

La feuille de vigne

Automne 2004 – n° 3

Chers Amis,

Dans la douceur du mois de septembre, alors que les travaux à la vigne avaient cessé, les châteaux des Côtes de Castillon ont ouvert leurs portes. La Roche Pressac a accueilli de nombreux visiteurs ainsi qu'un rassemblement de voitures anciennes de grande valeur.



Photo Eric Ilès

Au premier octobre, le temps était venu de commencer les vendanges; attendues, rêvées depuis le premier coup de sécateur, neuf mois auparavant. Les amis étaient là, les grains ont été triés, un à un et les cuves les ont engloutis.



Dehors, Amandine et Anthony ont sorti la guitare. La romance et la mélodie ont libéré les esprits, les



corps se sont détendus.

Derrière les portes du chai, nous avons entendu les vendangeurs partir, un calme reposant a investi le chai, quatre jours sans bruit et soudain, une petite chanson, presque inaudible est devenue bruissement, bourdonnement, vombrissement : les fermentations étaient commencées et nous étions là, seuls face à l'intimité de cette transformation que seuls, les vinificateurs accompagnent. Le chai était devenu chapelle. Il a fallu brasser ce moût, pétrir cette masse en pleine transformation. La température est montée, le gaz carbonique nous a défiés, nous transpirions au-dessus des cuves, sans cesse essoufflés... Que se passait-il ?

Telle la traversée de l'Achéron nous avons compris que nous accompagnerions le raisin originel dans un grand voyage où lui, depuis l'enfer de sa cuve, dévorait notre présence, notre temps, notre énergie, pour ce passage de fruit



à vin. Pendant quarante cinq jours, nous l'avons suivi et dans la solitude du lieu il nous a tout pris, de notre sommeil à notre fière assurance en passant par nos larmes et notre sueur.

Et puis, de ce voyage où la réalité et le mystique interfèrent, nous avons atteint l'autre rive de cette traversée initiatique, nous arrivions aux Champs Elysées : le moût était devenu vin, il était là, parfait, mieux que nous l'espérions. Dans le chai, nous étions seuls et nous comprenions alors qu'une part de nous-mêmes était là, dans ce verre de dégustation que nous portions aux lèvres, nous étions en union avec tous ces viticulteurs qui parlent de leur vin comme d'eux-mêmes.

Nous remercions vivement tous ces amateurs de vin qui nous ont reçus, de l'Aquitaine à la Lorraine en passant par la Belgique, la Bourgogne et l'île de France ... Avec nous, découvrez et faites partager notre passion sans raison.

Quand vous recevrez la prochaine *feuille de vigne*, ce vin sera mis en barrique et commencera un autre cycle, de 12 à 18 mois, où il sera dompté, assagi, élevé, éduqué. Mais ça c'est une autre histoire...

Christelle et Jean-Marc LIRAND.