

/ MILLESIME 2025, beau et chaud !

Les vendanges terminées, c'est le moment du bilan pour les vignerons de Montagnieu.

Cette année nous avons été épargnés par le gel et la grêle, nos principales craintes.

La floraison, période sensible qui peut réduire la récolte si elle se déroule mal, a été très homogène et a donné naissance à de belles grappes bien formées.

Puis il a alors plu beaucoup pendant 2 à 3 semaines et la lutte contre le mildiou a été intense.

Nous avions alors la crainte de voir à nouveau un scénario type 2024 dans lequel le mildiou avait été très virulent.

Heureusement le beau temps s'est installé avec une chaleur soutenue pour plusieurs semaines. Un été de vigneron heureux durant lequel promesse d'une belle récolte et travail au soleil apportent joie et bonheur.



La vigne est une source d'enseignement : sachons apprécier les bons moments, les « déguster » et surtout les faire vivre et revivre sans cesse. Dans notre métier nous avons la chance, au terme de la saison de transformer le raisin, fruit de notre travail en vin.

Dire que le vin est issu de la fermentation du jus de raisin (moût) semble une évidence simple et banale. Pourtant cette vision simpliste du vin disparaît si on s'intéresse tant soit peu à la vinification.

Le vigneron aime souvent se comparer au chef de cuisine : il lui faut de bons produits (des raisins sains et de qualité),

une « recette » et un bon tour de main.

Le produit de base, le raisin, n'est jamais le même au fil des millésimes. Il faut non seulement l'analyser grâce à la dégustation des baies et à l'oenologie mais aussi s'imprégner de l'année qui vient de se dérouler. C'est souvent le meilleur moyen de prendre un bon départ de vinification.

Au fil des années le ressenti s'affine, un peu comme le chef qui sait très bien, à un moment inconnu pour tout autre que lui, modifier la « recette ».

Petit à petit, on travaille sans recette, avec chaque année l'envie de sublimer le produit de base, le raisin.

A la différence du chef qui peut recommencer son plat dès le lendemain, le vigneron devra attendre les prochains millésimes.

Travail de longue haleine, de réflexion, d'anticipation et d'analyse sensorielle...vous l'avez compris, atteindre la perfection est quasi-impossible; pourtant c'est cette recherche du Graal que chaque vigneron garde en lui toute sa vie.

Voilà, vous avez ainsi un peu participé à notre voyage œnologique. Chaque année, nous essayons d'aller plus loin avec vous, de vous expliquer un peu plus notre beau métier et jamais le voyage ne se termine, jamais il n'est le même.

Bien sûr, et c'est évident, ce n'est pas avec ces quelques lignes que nous vous aurons tout dit...Venez donc dans nos caveaux nous rencontrer et nous dégusterons ensemble nos productions en échangeant de belles histoires. Ainsi nous serons certains de voir la vie sous son meilleur angle.

S'il faut alors terminer ce message, que ce soit avec une note d'espoir que j'emprunterai à Omar Khayyam, poète persan, mathématicien, physicien (entre autres) du 12^{ème} siècle.

« Bois du vin...C'est lui la vie éternelle »

Je vous dis au nom de tous les vignerons : bonne et heureuse année 2026 et surtout A VOTRE SANTE !

Franck Peillot

