



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Premier goût des vins clairs en 2009

Premier goût des vins clairs en 2009

[Réagir](#)

[Envoyer](#)

[Imprimer](#)

Les dégustations des vins clairs de la vendange 2009 ont débuté. Chez Roederer, elles ont déjà commencé au mois de décembre. « On travaille sur les assemblages jusqu'au mois d'avril. Tous les matins à 11 heures, nous goûtons tous les crus, une cinquantaine de crus différents », explique le chef de caves de la maison, Jean-Baptiste Lecaillon.

Les choses sont bien organisées, et ce depuis des dizaines d'années. « Nous dégustons à l'aveugle. Nous séparons juste les blancs des noirs, et certaines régions. Comme, par exemple, les chardonnays de la Côte des blancs ou ceux du Sézannais. En revanche, on ne sait pas si c'est de l'approvisionnement maison ou provenant de l'achat de raisins. » À ce propos, il faut rappeler que la maison Roederer possède 70 % d'approvisionnement en propre. « Grâce à cette façon de goûter nos vins, nous avons une vision objective car, quand on connaît tous nos parcelles, on sait que certaines sont directement liées au futur millésime ou à la cuvée Cristal. En revanche, au fil des années, il nous arrive d'avoir des contre-performances ou de bonnes surprises. »

En tout, 450 cuves et 150 vins de réserve passent au laboratoire œnologique. Au total, 600 vins sont appréciés. « Au fil des mois, nous voyons des vins monter en puissance ou descendre. Ceux qui montent sont millésimables. Les autres seront réservés au brut sans année. »

Toutefois, si la période des vins clairs est sacrée pour tout vinificateur qui se respecte, Jean-Baptiste Lecaillon tient à ajouter : « La qualité des vins commence à la vendange. Chacune de nos livraisons, chacun de nos mouës est goûté et noté. »

Pas moins de sept personnes se retrouvent ainsi quotidiennement durant quatre mois. Outre le chef de caves, il y a Johann Merle, responsable du vignoble (et œnologue), Dominique Morizet, responsable œnologie, Brigitte Letissier, œnologue, Grégoire Fauconnet, responsable de cuveries, sans oublier Jean-Louis Riou, ancien chef de caves, mémoire de la maison. « Nous avons la même philosophie, ce qui nous permet d'assurer un assemblage qui convient au mieux à notre marque. »

Pour Jean-Baptiste Lecaillon, l'année 2009 n'est pas décevante. « Tous les vins sont bons. En revanche, ils sont très hétérogènes. Surtout dans les pinots meuniers. Il faut faire attention également à la maturité. On a trouvé des raisins verts qui n'avaient pas la maturité suffisante. À la vendange, je pensais que ces vins seraient plus tendres que 2008 car l'été a été chaud, mais nous trouvons là une fraîcheur aromatique étonnante qui correspond totalement à notre style.

»



Agrandir la photo

L'équipe œnologique de la maison Roederer, à Reims, déguste les vins clairs 2009. (Gérand PÉRON)

cahiereco
viticulture

Haut de page

Auteur : *Sophie Claeys-Pergament*

Article paru le : **26 janvier 2010**

[> Articles sur le même thème](#)

[Envoyer cet article à un\(e\) ami\(e\)](#)

[Imprimer cet article](#)

Les commentaires (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Inscription](#)

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veuillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

Du Bac au Bac+6,

Découvrez les formations supérieures du Cesi à Reims



[Mentions légales](#)

[Qui sommes-nous ?](#)

[Contactez-nous](#)

Rechercher

Actualités
France/Monde

Votre département
Marne

Communautés
Forums

Services
Agenda

Petites Annonces
Immobilier

Groupe Hersant Média
L'est-éclair