

DOMAINE DU  
CLOS DES FÉES



«**C'est quand que tu vas mettre des paillettes dans ma vie, Kevin !**»  
(même internet, élément culturel se transmettant par imitation)

Vingrau, Mars 2021

Chers amis du Clos des Fées,

Voici donc ma deuxième offre primeur de l'année.

Euh, mais où est la première ? Et bien la première, vous ne la lirez jamais. Elle était écrite (remarquablement, comme d'habitude...), prête à poster. Elle vous racontait en détail cette étrange année 2020, nos galères, nos angoisses, le soir où Serge et moi, pensifs, nous nous regardions, devant les tracteurs endormis, en nous demandant comment nous allions faire, à deux, pour gérer 50 ha de vignes et 40 d'oliviers... Cette lettre, angoissante au possible, vous faisait vivre les affres d'une attaque de mildiou centennale, un été sec, presque brûlant, une vendange qui n'en finissait pas.

Vint la relecture par Claudine, Jean-Dominique, Alexandra, Karine et j'ai vu leurs têtes, effondrées...

«Euh, Hervé, comment vous dire... **On n'en PEUT plus des galères, des maladies, des problèmes...** La Covid, même pas rentrée en nous et pourtant elle nous sort par tous les trous, si vous voyez ce qu'on veut dire...»

– Ah. Bon. Mais...

– Pas de mais ! Ce qu'on veut, en ce moment, c'est que vous mettiez des paillettes dans notre vie, que vous soyez notre «Kevin» à nous.

Bon, peut-être, si vous avez mon âge mais pas d'ados à la maison, avez vous échappé à cette saynète d'Inès Reg, qui l'a rendue en quelques heures célèbre, à un point difficile à imaginer. J'aime l'humour de cette jeune femme et même si je ne rêve pas «d'aller à Ibiza» et si j'ai déjà dans mon salon quelques «moulures au plafond», je l'avoue, **j'ai moi aussi, comme vous, bien besoin en ce moment qu'on mette «des paillettes dans ma vie».**

C'est ce que j'ai décidé d'être pour vous cette année : votre «Kevin»...

Pour cela, il faut que je vous dise que 2020 restera pour moi l'année de ma rencontre avec Jean-Yves Bizot, un immense vigneron de Vosnes-Romanée dont les vins furent pour moi un véritable choc esthétique, un de ces moments rares où, le nez dans le verre, vous sentez les poils de vos bras se hérissier doucement...

Fasciné par son approche du vin (en résumé cuve bois, pas d'égrappage, pas d'intervention, pas de soufre, élevage en bois neuf) nous avons entamé une collaboration et fait deux «pièces bourguignonnes» de ce vin qui marque une nouvelle étape dans la vie de ce coteau. C'est en quelque sorte une ébauche, une esquisse, une répétition, un numéro zéro, une étude. En me levant ce matin, je me suis dit que vous seriez peut-être heureux de la goûter. Un jour, qui sait, cette cuvée sera bien sûr intégrée à une offre commerciale. Mais je trouve cette année plus gratifiant pour moi de... **VOUS EN OFFRIR UNE BOUTEILLE.**

**Ainsi donc, avec votre commande (si elle dépasse 350 euros, mais l'immense majorité de vos commandes dépasse cette somme qui vous permet d'accéder au port gratuit...) Alexandra rajoutera à votre envoi, l'année prochaine, une bouteille de ce pinot noir «hors commerce» et déjà collector.**

Ce n'est pas, n'allez surtout pas le penser, **une bouteille gratuite comme les autres.** Elle contient en substance un chemin, ce chemin vers la création de nouveaux grands crus dont le monde manque cruellement en France aujourd'hui, **de ces vins qui ont un «supplément d'âme», dont on se souvient longtemps,** bien après que les poètes (et la bouteille) auront disparu...

**Je ne consacrerai qu'UNE PIÈCE de 225 litres, j'espère que vous le comprendrez, à cette proposition unique et seules donc les 300 premières commandes pourront en bénéficier.**

.../...

