

La Gazette du Père Tienne

Quand, après la tempête des folles jeunes années, s'annonça le temps des eaux calmes et de la douce croisière, l'impétueux Père Tienne cessa de gambader... et se retrouva face à l'ennui.

L'œil gris, le poil terne, c'était pitié de le voir errer comme âme en peine.

A la Mère Tienne qui, lassée de le voir mâchonner, dégoûté, le foin du râtelier s'inquiétait de le voir dépérir, il dit un beau matin :

« Je suis trop à l'étroit, ici, il me faut changer d'air et gagner la montagne ! »

Et ni la peur du loup ni les embûches ne purent le détourner : il dessina, traça, jeta au panier et dessina encore, jusqu'à mettre enfin d'accord sur un ultime projet architectes, banquiers et autorités administratives !

Et du papier à la brique, la construction progresse désormais de jour en jour : le gros œuvre devrait au printemps être achevé. La vente de nos actuels bâtiments nous permettra de finaliser le projet, en complément du généreux mécénat de nos banquiers épousés pour le pire pour un bail de 20 ans !

Et si nul ne nous a dévorés au petit jour, nous vous recevrons donc bientôt au lieu-dit « Le Clos » (peut-on rêver mieux pour un vigneron ?), où un nouveau jeu-de-piste-suivez-les-panneaux vous conduira, peut-être dès cet été 2007...

Quant au MACON MILLY-LAMARTINE 2006, puisque c'est dorénavant ainsi qu'est baptisé le « jus de notre treille », vous pourrez bientôt venir le découvrir et apprécier.

La vendange fut belle, mûre à point et saine. Le soleil, intense en juillet, s'était fait discret en août, mais fut fort opportunément de retour pour achever la maturation et réchauffer l'échine de nos braves vendangeurs !

Joli millésime, à la robe profonde, au nez séducteur, velouté et tendre en bouche, il n'attend plus que votre propre jugement !...

Le ton n'est toujours pas à l'euphorie dans notre petit « Mondovino », quoique d'aucuns se croient sauvés par les dernières « conquêtes » du moderne wine-maker sur l'obscurantisme atavique du bouseux vigneron !

Le vin français, nous scande-t-on jusqu'à saturation, doit se « libérer » du carcan de l'A.O.C. pour être compétitif et accéder aux « nouveaux marchés », mais sans toutefois abandonner le prestige français, valeur sûre ! (ah bon ?...).

On tente ainsi de jeter un flou peu artistique sur la notion géographique de l'origine : ceux qui renonceraient à l'« A.O.C. » (Appellation d'Origine **Contrôlée**) et ses critères de production trop rigoureux, deviendraient candidement producteurs d'« A.O. » (Appellation d'Origine), gagnant le droit à des pratiques œnologiques « adaptées à la demande », ainsi d'aromatiser à leur gré, par des copeaux ou tout autre saveur « branchée » et d'user joyeusement des coupages, tout en augmentant leurs quotas de production !...

Et tous, sangs bleus ou bâtards, seront fils de Bourgogne si « Bourgogne » est marchand !

Cette duperie malsaine ne sert en rien le consommateur et nous fera perdre, à nous producteurs, le capital confiance qu'il place en l'« A.O.C. ». Pourquoi ne pas jouer clairement le jeu par le biais des vins dits « de marque », soumis à des pratiques plus souples, mais clairement différenciés des vins d'appellation à caractère géographique et traditionnel ?

Le Pèretiennus-pithecanthropus-pas-bien-erectus ne saura pas s'adapter, rassurez-vous, et disparaîtra plutôt que devenir un « brouilleur-de-crus » !

Mais nous n'en sommes pas là, et, à ce jour, tout va bien, puisque vous nous revenez, mine réjouie, encore et toujours !

Merci de votre fidélité et...

à bientôt, donc,

Bien amicalement,

Les Pères Tienne