



Sur les terres du château l'Enclos, l'automne s'est installé et avec lui, l'ouverture de notre quatrième vendange. Comme chaque fois, tout ou presque s'organise autour de la météo et cette année encore, les éléments semblent avoir décidé de nous accompagner pour la réalisation d'un millésime très prometteur.

L'été a été beau, frais la nuit ; de juin à la fin du mois de septembre, le soleil a réchauffé les sols et pris soin de la vigne. En contrepartie, la sécheresse est toujours d'actualité. L'élément positif de telles conditions climatiques est une utilisation limitée des traitements contre maladies et parasites, qui s'inscrit parfaitement dans notre pratique de culture raisonnée.

L'ESPRIT L'ENCLOS :

Tout au long de nos chroniques, nous avons redit notre plaisir d'accueillir visiteurs et hôtes de passage pour leur faire découvrir le Château l'Enclos. La période des vendanges, malgré une activité soutenue, ne nous a pas empêchés de poursuivre dans cette voie et le cercle des vendangeurs habituels s'est élargi. L'accueil d'une personne néophyte est toujours intéressante, l'échange est riche d'enseignements, l'occasion pour nous d'expliquer **une terre**, son travail, **sa passion** et parallèlement, la chance de découvrir comment cet univers qui nous semble si familier peut être ressenti et apprécié.

Témoignage de Chloé 38 ans parisienne : « On peut avoir longtemps envie de vivre les vendanges sans jamais créer l'occasion. Et puis, cette opportunité se présente: quelques jours passés au Château l'Enclos au début de cet automne 2005. Pourtant, j'avoue honnêtement m'être sentie partagée entre le plaisir de vivre cette expérience et une appréhension certaine due à la méconnaissance de ce monde et de ce métier.

Lundi 26 septembre – le départ **des vendanges** est donné, les tâches sont réparties, le matériel est distribué. L'esprit est au travail, l'ambiance est agréable ; manifestement, chacun sait ce qu'il a à faire et on démarre par les Sauvignons. Le ciel, d'abord brumeux, se dégage et le grand bleu qui s'y installe nous offre même de déjeuner à l'extérieur. Cette pause est une occasion de s'arrêter sur les paysages, un régal pour les yeux ; on comprend facilement que cette **terre**, et ce qu'il en naît, puisse devenir un objet de **passion**. Les gens du pays parlent des vendanges passées, les spécialistes expliquent, rappellent les règles. J'écoute, beaucoup On retourne au travail. Les jours s'enchaînent, les sémillons et les muscadelles sont ramassés, les deux cépages sont dans un état sanitaire parfait, dorés à souhait. Deux jours après, c'est au tour des vieux merlots de Sainte-Germaine. Comme les raisins de la veille, ils sont abordés avec précaution, soigneusement triés avant d'être traités au chai. Au fil des heures et des jours, je réalise la complexité de ce métier. On devine que les hommes qui oeuvrent sur chacune de ces variétés avec le même soin, s'interrogent en permanence sur le bien fondé de leurs choix. Mais au final et même si l'on n'est pas de ce monde, on sait qu'ils se sont pris au jeu de ne pas pouvoir maîtriser l'ensemble, grâce à cette part de mystère que la nature veut garder et qui offre toute la magie de ces vins.

Quelques jours au Château l'Enclos, la découverte et l'accueil d'un univers, dans la vigne, dans le chai ; on repart avec le souvenir des odeurs qui ne se racontent pas, des dégustations qui ne s'oublient pas, des coloris profonds et unis dans le secret de chaque bouteille. Bref, un grand bonheur, un cadeau à faire et à se faire... ».

L'opportunité : devenez web-vigneron

Le Château l'Enclos a décidé de participer à cette nouvelle offre. Nous sommes le premier Château du bordelais à vous proposer ce nouveau concept.

Vivez l'aventure du millésime 2006, commandez votre Pack Mes Vignes - Millésime 2006 !

Vous « exploitez » pendant un millésime une micro parcelle de vigne. Vous en suivez le travail et la vinification sur le site Internet • **HYPERLINK** "<http://www.mesvignes.com/>" • • Vous devenez ainsi un Web-Vigneron. Vos vignes sont vendangées en septembre/octobre 2006 et vous récupérez à partir de juin 2007 votre vin mis en bouteilles étiquetées à votre nom.

- **vous recevez chez vous un colis** avec l'identification de vos pieds de vigne.

- **vous suivez** à distance, via le site mesvignes.com, mis à jour par votre oenologue conseil, le travail sur vos vignes jusqu'aux vendanges et toutes les étapes de vinification jusqu'à la mise en bouteille.

- **vous êtes invité** au Château l'Enclos pour participer à l'élaboration du vin selon 2 formules au choix :

le **Stage élevage et assemblage** : en avril 2006, vous êtes formé à l'assemblage du vin par votre oenologue conseil. Vous vivez ces instants magiques où les arômes s'assemblent et le vin se crée..

l'Initiation aux Vendanges : en septembre/ octobre 2006, vous participez aux vendanges de votre micro parcelle .

Dans les 2 formules, vous êtes accueilli par l'équipe à la propriété et partagez un repas campagnard au coeur du vignoble. Guidé par le propriétaire du Château l'Enclos et votre oenologue conseil, vous visitez les caves et dégustez les différents vins de la propriété.

Pour commander ou pour offrir le Pack Mes Vignes - Millésime 2006 :

• **HYPERLINK** "<http://www.arts-culinaires.com/vin/devenez-vignerons.aspx>" • www.arts-culinaires.com/vin/devenez-vignerons.aspx•

Le Pack Mes Vignes 2006 au Château L'Enclos :

Pour 24 pieds :

245 euros TTC si vous optez pour le Stage Assemblage

225 euros TTC si vous préférez l'Initiation aux Vendanges

Pour 12 pieds :

190 euros TTC si vous optez pour le Stage Assemblage

170 euros TTC si vous préférez l'Initiation aux Vendanges

Ils ont aimé...

Château l'Enclos Classique rouge 2002, lauréat du guide du petit futé 2006, et apprécié par le guide Dussert-Gerber 2006

Château l'Enclos Triple A rouge et Triple A blanc, bien aimés par Dussert-Gerber

Château l'Enclos Réserve de la Marquise rouge 2003, mentionnée au guide Hachette 2006

Château l'Enclos Triple A en primeur, par la Revue du vin de France juin 2005

Vous retrouvez les commentaires des guides dans la rubrique « actualité » de notre site

• **HYPERLINK** "<http://www.chateaulenclos.fr/>" • www.chateaulenclos.fr•

Nous avons aussi aimé qu'ils apprécient, et nous ne pouvons donc que vous inviter à vérifier ces commentaires par vous-même, à l'aide de la carte de commande...

Bonnes dégustations à tous, avec modération ...

EB&IB