

PIERRE-ANDRÉ GALLAY

GALLAY  
VIGNERON - OENOLOGUE

Route de l'Etraz 5  
CH - 1185 Mont-sur-Rolle

+41 79 458 76 72  
pierre-andre@gallay-gallay.ch  
www.gallay-gallay.ch



## L'année 2019 en un clin d'œil

Un verre de vin, c'est la rencontre du savoir-faire du vigneron et de son envie de le faire savoir à ses clients et amis.

2019, les saveurs de toute une année de travail en vue d'une reconversion à la viticulture biologique.

Le parcours qui mène à la victoire est parfois bien plus gratifiant que la victoire elle-même (parole d'un vigneron-patrouilleur qui la rote). En cette année de patrouille des glaciers et à la veille de découvrir ce nouveau millésime, le fait de pouvoir vous proposer des vins issus de raisins et d'une vinification respectant le cahier des charges Bio-suisse me ravit.



Produit dans le cadre  
de la reconversion à  
l'agriculture biologique.

Ce véritable parcours d'étapes, dont le propre en ordre helvétique n'est plus de rigueur, rencontra quelques réticences et commentaires railleurs. Peu importe, aujourd'hui je suis reconnaissant envers les membres de ma famille et de certains proches pour leur aide précieuse et indispensable à la bonne marche de mon exploitation.



Frédéric Gallay, Ferme Les Moraines, Tannay

Cumulant les dénivelés sur le terrain comme à la cave, les principaux changements s'opèrent tout d'abord à la vigne, avec l'abandon des herbicides; l'herbe est fauchée et les sols en partie labourés. L'utilisation des produits phytosanitaires est limitée aux produits de contact, principalement le cuivre et le soufre.

Dans l'esprit d'une économie-circulaire, les produits de la ferme de mon frère ont été utilisés tout au long de l'année. Les engrais organiques proviennent du fumier composté de bovin. Les orties ont été cueillies dans ses pâturages et fermentées pendant une quinzaine de jours. Le purin d'ortie ça sent mauvais mais c'est drôlement efficace! Il représente un fertilisant foliaire, riche en métabolites secondaires, constituants indispensables aux défenses naturelles de la plante,



Corinne Faillétaz, Ferme Les Moraines, Tannay

Le lait maigre, résidu de la fabrication du fromage à la ferme a également été utilisé pour lutter contre une maladie néfaste de la vigne, l'oïdium. Cette technique a été utilisée avec succès sur la parcelle des Bayels et m'a permis d'abandonner l'emploi du soufre depuis le 22 juillet. Nous ne sommes pas encore tenus de le mentionner sur l'étiquette, mais les personnes allergiques au lactose et souffrant des symptômes d'une telle intolérance sont priées de me contacter pour une "rincette" de Chasselas conforme à leurs besoins.

Un peu plus de fantaisie pardii!

Ce nouveau millésime, ce sont des émotions, du travail et la volonté de remettre un peu de créativité dans notre beau métier en pleine crise identitaire.

De la fantaisie, je vous recommande d'en avoir un peu tous les jours, ça fait du bien à tout le monde. A micro-dose, je vous en livrerai dans le verre ou pas... tout dépendra de ce que mère nature nous réserve.

Mais... si un quelconque dépôt, une saveur juvénile que l'épreuve du temps -parfois quelques semaines, quelques mois voire un certain nombre d'années- saura corriger, devait se présenter... c'est la palette de couleurs qui s'enrichit, des saveurs retrouvées, la bonne pomme écartée, les doigts sales de bébé dans la bouche, la dégustation à la vaudoise, le fromage qui pue, la découverte d'un plat oublié... mets-y un peu de fantaisie.

A la découverte de mon dépliant, certains se demanderont quelle nouvelle petite bestiole a bien pu piquer votre vigneron ! Que nenni, après s'être émerveillé devant le spectacle de la fête des vignerons, j'ai voulu à ma manière et avec la complicité de Dominique Derisbourg vous offrir mon tableau de l'année 2019 en photo.

Je vous souhaite autant de plaisir à découvrir ce nouveau millésime que j'en ai eu tout au long de l'année à le travailler et à le vinifier.

## Almanach du Gallay boiteux

Du point de vu météorologique, l'année viticole 2019, n'a pas réservé de grosse surprise, les différents stades phénologiques ont été atteints dans les normes saisonnières. Le 16 juin j'observe un début de floraison dans le chardonnay, début de la veraison le 10 août dans les chasselas.

Les dégâts causés par la grêle, des 30 juin et 27 juillet n'ont pas eu de conséquence sur la qualité du raisin.

Les fortes pressions dans le vignoble du mildiou et de l'oïdium sont, sans doute, ce qui va rester dans l'esprit du vigneron. Dans le Valais, longtemps en marge de ces attaques, de nombreuses vignes se sont vues dépouillées de leurs feuilles un mois avant la vendange faute de protection phytosanitaire.

La récolte généreuse est également un autre fait marquant de l'année, afin de réguler la récolte j'ai entrepris des vendanges en vert en juillet dans mes vieilles vignes.

Les vendanges ont débuté le 28 septembre avec les amis. La vingtaine de copains apprécieront, j'en suis certain, le rosé 2019 dont ils ont récolté les fruits. Le chardonnay est cueilli le 1<sup>er</sup> octobre et j'enchaîne avec les Bayels. La maturité phénologique du Pinot Noir tarde à venir, traditionnellement vendangé avant le chasselas, il est récolté le 14 octobre à parfaite maturité. Les vendanges se terminent le 15 octobre.

Santé et grand'soif!



© dominiquederisbourg.com

Passage de la houe dans le Pinot Noir