

Tous les oiseaux de mauvais augure avaient couvert cette année 2012 de leur ombre funeste...

Mais si les sales bêtes ont regagné le nid les pennes entre les pattes au matin du 22 décembre, le millésime fut bien, de mémoire d'anciens, l'un des plus ardues qu'Homo Viticulus ait eu à vivre !

Tous les fléaux spécialisés dans le tourment du vigneron se sont en effet abattus dès le printemps sur les sarments, feuilles et grappes. Le gel ravageur des derniers frimas brûla les premiers pampres en Nord-Beaujolais ou en Côte d'Or... La grêle ruina bien des espoirs à Saint-Amour ou Meursault...

Et comme tous les démons étaient de sortie, le mildiou et l'oïdium entrèrent dans la danse et réglèrent le tempo de la Gigue-du-Vigneron en mode effréné. Bio ou pas, tous les engins de pulvérisation s'activèrent pour tenter de protéger la vigne des maladies dévastatrices.

Gare à celui qui remettait à demain !... Naïfs, inconscients ou fatigués auront payé cher, à l'heure de récolter, leur procrastination !

Le Père Tienne n'échappa évidemment pas à la tempête. Si la grêle et le gel eurent la bonne idée de contourner notre belle combe slonironne, les petits champignons malins en trouvèrent, eux, le chemin, et le firent courir tout l'été, gâchant siestes et loisirs. Mais il sut vaincre l'ennemi, ne baissant jamais la garde et guettant la moindre contre-attaque sournoise en vieux briscard aguerri.

Le résultat fut à la mesure de ses efforts : Quelques kilos perdus, mais un beau raisin mûr et sain et une récolte qui emplît quasiment la cave !

Rude année, donc, mais nous n'en garderons pas rancune aux Mayas : ils n'auront pas été pour grand chose dans nos tracas !

A ceux qui font le siège de notre Cave en quête de vin blanc trop souvent épuisé, nous sommes heureux d'apprendre que nous avons enfin trouvé matière à les satisfaire prochainement. Nous avons en effet repris 30 ares de vigne en production cette fin d'année. Nous doublerons donc d'ores et déjà notre production de MACON-VILLAGES Blanc dès les vendanges 2013, avant de la quadrupler en 2014 avec la première récolte de notre récente plantation !

Quant au vin issu de ce millésime 2012 périlleux, il s'avère prometteur, à la fois riche et subtil, d'une belle couleur profonde.

Nous vous donnons rendez-vous pour venir le découvrir

à ~~Bugarach~~ à Néchin à Sologny, à l'occasion de nos

## « Annuelles du Père Tienne », les samedi 13 et dimanche 14 avril 2013.

Au programme cette année :

musique avec **un trio de Jazz-Manouche**

et notre habituel petit marché de produits artisanaux ou du terroir.

Nous vous rappelons enfin :

nos dates de **fermeture annuelle : du 15 au 31 janvier 2013**, pendant lesquelles vous ne pourrez être sûrs d'être accueillis que sur rendez-vous

et l'adresse de notre site internet, [www.caveduperetienne.fr](http://www.caveduperetienne.fr), désormais traduit dans la langue de Shakespeare !

Nous vous serions enfin particulièrement reconnaissants de nous indiquer votre e-mail si vous êtes « connected », dont nous garantissons un usage très modéré et respectueux. Merci par avance !

En espérant avoir prochainement le grand plaisir de votre visite à la Cave,

Bien amicalement,

**Les Pères Tienne**