



LES VIGNERONS DE  
VALLÉON

LA CAVE DE  
*Saint Pantaléon*  
LES VIGNES

Millésime 2017...

À l'abri des frimas de l'hiver, après les tumultueuses fermentations d'octobre, tout doucement, dans le silence de la cave, le millésime 2017 se prépare. 37000 hl de vin ont été produit cette année. Une « petite » année en volume, en baisse de 17% par rapport aux dernières années. Deux phénomènes climatiques expliquent cette modeste vendange : gel tardif du mois d'avril et sécheresse estivale prolongée.

A l'aube de cette année 2018, dans cette époque qualifiée de « post moderne », c'est-à-dire au-delà du moderne, où tout semble sous contrôle, où tout est « connecté », en temps « réel », où la majorité de la population mondiale vit en agglomérations gigantesques, le lien avec la nature se perd. Ces populations urbaines sont éloignées de la nature, celle-ci n'est plus que fantasmée.

Nous, les vignerons, nous vivons de et par la nature, nous savons que la nature n'est ni « bonne », ni « mauvaise » en soit, elle est, c'est tout.

À nous de savoir « jouer » avec elle, année après année pour obtenir les meilleures récoltes possibles. A nous de savoir préserver la nature, afin de pérenniser nos récoltes, notre métier.

Nous savons que la nature nous apporte des joies mais aussi des peines et nous nous souviendrons longtemps des gelées des 20,21 et 22 Avril.

Nous observons, nous subissons, une sécheresse inquiétante. Les pluies d'automne trop discrètes n'ont pas compensé le déficit estival.

Si la quantité de la récolte est faible, la qualité de ce même millésime est plus que prometteuse. Les vins rouges sont d'un pourpre intense, les rosés d'un pâle, délicat ont des senteurs de roses et de fruits, enfin, les vins blancs présentent des notes subtiles d'agrumes.

Nous avons eu un avant-gout du millésime lors de la soirée primeur de notre caveau de Saint-Pantaléon. Accompagné de châtaignes, le vin primeur fut dignement fêté par une bonne centaine de joyeux amateurs.

→ → → Une nouveauté ← ← ←

## Le Côtes du Rhône Blanc et Bio 2017

Nous avons pu déguster ce nouveau Côtes du Rhône lors de notre soirée du 15 décembre dernier. Nous ne le disons peut-être pas assez, mais 23% de la production des Côtes du Rhône de notre cave sont en bio et 2/3 de la production est sous cahier des charges en agriculture raisonnée VDD® (Vignerons en Développement Durable). Les vignerons de la cave sont conscients de l'impact de leurs pratiques sur l'environnement, tout en préservant au mieux leur récolte, ils adoptent au quotidien les gestes pour préserver leur propre capital que sont la terre, l'eau et l'air.

Ce dernier né de la gamme « Terroir de la Lance » : Le Côtes de Rhône blanc BIO 2017, présente une belle robe pâle aux reflets verts, son nez est complexe aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, sa rondeur liée à une pointe de fraîcheur, lui donne un côté gourmand. Ce vin est idéal pour accompagner vos plats pour les fêtes de fin d'année.

Les vendanges précoces sont loin derrière nous, les vignerons pensent déjà à la prochaine campagne. Le travail d'hiver commence par la taille des vignes et la préparation du sol. Leur préoccupation majeure est de scruter le ciel afin de voir arriver la pluie ou la neige qui se laisse désespérément attendre. Comme le disait le poète :

*« L'espérance des lendemains, ce sont nos fêtes ..... »*

*Rutebeuf*

### Le caveau est ouvert

Lundi de 14h à 18h

Mardi au Samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

Vous pouvez y découvrir les nouvelles cuvées et des idées cadeaux



Le Conseil d'Administration,

La Direction,

Le Personnel

Vous souhaitent leurs Meilleurs Voeux

pour l'année 2018