

micro

n° 49 novembre 2003

climat®

magazine
de la Cave
de Viré

OPTIMISME

Certains de nos lecteurs le savent déjà. Emmanuel Béné, directeur de la Cave de Viré depuis plus de vingt ans, s'est absenté pour quelques mois afin de consacrer toute l'énergie qu'on lui connaît à sa santé.

Pendant ce temps, la Cave poursuit sa route, dans la droite ligne de la politique menée jusqu'à ce jour. Coopérateurs comme salariés sont à leur poste et ont démarré cette nouvelle saison avec optimisme.

Optimisme car nous avons su nous adapter aux conditions climatiques exceptionnelles que nous avons connues cet été, en vendangeant très précocement, à partir du 16 août, et surtout entre 3 h et 11 h du matin.

Optimisme encore quant à la vinification. Les vendanges, dès potron-minet, permettent en effet de démarrer la fermentation avec des jus clairs et frais, propices aux meilleurs arômes finaux.

Optimisme enfin car nos vins connaissent un succès grandissant auprès des restaurateurs et que la Cuvée Tradition, fraîchement mise en bouteille, semble tenir ses promesses.

De quoi commencer la saison avec l'envie de faire encore plus !

Christian Guiochon,
Président de la Cave de Viré.



une saison inhabituelle

p2/3 : Dossier : 2003, millésime atypique

p4 : Cuvée Tradition : le fruit du fruit enfin en bouteille !

p5 : Brèves • p6 : Consommation de vin : des habitudes bousculées

p7 : Crémant de Bourgogne • p8 : Gastronomie

la passion partagée  Cave de Viré



Le bruit a couru très vite et s'est répandu comme une trainée de poudre : "Le millésime 2003 sera exceptionnel !" A Viré, néanmoins, on ne "s'emporte" pas et on choisit ses qualificatifs. Retour sur une année inhabituelle qui devrait donner un vin enrobé et charmeur.

2003, millésime

“Exceptionnelles”... sans doute est-ce l'adjectif que l'on a le plus souvent entendu ces dernières semaines pour qualifier les vendanges 2003. A la Cave de Viré, on lui préfère celui “d'atypiques”.

“Rétrospectivement, c'est toute la saison 2003 qui a été inhabituelle” se remémore Christian Guiochon, Président de la Cave. Comparativement aux années précédentes, la fleur a été très précoce cette saison, l'ensoleillement quasi continu depuis le mois de juin avec juste la pluie qu'il fallait quand le raisin le demandait et la gelée de printemps évitée, en tous les cas pour les parcelles Viré-Clessé. “Côté gel, nous avons eu de la chance.” reconnaît Christian Guiochon, “en revanche, le travail que nous avons réalisé ces dernières années sur la structure des sols, l'enherbement des vignes et par ricochet, le comportement du végétal, n'est pas dû au hasard. Je pense qu'il a commencé à payer sur le millésime 2003. Le secteur de la Cave de Viré était le seul où les vignes étaient encore fraîches au mois de juillet.”

Des vendanges dès 3 heures du matin

2003 restera dans les annales côté récolte également. “Dès le 16 août, nous avons vendangé en nocturne, à partir de 3 heures du matin et ce, jusqu'à 11 heures.” reprend le premier des coopérateurs de la Cave. “De mémoire de viticulteur, à Viré, cela ne nous était pas arrivé depuis 1947.” A Clessé, le village juste à côté, les vignerons évoquent, eux, la date de 1893. “6h30, plus de la moitié de la production de la journée était déjà en cave. En récoltant à la fraîche, nous avons pu maintenir les moûts à une température acceptable .





atypique



Au-delà de 30°, ils perdent de leurs arômes et sont très difficiles à travailler.” complète-t-il en saluant les coopérateurs pour la rigueur dont ils ont fait preuve pour vendanger en plein milieu de la nuit et pas au-delà de 11 heures du matin.

Millésime du siècle ?

