

La Petite Gazette du Père Tienne

L'année 2003 fut pour nous un peu difficile, en raison surtout des incidents climatiques que subissent tous ceux dont le sort dépend des caprices du temps. Ainsi se sont vigoureusement acharnés contre nous le gel et la sécheresse, plus timidement la grêle pendant les vendanges qui heureusement n'a pas fait de dégât notable...

Maigres vendanges, donc, avec une demie récolte en cave, mais qualité très honorable, même si les désormais sempiternels superlatifs des médias sont à ramener à une plus saine mesure : si l'« Année du Siècle » ne sait laisser place qu'à une nouvelle « Année du Siècle », le haut du podium va finir par être quelque peu encombré...

Les petits derniers terminent donc paisiblement leur fermentation et se préparent pour vous offrir les bons moments de plaisir auxquels leurs aînés ont su vous habituer depuis plus de dix ans.

L'année risque ainsi d'être courte pour nos stocks et si nos ventes suivent leur cours habituel, les araignées devraient avoir le temps de faire leur toile dans les caves quasi vides en attendant la nouvelle vendange !

Nous souhaitons toutefois donner à nos clients les plus fidèles, dont vous êtes, toute priorité sur cette récolte 2003. Pour vous l'assurer, il nous faut connaître vos besoins dès le premier semestre 2004, après lequel nous ne pourrions pas garantir la disponibilité de l'ensemble de la gamme.

Nous sommes très heureux d'avoir obtenu un Coup de Cœur *** au Guide Hachette Edition 2004 pour notre Mâcon Rouge 2001 Elevé en Fût. Le Mâcon-Villages 2000 Elevé en Fût obtenait quant à lui 1 étoile ! C'est une belle consécration pour nous qui n'avions auparavant jamais présenté d'échantillons à aucun concours et cette distinction souligne la politique de qualité que nous menons depuis toujours, à laquelle la fidélité de nos clients était jusqu'alors notre seul – mais ô combien précieux !- gage de reconnaissance. Le succès de notre dernier né « La Cuvée des Feuilles Mortes » est également une grande satisfaction professionnelle pour nous et nous renouvellerons cette cuvée chaque fois que le millésime s'y prêtera.

Nous rappelons enfin aux adeptes du « seurf-one-ouèbe » que nous disposons d'un site Internet <http://perso.wanadoo.fr/caveduperetienne> où vous trouverez les infos mises régulièrement à jour sur nos tarifs et produits nouveaux, tant à la Cave qu'au Gîte Rural.

En attendant le plaisir de vous revoir à Sologny,

Bien amicalement,

le Père Tienne,
la Mère Tienne,
et la Glorieuse Relève... (?)