

VENDANGES 2017,

Un truc de FOU !!! encore aujourd'hui à quelques jours de la fin de nos cuvaisons, nous peinons à y croire.

En bientôt 40 ans de carrière, jamais nous n'avons été aussi gâtés par la nature....

Ces dernières années ont été tellement difficiles, entre la grêle, les maladies et surtout le gel de 2016 qui nous a anéantis, garder le moral et croire en une « hypothétique » bonne étoile relevaient du défi.

Et pourtant, en ce 2 septembre les premiers coups de sécateurs retentissent dans les vignes.

L'équipe est en place, la cuverie est prête à recevoir les caisses pleines.

Le raisin est magnifique, sain, juteux, d'une maturité exceptionnelle... la table de tri ne sert qu'à récupérer les quelques feuilles oubliées, les escargots perdus !!!

Les cuves se remplissent chaque jour davantage. Il faut rentrer la vendange, s'occuper du départ des cuves en fermentation, presser les blancs, monter des cuves du cellier. Et puis parce que l'on ne vit pas que d'amour et d'eau fraîche, nourrir 30 personnes matin, midi et soir.

Poulet thaï, chili con carne, croziflette, lasagne, soupes en tous genres, gâteaux, mousse au chocolat et bien d'autres plats tous aussi appréciés les uns que les autres par des ventres affamés.

L'équipe des vendangeurs coupe sans relâche dans une ambiance bon enfant. Les porteurs n'ont pas de répit et leur endurance est mise à lourde épreuve.

Les vendanges durent 10 jours, contre 7 habituellement... il faut s'organiser, gérer, toujours dans l'urgence.

Le 11 septembre, la dernière vigne finie, c'est dans une liesse de cris de joie et de coups de klaxon que le tracteur fait le tour du village, annonçant que le Domaine de Suremain vient de finir.

Le soir la « paulée », dernier repas des vendanges, repas de fête, clôture la récolte. Terrine de poisson, tajine d'agneau, magnifique plateau de fromages, tiramisu aux fruits rouges et les vins qui les accompagnent, ravissent les palais.

La soirée s'éternise.....jusqu'au petit matin pour certains.

Pour nous le travail est loin d'être terminé. Il faut, pour chaque cuve, vérifier les densités, les températures, faire des remontages, des délestages...et quand la cuve est terminée, la presser et l'entonner.

En ce jour du 26 septembre, nous avons encore 4 cuves à presser...nous entre-apercevons le bout du tunnel, fatigués, mais combien HEUREUX que notre travail de toutes ces années soit enfin récompensé.

Merci à Eric mon mari d'avoir fait face sans relâche, avec passion et acharnement à ce flot de raisin.

Merci à Isabelle, Davide et Sylvain pour leur engagement à nos côtés.

Merci aux vendangeurs, aux porteurs, aux cuisinières, pour leur travail et leur bonne humeur, A nos enfants qui savent être là au bon moment.

Le millésime 2017 prend son envol. Après des mois d'élevage et son embouteillage, il trouvera sans doute une place de choix sur bien des tables.

Dominique de Suremain