



Octobre 2012 ● n°21

# La lettre aux amis

Voilà déjà vingt-cinq ans, amis du Domaine Rotier, que nous lançons la première édition du « Bulletin de liaison des amis du Petit Nareye », avec l'idée de « vous faire partager notre métier, ses joies, ses peines, c'est-à-dire une grande partie de notre vie d'hommes et de femmes du vignoble » (N°1, hiver 1987). Nous avions l'idée d'en éditer deux par an, mais l'expérience a montré depuis que ce n'était pas facile à tenir, puisque nous n'en sommes qu'au numéro 21 ! Il y a donc eu quelques « blancs », si l'on peut s'exprimer ainsi... Nous proposons également de passer commande par ... Minitel ! Cela n'a jamais fonctionné et l'on connaît le triste sort de cette invention bien française. C'était, il faut bien le reconnaître, un autre siècle.

Pourtant, cette ambition de vous faire mieux connaître notre métier, si beau mais si complexe, demeure intacte.

Parce que nous sommes dépendants du temps qu'il fait (la météo), mais aussi de celui qui dure (on vendange une fois par an et on plante une vigne pour environ cinquante ans), à l'heure de l'immédiateté et de l'information disponible en quelques clics, nous devons sans cesse expliquer nos façons de faire et parfois de penser.

Parce que nous n'avons pas choisi les voies les plus faciles pour produire notre vin, celles de la viticulture familiale sur un domaine à taille humaine, du respect de la nature par la culture biologique et de la production d'Appellation d'Origine Contrôlée Gaillac, il nous faut souvent expliquer et défendre ces choix qui ne sont pas ceux du plus grand nombre.

Parce que le vin n'est pas un produit banal, parce qu'il est depuis son origine associé à la fête et au sacré, parce qu'il n'est pas si facile à élaborer, il mérite toujours que l'on en parle. Même si parfois il faut aussi savoir se taire, quand opère le charme d'un grand vin associé à l'émotion de le boire avec le plat qui lui convient et les gens que l'on aime.

## DOMAINE ROTIER

Voilà pourquoi, chers amis du Domaine Rotier, vingt-cinq ans après, vous recevez toujours cette « lettre aux amis », au format papier, que d'aucuns considèrent comme obsolète, mais dont nous pensons qu'il permet bien de prendre le temps des explications détaillées et pour vous celui de la lecture en toute quiétude.

Rassurez-vous nous ne sommes ni naïfs ni passésistes :

vous avez sans doute déjà consulté notre site [www.domaine-rotier.com](http://www.domaine-rotier.com), et pour certains commandé nos vins en ligne, ce qui est possible depuis fin 2011 (où l'on retrouve le minitel, et cette fois ça fonctionne !). Nous vous annonçons également la création d'un blog <http://blog.domaine-rotier.com> pour ceux qui veulent en savoir un peu plus, donner leur avis ou poser des questions. Nous essaierons de l'alimenter régulièrement et comptons également sur vous pour en faire un lieu d'échanges vivant.

Notez bien, cependant, que parler du vin ne remplace ni ne dispense d'en boire...

# Millésime 2011

## Une année chaude et très sèche.

Avec seulement 469 mm de précipitations cumulées, 2011 est l'année la plus sèche depuis 50 ans. C'est également la plus chaude (en moyenne des températures) depuis très longtemps.

Après un hiver relativement doux, ni très froid ni très arrosé, le printemps a été très sec, ce qui est rare dans notre région, où l'un des trois mois, avril, mai ou juin est en général pluvieux.

La vigne dans ces conditions a démarré rapidement en avril et la végétation a compté jusqu'à trois semaines d'avance en mai-juin. La floraison s'est donc déroulée dans de bonnes conditions, laissant entrevoir la promesse d'une belle récolte.

Hélas, si la vigne a des besoins modérés en eau, il lui en faut un peu quand même. Aussi, dès la fin juin et plus encore dans la première décennie de juillet, à la faveur de journées très chaudes l'avance du printemps a commencé à fondre. Sans manifester de signes trop importants de souffrance, les ceps ne poussaient cependant plus. La véraison, stade où les raisins changent de couleur, peinait à se généraliser, seuls quelques grains se colorant, par-ci par-là.

Une période de trois semaines de temps frais et pluvieux est alors survenue, chose extrême-

ment rare sous nos climats en juillet, à plus forte raison après le 14, mais qui a permis aux vignes, et à la nature en général, de respirer un peu. Bien sûr pour les vacanciers...

