



Lettre d'information - Juin 2008

Edito



Notre association Patrimoine des Terroirs, ce ne sont pas que des mots, mais une éthique avec des valeurs communes que nous souhaitons partager.

Là où la notion de "respect de l'environnement" devient de plus en plus importante, là où certains l'utilisent comme un simple argument commercial, notre association est fière de constater que cette philosophie, nous l'appliquons chaque jour dans notre travail et que pour nous, c'est quelque chose de naturel, sans artifices, ni arguments quelconques.

Etre membre de Patrimoine des Terroirs, c'est avant tout, être un artisan de la volonté de promouvoir son terroir et de le valoriser. C'est la recherche constante de **travailler avec un esprit de respect de la nature, en privilégiant le bon sens aux pratiques chimiques**, en admettant une certaine rigueur, en privilégiant le souci de progresser. Chaque producteur s'engage à **promouvoir son espace de nature et à l'entretenir, le valoriser et transmettre son patrimoine historique**, culturel et viticole que représente son domaine, son travail, et son savoir-faire.

La Terre, notre planète, va mal ...
Cette situation ne peut pas durer : les catastrophes écologiques et sanitaires montrent déjà les limites du système. Consommer toujours plus, c'est piller, dégrader toujours plus les ressources naturelles que la planète a mis des millions d'années à créer (air, eau, océans, forêts, terres cultivables, biodiversité, pétrole) , et qui ne se renouvellent pas assez vite pour satisfaire la demande croissante...
Et rejeter toujours plus de pollutions et de déchets dans l'environnement, qui commence à être saturé...



Ces efforts que nous défendons et appliquons depuis que chacun d'entre nous a commencé, ou ses parents, grands-parents, sont inscrits dans notre passion, dans nos valeurs et dans nos actes.

Il ne s'agit pas d'avoir bonne conscience, mais de défendre ce en quoi nous croyons : ce n'est pas la nature qui nous appartient, mais nous appartenons à la nature.

La plante, la terre, l'eau, le vent, le soleil, le travail des hommes... Cette infinité de vies qui se glisse dans nos vins.

Et cela, NOUS EN SOMMES FIERS !!!



La signature de l'authentique ...



Lettre d'information - Juin 2008

L'été arrive

L'histoire de la vigne se confond avec celle du bassin méditerranéen. Il y a plus d'un million d'années, la vigne y poussait déjà à l'état sauvage sous forme de Lambrusques, lianes sauvages qui n'ont bien entendu, qu'une très lointaine ressemblance avec nos modernes cépages.

Bien que l'on trouve des traces de culture de la vigne datant de fort longtemps (6e millénaire av. J.-C. en Mésopotamie et Espagne par exemple), c'est dans la haute antiquité (3e millénaire av. J.-C. environ) que naissent en Mésopotamie, les premières techniques de vinification et surtout la Culture du Vin.

Les peintures égyptiennes attestent déjà de l'importance de la vigne à cette époque. Mais c'est la civilisation grecque qui apporte le meilleur éclairage sur les pratiques de l'antiquité. L'usage grec voulait que l'on utilise toute une série de vases dont les formes variées correspondaient à l'habitude de mélanger le vin et l'eau : ces récipients étaient décorés de peintures qui mettaient le plus souvent en scène des satyres chargés de l'élaboration du vin mais aussi d'une part de sa consommation, et parfois Dionysos lui-même.

L'étude des représentations les plus anciennes montre que le vin élaboré alors ne pouvait qu'être de couleur claire puisque le raisin qui est apporté sur le lieu de vinification est soit foulé, soit pressé directement, le vinificateur recueille immédiatement le jus afin de le faire fermenter en clair. Sans cuvaison, il était de fait impossible d'obtenir une couleur rouge soutenue. Ainsi nombre de représentations anciennes (vases, mosaïques, bas-reliefs,...) montrent à l'évidence la pratique courante de la vinification en rosé, que ce soit en Égypte, en Grèce ou à Rome.

La sélection de Rosé de notre association :

- Provence, AOC Coteaux Varois Cuvée Saint Qvinis Rosé 2007·
- Languedoc, AOC ST. Chinian Rosé tradition 2007·
- Loire, AOC Touraine Rose 2007·
- Sud Ouest, AOC Fronton "Ballade" rosé 2007·
- Provence, Vin de Pays des Alpilles - Rosé 2007·
- Sud Ouest, AOC Gaillac Rosé 2007·
- Languedoc, Vdp des Côtes de Thongue Rosé 2007



Certains ont pour coutume de le boire bien frais en été, et pas autrement. D'autres l'apprécient pour accompagner un repas léger avec salades et grillades. D'autres encore le préfèrent servi à l'apéritif.

