



XAVIER  
FRISSANT

**DANS CE  
NUMÉRO :**

Présentation	1
Le Fié Gris	1
Liens utiles	1
Avis de Néophyte	2
En ce moment dans la vigne	2
Nos portes Ouvertes	2

**Liens Utiles:**

[https://  
vertivin.fr/2017/10/  
compte-rendu-le-  
sauvignon-gris-ou-fie-  
gris-en-pays-nantais/](https://vertivin.fr/2017/10/compte-rendu-le-sauvignon-gris-ou-fie-gris-en-pays-nantais/)

[http://jcraymond.free.fr/  
Gastronomie/Mets/  
Fouace/Fouace.php](http://jcraymond.free.fr/Gastronomie/Mets/Fouace/Fouace.php)



# Cultivons nous ensemble

NUMERO 2

AVRIL 2018

## De la Maille à la Taille

Bonjour à tous et bienvenue sur cette seconde édition. Soyons honnête, j'ai un petit peu la pression car il n'est jamais facile de faire un 2ème opus. Quoi qu'il en soit un bien grand mot pour une newsletter... Hé bien oui les suites sont souvent ratées, la preuve en est avec Les Visiteurs 2 ! Quelle idée d'en faire un deuxième et un 3<sup>ème</sup> de surcroît...

Bref, vous l'aurez compris (ou

pas) dans la 1<sup>ère</sup> édition, je viens du Textile. Plus précisément de l'habillement.

Ne trouvant pas d'emploi dans la région et dans mon domaine, j'ai eu pour idée de faire une reconversion. Il arrive un âge... (29 ans ++) ou un moment dans sa vie, où nous avons la possibilité de le faire. Cela s'est présenté il y a un an et j'ai toqué chez Xavier avec mon petit cv à la main.

Soyons honnête, il n'est pas simple de changer de profession, surtout quand vous baignez dedans depuis toujours. Mais pour l'instant je n'ai aucun regret quant à mon choix. Il était important pour moi de connaître le métier de A à Z pour pouvoir démarcher et vendre du vin. Pour tout cela j'en remercie Xavier et sa famille de m'avoir fait confiance.

Donc, continuons de découvrir ce qu'il se passe sur un domaine...



## Le Fié Gris

Petit cousin du Sauvignon Blanc, connu également sous le nom de Sauvignon Rose, Sauvignon Gris ou encore le Surin du Poitou. C'est un cépage peu connu car il a quasiment disparu des vignobles du Val de Loire. En 1958 on en recensait à peine 10 Hectares en France. Aujourd'hui il serait replanté sur environ 600 Hectares. Les grappes sont roses presque grises d'où ses nombreux surnoms. Il est un peu plus complexe que le Sauvignon

Blanc au moment de la récolte ou en vinification. Si les vendanges ont lieu trop tôt ou si la vinification est mal orchestrée, il ne dévoilera pas ses arômes floraux ou subtiles. C'est un cépage qui donnera des vins que l'on dit « complexes » (1).

Rabelais lui-même le citait dans Pantagruel. « Car notez que c'est viande celeste manger à desjeuner raisins avec fouace fraiche, mesmement des pi-

neaux, *des fiers, des muscadeaux, de la vicane, et des foyrars pour ceulx qui sont constipez de ventre, car ilz les font aller long comme un vouge et souvent, cuidans peter, ilz se conchient, dont sont nommez les cuideurs des vendanges ...* » (2)

Chez Xavier, le fié gris est délicat au nez, mais en bouche il vous fera traverser toute la palette des saveurs gustatives. En clair, il vous fera saliver et surtout voyager.

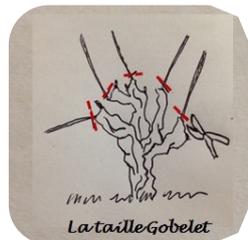
(1) Un vin complexe: cela signifie que le vin développera un panel d'arômes au nez et en bouche et qu'il vous surprendra.

(2) Extrait de la citation de Rabelais en vieux français dans le livre Pantagruel

*Un avis de néophyte ? Nous parlions des Fiés Gris, je vous proposerai donc le Fié de la Griffé d'Isa. Un vin blanc qui pour moi est chaleureux et tout en rondeur (un peu comme moi). Il sent la fleur, les fruits, les épices et j'en passe. Par ce début de printemps encore un peu frais parfois, il me donne envie de le déguster dans un fauteuil ou bien sur une chaise longue, un livre dans une main, le verre dans l'autre...*

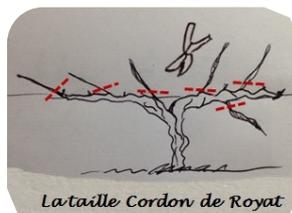
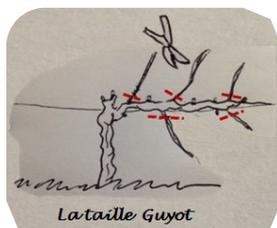


## En ce moment dans la vigne



De Novembre à mars, la vigne est en dormance. Cette liane qui peut descendre dans les sols entre 2 et 5 mètres est très feignante (ou maligne). Elle cherchera toujours le chemin le plus facile entre le sol et le ciel. Jusqu'à présent elle dormait. Les vignerons en ont profité pour la « tailler ». Pour quoi faire me direz-vous elle a donné de belles grappes la saison précé-

dente? Dites vous que pour donner de belles grappes, elle a souffert, donné toute l'énergie qu'elle puisait dans le sol pour développer de belles fleurs au printemps. Si en plus elle a subi le gel à un moment inattendu, ce sera plus dur pour elle la saison suivante. Un peu comme des cheveux longs que l'on recouperait bien court pour leur redonner de la vigueur. (exemple typiquement féminin). Il existe



plusieurs type de taille. La taille Gobelet, la taille guyot et la taille Cordon de Royat. Une des trois sera pratiquée selon l'état de la vigne, son âge, le degré de dommage qu'elle a subi l'année précédente ou encore le rendement que nous voulons avoir la saison à venir.

Chez Xavier, c'est presque du sur mesure cette année. Il faut la préparer et la réparer afin qu'elle reprenne vigueur et qu'elle produise

une belle floraison, sans, nous l'espérons, les désagréments du temps à la nouaison (1).

Ces derniers jours on constate que la vigne a pleuré. Cela veut dire qu'elle s'est réveillée de sa longue hibernation. La sève est remontée pour faire éclore de jolis bourgeons.



Quand la vigne pleure

*Les beaux jours arrivent...*

*Nos Portes Ouvertes au Domaine du 28 Avril au 1er Mai 2018  
de 10h00 à 18h30*

**Xavier  
Frissant**

I, Chemin Neuf

Téléphone : 02.47.57.23.18

Messagerie : xf@xavierfrissant.com

Je vous invite à laisser des commentaires (ou des suggestions) et nous contacter pour tout autre renseignement.

**N'oubliez pas, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**

**A bientôt**

**Béatrice**



(1) la nouaison: dans le cycle de la vigne, elle intervient aussitôt la floraison terminée. Cette dernière a lieu en juin et dure très peu de temps, dix jours au maximum. C'est un moment très délicat car si le temps est humide et froid, on risque la coulure