



*Chers amis vignerons et amis des vignerons. Nouvel an, nouvelle taille, affutez vos sécateurs. Bientôt le salon de l'agriculture. Les vins franciliens sont de plus en plus demandés. Visons la qualité en commençant par notre projet de vigne et nos façons culturales. Surveillons l'élevage de nos vins. Préparons la mise en bouteilles avec une bonne étiquette. Tout cela pour une bonne année.*

### **La taille de la vigne ne s'improvise pas**

Le moment de la taille arrive (février-mars). Il existe de nombreux et excellents ouvrages pour décrire une cinquantaine de types de taille mis au point localement au fil des siècles. De quoi s'y perdre surtout quand de nouvelles tailles apparaissent avec le concours de l'IFV et bousculent les méthodes anciennes. Pour les vignes patrimoniales, le mieux est encore de s'appuyer sur les classiques Guyot et Royat : bien choisir les sarments les plus vigoureux, ne laisser que deux à trois yeux par sarment conservé, ne pas surcharger les jeunes ceps ; à titre pédagogique d'autres types de taille peuvent être testés. Pour les vignes professionnelles, la taille doit préparer une production saine, en volume suffisant et être assez rapide à réaliser. Utilisez des sécateurs à deux lames, bien affûtés, et nettoyez-les avant emploi. Un cours pratique de taille peut vous aider.

### **Les vins franciliens seront au prochain salon de l'agriculture**

Voilà cinq ans que VFR présente des vins franciliens dans la plus grande ferme du monde, avec l'aide du Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire (CERVIA). Proposez-nous vos vins d'ici le 15 février avec une présentation de la vigne, du chai, du processus de vinification et, pour chacun, un bulletin d'analyse complète. Un jury professionnel dégustera et les meilleurs seront au stand de prestige de l'Île-de-France. Envoyez-nous vos échantillons.

### **La demande vins franciliens augmente**

Pour des événements festifs ou récemment pour les vœux du Maire d'une grande ville, VFR est sollicité pour fournir des vins franciliens. Hormis pour Suresnes, les autres vins sont interdits de commercialisation. En attendant que cette interdiction disproportionnée cesse, VFR aide à la diffusion des vins franciliens de qualité pour répondre à la curiosité d'un public de plus en plus large et qui comporte des professionnels (cavistes, restaurateurs) et des clubs d'oenologie. C'est un moyen pour soutenir les projets qui contribuent à la renaissance de la viticulture francilienne.

### **La qualité commence par un projet viticole bien établi**

Pour faire un bon vin, commencez par bien choisir l'emplacement de la vigne, bien analyser le sol et le climat, bien choisir les cépages et clones, bien définir des façons culturales respectueuses de l'environnement et adaptées aux capacités de production de la vigne. L'expérience montre que trop peu de porteurs de projets accordent une attention suffisante à cela. C'est une triple erreur de croire les choix faciles, de faire du copier-coller et de prendre conseil à la va-vite. Aujourd'hui, concevoir une vigne demande une bonne réflexion pour que l'aventure merveilleuse soit durable.

### **L'élevage en cuve des vins du millésime 2010 est à mi-parcours**

La plupart des vins franciliens sont élevés en cuve. La clarification est faite ou à faire sous peu. Il ne doit rester qu'un soutirage à faire avant la mise en bouteilles. Une bonne surveillance consiste à veiller à l'hygiène du lieu, à sa température, à la protection du vin contre l'oxydation. Contrôlez par analyse au moins l'acide acétique et le soufre libre, et dégustez.

### **La mise en bouteilles se prépare dès maintenant**

Quatre matières sèches sont à approvisionner pour la mise en bouteilles : la bouteille (préférence à la 50 cl de forme bordeaux), le bouchon (préférence au DIAM), la capsule et l'étiquette. VFR vous rappelle que l'étiquette ne peut comporter que les mentions obligatoires et, si vous le souhaitez, les mentions facultatives. Consultez VFR pour en savoir plus.

Patrice BERSAC, Président