

## LETTRE DU VIGNERON

### La TAILLE de la Vigne.

Dans ce numéro

Vous connaissez maintenant notre famille ainsi que notre village :

**AMMERSCHWIHR.**

Dans cette troisième lettre, nous vous parlerons principalement des travaux de la vigne en hiver.

La taille est une étape primordiale dans le cycle végétatif de la vigne.

La Vigne est une liane, de ce fait, elle n'arrête pas de pousser vers le haut.

Pour obtenir une production de raisin et surtout la qualité escomptée, il est nécessaire de la tailler.

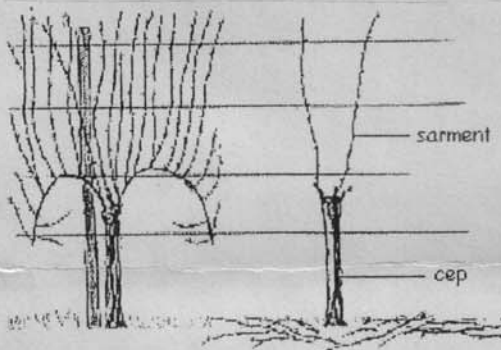
Par tradition, la taille en Alsace est le :

**QUYOT DOUBLE ARCURE**

Le travail de la taille consiste à sélectionner 2 baguettes de l'année.

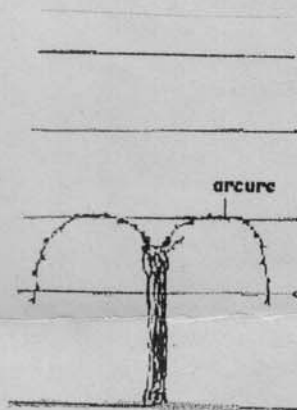
Ces baguettes constitueront les 2 arcures qui porteront les raisins de la prochaine récolte.

Le principe de l'arcure et de répartir la production de raisin sur l'ensemble du rameau fertile.



Pied de vigne en cours de taille (décembre à mars)

Les sarments de la vigne sont ensuite broyés au sol.



Pied de vigne arqué (mi-février)

### Le Travail du Sol.

Le travail de la vigne s'accompagne également d'un travail du SOL par le : **LABOUR**

Cela permet d'aérer, de rendre meuble la terre figée pendant l'hiver, de « réanimer » la vie du sol (flore microbactérienne) et surtout de faciliter l'enracinement profond de la vigne.

C'est également en hiver que s'effectuent les travaux d'arrachage de la vigne.

Le sol est travaillé par labour.

Au printemps suivant on procédera à la replantation

Après l'effort ... le réconfort

avec le moelleux au chocolat.

Ingrédients pour 4 Personnes

150 g. de chocolat noir

4 Oeufs

4 Cuillère à soupe de farine

100 g. de poudre d'amande

20 g. de beurre

Faire fondre Le chocolat au bain marie.

Lors du feu, ajoutez Les jaunes d'œufs en mélangeant.

Incorporez deux cuillère à soupe de farine et la poudre d'amande.

Montez Les blancs en neige bien ferme.

Les incorporez délicatement à La pâte.

Préchauffez Le four Th. 6-7.

Versez la pâte dans des ramequins beurrés et farinée.

Faire cuire 10 mn.

Démaulez Les moelleux sur assiette, accompagnez d'un coulis de fruits rouges et servez aussitôt.

et le VIN qui l'accompagne

Un GEVURZTRAMINER KAEFFERKOPF avec du chocolat, un vrai régal.

La douceur de ce vin et Le corsé du chocolat quel merveilleux mariage.



Cette recette vous est offerte par notre partenaire :

**Restaurant Le Jean BART à DESVRES (62240)**

### Bloc Notes

2-5 Avril : Cave Particulière Espace Champerret Paris.

30 Avril 1&2 Mai : Salon des vins au Mans Parc des Expositions.

23 Mai : Marché Médiéval de Liverdun.

15 Août : Portes ouvertes à St Martin Choquel (Desvres).

Fin Octobre : Salon des Vins à Amnéville.

11-14 Novembre : Salon de la Gastronomie La Rochelle.



20-21 Novembre : portes ouvertes à Chorey-lès-Beaune.

Dernier w-e Janvier 05 : Salon des vins à Carquefou.

Mi-février 05 : Salon de la Gastronomie à Binic.

Dieu n'avait fait que l'eau

Mais l'homme a fait le vin.

Victor HUGO

De nombreuses opportunités de nous rencontrer.

### Dépôt de Tartre.

Le tartre (acide tartrique) est présent naturellement dans le vin, il précipite par le froid et forme un dépôt cristallin.

Il n'enlève rien à la saveur du vin.

Versez lentement, ainsi le dépôt restera au fond de la bouteille et vous permettra de la vider jusqu'à la dernière goutte.

### REMERCIEMENTS

Vous avez été nombreux à répondre au questionnaire de l'an passée et nous vous en remercions. Dans l'ensemble, vous êtes satisfait de nos prestations. Le grand souci pour vous reste le coût du transport. Pour y remédier, nous multiplions nos Salons pour vous rencontrer et vous livrer par la même occasion.