Est-ce à dire que le millésime 2003 sera, dans les verres, celui du siècle ? Sur ce point les avis divergent. “Beaucoup de bennes sont arrivées avec des raisins compris entre 13° et 14°. On a même vu des 15°.” explique Frédéric Chapeau, le consultant de la Cave. “Cela s’explique par une très forte évaporation de l’eau.” précise-t-il. En effet, qui dit concentration du fruit, dit sucre et, par voie de conséquence, manque d’acidité. “Je pencherais plutôt pour dire que le millésime 2003 sera un vin très charmeur, très enrobé, puissant, à consommer relativement rapidement. Ce ne sera pas un vin de garde mais ce n’est pas dramatique car nous constatons que les clients aiment boire les vins qu’ils achètent, tout de suite, à l’exception de quelques collectionneurs.” D’autres pensent, au contraire, que l’on aura affaire à un grand millésime.

Adaptation

Ce qui est sûr, c’est que les viticulteurs de la Cave de Viré et l’ensemble du personnel ont su s’adapter à ce contexte particulier. “Pendant toute la campagne, nous avons fortement réduit les traitements phytosanitaires. En effet, grâce à l’agriculture raisonnée que nous pratiquons depuis plus de dix ans, les vignes ont mieux réagi aujourd’hui, surtout face aux conditions climatologiques particulières de cette année. Sur l’ensemble de la cave, nous dénombrons quatre traitements contre huit en moyenne dans le Mâconnais. Par ailleurs, nous n’avons eu que très faiblement recours aux insecticides pour lutter contre les vers de grappe” explique Frédéric Chapeau. C’est autant de produits, certes nécessaires selon les saisons, qui ne s’échapperont pas dans la nature. Cette seule nouvelle est déjà une satisfaction pour le conseiller de la Cave, qui est très vigilant quant à la manière de traiter le vignoble.

“Cuvée Tradition” :

le fruit du fruit enfin en bouteille!

Après 15 mois de maturation et plusieurs années de réflexion, la “Cuvée Tradition”, issue des plus vieilles vignes de la Cave de Viré, est enfin prête. Fidèle à ses promesses, elle a la rondeur et la noblesse du Chardonnay.



“**E**xtraire le fruit du fruit du terroir”. Telle était l’ambition de la Cave de Viré en juillet 2002 en sélectionnant les parcelles Viré-Clessé qui seraient vendangées dans les conditions définies pour faire naître la “Cuvée Tradition”. 15 mois plus tard, après un passage en cuve puis en fûts de chêne, la vinification est terminée, la cuvée est prête dans sa robe dorée, aux légers reflets or-vert.

Née de vignes de 40 ans et plus sur lesquelles les vignerons ont coupé des raisins afin de limiter les rendements et d’obtenir ainsi une meilleure concentration du fruit, la “Cuvée Tradition” parée d’une bouteille spécifique, tient ses promesses. “On y retrouve une concentration du terroir et la typicité du vignoble de Viré”, précise Frédéric Chapeau, le consultant de la cave qui a suivi pas à pas l’évolution de cette production confidentielle en

terme de volume. “Elle a la rondeur et la noblesse du Chardonnay.” poursuit-il. En terme de vinification, la Cave de Viré a opté pour une vendange manuelle et un pressurage pneumatique qui a rendu des jus clairs, évitant le débordage. Vin de garde, la “Cuvée Tradition” sera, dans un premier temps, commercialisée auprès des restaurateurs. “Tout dépendra de son succès” explique Christian Guiochon, Président de la Cave, “cela dit, il faut savoir ce que l’on veut. Nous n’en produirons jamais en grandes quantités, justement parce que nous avons toujours privilégié la qualité de nos produits à la quantité. Cette cuvée représente 13000 bouteilles cette année. Nous en préparons une nouvelle qui sortira de nos fûts probablement à la même époque l’année prochaine.” Néanmoins, la Cave de Viré ne s’en fait pas une obligation et est bien décidée à prendre son temps pour offrir à ses clients le fruit du fruit du terroir de Viré. Il ne reste plus qu’à lui trouver un nom.

