

*Nous cultivons l'exigence,
Pour transmettre notre passion.*

On vous attend !

Journée « CAVE EN FETE » Samedi 21 Décembre de 10H00 à 19H00 non-stop

Les derniers Magnums Cuvée M La Rose Rouge millésime 2010 et 2011

Une sélection de vins d'ailleurs à déguster !

Lancement de la Cuvée M Addict Blanc millésime 2013

Promotions du 16 au 24 décembre 2013

**Port offert à partir de
30 Bouteilles !**

Amatrice et Amateur de Vins authentiques,

Avant de vous parler des offres de fin d'année et de la journée « Cave en Fête », laissez-moi évoquer l'actualité de notre Domaine et les vendanges 2013 :

■ Bilan du millésime 2012, millésime de la rupture...

Comme annoncé, 2012 fût la plus petite récolte de ces 20 dernières années. Ces petits volumes se sont conjugués avec une hausse de la demande sur nos cuvées, ce qui nous amène aujourd'hui à de nombreuses ruptures, à notre grand regret. Evidemment, nous aurions préféré avoir plus de vins mais comme à tous les Vignerons sérieux, la nature s'impose à nous.

Conformément à notre volonté de progresser en qualité et régularité, nous n'avons pas cédé à la tentation de ne pas trier. Bref, seuls les vins inscrits sur le bon de commande ci-joint sont actuellement disponibles. Pour les autres cuvées et le millésime 2013, rendez-vous en Mars - Avril 2014 quand nous estimerons les qualités à la hauteur de nos espérances.

Nous allons profiter de cette fin d'année pour vous faire découvrir une sélection de vins d'ailleurs tous issus de Vignerons authentiques reconnus pour leur savoir-faire.



■ Récolte 2013, quand la grêle s'en mêle...

Tout allait pour le mieux jusqu'au 17 Juin dans la nuit du dimanche au lundi. Les Fontenaisiens pourront vous le dire, « nous n'avons jamais vu ça chez nous ! ». La mise à fruit était belle et les vignes se portaient bien. Nous étions sincèrement enthousiastes. Au final, entre les parcelles très touchées par la grêle et les parcelles légèrement touchées mais stressées sur lesquelles les baies n'ont pas grossi (pas de jus), nous estimons avoir perdu 20% de la récolte !! Pour finir, nous avons à peine plus que l'année précédente, c'est vous dire notre déception.



Dans notre malheur, les conditions climatiques exceptionnelles des mois de Juillet - Août ont permis l'obtention de jus concentrés et une belle matière. Les baies touchées par la grêle ont séché et n'ont pas pourri préservant ainsi les grappes non touchées.

Après avoir vendangé sans attendre, nous sommes parvenus tant bien que mal à obtenir une qualité presque à la hauteur de nos espérances mais malheureusement sans volume pour la deuxième année consécutive. Merci la grêle ! Nous espérons juste que l'adage « *Jamais deux sans trois* » ne se vérifiera pas pour la récolte 2014 car cela aurait des conséquences dramatiques.

Dans ces moments difficiles, nous avons une pensée pour nos collègues de Vouvray qui ont perdu en une nuit l'intégralité de leur récolte. **Nous nous estimons heureux d'avoir une récolte qui plus est d'une belle qualité !!**

Aujourd'hui, nous avons simplement hâte de vous faire découvrir ce nouveau millésime. Prévoyez dès maintenant une autre journée « CAVE EN FETE » aux alentours de Mars - Avril 2014.

Ce sera pour nous l'occasion de vous faire découvrir le nouveau millésime dès que ce dernier sera prêt à être dégusté ainsi que des nouveautés...

*Nous cultivons l'exigence,
Pour transmettre notre passion.*

▪ **Déroulement de la journée « CAVE EN FETE » Samedi 21 Décembre, de 10H00 à 19H00 non-stop :**

Pour faciliter le déroulement de cette journée et vous permettre de prendre plus de plaisir à déguster nos vins ainsi que notre sélection de vins d'ailleurs, nous avons quelque peu revisité l'organisation :

Enlèvement et règlement :

- Le règlement se fera toujours au même endroit mais l'enlèvement de vos achats se fera au niveau de l'ancienne cave. Mon fils et une personne de la cave seront à votre disposition pour vous aider au chargement. De cette manière, nous espérons pouvoir passer plus de temps avec chacun d'entre vous.

Dégustation :

- Nous allons également vous permettre d'accéder à la nouvelle cuverie que certains connaissent déjà. A cet endroit, nous vous ferons déguster les Méthodes Traditionnelles, Champagnes, Blancs et Rosés. Les Rouges, quant à eux, se trouveront dans l'espace d'accueil au niveau de la cheminée toujours allumées pour les plus frileux !

Enfin, nous prévoyons de vous servir des amuses bouches pour accompagner vos dégustations (Préfou, rillettes de Pouponnot, grillons et boudin de notre boucher de Vix et rillettes de maquereaux élaborées par ma belle-sœur). Avis aux amateurs !



▪ **Les derniers Magnums Cuvée M La Rose Rouge millésime 2010 (Ligers 2012) et millésime 2011.**

Ces magnums de La Rose sont les derniers des deux millésimes. Bien conservés dans notre cave, ils sont aujourd'hui prêts à boire pour vos fêtes de Noël. Les deux seront à déguster lors de la journée « CAVE EN FETE ».



▪ **Une sélection de vins d'ailleurs à déguster !**

Cela fait maintenant 3 mois que nous vous proposons une sélection de vins d'ailleurs habituellement commercialisés auprès des cavistes et restaurateurs professionnels. En parfaite cohérence avec l'esprit de notre Domaine, ces vins sont tous issus de vigneron authentiques et réputés pour la qualité et le style des cuvées qu'ils élaborent (aucun négoce et pas de coopérative).

A l'occasion des fêtes de fin d'année et de la journée « CAVE EN FETE », nous allons vous proposer de découvrir certains de ces vins au travers d'une dégustation commentée et une promotion par 6 bouteilles. Pour ceux qui n'auraient pas la possibilité de venir les déguster ou les acheter sur place, vous trouverez ci-joint un bon de commande avec cette sélection.

▪ **Lancement de la Cuvée M Addict Blanc millésime 2013.**

Vous avez été très nombreux à l'apprécier et il s'agit peut-être d'un des plus beaux succès de notre Domaine. Ce fut d'ailleurs la première à être en rupture....

La Cuvée M Addict Blanc ½ sec 2013 est de retour ! Malgré la grêle, nous sommes parvenus à en élaborer un peu plus que l'année dernière mais malheureusement pas encore assez. Nous vous laisserons le soin de venir apprécier ce nouveau millésime à partir du lundi 16 Décembre au caveau.

▪ **Promotions du 16 au 24 décembre 2013 et frais de port offerts à partir de 30 bouteilles !!**

Nous avons de plus en plus d'amateurs à la recherche de nos vins et de petites récoltes. C'est très dur pour un vigneron de passer son temps à dire « Désolé, je n'en ai plus... » et de voir ses clients déçus.

Malgré tout, certaines cuvées telles que notre Méthode Traditionnelle sont encore disponibles et nous allons donc pouvoir vous les proposer avec une promotion pour les fêtes.

Vous trouverez donc ci-joint l'ensemble des vins du Domaine disponible, les vins d'ailleurs et le détail des promotions.

**Au plaisir de vous revoir lors d'une dégustation à la cave.
Frantz Mercier et son équipe.**

Frantz Mercier