

# LETTRE DU VIGNERON

## SOMMAIRE :

- Les vendanges
- Millésime 2007
- Notre agenda
- Une recette

## BONJOUR

Bienvenue dans cette 7ème édition de notre lettre du vigneron, avec toujours le souci et le plaisir de vous faire découvrir notre profession et pourquoi pas de susciter des vocations

## LES VENDANGES



La date des vendanges est fixée par l'INAO (Institut Nationale des Appellations d'Origine) en fonction de la maturité du raisin.

Pour définir cette maturité, on mesure la teneur en sucre et en acidité du raisin, et cela cépage par cépage.

En effet, la maturité n'est pas atteinte au même moment pour un Riesling, un Muscat ou un Gewurztraminer.

En 2007, nous débutons les vendanges le 5 septembre par le Pinot Blanc, puis s'enchaîneront les autres cépages l'un après l'autre, en toute tranquillité.

Les derniers raisins de Gewurztraminer et de Riesling, ont été récoltés le 29 Octobre, pour l'élaboration des Vendanges Tardives.

Une équipe de 12 à 15 vendangeurs, motivés et armés de sécateurs assure la cueillette pour les vignes en coteaux et notre KAEFFERKOPF bien évidemment.

Le reste de notre parcelle est vendangé à la machine (environ 2 ha).

Contrairement aux idées reçues, la machine n'altère en rien la qualité de la vendange et permet de travailler de grande parcelles en peu de temps.

Cela est très intéressant par temps de pluie ou lors d'une dégradation rapide de l'état sanitaire du raisin.



CARNET ROSE

Depuis le 10 décembre, nous sommes les heureux parents d'une petite puce qui se prénomme **CLEA**.

HUGO et ARNO, les parents et grands parents sont ravis.

12 mai : Pique nique chez le Vigneron à AMMERSCHWIHR  
 5-6 Juillet : Portes ouvertes à VERNEUIL (51)  
 du 15 au 17 Août : Portes ouvertes à St. Martin Choquel (62)  
 11-12 Octobre : LOGNES (77)  
 18-19 Octobre : HAUCONCOURT (57)  
 du 8 au 11 Novembre : LA ROCHELLE (17)  
 21-22 Novembre : SOUILLE (72)  
 du 28 au 30 Novembre : CHAMBERY (74)  
 6-7 Décembre : ARRAS (62)  
 19-20 Décembre : Portes ouvertes à AMMERSCHWIHR  
 7-8 Février 2009 : BINIC (22)  
 14-15 Février 2009 : St Louis de Montferand (33)  
 28 Février-1er Mars 2009 : St Martin des Champs (29)

**NOS SALONS  
 2008/2009**



### LE MILLESIME 2007

Suite à l'hiver clément, et un printemps chaud, le départ de végétation fut très précoce.

Le 20 Juin, un orage de grêle s'abat sur notre vignoble, réduisant considérablement cette récolte prometteuse.

La nature étant bien faite, la vigne repart en végétation ce qui permet ensuite de passer sans trop d'encombre l'été froid et pluvieux qui à suivi.

Le mois de septembre venteux et ensoleillé favorise une lente et excellente maturation du raisin et les températures plutôt fraîches permettent une excellente maturation aromatique..

Le millésime 2007 s'annonce comme **LE millésime des vins fruités** avec des muscat , riesling, gewurztraminer..... déjà très ouverts et explosifs

Émincer les oignons, les faire revenir avec les lardons dans un peu d'huile d'olive.

Mélanger fromage, crème, oeufs, sel et poivre.

Étendre le mélange sur les tranches pain de mie, parsemer de lards et oignons.

Faire griller 15 à 20 minutes à four chaud.

On peut également rajouter du gruyère râpé, on obtiendra une tarte flambée gratinée.

En accompagnement de cette tarte flambée, vous pouvez servir soit un PINOT BLANC soit notre COULEUR de SAISON



### TARTE FLAMBEE RAPIDE

#### Ingrédients

- 1 Pain de mie tranché
- 500 g de fromage blanc
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 150 g de lardons fumés
- 2 gros oignons
- Sel poivre

#### PETITE NOTE.

Notre PIQUE NIQUE chez le Vigneron à lieu cette année, le 12 mai.

Il s'agit d'un week-end de grand pont (Ascension et Pentecôte), profitez de cette occasion pour passer un court séjour en Alsace et partage avec nous un moment convivial.

**RENDEZ VOUS à AMMERSCHWIHR le 12 mai vers 11h pour l'apéritif.**

Pour des plus amples renseignements et pour participer à cette journée, veuillez nous contacter.

MERCI