International wine challenge



Pour la première fois un Viré-Clessé a été primé dans un Concours International à l'étranger lors de l'International Wine Magazine Challenge : il s'agit du Viré-Clessé Vieilles Vignes 2001 de la Cave de Viré qui a été récompensé par une médaille de Bronze en Mai 2003 à Londres.

Edgar Poe et la Cave de Viré

Rien ne semblait pouvoir associer le poète fantastique américain et la Cave de Viré. Et pourtant, c'est ce qui s'est passé cet été au Fort de Bron (Rhône) avec "les histoires extraordinaires" d'Edgar Alan Poe. La Cave de Viré était partenaire officiel de ce son et lumière extraordinaire !

Une adaptation originale pour le théâtre : des comédiens qui déambulent dans l'ancien fort ; des spectateurs en groupe éclaté disséminés dans divers lieux ; une mise en scène valorisant les comédiens issus des arts de la rue. Une très grand spectacle dans un lieu original et sublime. Plusieurs milliers de spectateurs ont pu apprécier un verre de Viré-Clessé "Cuvée Spéciale 2002", servi à l'apéritif en guise de bienvenue.



Le marché

Dans un contexte économique plutôt morose tant en France qu'à l'export (avec des taux de change défavorables de la livre anglaise et du dollar), certains secteurs tournent au ralenti et si le manque de volumes produits en 2003 a dopé les ventes de vrac en ce début de campagne, le négoce ayant des positions fortes à conserver, l'avenir reste flou.



La Cave de Viré maintient son cap et ses positions, avec une bonne tenue des Viré-Clessé dont la part progresse graduellement.

La presse en parle

Le Viré-Clessé intéresse de plus en plus la presse viticole et grand public, si l'on en croit les nombreuses recettes qui suggèrent d'accompagner leur plat par un Viré-Clessé de la Cave de Viré. Original, "des paupiettes de silure au lard fumé et aux pruneaux" avec un Viré-Clessé "Vielles Vignes" proposé par

une revue de pêche. Plus facile à réaliser, le Journal de Saône-et-Loire propose "tartine d'endive, tomate et mozzarella" en apéritif avec une "Grande Réserve". A l'apéritif ou sur un repas, à vous de choisir !

Consommation de vin : des habitudes bousculées

“ **A**vec la législation et les contrôles d'alcoolémie, il y a deux sortes de clients. Ceux qui ne boivent plus du tout et ceux qui ont trouvé un compromis avec le vin au verre ou la demi bouteille.” déclare un restaurateur lyonnais. En effet, la consommation de vin en France s'est modifiée ces dernières années. La Cave de Viré, quant à elle, n'a pas constaté une baisse de ses ventes. Néanmoins, ses clients restaurateurs lui rapportent que les habitudes de consommation de leurs clients en matière de vin, évoluent : “*Les effets des campagnes publicitaires anti-alcool de la fin de l'année 2002 commencent à se faire sentir.*” explique Christine Philippe, responsable commerciale de la Cave. Au restaurant, la bouteille de 75 cl ne fait plus guère recette sauf lorsque celle-ci est à partager entre quatre ou cinq personnes. “*Pour contrebalancer ce phénomène, les restaurateurs proposent de plus en plus souvent des demi-bouteilles ou une consommation de vin au verre.*” précise Christine Philippe qui constate que ceux qui ont élargi leur offre dans ces contenants s'en sortent mieux que d'autres. Reste que le vin conditionné en demi-bouteille vieillit moins bien que dans une bouteille de 75 cl. Ce que

savent parfaitement les restaurateurs qui commandent leur vin par petite quantité afin d'éviter d'avoir un stock trop important et proposer ainsi des vins de qualité.

Le vin au verre, très tendance ?

Comme on propose le plat du jour, une autre solution se dessine pour les restaurateurs : le vin du jour, celui qui accompagnera à merveille la suggestion du chef. “*Les distributeurs avec qui nous travaillons ont bien intégré ce nouveau type de consommation et le suggèrent à leurs clients restaurateurs. Cependant, certains d'entre eux ont encore en tête cette image d'Epinal du consommateur qui sirote son ballon de blanc au comptoir, en règle générale un vin générique bas de gamme.*” complète Christine Philippe. Que ces derniers se détrompent, le vin au verre est devenu très tendance et beaucoup de sommeliers aujourd'hui adaptent leur sélection des vins pour cette consommation particulière. Les jeunes consommateurs s'y mettent aussi et commandent de plus en plus souvent, en apéritif, un verre de vin. En bref, au verre ou en demi-bouteille, le vin de qualité a encore de beaux jours devant lui.

