

La feuille de vigne

Printemps 2004 – n° 1

CHATEAU
LA ROCHE – PRESSAC

Chers Amis,

Chrystelle et Jean-Marc sont particulièrement heureux de vous faire partager la première découverte de la propriété viticole dont nous avons si longuement rêvée et dont nombreux d'entre vous ont partagé les joies et les angoisses de ce cheminement. Nous vous remercions de nous avoir si souvent accompagnés.

La propriété est campée à quelques kilomètres de Saint Emilion, dans l'appellation d'origine contrôlée des Côtes de Castillon. Cette région du Libournais a une longue histoire viticole. Les Romains, déjà, avaient avant nous compris à quel point la vérité était dans le vin ... des Côtes de Castillon !

Que nous reste-t-il donc à vous faire découvrir ... tout ! Ces plaisirs liés à la dégustation entre amis, la vie du vignoble, nos joies et notre travail. Vous serez donc informés de cette vie, au rythme des événements naturels qui vont transformer cette vigne dénudée par l'hiver en moments chaleureux, d'échanges et de convivialité qu'inspire la dégustation.

Ce vin est donc engendré par des vignes qui entourent la propriété de leurs 6 hectares. La taille est terminée ; c'est elle qui va donner

l'esquisse de la prochaine récolte, sa maîtrise est primordiale, au bout du sécateur l'avenir se dessine. Chaque pied est jaugé, jugé. Chaque future grappe est imaginée et nous nous prenons à rêver, un instant à ces futurs vendanges... mais d'ici là que de chemin à parcourir, que de soins et d'attention à prodiguer.



Au chai le vin s'est réfugié dans les barriques depuis peu, il est là immobile dans la fraîcheur naturelle du lieu. Il se transforme en silence et seul le bruit de la bonde que vient d'ouvrir Chrystelle vient troubler le calme intemporel du chai.

Le vin est goûté, la bonde se referme, la prochaine visite est pour le mois prochain.

Mais qu'y a-t-il donc dans ces barriques ? Il y a deux vins : Le premier qui se nomme **Château La Roche Pressac**, élevé 18 mois en fûts neufs et le **Cadet La Roche**, son frère élevé 12 mois en fûts de 2 et 3 vins. Plus loin, dans le cuvier un troisième vin se métamorphose lui aussi, mais en cuve. **Rochecotte** est son nom de baptême. Il ne fleurtera jamais avec le chêne, il restera au plus près de son état initial, fruité. A la vigne, les bois « sont tirés », seuls deux cornes, deux sarments, se dressent sur les ceps, bientôt ils seront pliés, attachés à l'horizontal, prêts à faire jaillir un feu d'artifice de végétation ... mais là, c'est une autre histoire, et ne prenons pas d'avance sur le temps, attendons religieusement que ce nouveau cycle arrive pour vous le raconter.

Vous recevrez *la feuille de vigne*, régulièrement au gré des saisons. Vous serez donc toujours près de nous et vous nous suivrez dans ce voyage mythique au pays du vin.

Chrystelle et Jean-Marc.