Un mot sur les vins, maintenant que vous souriez ? Enfin je l'espère.

Eh bien les vins de 2020 sont bons, voire très bons, je suis bien obligé de l'admettre.

Comme chaque année ? Comme chaque année, c'est vrai ;)

En vérité, c'est une situation structurelle : le Roussillon regorge de grands terroirs, notre excellence dans la vigne progresse année après année, tant grâce à la performance des hommes qu'en technicité des matériels, celle d'un cru classé désormais.

Notre cave a aujourd'hui tout ce qu'il faut au niveau technologique et nous faisons attention de refuser tout ce qui serait superflu et/ou déshumanisant.

Le climat se réchauffe partout sauf apparemment ici où le vent dominant est désormais le marin et non la tramontane, ce qui change bien des choses et nous avons vendangé cette année notre Pinot Noir... après certains climats de la Côte de Nuits.

Et puis, comme le grand vin ne naît que de raisins mûrs, avouons qu'il mûrit toujours ici, parfois en août, sinon en septembre, finalement assez souvent en octobre (**vendanges 2020 du 23 août au 7 octobre**). Il suffit donc d'attendre pour faire bon. Cela pourrait être une devise ou un proverbe, encore que, bien entendu, il convient de prendre les bonnes décisions au bon moment, ce qui là, dépend de moi...

Je vous écrirai d'ailleurs sans doute en cours d'année à ce sujet, pour vous parler d'un **NOUVEAU PROJET qui remet l'homme au coeur du débat**, dans cette éternelle «Querelle des anciens et des modernes» sur qui de l'homme ou du terroir fait les grands vins. Pour moi, c'est l'homme et je suis parfois fatigué d'entendre certains rentiers se gargariser du contraire...

Les Sorcières 2020 sont en bouteilles, vous en avez d'ailleurs peut-être déjà goûté et cette cuvée «best seller» du Clos des Fées vous montre la voie tout autant qu'elle donne le ton : c'est mûr, frais, ça explose de fruit.

Ah, nous ferons peu de Clos des Fées en 2020. J'ai resserré au maximum l'assemblage et je n'avais pas cette année suffisamment de Mouvèdre de haut niveau, bien qu'ayant attendu jusqu'au dernier moment, les orages de l'équinoxe. Moins de 10 000 bouteilles de Clos des Fées 2020, comme 2016, dont la commercialisation a duré moins de six mois au Domaine et que l'on me réclame désormais avec insistance.

Les vins se présentent vraiment très bien, portés par le Grenache, somptueux lorsqu'il a été protégé.

Je me permets de vous rappeler à nouveau les prix d'amis que nous vous consentons sur une cuvée confidentielle pour que vous puissiez y avoir accès. Il s'agit du **«Faune avec son fifre» blanc, sémillon pur unique, 900 bouteilles seulement**, éblouissant en 2021.

Comme chaque année, nous vous offrons par la même occasion la possibilité de réserver aussi des «grands formats», (magnums, 3 litres et 6 litres) sans supplément de prix. Ces bouteilles sont «hors commerce» et ne peuvent être commandées qu'en primeur, par courrier ou sur notre boutique en ligne <http://www.lapetiteepicerieduclosdesfees.com>, comme tous les primeurs d'ailleurs. Je vous raconterai un jour combien un grand format est idéal pour marquer la naissance d'un enfant puis l'ouvrir à son mariage, coutume française que nous soutenons avec bonheur.

En vous remerciant par avance de votre attention, vos rires, votre soutien sans faille même quand je dépasse les bornes et, qui sait, pour votre commande,

Hervé Bizeul

P.S. : pour en savoir plus sur les vendanges 2020, le blog a tout raconté en détails et en photos. Vingt jours de ma vie de vigneron, mes joies, mes angoisses... Merci à ceux qui l'ont lu pendant les vendanges, pour les autres qui veulent s'y replonger, cela reste en ligne.