. “Le monde viticole et agricole n’a cessé de produire, encore et encore, ces vingt dernières années, en oubliant le principal : le produit fini. Il nous faut revenir à des choses plus simples et logiques. Nous devons aller au bout de cette démarche, tous ensemble, avec le même niveau d’exigence. C’est de cette façon que la Cave de Viré réussira à se démarquer.”





Dans notre dernier numéro,
nous vous présentions
le nouveau Président de la Cave
et les objectifs qu'il se fixait
pour donner au Viré-Clessé
ses lettres de noblesse.
Presque 6 mois après son arrivée
et à l'occasion de la préparation
de la Cuvée "Tradition",
nous sommes allés à sa rencontre.
Entretien.

premiers mois

Micro-climat (M.C) : *"Comment se sont déroulés ces six premiers mois en tant que Président ?"*

Christian Guiochon (C.G) : *"Je dois bien avouer que je ne les ai pas vus passer. Entre mon exploitation et ma nouvelle fonction, l'agenda est bien rempli ! Je ne pensais pas que la fonction de Président était aussi gourmande en temps. Mais c'est un mal nécessaire pour atteindre les objectifs fixés."*

M.C : *"Que pensez-vous du nouveau bureau ?"*

C.G : *"Il y a indéniablement une bonne dynamique dans le bureau. Des idées intéressantes émergent sur lesquelles nous allons travailler. Il me semble que notre message sur la nécessité de continuer à nous démarquer par rapport aux autres vins du Mâconnais est maintenant bien ancré."*

M.C : *"Faites-vous allusion à la cuvée Tradition ?"*

C.G : *"Oui mais pas seulement. La cuvée "Tradition" est un exemple, s'il en est, de notre exigence. Mais nous ne produisons pas un grand vin de Bourgogne uniquement pour la Cuvée "Tradition". C'est un mode de fonctionnement, un état d'esprit. Tout commence avec la manière dont nous entretenons les sols ou dont*

nous taillons la vigne. C'est un enchaînement logique dans lequel chaque coopérateur et chaque étape comptent. En ce qui concerne la cuvée Tradition, un certain nombre de viticulteurs se sont portés volontaires pour faire marquer leur parcelle et couper des raisins en période de maturation pour faire baisser les rendements. Ce n'est que de cette façon que nous obtiendrons une production de grande qualité et ça, les coopérateurs l'ont bien compris."

MC : *"Avez-vous adopté une organisation spécifique au sein du bureau ?"*

C.G : *"Qui dit résultat, dit organisation. Nous avons donc décidé collégialement que l'ensemble du vignoble de la Cave serait découpé en 15 zones. C'est maintenant chose faite. Les membres du Conseil d'Administration, sont responsables d'une zone précisément délimitée. Ils vont à la rencontre des viticulteurs, regardent avec eux ce qui a été fait en terme de taille, de traitement des sols et de la vigne. Cet auto-contrôle, objectif mais réel, nous permet dès à présent de relayer l'information de la Cave sur le terrain et inversement. Nous devrions en mesurer les premiers résultats après les vendanges. Mais pour l'instant, il faut du soleil, du soleil et encore du soleil !"*

la London

Comme chaque année la Cave de Viré était présente à l'International London Wine Trade Fair, du 21 au 23 mai dernier sur le stand de son agent Chalié & Richards. Pour cette édition, l'événement, qui réunit tous les grands acteurs internationaux de la filière, a changé d'espace. Si le nouveau lieu est plus impersonnel, les



conditions d'accueil sont par contre optimales. Ainsi, la Cave de Viré a pu bénéficier d'un emplacement nouveau et très rationnel. Cette implantation a permis de bien mettre en valeur toute sa gamme de Viré-Clessé notamment. Si la fréquentation a été moins importante que les années précédentes, la qualité des visites était, elle, au rendez-vous.

huiles et pastels

Ambassadeur de la Cave de Viré depuis plus de cinq ans et artiste peintre à ses heures, Daniel Thuriot a exposé ses toiles au Chai de Sennecé, fin juin. Ses aquarelles, huiles et pastels nous ont fait cheminer au gré de ses émotions, captant la lumière, la magie de l'instant et des lieux traversés au cours de ses périples. A travers des couleurs gaies et soutenues, ses œuvres reflètent la quiétude des vies tranquilles, les gens, et la nature. Un voyage au cœur des émotions, que les visiteurs auront savouré

sans modération, le verre à la main, comme pour mieux communier avec l'artiste : il a si bien su exprimer la magie du terroir de Viré-Clessé dans la toile qu'il a généreusement offerte à la Cave de Viré...



