

N°7
AVRIL
2010

Michel Tête

Domaine du Clos du Fief

Nos favorites



L'exception :

C'est d'abord un cycle végétatif de la vigne parfait.

✦ AVRIL : une pousse tardive mais rapide.

✦ MAI-JUIN : suffisamment chaud et arrosé pour permettre à la vigne de s'épanouir sans compromettre sa floraison.

✦ JUILLET-AOÛT : bien contrasté entre la chaleur de la journée, et la fraîcheur de la nuit, avec ensuite l'effet bénéfique de la sécheresse pour finalement obtenir en septembre cette concentration optimum qui donne le fruit, la richesse en sucre, la couleur, les tannins et l'acidité du raisin 2009.

L'exception : C'est de pouvoir vinifier sans contrainte ce millésime, en se permettant des macérations longues, facilitant l'extraction des différents composants du vin.

L'exception : C'est l'obtention d'un vin magnifiquement équilibré, malgré ses caractères excessifs, gage de l'expression du terroir, du sérieux et de la pérennité du millésime 2009.

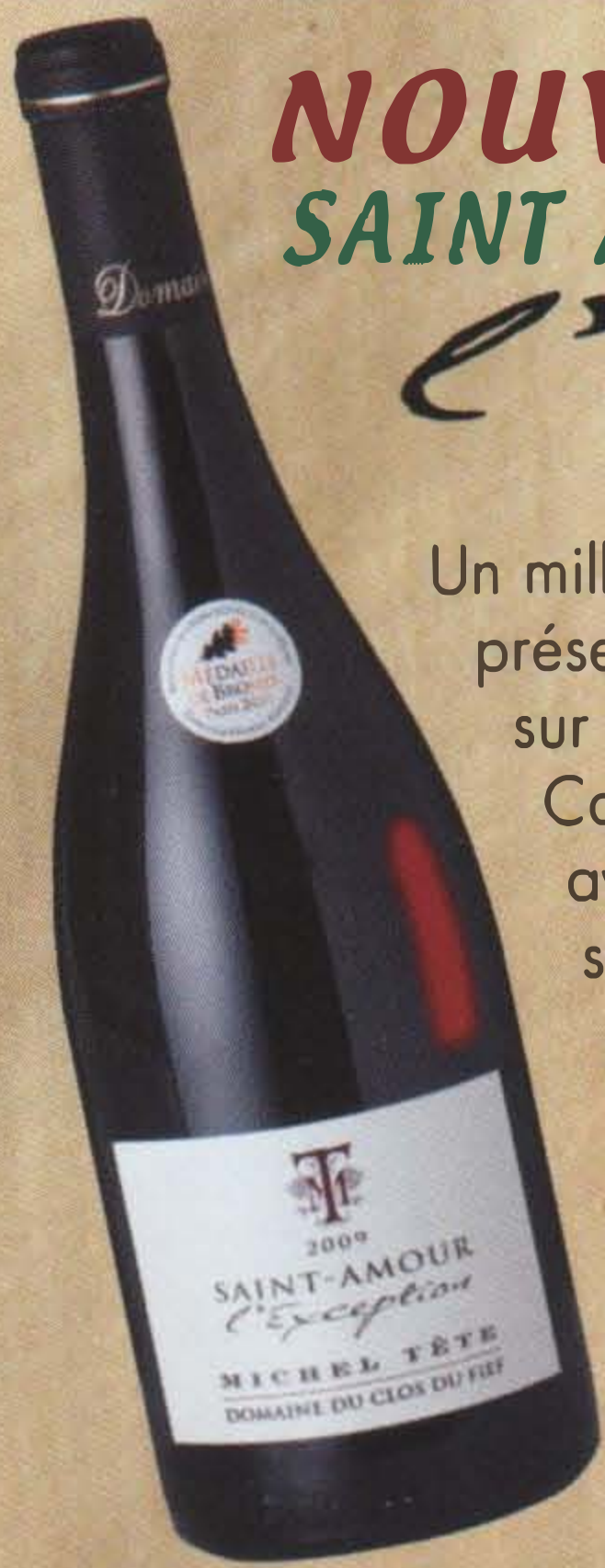
L'exception : C'est de savoir que la conjonction de tous les paramètres nécessaires à la naissance d'un cru ne se refera jamais à l'identique.

Michel Tête



NOUVEAUTÉ 2010 SAINT AMOUR 2009

L'Exception



Un millésime hors du commun, méritait une présentation originale pour cette cuvée produite sur la parcelle cadastrée A 0347 lieu-dit « les Capitans » situé sur la montagne de Bessay avec une exposition sud/sud-est. Installée sur un sol argilo-calcaire, la vigne de gamay âgée de 35 ans est conduite en gobelet, avec des rangs enherbés pour une culture raisonnée. Une vinification de raisins entiers, avec chapeau immergé (le raisin est maintenu sous son jus avec un dispositif de grille dans la cuve), pour la macération longue de 17 jours, obtenue grâce à l'équilibre et la force de ce millésime, permet l'obtention de cette cuvée unique.



Disponible à partir de juin 2010, le Saint Amour « L'Exception » 2009 a reçu la Médaille de bronze au Concours Général Agricole à Paris.

EN NORMANDIE

Samedi 1 et dimanche 2 mai 2010

Dégustation-vente de 9 heures à 19 heures à l'occasion de la porte ouverte des Ets **CHAPRON**, horticulteur, route de Pont - l'Évêque, 27260 CORMEILLES. Tél. 02 32 57 15 59.

À PARIS

Judi 6 mai 2010

Dégustation-vente dès 10 heures au **RÉVEIL DU X^e**, chez Aurélie et Pierre CURE. Bar à Vin, 35 rue du Château - d'Eau, 75010 PARIS. Tél. 01 42 41 77 59.

À JULIÉNAS

du 23 au 25 juillet 2010

Participation aux deuxièmes **JULIÉNALES**, 3 jours de Fête des Vins de Julié纳斯.

À JULIÉNAS

19-20 novembre 2010

Portes ouvertes au Domaine, entre amis!



REVUE DE PRESSE

The New York Times

● Dans le New York Times web site (pour le Julié纳斯 cuvée Tradition 2007) : « Le Julié纳斯 de Michel Tête pourvu d'arômes intenses, à la

bouche amoureuse, élégante et fruitée, a un bon rapport qualité/prix. »

● Dans le Guide Bettane & Desseauve 2010 (pour le Julié纳斯 cuvée Prestige 2007) : « Puissant, expressif, très floral. un vin qu'il faudra sagement attendre cinq à six ans pour que sa concentration fruitée soit appréciée pleinement. »

● Dans le Guide Dussert Gerber 2010* :

« Julié纳斯 2007 : vin sur le fruit mais avec de grandes qualités en bouche.

Julié纳斯 2006 : parfum subtil avec une bonne longueur en bouche.

Julié纳斯 2005 : vin de garde avec une très bonne harmonie acidité/tanins.

Mis à part le millésime 2005 où la nature a bien fait les choses, les millésimes 2006 et 2007 sont des vins où le savoir-faire du vigneron est primordial. »

● Dans Millésimes*, classement 2010, les Vignerons de l'Année : « Superbe Julié纳斯 cuvée Prestige 2007 qui possède un charnu bien présent et cette charpente à la fois riche et souple, harmonieux, très parfumé en finale, d'excellente évolution... »

*Voir www.dussert-gerber.com