Un temps de saison s'est ensuite rétabli dès le début août, avec des chaleurs plus intenses à partir du 15. Tout est alors allé très vite, puisque la récolte des blancs a débuté le 20 août et que toutes les vignes destinées à produire des secs étaient vendangées au 26. Les premiers rouges ont été coupés le 29 août, puis leur ramassage s'est étalé du 5 au 23 septembre, date de fin des vendanges.

Fin des vendanges ? Et oui, même les doux ont été récoltés tôt, entre le 15 et le 23 septembre, avec toujours de superbes concentrations pour les Loin de l'Œil. Il faut remonter en 1989 pour trouver une date de fin de vendanges aussi précoce, mais à l'époque nous n'élaborions pas de vins blancs doux.

Qu'en est-il de la qualité des vins ?

Les blancs secs, ramassés de bonne heure, ont conservé fraîcheur et fruit et sont très intéressants. Les blancs doux sont plus opulents, à l'image du millésime, mais ils gardent toujours cette finale rafraîchissante due au Loin de l'œil, qui les rend si attachants.

Les rouges sont typiques d'une année chaude, avec une concentration importante des baies en sucre, qui a donné des vins riches en alcool. Cette richesse est heureusement compensée, là encore, par une fraîcheur bienvenue et des tanins présents mais enrobés, ce qui donne un bon équilibre aux différentes cuvées. Il n'y aura pas de cuvée L'Âme en 2011 : le vin n'étant pas tout à fait à la hauteur de nos attentes, nous avons préféré le déclasser dans la cuvée Renaissance, qui du coup ne s'en porte pas plus mal.

Rendez-vous dans quelques mois, voire deux ou trois ans, pour goûter à toutes ces belles bouteilles !

## Nouveaux habillages pour nos cuvées Les Gravels

Petite révolution pour notre étiquette historique de la cuvée Les Gravels rouge : nous abandonnons la couleur bleue, présente depuis le millésime 1988. Nous avons hésité longtemps avant de lancer cette modification radicale, mais l'envie d'une étiquette qui exprime mieux ce qu'il y a dans la bouteille a été la plus forte. Nous avons confié à Florence Henry, qui avait déjà conçu l'étiquette de l'Âme, la réalisation de ce projet. Les galets des graves du Tarn, au milieu desquels nos vignes plongent leurs racines, sont dessinés en arrière-plan, suggérant notre terroir et cette gamme de vins, faits de rondeur et de fermeté.

Tout naturellement l'étiquette du doux Les Gravels est dans le même registre, avec des tons adaptés. Nous avons également repris le logo « Domaine Rotier » de l'Âme, qui va petit à petit remplacer l'existant. Plus élégant, il exprime mieux la façon dont nous essayons d'élaborer nos vins.

Tout cela fait partie de l'évolution normale d'un domaine comme le nôtre. Nous espérons que ces nouvelles parures sauront vous plaire, et participeront à la fête, en égayant votre table.

## Le blog du Domaine Rotier

<http://blog.domaine-rotier.com/>

Expliquer la vie des vigneron et du Domaine Rotier, presque comme si vous y étiez, telle est l'ambition de ce blog. Utiliser ce moyen « moderne » de communication n'est autre que la traduction d'une idée qui nous habite depuis longtemps (voir Edito). Elle ne conviendra peut-être pas à tout le monde, mais il n'y a aucune obligation non plus ! Nous avons simplement pensé qu'il fallait vivre avec son temps.

Bien sûr rien ne remplace une visite au domaine avec les explications en direct des vigneron. Mais la France est vaste, sans parler du monde, et vous n'avez pas tous l'occasion de vous déplacer dans notre belle région. Pour ceux qui sont déjà venus, la lecture de nos articles leur rappellera, nous l'espérons, quelques bons souvenirs, de vacances ensoleillées ou de belles tablées. Pour les autres ce sera un avant-goût, qui leur donnera envie d'en savoir plus, d'échanger et de déguster l'une ou l'autre de nos cuvées, ou bien de faire un détour par le gaillacois lors d'un prochain voyage.

Quoi qu'il en soit n'hésitez pas à nous interroger et à laisser vos commentaires sur ce blog, en un mot à partager autour de nos vins du Domaine Rotier et des vins en général.



