



S A P R O S

Le Club des Vins de Botrytis

●



Les vins moelleux ou liquoreux obtenus exclusivement par concentration naturelle sont rares en France.

Ces vins d'exception, quand ils sont issus de pratiques à la vigne et au chai respectueuses de la nature, sont une expression très particulière, magique, de leurs terroirs et cépages propres, dont ils traduisent et subliment les spécificités.

C'est pourquoi, à la suite de rencontres, d'échanges, de dégustations de vins botrytisés des quatre coins de la France, nous avons décidé au printemps 2001 la création d'une association de vigneron, que nous avons nommée SAPROS.

SAPROS, naissance d'une association plurielle...

SAPROS est une association loi 1901¹ créée par des vigneronnes et vigneron ayant la même éthique des vins liquoreux et souhaitant la faire partager.

SAPROS est le premier mot, en grec ancien, qui semble avoir osé associer, pour le vin, la notion de "pourriture", de "blet", à l'idée de très mûr, de nectar, de moelleux, de noble.

SAPROS est plurielle, symbole de la richesse générée par la pluralité des membres fondateurs et de la diversité de leurs expériences

SAPROS, naissance d'une association singulière...

Singulière et originale : telle est aussi SAPROS !

Cette originalité tient dans le fait de réussir à réunir des vigneron issus des quatre coins du vignoble français : Alsace, Condrieu, Coteaux du Layon, Gaillac, Jasnières, Mâcon, Montlouis, Quarts de chaume, Sauternes...

Association transversale par excellence, le dénominateur commun de SAPROS est le partage d'une même morale, d'une même conviction, d'une même sensibilité, d'un même respect à l'égard des vins liquoreux et de la nature : nos vins liquoreux ne doivent être que les enfants naturels et hasardeux du soleil, du vent, du brouillard et du Botrytis. Et là est leur magie...

Les membres de SAPROS se refusent de recourir aux procédés artificiels de concentration et d'enrichissement des vins.

¹ Extrait des statuts : Article 3 - Objet

L'association a pour objet la reconnaissance des vins naturellement doux, moelleux et liquoreux obtenus par la présence du Botrytis, par passerillage naturel ou par l'action conjuguée des deux.

Les membres de l'association partagent une morale fondée sur le refus du productivisme, de l'homogénéisation, de la banalisation et sur la recherche de l'harmonie avec la nature aussi bien dans les pratiques à la vigne qu'au chai.

L'association a pour but de favoriser les retrouvailles entre ces vigneron et les amoureux des vins authentiques.



S A P R O S

Le Club des Vins de Botrytis

SAPROS : l'évidence du Botrytis...

Don de la nature, le Botrytis est magicien. Grâce à lui, la transformation s'opère... Un liquoreux de Botrytis n'est pas un "vin sec sucré". Il vous fait découvrir un autre monde, celui des ambres et des arômes confits et rôtis.

L'action du Botrytis semble essentielle, évidente et simple : elle est essentielle, elle est évidente mais elle est complexe !

Donner naissance à des vins de Botrytis implique un travail minutieux à la vigne jusqu'aux vendanges pour accompagner la botrytisation, la maîtriser, art difficile et favoriser la pourriture noble. Une surmaturation et une botrytisation de qualité requièrent une somme infinie, unique et spécifique, d'efforts dans le vignoble.

La nature est magicienne mais aussi capricieuse et parcimonieuse : elle requiert patience, obstination et respect. Elle impose variation, adaptation, sacrifice.

Car travailler dans l'exigence du Botrytis constitue une prise de risque accrue : faire couler des moûts naturellement concentrés des pressoirs impose une réduction considérable de volume, en rien comparable aux volumes obtenus par chaptalisation.

« Escorter Dame nature » et accepter ses aléas, c'est la voie choisie par les membres de SAPROS, choix et parcours personnels aujourd'hui fédérés.

... dans une expression rare du terroir.

Vin de terroir : l'expression est courante, quasiment obligée, mais plus difficile à valider dans un verre...

Rares dans le monde sont les terroirs qui subliment le Botrytis en Pourriture Noble, indissociable, dans la complexité de son action, de la définition d'un « terroir liquoreux ».

Rareté et noblesse des sucres enfantés par ces terroirs sont à mille lieues des édulcorations à la mode.

Au final, SAPROS a pour ambition de révéler ces vins d'exception naturellement liquoreux, inimitables expressions du fruit et du terroir, du travail et de l'éthique du vigneron. Vins Phénix, chaque année reflet du millésime, des vins qui ne trichent pas, clairs pour le consommateur.

SAPROS, association de caractères !

Président d'Honneur : Comte Alexandre de Lur Saluces,

Président : Patrick Baudouin - Domaine P. Baudouin, COTEAUX DU LAYON

Vice-Président : Eric NICOLAS – Domaine de Bellivière, JASNIERES

ALSACE : André Ostertag - Domaine Ostertag, Jean-Michel Deiss - Domaine Marcel Deiss ; CONDRIEU Pierre Gaillard - Domaine Pierre Gaillard ; COTEAUX DU LAYON : Philippe et Catherine Delesvaux - Domaine Ph. Delesvaux, Joël et Christine Ménard – Domaine des Sablonnettes ; QUARTS DE CHAUME Jo et Isabelle Pithon - Domaine Jo Pithon ; GAILLAC : Michel Issaly – Domaine de la Ramaye ; Patrice Lescarret - Domaine des Causses Marines ; JASNIERES : Eric et Christine Nicolas - Domaine de Belliviere MACON : Jean Thevenet - Domaine de Bongran ; MONTLOUIS : François Chidaine - Domaine François Chidaine ; SAUTERNES : Mireille Daret, Philippe Andurand - Cru Barréjats ; Marie-Pierre Lacoste – Château La Clotte Cazalis ; Alexandre de Lur Saluces – Château de Fargues ; Xavier Planty – Château Guiraud

SAPROS sur internet : <http://www.sapros.org>

Association SAPROS - Jean Thevenet - Quintaine - 71260 Clessé

E-Mail : sapros@patrick-baudouin-layon.com