

Si en avril, nous pûmes découvrir nos anatomies de tous les fils possibles, mai nous fit recouvrir ces mêmes divines plastiques de doudounes et cirés et nous ne lâchâmes guère les manches de parapluies avant que la Vierge Marie eût toqué au heurtoir de Saint Pierre...

Les grappes, voluptueuses, peinaient à mûrir, malgré l'habituelle danse des sérateurs qui réduisit notoirement leurs effectifs avant véraison. Seules quelques grumes noircissaient parmi les billes vertes et le Père Tienne pâissait de les voir si timides.

Mais les nuées s'ouvrirent enfin et le soleil acheva son ouvrage, ses rayons réchauffant les cœurs des vigneron et les baies de gamay, chardonnay et autres treilles locales. Restait à patienter que les ardeurs de Phaéon achèvent le bronzage intégral des belles pulpeuses et l'on pu sortir seaux et sérateurs et lancer aux braves vendangeurs l'ordre de mobilisation générale.

La cueillette achevée, les petites levures se mirent au travail, surveillées de près par l'expert, que voilà aujourd'hui assez content de lui, ma foi, et fier de ce nouveau rejeton, baptisé « 2007 » par incurable conformisme. Vous découvrirez dès les premiers mois de l'année nouvelle un millésime charnu, intense en couleur et racé, qui devrait tenir son rang au côté d'une belle cuisine.

L'année 2008 sera donc celle de la transplantation ! Les Pères Tienne vont enfin quitter le nid originel et s'installer au Clos, au cœur de leur première parcelle de vigne. Après deux ans de cogitations, plans et travaux, la famille déménage enfin ! La greffe est prévue pour avril et la reprise ne devrait poser aucun problème, du moins pour nous... quant à vous, il vous faudra guetter les panneaux qui devraient changer de sens au jour « J » et vous référer au petit plan griffonné au dos de la carte de vœux ci-jointe.

La réforme des agréments est en marche pour les vins d'A.O.C., mais nous en attendons avec prudence, voire inquiétude, l'application concrète avant de nous en réjouir.

Nous souhaitons un agrément plus rigoureux, principalement dans le mode d'échantillonnage, qui jusqu'alors permettait à un producteur (vigneron ou coopérative) de faire agréer un important volume produit dans une appellation avec un échantillonnage prélevé sur quelques cuves, voire une seule, et rarement au hasard... quelques fringants étalons pouvaient ainsi ouvrir les portes de l'écurie au troupeau des cagneux et bancals, discréditant la notion même d'appellation dite « Contrôlée » auprès des consommateurs.

L'échantillonnage se fera désormais à la mise en marché, par prélèvement aléatoire, pour chaque lot mis en bouteille et non pour le volume total d'appellation concernée, ce qui semble aller dans le bon sens, mais d'autres critères sélectifs s'ajoutent à ces analyses qualitatives des produits. Les vigneron doivent désormais être **habilités** à revendiquer l'appellation, en justifiant de leurs conditions ad-hoc de production, sur des critères et un niveau d'exigence à ce jour encore peu rédhitoires, mais...

Notre crainte est qu'« ils » nous fassent ce qu'« ils » ont fait aux fromageries artisanales... Le goût, ennemi de l'excès de technologie, n'a pas survécu à l'industrialisation des laiteries et les bons fromages se font rares...

Enfin, nous espérons que la norme de l'Appellation ne sera pas définie par un standard, érodant par le bas les vins dits « à défaut », mais aussi, peut-être, par le haut les vins *non conformes* au volume globalement mis en marché dans cette même Appellation, sous le précepte irréfutable qu'une « Vache-qui-Rit » ne doit pas avoir un goût de camembert au lait cru !

Nous vous invitons à venir comme chaque année vérifier que nous ne dérogeons pas à vos exigences de qualité, puisque le Jury Suprême, à nos yeux, c'est le client fidèle qui revient chercher dans notre Cave les fruits de notre travail, fécondé par la passion que nous aimons partager un instant avec vous,

Bien amicalement,

*Les Pères Tienne*