

# La nouvelle cuvée

**C'**EST SOUS UN BEAU SOLEIL que s'est déroulée la mise en bouteilles du "Clos du prieuré 2010". 480 bouteilles de vin ont été remplies avec les 440 litres de raisins en élevage depuis le mois de septembre, ce qui correspond à une petite récolte. Les conditions climatiques n'ont pas été en faveur de la vigne cette année car celles-ci ont retardé les traitements contre des maladies

assez virulentes comme le mildiou et l'humidité a donné de la pourriture grise du grain. Ces événements ont entraîné l'élimination d'une partie de la récolte. «Le millésime 2010 est très différent du 2009, nous avons travaillé plus particulièrement les temps de fermentation qui sont déterminants aux arômes floraux à 12,5%. Le millésime 2009 était un vin fruité à 12,5%», souligne Patrick

Rieder vice président du Sarmement Arnolprien. Gerald Vuarnesson président de l'association est satisfait : «Je suis content de l'ambiance de la mise en bouteilles. Il y a beaucoup de participation et nous avons mis une matinée au lieu de la journée. Le millésime 2010 est un très bon cru ayant déjà satisfait les papilles ce matin ».

*Jessica Henry*



◆ Roland (en bas gauche), Richard (en bas droite) Patrick Rieder, vice-président (debout à droite) et Gerald Vuarnesson, le président du sarmement arnolprien.