

# Le millésime 2009 mis en bouteilles

**L**A MISE EN BOUTEILLE du "Clos du Prieuré 2009" s'est effectué dans la cour de la mairie. Auparavant le vin a été réparti dans trois cuves pour l'élevage durant 8 mois. Un tiers de chaque cuve de ce vin est mélangé dans une quatrième pour ensuite être mis en bouteille donnant ainsi 1400 bouteilles pour 2009. Il n'y a que 250 Litres de pertes volontaires liées aux dépôts au fond des cuves. «Le Clos du Prieuré 2008 était issu d'une récolte peu abondante mais de bonne qualité et nous avions obtenu un vin à 12%. Celui de 2009 est issu d'une bonne récolte de qualité, le vin est

**plus fruité et nous avons obtenu un vin à 12,5%»** explique Patrick Rieder du Sarmement Arnolphiens. Pour ainsi garder un vin de bonne qualité, les membres de l'as-



*Patrick Rieder présente le nouveau Clos du Prieuré.*

sociation doivent surveiller les vignes et restreindre le nombre de sarments puis les couper de manière à ce qu'ils ne soient pas trop grands. Ensuite ils surveillent l'évo-

lution et les éventuelles maladies attaquant les vignes afin de les traiter rapidement.

**Jessica Henry**