

**CHATEAU LE SOULEY STE CROIX  
FAMILLE RIFFAUD**

**33180 VERTHEUIL**

**TEL 05 56 41 98 54**

**FAX 05 56 41 95 36**

**E.MAIL : [lesoulevstecroix@tiscali.fr](mailto:lesoulevstecroix@tiscali.fr)**

**MILLESIME 2004**

**I- REMINESCENCES**

Les jours d'automne défilent dans le calme et tant de douceur que nous approchons de Noël comme dans un rêve... Un rêve fait de bonheur et d'angoisses.

Angoisses : des remous dans notre milieu viticole,

Bonheurs : on ne cesse de proclamer la qualité unique du millésime 2003, Vin mûri par un soleil de fournaise, Vin de soleil, Vin rare, Vin de fierté...mais si maigre récolte...rendue encore plus amère parce que 2002 avait été aussi maigre récolte, avec un vignoble ravagé par la grêle !

Nous baissions la tête, mais fatalistes, nous nous disions comme vieux Médocains : « les vignes sont dehors », et nous mettions tous nos espoirs dans le 2004 !

**II – LA RONDE DES MOIS**

Hiver 2004 : un JANVIER, vœux, vents, tempêtes, grands froids en général.

Nous sommes épargnés et héritons de la pluie (150 à 200 mm)

FEVRIER se partage en deux périodes : la première nous fait croire au printemps 20°C au 6/02, naïfs, nous pensions qu'arrivés à la Chandeleur, nous n'aurions plus d'hiver...

Mais la seconde partie est une autre affaire : l'hiver entre en scène, giboulées, vent, neige, rares pluies et grand froid à nouveau, avec une circulation difficile.

Mois du printemps : MARS... hostile, habillé de froid. La veille du printemps, changement de cap total, survient un vent d'Espagne très chaud. Subitement nous sommes à 22°C !

L'enchantement dure deux jours, hélas le 17 la rigueur reprend. La vigne qui commençait à pleurer sous la morsure du sécateur, arrête son attendrissement et stoppe ses élans.

Constatation d'un déficit pluviométrique (40mm par rapport à la normale).

Nous arrivons à cette période si redoutée de la Lune Rousse avec AVRIL qui se présente tout lumineux. Elle prendra fin le 4 MAI. Que de jour d'angoisse pour nous...

La vigne sort de son sommeil... le muguet est très parfumé. Vive MAI !

Pas si vite... MAI, fait de vent glacial, de perturbations incessantes, nous évite le gel mais nous inquiète pour le retard de la végétation, le froid devient notre compagnon.

Tout change avec JUIN. La chaleur prend place réelle avec lui. Enfin ! Nous nous prélassons dans son bien-être : 27°, 28°, 30°, la vigne aussi... elle démarre en trombe, en force ! plus question de retard ! Un jour béni de douceur, de silence, de sérénité tout n'est que senteur.

La vigne fleurit ! une floraison explosive au parfum unique, délicat, encore plus doux et envoûtant que celui de la rose.

Cette floraison si homogène, un vignoble vigoureux laissent présager une belle récolte.

**III – L'EUPHORIE**

Nous arrivons au mystère 2004... et l'euphorie s'empare de nous.

Beaucoup de travail dans le vignoble avec un début JUILLET détestable : vents, pluies, tempêtes, froid, petite laine de rigueur. A la mi-Juillet, réchauffement, soleil, enfin ! AOUT endosse cette chaleur et l'accentue, le 6 et le 6 sont pénibles à supporter tant le temps devient lourd. Le 9, la pluie...une pluie bienfaisante d'abord. Mais les perturbations se succèdent sans relâche, le froid, l'humidité nous causent de très gros soucis...et le soleil nous abandonne... Nous constatons que nous possédons une récolte magnifique en tous points et... pas assez de soleil pour la mener à bien.

#### **IV – LE DESARROI**

D'où cette triste plaisanterie : « on vendangera à Noël » ! C'est le désarroi !

Avec du soleil, AOUT nous quitte en apothéose...

Et SEPTEMBRE, hardiment emboîte le pas, aidé par un vent d'Espagne cruel de chaleur (33, 34°) à son début. Nous attendons le mûrissement de cette récolte comme une naissance.

Nous ne sommes pas déçus par SEPTEMBRE, le bienfaiteur, miraculeux pour nous, il est fait de plein soleil, de chaleur constante, de nuits fraîches. Plus que jamais l'espoir s'empare de nous.

#### **V – SEPTEMBRE LE MAGNIFIQUE**

Enfin, le 25 Septembre, on commence à parler vendanges, les dernières analyses nous laissent stupéfaits : une maturité étonnante avec des cabernets qui dépassent les 12 ° (ce qui est rare) et des merlots entre 13 à 14 °. Comblés, nous le sommes : une récolte en quantité réjouissante et mûre à souhait ; selon l'état des parcelles, nous commençons dans la joie, et la surprise de la quantité et de la beauté ! Nous sommes le 4 OCTOBRE. Le premier moût sucré, magnifique, prenant des couleurs somptueuses, délicieux, plein de promesses... Au chai, on exulte...mais on se presse, les cuves se remplissent, et tranquillement, avec discipline, commence une fermentation, sans à coup. A la vigne comme au chai, beaucoup de travail dans le calme, beaucoup de rires tout en s'activant. Les vendanges se déroulent par un temps idéal : vendanges pour nous tardives mais glorieuses vendanges !

#### **VI – LA REUSSITE**

J'en ai goûté le moût : un rêve de parfums, de couleur et de goût : toute la fraîcheur d'un verger avec ses senteurs de fruits mûris par la douceur d'un automne miraculeux.

Vendanges terminées, Frédéric, fils aîné, maître de chai livre ses impressions :

Vendanges harassantes parce que généreuses, usantes autant pour le chai, pour le personnel que pour le matériel. Pour les uns, un peu de repos et pour le matériel, une sérieuse révision.

LE VIN ? Là, il faut être modeste, toujours essayer de progresser... Un bon vin classique c'est certain, riche en sucre, en fruité, un vrai BORDEAUX, et pourquoi pas, après revers 2002, 2003 et tant de craintes pour 2004, pourquoi pas

**GLORIEUX VIN !**