

DOMAINE DU
CLOS DES FÉES



«*Il ne faut pas en vouloir aux évènements*» Marc-Aurèle

Vingrau, Avril 2022

Chers amis du Clos des Fées,

Comme chaque année, je commence mon offre primeur dans le doute : vais je trouver les mots pour vous raconter le millésime, ce diabolique millésime 2021 dont la vendange fut pour moi sans doute la plus éprouvante de ma carrière ? Cette année, j'ai la curieuse impression que la charge mentale s'est prolongée jusqu'en mars...

Je commence par une évidence, mais qui doit être dite : en prise directe avec la nature, le vigneron est à l'avant-garde de la catastrophe annoncée, le mur du changement climatique. Il est clair désormais qu'il ne s'agira pas d'un réchauffement, **mais bel et bien d'un dérèglement**. Brutal. Soudain.

2021 – vous n'avez pu y échapper si vous aimez le vin – fut partout en France, dans les vignes, une sorte *d'annus horribilis*, sur le plan climatique. Rares sont les vigneronns qui n'auront pas été touchés par le gel, la grêle, le mildiou, l'oidium, voire les quatre, successivement. Ici, ce ne fut rien de tout ça, mais une sécheresse, totale, de presque six mois.

Comment fait la vigne pour résister ? Je me le demande souvent. En marchant dans mes vignes ce matin, en voyant ces étranges bouts de bois comme morts se panacher de jeunes bourgeons, signe de vie et de renaissance, je me suis souvenu de mes angoisses hivernales, sur leur capacité à, une fois encore, renaître après tant de privations en 2021.

Dans cette question de survie, le vent a joué un grand rôle : la *Tramontane*, froide et sèche, est peu à peu remplacée comme vent dominant par le *Marin*, lourd et humide. Chargé d'humidité, il apporte à la vigne de quoi ouvrir et fermer ses stomates, de respirer et de diminuer la perte d'humidité nocturne.

Essentielles aussi, nos «bonnes pratiques viticoles» ont clairement influé sur le millésime : nous sommes désormais les inter-rangs de plus de la moitié de la propriété en légumineuses et fleurs mellifères; les interceps gratouillent presque sans arrêt les sols, aérés et de plus en plus équilibrés en matière organique; le travail d'analyse des bois et des feuilles nous permet de compenser les déficits annuels en oligo-éléments, point essentiel de l'équilibre des vignes mais aussi des vins; notre système de viticulture «en clairière» où chaque parcelle, ou îlot de parcelles, est enchâssé dans des bois sauvages ou des parcelles en repos, semées. Tout cela a contribué à compenser le manque d'eau. Grâce à vous, nous avons les moyens de mener une culture «grand cru»...

Mais plus que tout cette année, c'est encore une fois l'argile et le calcaire qui ont fait toute la différence, en jouant leur rôle de régulateur thermique et hydrique. Sur les schistes, ce fut bien plus compliqué et un chiffre résume parfaitement la différence : 50 % de volume en moins sur schistes, 15 % de moins sur argile. La messe est dite, il y aura peu de vin cette année.

Ce qu'il y a de bien avec Marc-Aurèle, c'est que chacun de ses aphorismes peut nous enrichir et nous encourager à nous dépasser. Ou illustrer une offre primeur du Clos des Fées : «Rien n'est mal qui est selon la nature»... Dès juillet, il m'a fallu comprendre, puis accepter qu'elle ne serait pas généreuse cette année, que certaines cuvées devaient être sacrifiées (pas de Faune Blanc, peu de Modeste et de Sorcières Blanc), que vinifier des grains de la taille de myrtilles allait être compliqué, nous demander adaptation et travail.

.../...

J'étais loin du compte. **TOUT allait être compliqué** : la vendange, l'égrappage, la vinification, les fermentations, les malolactiques, les volatiles, les assemblages...