LU  
DANS  
LA  
PRESSE

## Presse et récompenses

### ✦ Renaissance doux 2009

« Une référence majeure des vins liquoreux de la région : pureté et intensité aromatique, acidité vibrante, fruit éclatant, sucres présents mais bien intégrés. Une très grande bouteille »  
(Le Guide des meilleurs vins de France de la RVF 2012 p.666)

Médaille d'or au Concours des Vins du Sud-Ouest à Toulouse 2011

### ✦ Renaissance doux 2010

« Une robe lumineuse et brillante, une corbeille de fruits mûrs et confits à l'olfaction (coing, abricot, ananas, orange), une bouche concentrée et longuement aromatique, ... on en redemande ! »  
(Guide Hachette des vins 2013 p897)

« Un beau liquoreux, à un prix très accessible »  
(Guide Bettane et Desseuve des vins de France 2013 p776)

Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2011

Médaille d'or au Concours des Vins de Gaillac 2012

### ✦ Les Gravels rouge 2010

« Fruits noirs et cacao au nez, la bouche équilibre sa chair par une jolie tension, un vin énergique. »  
(Guide Bettane et Desseuve des vins de France 2013 p776)

### ✦ Renaissance rouge 2009

« Bien en chair, texture grasse, réglisse et fruits noirs, fondant et savoureux. »  
(Guide Bettane et Desseuve des vins de France 2013 p776)

### ✦ L'Âme 2009

« L'Âme montre tout le potentiel de Gaillac en rouge. Opulent, tanins gras, riche, il doit encore fondre sa structure et ses douces notes vanillées, mais le Duras très majoritaire préserve l'essentiel dans ce vin : sa fraîcheur. »  
(Guide Bettane et Desseuve des vins de France 2013 p776)



Accueil | Domaine Rotier, le site | Commander

# DOMAINE ROTIER

Le Blog

## Vendanges 2012 : doux et vendanges tardives

13 octobre 2012 par Alain Rotier

Les raisins rouges récoltés, on pourrait croire que les vendanges sont terminées. Il n'en est rien ! Même si le plus gros des volumes est à fabri, nous faisons encore durer le plaisir...

### Le blog ...

C'est ainsi que cette semaine nous avons cueilli les raisins blancs destinés au Gaillac doux Les Gravels ainsi qu'un deuxième tri de Gaillac Vendanges Tardives, chez nous la cuvée Renaissance. Le tout effectué manuellement, cela tombe bien, les machines ne font pas ça.

Entrez votre recherche...

Au fil du temps

Comme tous les vignes, les raisins de Gaillac ont leur caractère.



# L'ÂME

# Renaissance

# LES GRAVELS

# INITIALES



ROUGE  
L'élégance  
d'un grand vin

ROUGE  
Puissant,  
charnu et élégant

BLANC DOUX  
Superbe liquoreux

BLANC SEC  
Blanc de gastronomie

ROUGE  
Un grand classique,  
fruité et charnu

BLANC DOUX  
Suave et parfumé

ROUGE  
Le mariage du fruit  
et des épices

ROSÉ  
Éclatant de fruité

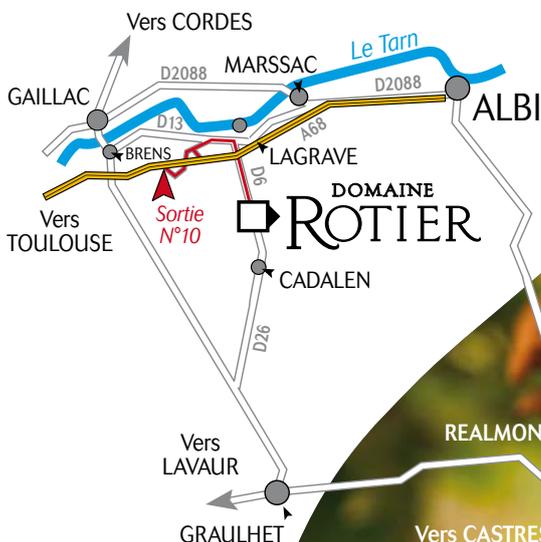
BLANC SEC  
Frais, fin et fruité

## DOMAINE ROTIER

Nous vous accueillons  
du lundi au samedi  
de 9h00 à 12h00  
et de 14h00 à 19h00.  
Chai et bureau sont  
fermés dimanche  
et jours fériés

Petit Nareye - Francis Marre et Alain Rotier  
81600 Cadalen - France  
Téléphone : +33 (0)5 63 41 75 14  
Télécopie : +33 (0)5 63 41 54 56  
Courriel : rotier.marre@domaine-rotier.com

[www.domaine-rotier.com](http://www.domaine-rotier.com)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Crédit photos : Alain Rotier - J.-L. Sarda - F. Lejoyeux

[www.domaine-rotier.com](http://www.domaine-rotier.com) 05 63 81 02 00