



Sologny, le 27 mars 2008

Chers Amis,

Ah quelle galère pour faire des grands vins en Bourgogne cette année ! Après un printemps plus chaud encore qu'en 2003 l'été fût un des plus pluvieux de mémoire de vigneron. Ce qui aurait nécessité des vendanges plus tardives que prévu. Malheureusement peu de vignerons ont été prêts à retarder la cueillette probablement parce qu'ils avaient déjà vendangé trop tard l'année avant. Résultat nous avons dû diminuer nos achats de raisins et tout cueillir nous-mêmes plus tard afin qu'ils puissent bénéficier du soleil du début de septembre. A Chablis nous n'avons pas pu vendanger du tout car un vent de folie s'est mis à souffler sur cette région qui a décidément d'autres préoccupations que la qualité des raisins.

Nous avons donc vendangé du 8 au 17 septembre sous le soleil, tranquillement car presque seuls. Les meilleures cuvées du Mâconnais et de la Côte d'Or sont ainsi entrées parfaitement mûres et feront de très bons vins avec une bonne acidité et un grand potentiel de garde. Comme d'habitude, mes vins préférés sont indiqués par un astérisque.

Au domaine nous avons procédé une fois de plus par tris et séparation draconienne des pressurages. Le «En Crazy» est un assemblage d'un premier tri, des jeunes vignes et les presses des autres cuvées. Le «En Chavigne» est composé d'un deuxième tri et des vieilles vignes. Le «Tris des Hauts de Chavigne» provient uniquement des premiers jus d'une succession de tris des hauts des coteaux. Le Pouilly-Fuissé «1° Tri» est proposé à l'export tandis que le «Tris des Hauts des Vignes», assemblage des premiers jus des tris successifs de «La Roche», «Les Crays», les hauts des «Croux» et les «Petits Croux», vous est réservé dans la caisse panachée. Grâce au travail du sol et des vignes parfaitement conduites par Michel, nous avons pu obtenir des vins qui seront parmi les meilleurs que le Domaine a produits.

Dans le Sud, 2007 sera une année exceptionnelle car si le début de l'été a heureusement été pluvieux, dès la mi-juillet le soleil était de retour sans le moindre nuage jusqu'à la fin des vendanges. Les blancs sont riches mais grâce à des nuits fraîches les acidités sont surprenantes (aussi élevées qu'en Bourgogne). Il y aura deux Guffens Blanc, un Chardonnay premier jus du Plateau de l'Aigle et, un assemblage de Marsanne, Roussanne et Viognier, raisins cueillis rôtis, et qui malgré sa richesse n'a aucune lourdeur. Les rouges sont tout juste extraordinaires avec des extractions en couleur et en fruit que nous n'avions pas atteintes aux Tourettes jusqu'à maintenant. Je ne peux qu'insister sur l'exceptionnel rapport qualité/prix de ces vins.

Nous avons tous fait d'énormes efforts sur ce millésime afin que la qualité puisse être à la hauteur de notre réputation. De plus j'ai fait particulièrement attention aux prix pour qu'ils ne s'envolent pas au-delà de la raison et que vous puissiez ainsi continuer à boire du bon vin sans compter.

Comme l'année dernière toute l'équipe de Verget sera heureuse de vous faire goûter ses 2007 à l'occasion des journées spéciales de dégustation, pour lesquelles vous pouvez vous inscrire sur le formulaire joint.

Je ne peux qu'une fois de plus vous remercier pour la confiance que vous nous faites et que nous essayons de mériter à chaque millésime. Merci à tous et bon vin.

Jean-Marie Guffens