En France, le durcissement des lois relatives à la conduite en état d'ivresse modifie profondément les habitudes de consommation d'alcool. Le vin n'échappe pas à la règle. Il trouve cependant des débouchés intéressants grâce notamment, à la vente de vin au verre.

Crémant de Bourgogne : Médaille d'argent au Concours National des Crémants de France 2003

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

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

CONSERVATION

12 à 18 mois

TEMPÉRATURE DE SERVICE
vers 8°C



Regardez sa belle robe dorée et ses bulles fines et enchanteresses ; imaginez leur délicat chuchotement quand elles se libèrent dans une flûte charmeuse ; humez ces arômes de pain grillé, de tilleul et de miel. En bouche, leur finesse, alliée à ces saveurs, viennent titiller vos papilles pour terminer sur une belle rondeur et une agréable persistance caractéristique d'un crémant "vineux" issu du cépage des cépages, le Chardonnay.

Un grand moment de plaisir qu'il serait dommage de ne pas partager. Notre Crémant de Bourgogne, élevé 18 mois sur ses lies fines, est aujourd'hui arrivé à maturité pour vous accompagner lors d'apéritifs pleins de promesses : une belle entrée en matière pour un repas convivial et festif que vous saurez concocter avec amour.



- Médaille d'Argent au Concours National des Crémants de France 2003
- Deux étoiles au Guide Hachette 2004

Filet de sandre poché, beurre au Viré-Clessé brunoise de légumes croquants

Silence et douceur de la campagne bourguignonne entre les vignes et les bois... c'est la vie à l'Auberge du Camp Romain ! Une vie toute belle, faite de gastronomie à sa table renommée, de charme dans ses chambres douillettes, d'excursions au coeur du vignoble bourguignon, parmi les plus grands crus de France et des caves les plus prestigieuses. Patrick Lebayon, chef de cuisine, vous propose de découvrir cette recette de filet de sandre.

Pour 6 personnes

1,100 kg de filet de sandre • 200 gr d'échalotes • 75cl de Viré-Clessé • 400 gr de beurre • 3dl de crème • 300 gr de carottes • 300 gr de céleri boule • 300 gr de courgettes • 200 gr de trompettes de la mort • tomates-cerise confites • sel, poivre, cerfeuil

- Eplucher et hacher les échalotes finement, les réserver.
- Eplucher les carottes, le céleri puis les couper en brunoise ainsi que les courgettes.
- Laver les trompettes et les hacher.
- Faire revenir dans 50 gr de beurre les carottes et le céleri, ajouter en fin de cuisson les courgettes et les trompettes, cuisson bien croquante.
- Détailler les filets de sandre en 6 morceaux.
- Beurrer une plaque creuse avec 50 gr de beurre.

- Répartir les échalotes dans la plaque, le thym et le laurier.
- Poser les morceaux de sandre, saler et poivrer, verser le Viré-Clessé, mettre au four à 190°, 30 à 40 mn suivant l'épaisseur du sandre.
- Après la cuisson, récupérer le bouillon du poisson, réserver le sandre au chaud.
- Faire réduire de moitié le bouillon, crémier, laisser réduire 3 à 4 mn, monter avec les 300 gr de beurre, mixer, vérifier l'assaisonnement.
- Faire réchauffer les légumes et le sandre.
- Partager les légumes sur 6 assiettes plates, y déposer le sandre et napper de sauce.
- Décorer avec du cerfeuil et tomates-cerise confites.

*A déguster avec un
Viré-Clessé "Vieilles vignes"*

Auberge du Camp romain,
71150 CHASSEY-LE-CAMP
Tél.: 03 85 87 09 91