situation phytosanitaire

Une saison extraordinaire est en train de se dérouler : les mois de juin et juillet ont été exceptionnels pour la vigne. Le climat, très favorable à la pousse qualitative de la vigne, s'est installé. Mais le plus intéressant est la très faible pression des maladies et parasites, qui habituellement attaquent la vigne. Cette situation a permis de limiter les interventions phytosanitaires sur le vignoble. Seuls quelques traitements contre le mildiou et oidium ont été faits et un seul traitement contre les tordeuses de la grappe a été demandé. Au-delà de la maîtrise du coût de production, les viticulteurs de la Cave de Viré "collent" à la réalité du terrain et peuvent ainsi garantir un produit final respectueux de l'environnement.

Si les conditions climatiques exceptionnelles, restent à l'identique, les vendanges 2002 pourraient démarrer début septembre. Le millésime 2002 pourrait siéger au coté des grandes années.

le marché

A fin juin, les stocks de la Cave de Viré sont faibles en Mâcon-Villages ; seule une petite quantité reste pour la mise en bouteilles à destination des particuliers. Par contre, le stock de Viré-Clessé est plus important que l'année dernière à la même période. Certains clients sont, en effet, en retard sur leurs prévisions de vente. Cette situation exceptionnelle permet cependant de proposer des vins plus matures, conformément au cru "Viré-Clessé" que la Cave propose.

Quant aux Crémants de Bourgogne, la qualité des 2 derniers millésimes (médaille d'or) portent ses fruits ; les ventes sont dans les prévisions, avec environ 200 000 bouteilles par an. La médaille d'Or obtenue au Concours National des Crémants de France à Die en Mai 2002, concourt, elle aussi, à la réussite de ce vin effervescent.

Foire de Mâcon

Du 18 au 26 mai dernier, tous les visiteurs de la Foire des Vins de Mâcon ont eu l'honneur d'être servis par le Président Honoraire de la Cave. En effet, pendant toute la semaine, Georges Guillemaud, était présent, épaulé, aux heures d'affluence, par les membres du Conseil. Tous ont ainsi pu être au contact direct avec les nombreux amateurs présents. Ils ont su renseigner et commenter les vins proposés aux dégustateurs avertis. Leur présence est précieuse ; qu'ils soient tous remerciés du temps qu'ils ont consacré à cet exercice difficile.



AOC crémant de Bourgogne

Issu du cépage Chardonnay à 100%, élevé sur des sols argilo-calcaires du Jurassique.

STOCKAGE
bouteilles couchées, à l'abri de la lumière.

CONSERVATION
12 à 18 mois

TEMPÉRATURE DE SERVICE
vers 8° C

Le Crémant de Bourgogne est vinifié selon la méthode traditionnelle. Les raisins sont soigneusement cueillis à la main en caisses perforées avant complète maturité, afin de préserver une acidité suffisante. Seuls les premiers jus sont conservés, après un pressurage doux.

Le vin de base, issu de leurs fermentations conduites à basse température, est un vin frais, parfumé. C'est seulement après neuf mois passé en cave que la bouteille est bouchée, muselée, habillée et conditionnée.

Bulles fines, délicates et persistantes, finesse des arômes floraux obtenus : un très bel équilibre et une belle longueur sur une agréable saveur fruitée.

A savourer en toute occasion, à l'apéritif bien sûr, ou tout au long d'un repas.



Le palmarès 2002 des vins de la Cave de Viré

1998	Viré-Clessé "Vieilles Vignes"	1er Concours du Syndicat Viré-Clessé, 2ème prix et 3ème prix Sélection du Guide Hachette
1999	Viré-Clessé "Vieilles Vignes"	Concours des Grands Vins de France, Mâcon, Médaille d'Argent 1er Concours du Syndicat Viré-Clessé, 2ème prix et 3ème prix Sélection du Guide Hachette
2000	Viré-Clessé "Fûts de Chêne"	Concours Général Agricole de Paris, Médaille d'Or Sélection du Guide Hachette
2000	Viré-Clessé "Cuvée Spéciale"	Concours Général Agricole de Paris, Médaille d'Argent Sélection du Guide Hachette
2000	Viré-Clessé "Fûts de Chêne"	1er Concours du Syndicat Viré-Clessé, 1er prix Sélection du Guide Hachette
2001		Saint-Vincent de Mâcon, Médaille d'Argent et Médaille de Bronze 1er Concours du Syndicat Viré-Clessé, 3ème prix
	Crémant de Bourgogne	Concours National des Crémants de France, Die, Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France, Mâcon, Médaille de Bronze



