

# ALLEGRIA LA GAZETTE

## Notre 10 ème vendange! Le Grand Millésime de Combat

### #BELLE RECOLTE

Après 2 années de vache-maigre, enfin une vendange raisonnablement productive et très qualitative : les Syrahs sont au sommet !

### #PRINTEMPS TRES HUMIDE

Un millésime de combat avec le printemps très pluvieux: 13 traitements anti-mildiou au lieu des 3 habituels !

### Des épisodes de grêle touchent la région: nous passons au travers!



La région connaît de très nombreux épisodes de grêle dès le tout début de la saison. Le premier épisode a lieu dans notre secteur le 6 mars. Au total ce sont 18 épisodes de grêle qui toucheront la région pour plus de 50 communes touchées, dont certaines plusieurs fois. Certains épisodes ont entraîné des dégâts très importants allant jusqu'à des pertes de récolte totales. C'est le 22 mai que le risque devient maximal pour nous, avec un déluge qui dure 10 mn, mélange de grêle fondue et d'eau. Encore une fois nous sommes épargnés: quelques impacts sur feuille mais pas de dégâts à constater sur les grappes déjà formées.

### De fin avril à mi-juin: un climat tropical explosif.

Marqueur de l'état d'avancement général du vignoble, le cépage carignan débourre avec un retard d'environ deux semaines par rapport à 2017. Ce débourrement correspond à une année normale. Par la suite la floraison est rapide, elle intervient avec environ une semaine de retard par rapport à 2017.

De fin avril à mi juin, c'est le climat tropical qui s'installe : températures chaudes et humidité permanente. Le cocktail explosif pour le développement du mildiou, champignon de la vigne.





Entre les pluies régulières, les rosées matinales quasi permanentes et la chaleur humide, les conditions deviennent très difficiles pour maintenir l'état sanitaire du vignoble. Nous resserrons les cadences de traitements. En effet en bio, nous n'utilisons que la bouillie bordelaise pour traiter. C'est un produit de contact qui ne rentre pas dans la plante: dès qu'il y a une grosse pluie, le produit est lessivé et il faut traiter à nouveau. Avec les conditions tropicales, la pousse de la vigne est très active: tout nouveau rameau n'est pas protégé et est donc hyper-sensible au mildiou. Le résultat de tout cela: un traitement au cuivre chaque semaine entre le 15 avril et le 15 juin, avec au total 13 traitements anti-mildiou au lieu des 3 traitements réalisés en année normale !



### Les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas !

Cette année, nous vendangeons notre parcelle de Marsanne le 25 août , 10 jours plus tard que l'année dernière. Puis c'est l'enchaînement avec les premières Syrah pour notre Rosé le 27 août et le 8 septembre la première cuve de rouge. Nous rentrons notre dernière parcelle, le Mourvèdre, le 21 septembre, alors qu'en 2016, c'était le 12 septembre.



### La Syrah, reine du Millésime 2018

Avec le printemps humide et sa faible sensibilité au mildiou, la Syrah est au sommet. En 2016 et 2017, les parcelles de Syrah avaient été maigrichonnes; en 2018, nous récoltons 40% de plus sur nos 3 parcelles de Syrah. Certes, cela ne nous permet pas plus que de revenir au niveau de 2015, mais cela fait du bien ! Mi-août, alors que, souvent, le feuillage jaunit, signe d'un début de stress hydrique, cette année les mêmes parcelles sont d'un vert intense parsemées de nombreuses grappes au noir intense. Les baies sont croquantes et juteuses. Dans le jargon œnologique, elles sont bien « turgescents ». Facile de faire du bon vin avec d'aussi jolis raisins !



L'enthousiasme est tel que nous prévoyons déjà de faire un tirage exceptionnel de Magnums et Jéroboams de Cousu Main 2018. Quant à la Belle Histoire, notre Grande Cuvée que nous n'avons pas refait depuis le millésime 2015, elle a de grande chance de renaître à nouveau dans ce millésime d'exception.





Face à la pression du mildiou, nos parcelles de blancs – Roussanne et Marsanne- se sont aussi bien comportées. Là où il y a des dégâts, c'est dans notre nouvelle parcelle de Grenache en face de la cave qui arrive pour la 1<sup>ère</sup> année en production. Nous espérons faire le plein pour notre rosé Dolce Vita avec cette 1<sup>ère</sup> vendange pleine de promesse. Mais le mildiou est passé par là sur ce cépage sensible : les attaques du champignon au niveau des rafles ont provoqué leur dessèchement et la chute de certaines grappes qui noircissent puis finissent par tomber.

### La totalité des vinifications se font sans ajout de sulfite

Pour la totalité des parcelles récoltées, nous avons vinifié sans aucun ajout de sulfites. Pour les rosés et les blancs, ce n'est que plusieurs semaines après la fin des fermentations que nous avons ajouté des sulfites pour bloquer le démarrage de la fermentation malo-lactique et garder une jolie fraîcheur aux vins. N'ayant pas du tout sulfité pendant toute la vinification, les vins réagissent très fortement lors du sulfitage et le SO<sub>2</sub> libre est très élevé par rapport au SO<sub>2</sub> total. En termes plus simples, Dolce Vita 2018 aura à la mise en bouteille en février 2019 une quantité de sulfites d'environ 70mg/l alors que la réglementation bio en autorise 150 mg/l soit une quantité de moitié inférieure.



Pour la cinquième année nous accueillons pour les vinifications un stagiaire argentin, étudiant à la faculté d'œnologie de Mendoza. Cette année, c'est Mariano qui vient nous aider pendant cette période très intense. Cela a été une très belle expérience partagée avec lui, aussi bien à la cave qu'en famille. Au menu cette année, une soirée Empanadas mémorable et un tour d'Europe des grands vins pour faire découvrir à Mariano la diversité exceptionnelle de nos régions viticoles. Par son enthousiasme et son travail, Mariano a contribué à la qualité de ce millésime 2018.

A présent nous allons laisser l'hiver s'installer et mettre en œuvre ce processus de clarification naturelle des vins. RDV en février pour les premiers assemblages.

