



L'hiver, la saison intime du vigneron !

Les premiers frimas de novembre ont annoncé la cavalcade renouvelée du Général Hiver. Pour les vignerons, pas de repos pour autant mais plus de libertés ! Revoir le palissage, marcotter, préparer les complantations de printemps, démarrer la taille mais seulement à la fin, tout à la fin, quand ... vient le moment !

Mark Angéli dit ceci à propos de la taille. « De toutes les tâches de l'année, la taille est celle que nous attendons avec le plus d'impatience. Il nous faut pourtant attendre que la sève commence à remonter avec les jours qui rallongent, avant de pouvoir commencer. Outre l'aspect le plus connu de cette longue et délicate étape, l'obtention du rendement souhaité proportionnel au nombre d'yeux (bourgeons) que l'on laisse, la taille telle que nous la pratiquons est une véritable renaissance pour chaque cep. La plupart des méthodes sont standardisantes et même mécanisables : à court terme, des machines apparaîtront qui remplaceront les hommes. La taille en gobelet, quant à elle, nécessite une réflexion pour chaque cep, l'objectif étant de choisir les sarments adéquats pour former une « main » à quatre ou cinq doigts, selon la vigueur de la souche, la plus aérée et équilibrée, dans toutes les directions. Cela nous contraint à rester en éveil en permanence et à laisser s'installer en nous l'image de la vigne idéale pour la superposer à celle qui nous occupe ».

Mark est passé à Brive courant novembre 2013 pour nous rencontrer, nous faire goûter, nous faire réfléchir, pour que nous buvions autrement, avec une vision du vin « en amont » et « en aval ». Plaisir hédoniste, santé, travail honnête, assidu et millimétré, transmissions respectueuses, sont autant d'idées inlassablement reprises et joliment soufflées par ce diable de vigneron si attachant.

Il sera suivi, au coeur de l'hiver briviste, par Régis Lansade et Richard Leroy qui vont, à leur tour, prendre place auprès de nous, avec leurs vins, leur vision, leurs questionnements, leurs réponses. Pour faire suite aux propos de Mark sur une taille libérée du palissage, je rappellerais que les vignobles de Régis (5 has environ) et Richard (3 has) sont tous deux palissés ! Et leurs vins sont aussi magnifiques ! La diversité des pratiques vigneronnes, exprimant les sensibilités et les précisions de leurs auteurs, pourvu qu'elles s'inscrivent dans la biodiversité de leurs terroirs sont les seules règles qui valent !... N'est-ce pas Jean-Michel Deiss, grand vigneron de Bergheim dans le Haut-Rhin, qui se fait le chantre de la diversité des cépages sur une même parcelle alors que les Bourguignons excellent dans le monocépage ? Alors vive la diversité pourvu quelle qu'elle soit inscrite dans le respect des sols, de la flore naturelle et des jus de raisins conduits le plus naturellement possible.

Une diversité que Naturellement Vins va également s'efforcer de largement illustrer avec son salon des Vignerons « Au Fil du Vin » deuxième session, sur les bords du Lac du Causse, samedi 19 et dimanche 20 avril 2014. A St Cernin-de-Larche (dégustations), Chasteaux (dégustations), Lissac-sur-Couze (repas avec les vignerons), ils seront une quarantaine venus de toute la France mais aussi d'Espagne et d'Italie, tous porteurs de pratiques respectueuses et vertueuses, présents pour vous faire goûter en ces deux jours, de merveilleux vins personnels. Vous qui aimez les vins sincères, réservez ce week-end pour aller les saluer, écouter leurs accents qui disent leurs paysages, goûter leurs vins qui proclament la force de leurs terroirs. Ce grand rendez-vous annuel de la Corrèze avec les vins naturels est à ne surtout pas manquer !

Enfin, Naturellement Vins vous convie vendredi 24 janvier 2014 à un autre grand moment vigneron, une soirée où Anjou et Pécharmant seront réunis à Brive-la-Gaillarde, dans un stade comble, la salle de restauration d'Amédée et Lucie ! Ne ratez pas cette soirée, elle promet d'être encore exceptionnelle !

D'ici là, très bonnes fêtes de fin d'année et mes meilleurs voeux pour 2014.

Bien amicalement à vous,
Didier, président de Naturellement Vins

A St Cernin-de-Larche, le 1er décembre 2013