A vous de choisir



La signature de l'authentique ...



Lettre d'information - Juin 2008

Découverte



Lors des prochaines éditions de notre newsletter, nous présenterons chaque mois une région différente. 1ere région et 1ere étape... en Alsace.

Une terre d'histoire pour de grands vins

Tout comme la région qu'il sillonne, le vignoble alsacien s'est enrichi de nombreux apports au fil des siècles. Sa situation géographique, au carrefour d'influences à la fois germaniques et romanes, raconte aussi une histoire : celle d'une culture amenée dès le début de notre ère par les Romains, puis ravivée par les Mérovingiens et les Carolingiens qui font grande consommation de ce vin « tonique et qui rend gai ».

Sols & soleil

Abrité des influences océaniques par le massif vosgien qui lui assure l'une des pluviométries les plus faibles de France (500 à 600 mm d'eau par an), le vignoble d'Alsace bénéficie d'un climat semi-continentale ensoleillé, chaud et sec. Situé sur les collines sous-vosgiennes, entre 200 et 400 mètres d'altitude, il profite d'un rayonnement solaire maximal grâce à la hauteur particulièrement élevée des vignes.



Ces atouts propres au vignoble alsacien favorisent une maturation lente et prolongée des raisins et l'éclosion d'arômes d'une grande finesse. La géologie alsacienne présente une véritable mosaïque, du granit au calcaire, en passant par l'argile, le schiste, le grès ; cette grande variété de terroirs, occupant une superficie d'environ 15000 hectares, est propice à l'épanouissement de nombreux cépages.

L'empreinte du terroir confère aux vins d'Alsace un supplément d'âme ; une touche à la fois singulière et complexe.

La diversité des cépages

Les terroirs d'Alsace déclinent arômes et saveurs dans toute la gamme des cépages alsaciens. Cette diversité leur confère toutes les qualités pour accompagner les grandes tables de la gastronomie, comme les repas plus quotidiens ou encore les moments de détente entre amis.

Source d'enchantement à l'apéritif, les vins d'Alsace sont aussi depuis toujours les complices des produits de la mer. Ils savent également trouver une juste harmonie avec les volailles, les viandes blanches, les gibiers, le foie gras, les recettes exotiques, les fromages ou les desserts.



La signature de l'authentique ...



Lettre d'information - Juin 2008

Transport



Nous vous remercions ainsi de reconnaître et promouvoir notre volonté permanente de valoriser nos vignes et nos terroirs et de partager avec nous cette relation de partenaires qui nous est chère.

Nous mettons tout ce qui est en notre pouvoir pour **raccourcir nos délais de livraison**, favoriser les panachages entre nos domaines afin de réduire les frais de stocks, coûts de livraison et assurer un meilleur roulement des vins.

Ainsi, un document sur la disponibilité des vins à la plate-forme sera mis à disposition sur simple demande. Ceci afin d'optimiser la préparation et réception de votre commande dans les meilleurs délais.

Notre partenariat s'inscrit avec nos partenaires sur le long terme et nous souhaitons partager notre ambition de **confirmer notre position d'être la première association de producteurs français, tant en terme de diversité, que de qualité et de réussite commerciale.**



Visite



De passage dans une région viticole, n'hésitez pas à nous contacter afin de visiter un ou plusieurs domaines de l'association. Nous serons fiers de vous accueillir et de vous présenter nos domaines, méthodes de travail, vignes... ainsi que vous faire déguster nos dernières cuvées.

Contactez nous avant de préparer votre voyage ou déplacement :
patrimoinedesterroirs@laposte.net

Interlocuteurs



Afin d'être réactif aux demandes de nos partenaires et assurer un suivi rigoureux et efficace, tout en ne laissant pas de côté nos vignes, nos domaines respectifs, Alain & Céline, manager de l'association depuis deux ans et à l'initiative de notre association, sont à votre écoute pour répondre à vos questions, demandes d'échantillons, commandes, suivi de commandes...

Bien entendu, chaque vigneron reste à votre disposition individuellement.

Coordonnées directes :

06.87.46.16.20 - 03.81.91.84.30

E-mail : patrimoinedesterroirs@laposte.net

<http://patrimoinevin.canalblog.com>



La signature de l'authentique ...