

Lué en Baugeois, le 13 novembre 2009,

Chers amis,

Nos sarments ont laissé pendre de beaux raisins bien mûrs, qui ont profité au mieux des derniers rayons du soleil.

La matière est là ! 2009 est un millésime surprenant et prometteur ! A nous, maintenant, vignerons, de la travailler à la manière d'un peintre : sans précipitations mais avec passion !

A l'heure où la vigne s'habille de ses couleurs pourpres, dans la cave, on entend le doux murmure des cuves en fermentation, comme un bruit de fleuve, un bruit de feu, qui nous laisse en suspens. Tandis que le raisin finit de mener son tumulte, les maîtres des lieux se préparent aussi pour fêter l'Événement de fin d'année :

Le 17^{ème} Marché de Noël, Les 12 (15h. à 21h.) et 13 décembre 2009 (10h. à 19h.)

Rendez-vous à l'embarcadère, entrée du Domaine de la Tuffière. Nous vous accueillerons pour une navigation originale au fil de nos caves.

Après la remontée du fleuve royal, vous pourrez jeter l'ancre au quai des vignerons. Ils vous dévoileront les couleurs de l'arc-en-ciel viticole :

Nos vins blancs secs : Vins de Pays **Sauvignon, Chardonnay et Grolleau Gris**, derniers nés, vous exhaleront leur parfum de jeunesse tandis que notre fameux **Anjou Blanc 08**, médaillé d'argent au Concours général de Paris, vous séduira par sa richesse et sa longueur.

Nos vins rosés dont notre **Cabernet d'Anjou 08** doublement médaillé (Liger de bronze et Lys d'argent) vous charmeront par leur fruité et leur tendresse.

Nos vins rouges vous captiveront par leur caractère. En avant-première, vous découvrirez notre **Anjou Rouge « Automnale » 08**, tant attendu, lui aussi médaillé Liger de bronze.

L'As'Tuff donnera une tonalité douce et originale sur vos tables de réveillon tandis que

Nos Fines bulles les feront pétiller.

Autre escale incontournable : les **vitrines gourmandes** des producteurs locaux, dont Les Fermes Baugeoises et les étals lumineux de nos **artisans-créateurs**. Une belle cargaison de Noël en prévision ! (la liste des exposants est disponible sur le site de Lué en Baugeois : www.ville-lue-en-baugeois.fr)

Une cale dans le chai sera réservée pour les petits gabelous qui veulent écouter des histoires et s'initier aux créations du Bazar d'Eliz. Auprès des fours, notre ami Sébastien vous réglera avec ses spécialités troglo-ligériennes.

Alors, pour partager la douce harmonie entre la Loire et le vin,

Amarrez-vous au Domaine de la Tuffière,

Un vignoble d'exception entre Loir et Loire...

A bientôt,

Les Familles **C**oignard et **B**enesteau