

CHÂTEAU VAISINERIE PUISSEGUIN SAINT EMILION

Maître de Chai : M. Thomas CAPDEVILLE

Oenologue : M. TOUTOUNDJI

2007, l'année de la patience

A la sortie d'un hiver doux et sec, le château Vaisinerie s'éveilla plein d'ambitions et de projets pour ce nouveau millésime.

Une deuxième quinzaine du mois d'Avril extrêmement clémente et le retour du printemps prolongèrent notre bonne humeur. L'enthousiasme fût de courte durée. En effet, Dame Nature nous rappela qu'elle seule décide du bon déroulement du cycle végétatif de la vigne. Nous passâmes donc les 4 mois suivants dans des conditions climatiques délicates. De nombreuses et régulières averses entraînèrent des difficultés dans les travaux de la vigne ainsi qu'une maladie galopante (forte pression du mildiou).

Aussi avons-nous augmenté d'environ 30 % les interventions dans le vignoble afin de préserver le potentiel qualitatif. Cet effort long et coûteux fut récompensé par un mois de Septembre très ensoleillé ce qui nous permis d'envisager des vendanges tardives pour les merlots (nous commencèrent à vendanger les jeunes vignes le 2 Octobre)

Parallèlement, à ce bel été indien, le château Vaisinerie dans une politique qualitative investit dans une nouvelle réception de vendange. Après des vendanges manuelles, le raisin le plus préservé et sain possible passe par une première table de tri vibrante afin d'éliminer les derniers corps étrangers qui pourraient subsister. Cette première sélection effectuée, la vendange passe par notre nouvelle table de tri circulaire. Prototype révolutionnaire de la maison SCHNEIDER (seul deux exemplaires en exercice dans le bordelais, l'autre étant au château l'Arrosée, grand cru classé de Saint-Emilion). Cette dernière permet un « tri actif », toutes les grappes étant touchées et vérifiées par un personnel qualifié avant d'être envoyées vers la cuve. Ce tri qualitatif et un mois d'Octobre particulièrement ensoleillé permis d'optimiser et d'étaler les vendanges sur une quinzaine de jours afin de récolter chaque parcelle à sa maturité optimum.

Au final, des vendanges dans des conditions exceptionnelles, une récolte de grande qualité et un millésime 2007 prometteur. Seul point noir : août ne fait plus le moût comme nous le répétait nos grands-pères mais bien Septembre ; les millésimes passent et ne se ressemblent vraiment pas.

Thomas Capdeville

