

# La Vigne des Pères

VIGNOBLE AYMERIC PAILLARD



## Saint-Joseph cuvée "Petit Père" Rouge

Petit Père, c'est LE vin du domaine. Le premier, l'idée originale, le point de départ.

De 2014 à 2017, il était issu de la seule parcelle de Buffet, **coteaux** plein sud des hauteurs de Sarras riche de **trois terroirs différents**. Depuis 2017, le Petit Père s'est étoffé avec les **Syrah sur granit** du lieu-dit Châtaigner à Ozon.

Petit Père est un **assemblage** des plus belles barriques du domaine. C'est aussi, à chaque fois, **notre interprétation d'un millésime**. Pour cela, seulement trois règles et des gestes inlassablement et soigneusement répétés. Pour commencer, pas d'intrant en dehors du soufre, minimaliste, pour **des vins vivants**. Ensuite, des raisins travaillés en **vendange entière et macération semi carbonique** pour apporter de la **structure** tout en préservant le **bouquet et le fruit**. Enfin, deux hivers en barrique avant l'assemblage et le tirage pour **voyager au-delà des arômes primaires et gagner en complexité**.

Vous trouverez donc ici **des vins bien nés**, aussi naturels que possible, parfois rustiques dans leur jeunesse mais sans maquillage et prêts à affronter le temps.

## 2021

### à la lèvre un doux chant

— LE MILLESIME —

Pour le **vigneron**, chaque nouveau **millésime** est une **histoire particulière** qui commence à la taille et s'achève à la vendange, rythmée par les exigences des saisons. **Pour la vigne, le temps est plus long** et les accidents d'une saison peuvent résonner longtemps.

L'initiation florale s'était déroulée **dans les conditions optimales de 2020**. Pour l'eau, les pluies abondantes de décembre avaient bien rechargé les sols et les nappes. L'hiver suivant avait été suffisamment frais pour nous laisser travailler calmement et **2021 pouvait être envisagé avec optimisme**.

C'est la **chaleur de mars**, en entraînant un **débourrement précoce**, qui fit naître nos **premières inquiétudes**. Les jeunes vignes, toujours plus précoces, avaient déjà sorti leurs premières feuilles lors des **gelées blanches des 7, 8 et 9 avril**. Les autres étaient épargnées, peut-être grâce à la taille tardive pratiquée au domaine...

La suite a été **fraîche et pluvieuse**, ralentissant la physiologie végétale et nous conduisant à la **vendange la plus tardive** depuis 2014. **La fleur, en juin**, a profité d'une des rares semaines ensoleillées de la campagne pour se déployer et promettre de belles grappes. **La véraison**, qui marque le début de la maturation des fruits, a commencé **mi-août**, près de 20 jours après celle de 2020.



D'avril à fin août, **rare ont été les semaines sans pluies**. Pourtant, quelques parenthèses de soleil ventées ont offert quelques instants de répit, notamment de fin août à mi-septembre.

L'**automne** a été bourguignon, plutôt **couvert et brumeux** avec quelques belles mais brèves et tardives **plages de soleil**.

Avec ces conditions, le **risque sanitaire** a été particulièrement intense. Grâce à nos **traitements, réalisés à dos d'homme, avec des produits biologiques, soufre, cuivre et macérations de plantes** comme toujours au domaine, mais aussi grâce à l'état de santé des sols et des ceps et à des **charges en fruits raisonnables, le raisin a pu mûrir sainement et doucement en affrontant l'automne**.

La **vendange** lancée le **24 septembre** a été perturbée par un **orage et sa grêle**, dans la nuit du 26 au 27 nous forçant à accélérer la cadence pour **rentrer, en un premier passage**, les raisins blessés de Sarras tout en laissant les grappes indemnes sur pied. Celles-ci seront vendangées les 8, 9 et **10 octobre**, sans avoir engrangé plus de sucre mais en ayant affiné leurs tanins. Ces deux passages associés à un **tri minutieux** ont permis de rentrer des raisins de belle qualité grâce à un état sanitaire préservé. **Cependant la récolte aura nécessité une double main d'œuvre par rapport à une année normale.**

— LA VINIFICATION —

En 2021, le défi n'était pas la fraîcheur mais la **matière**. Les degrés sont restés sages, autour de 12,5%, tandis que **les tanins gagnaient en finesse** au fil de la vendange. Le tri minutieux a permis d'encuver uniquement de beaux raisins, sains, donnant un **vin au bouquet explosif, immédiatement accessible mais aussi profond, dense et tendu**.

Les grappes sont arrivées en petites caisses **dans le chai de Tournon**, puis ont fermenté en vendange entière, dans des fûts ouverts ou des cuves émaillées. Elles ont été travaillées en **macération semi-carbonique** devenant traditionnelle après 8 jours avec pigeages aux pieds et remontages. **Les cuvaisons ont duré 20 à 30 jours, sans intrant et à basses températures**, fermentant lentement jusqu'au bout des sucres. Les malos ont suivi après décuvage et avant l'entonnage en novembre.

L'**élevage** a été poursuivi 21 mois en **barriques** de tailles et âges variés. Après les soutirages puis l'assemblage en un **lot unique**, la mise en bouteilles a eu lieu le 4 août 2023. Dans la foulée, les **flacons ont été transférés dans la nouvelle cave** pour du repos avant la commercialisation au printemps 2024.

**6 799 bouteilles et 412 magnums** de ce vin ont été tirés.

Analyse à la mise en bouteille : TAV 12,86 % Alc. Vol.

Pas de sucre résiduel, AT à 3,64 et AV 0,84 g/l H2SO4, PH

à 3,72, SO2 Total 39mg/l dont Libre 18 mg/l.



**E.A.R.L. LA VIGNE DES PERES, VIGNOBLE AYMERIC PAILLARD**

**2 vieux village 07610 Lemps, France**

**06 24 11 03 86 - aymericpaillard@gmail.com**