Tout traînait ou ne démarrait pas, chaque cuve semblait avoir une personnalité propre, l'une trop fougueuse, rapide à s'emporter, à vouloir suivre des chemins de traverse, l'autre m'imposant une lenteur impitoyable tel que doit l'être le fameux supplice chinois des huit couteaux... En décembre, je désespérais de voir certains sucres se terminer, en particulier sur la petite Sibérie. Hop, la voilà qui à la veille de Noël, se remet à fermenter. Pourquoi ? Nul encore ne peut expliquer les envies d'une levure...

Du coup, vous l'avez compris, impossible de faire les assemblages. **Et j'ai toujours mis un point d'honneur, une obligation morale, à ne venir vous raconter que des vins terminés**, tels que vous les aurez un jour dans votre cave, votre verre et non des «idées» de vin. C'est ce qui explique cette année ma lettre tardive. Il me fallait les vins assemblés pour vous les raconter.

J'ai devant moi ce matin, où je me décide enfin à écrire, un verre de Clos des Fées 2021, en pleine prise de bois, que je viens d'arracher à sa barrique neuve. La couleur du vin oscille entre le prune et le magenta foncé, fuchsia si vous voulez. Sa couleur est nouvelle pour un Clos des Fées à ce stade, le vin vibre l'énergie, un truc juste avant le big-bang. Le nez me transporte dans les années 80, à mon retour de Berlin, où je mitonnais souvent pour mes amis une «rote Grütze», ce mélange de fruits rouges cuits et liés, tel un gruau de fruits, qui embaumait ma cuisine. Si on ajoute une pointe de violette, aiguë, percutante, vous avez le nez de ce vin formidable. Cette année les degrés sont plus bas qu'à l'habitude, le vin est sombre, resserré, racinaire, les polyphénols pas encore arrondis par l'élevage, la finale longue et fraîche, digeste. Je suis de plus en plus attentif à faire les vins que j'aime boire, à table, j'ai accepté qu'il leur fallait du temps pour montrer tout leur potentiel (la petite Sibérie 2003 était «**wine of the show**» au dernier salon Vinapogée...).

Les vieilles vignes sont désormais totalement en place. Plus de vendanges en vert, plus de saignées, 100 % du raisin produit par la vigne, désormais elle aussi totalement libre (plus de rognage ni d'entrecoeurs) car en parfait équilibre agronomique. Les vins sont... évidents, élancés, seront formidables dans cinq ans.

La petite Sibérie... Je l'avoue, j'ai longtemps pensé que je n'en ferais pas cette année. Fermentations arrêtées je ne sais combien de fois, malolactiques sous marc, **je lui ai fait confiance jusqu'au bout et j'ai été récompensé**. Le toucher de bouche est incroyable, la finesse des tannins stupéfiante pour une telle concentration.

Après avoir pensé le contraire pendant presque six mois, je dois me rendre à l'évidence, 2021 est un grand millésime. Il y aura peu de vin, acheter en primeur est donc plus que jamais un moyen de vous garantir d'en avoir, à un prix d'ami. Nous continuons à privilégier le marché français (plus de 80 % des volumes de Clos des Fées sont vendus en France, c'est un choix personnel) et, même si la demande est aujourd'hui forte, à récolte faible, **nous avons choisi de ne pas augmenter les prix, les mêmes depuis 20 ans**. Mais l'inflation et la hausse de... tout nous obligera sans doute l'année prochaine à le faire.

En vous remerciant par avance de votre attention, vos rires, votre soutien sans faille et, qui sait, pour votre commande,

Hervé Bizeul

P.S. : nous aurions aimé vous proposer en primeur la cuvée «100 phrases pour éventail» dont le succès nous a stupéfiés. En toute honnêteté, la méthodologie (laisser faire, accepter) fait que, aujourd'hui, nous ne pouvons être certains, Jean-Yves Bizot et moi-même, que nous le commercialiserons. Nous avertirons **les clients primeurs** à la fin de l'été pour un éventuel complément de commande d'une bouteille...

<http://www.lapetiteepicerieduclosdesfees.com>