La passion partagée

La Cave de Viré s'associe en septembre et octobre prochain au "Triathlon Mâcon Club" pour ses 2 manifestations sportives annuelles : le 14e triathlon de Mâcon-Val de Saône et le 1er Duathlon de Mâcon-Sennecé. Fournisseur officiel -et unique- des vins d'honneur et de l'accueil VIP, la Cave de Viré sera au cœur de deux événements majeurs et spectaculaires, comme elle le fut sur le France Iron Tour.

Après une interruption de 7 ans, le Triathlon de Mâcon a mis en œuvre de redonner ses lettres de noblesse à une discipline sportive à la fois spectaculaire et très pointue. Le passage, très remarqué, en 1998, 1999 et 2000 du France Iron Tour dans la cité du vin, a été décisif pour l'association sportive mâconnaise.

Les épreuves, grand public, réunissent des athlètes régionaux, nationaux et internationaux aussi férus de cyclisme, de natation que de course à pied. Le choix des sites repose sur une unité de lieu où les parcours cycliste et pédestre -en boucle- sont proches d'un plan d'eau. La variété des circuits, entre zone urbaine et rurale, offre un environnement complet.

Noblesse commune

Le triathlon de Mâcon 2002 réunira environ 600 triathlètes féminins et masculins sur les bords de la Saône.

Outre un triathlon avenir réservé à plus de 100 enfants (âgés de 7 à 12 ans), Mâcon recevra le 22 septembre l'épreuve découverte pour tous, couplée d'un relais entreprises pour les partenaires et un triathlon sprint par équipe (5 triathlètes) pour 600 personnes venant de toute la France. Un mois plus tard, le 20 octobre, le duathlon de Mâcon -championnat de Bourgogne- rassemblera quelque

500 duathlètes sur le site de Sennecé-les-Mâcon, à côté du chai de Sennecé. Les épreuves seront retransmises sur France 3.

Pour la Cave de Viré, cet engagement dans le milieu sportif répond à son souci permanent de qualité et de professionnalisme et son sens de l'évènement à la fois populaire et convivial. A la noblesse du sport s'allie celle des grands vins.



Feuilletés de queues d'écrevisses

Au bord de Saône, à 10 minutes de Mâcon, le "Port d'Asnières" offre un cadre calme et agréable et propose une cuisine traditionnelle régionale. Queues d'écrevisses, friture de Saône, sandre, grenouilles et autres volailles de Bresse font partie des spécialités du chef.

POUR 4 PERSONNES

- 150 g de pâte feuilletée
- 1 kg d'écrevisses
- 10 cl de Noilly Prat
- 10 cl de Viré-Clessé
- 25 cl de crème fraîche
- 2 échalotes
- Sel et poivre
- 75 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

- Etaler la pâte feuilletée ; la couper en 4 rectangles de 6x8 cm ; dorer au jaune d'œuf ; ranger sur une plaque de cuisson et la mettre au réfrigérateur.
- Hacher les échalotes, les mettre dans une casserole avec le Viré-Clessé et le Noilly Prat, saler légèrement, poivrer, monter à ébullition.
- Jeter les écrevisses dans le liquide bouillant, les retirer dès que l'ébullition reprend.
- Réduire la cuisson en remettant au fur et à mesure les coffres des écrevisses.
- Décortiquer les queues, les réserver.
- Cuire les feuilletés 20 minutes à thermostat 8.
- Ajouter la crème à la cuisson, réduire jusqu'à 15 cl de sauce.
- Passer au chinois.
- Incorporer au fouet, à la sauce, 75 g de beurre coupé en petits morceaux, y remettre les queues.
- Ouvrir les feuilletés en deux, garnir d'écrevisses, verser la sauce à côté.

Servir avec un Viré-Clessé, Cuvée spéciale.
Bon appétit.

RESTAURANT LE PORT D'ASNIÈRES

PORT - 01570 ASNIÈRES-SUR-SAÛNE

Tél. 03 85 36 16 04

