

Château le Souley Ste Croix

33180 Vertheuil

Famille Riffaud

Tel 05 56 41 98 54

Fax 05 56 41 95 36

E-Mail : lesouleystecroix@tiscali.fr

Visitez notre site internet : www.lesouleystecroix.com

Millésime 2003

Au temps des cochers, on ne voyageait guère. A cette époque, le vin était glorifié et chanté car il participait à toutes les joies, toutes les fêtes, tous les événements mémorables. Il était à la fois luxe et bonheur, rareté aussi.

Le temps continue sa route : le monde a évolué, une partie s'est développée, enrichie (nous y sommes) et le vin, en ami, trônait sur les tables, très apprécié.

Est venu le temps des déplacements rapides, des voyages, des routes encombrées et de l'automobile, des camions et de tous autres engins rapides et pétaradants.

C'était fatal !

S'abat le temps des accidents : on meurt sur la route ! pourquoi ?

On débat la question. On trouve : l'Alcool au volant !

Nous en sommes au temps des radars : sans pitié, ils traquent coupables, maladroits, inconscients....

Le glorifié, le chanté « boire un petit coup, c'est agréable » est devenu un Maudit.

Va-t-il devenir un moribond ?

Les tailles de ce vignobles au produit coupable s'achèvent et l'espoir renaît dans la tête obstiné du vigneron.

Après tout il peut savourer l'espoir le vigneron ; l'hiver a fui, il était bien froid, et Mars s'annonce aimable, matins et soirs froids, secs, ensoleillement parfait avec des couchants de rêve ; seulement trois ou quatre jours de fortes pluies d'orage à son début (déficit de 20 mm par rapport à la normale). Un vent d'Espagne souffle chaud, Mars se fait « Grande douceur ».

Notre étonnement commence : au 15, la vigne « débouffe » en force, au 18, elle revit !

Et notre période de crainte s'annonce aussi avec la venue d'Avril, le mois des matinales. Non, il passe tout ensoleillé, seulement froid, matin et soir et une 1 de parcours.

Dans ce temps d'aubaine, que fait la vigne ? Elle se développe magnifique et nous ? Nous sommes volubiles !

Nous voici en Mai, un Mai lumineux caressé par un vent d'Espagne très chaud nous occasionne de fortes perturbations. Ciel gris, ciel bleu se succèdent, avec On peut chanter sur un air de J. Ferrat :

« Pourtant que la vigne peut-être belle ! »

C'est Juin, dans un tintamarre de lumière, de chaleur d'été, d'orages fracassants et devastateurs.

Nous sommes épargnés et avec notre vigne, dans le bien-être total :

Le vignoble fleurit avec 15 jours d'avance !!!

Nous sommes émerveillés de tant de soleil, juste un petit vent frais asséchant, une pluie d'orage bienfaisante car la sécheresse s'installait.

Un instant de paix, juste le temps d'admirer la fine dentelle des futures grappes et de respirer au passage d'une brise, le parfum incomparable de la vigne qui fleurit !

À la mi-Juin, la chaleur devient canicule et perdure. La vigne est superbe, mais le vigneron constate que la chaleur trop intense a grillé des fleurs. Nous avons de la « coulure ».

Nous accueillons avec bonheur Juillet et ses perturbations bienfaisantes ; pluies, un peu de fraîcheur (dans notre région). Dans l'Entre deux Mers, elles ont apporté ruine pour plusieurs années avec la grêle.

Au 10/7, reprise de la forte chaleur sans désespérer.

En Août, toute la France « Agricole » se lamente devant le désastre causé par ce « feu du ciel » (43° parfois, 40 souvent) qui brûle, détruit, épuise, tue... Nous sommes partagés entre compassion et joie intense. Avec tous nos collègues vigneron, nous ne pouvons que nous réjouir et pronostiquer follement sur une récolte qui s'annonçait sous de si merveilleux auspices. La fabuleuse année 1893 allait donc se reproduire ! Elle n'avait jamais été égale jusqu'alors !

En Août, le cycle végétatif donnait des signes de maturité ! les vendanges ne pouvaient tarder ! On goûte les raisins avec délice, ils sont petits mais si sucrés. Ils ont souffert sous cette chaleur infernale. Nous aurons un vin d'une grande qualité sanitaire, un vin d'exception !

Les vendanges commencent avec le début Septembre, le 15 pour nous ; deux constatations dès leur début : des degrés constants jamais atteints, 14, 15, des raisins riches dans toutes leurs substances mais pauvres en jus, l'amère certitude d'une récolte déficitaire, l'impression d'une défaite. Après une pluie tant espérée, la canicule revient en force, nous obligeant à un surcroît de travail et de réflexion : vendanger en évitant le soleil (tôt ou tard) et rafraîchir le matériel avant chaque manipulation.

Le travail devient intense au chai avec l'arrivée d'une récolte brûlante qui part en fermentation. L'angoisse règne par moment et il s'est dit : « il faut prévoir l'imprévisible ».

Heureusement, les nuits avec leur vent sec et froid ramènent paix et soulagement.

Les cuves de merlot ne faisaient plus « leurs folles ». Et le lendemain, la rude bataille recommençait avec ce ciel sans nuage.

Vendanges sans éclat de joie, silencieuses, sans âme, rongées de soucis pour le Maître de chai. Pourtant, cette récolte arrivait avec des degrés surprenants, et une acidité rassurante.

Peu de récolte, mais une consolation énorme cependant avec un moût très parfumé qui peu à peu se colorait d'une façon intense. Un moût superbe, prometteur, d'une qualité hors du commun...

Si fougueux, tiendrait-il ses promesses ? Au chai, on était muet et anxieux.

Le chai exulte le nouveau vin ne ressemble à aucun ! Il est fastueux, ample, superbe avec un parfum bien à lui ; c'est un vin rare, un grand vin, celui de la canicule !

Une particularité bien à lui : dans sa prime jeunesse, comme dans sa maturité, sa dégustation sera plaisir !

Cette année là, sitôt la récolte, la chute des feuilles : nous avons été privés de la splendeur des vignes en automne.