

Chers tous,

Nous vous espérons heureux et sereins en ce beau début d'automne.

Nous sortons tout juste la tête des vendanges au domaine.

La récolte s'est achevée mercredi 6 octobre en fin d'après-midi après 3 semaines à arpenter les vignes sous un temps très majoritairement beau. C'est un détail pour vous mais pour nous ça veut dire beaucoup ! Si nous regardons dans le rétroviseur cette année écoulée dans les vignes nous pouvons dire que nous avons vécu avec notre équipe à peu près tout ce que le ciel peut nous réserver ! Le gèle bien entendu. Les 10 longues nuits de veille n'auront pas suffi et le froid mordant et humide d'avril nous a dévasté à plus de 80% dans certaines parcelles. 22 hectares étaient pourtant protégés par des bougies, tours antigel, Frost Guard ... Et une armée d'amis ainsi que notre équipe totalisant plus de 40 personnes en veille avec nous. Cette période restera pour beaucoup d'entre nous gravée dans nos mémoires. Une partie de la team du domaine arrivait en renfort le matin pour éteindre les différents systèmes et l'ambiance ressemblait à un front de guerre. Les nuages de fumée noire, les bougies brûlant dans les rangs, le bruit des tours antigel ... [Lien vers vidéo](#)

La saison du printemps et de l'été furent globalement humides et gris. Le mildiou a été combattu avec vigueur et brio mais certaines parcelles ont été touchées malgré tout. Là aussi, nous avons perdu nos précieux raisins. Puis la grêle est apparue, fouettant le feuillage et les grappes encore toutes fraîches formées. L'été a demeuré maussade côté météo et parfois même très humide comme début août où la pluie ne cessait de tomber.

Septembre. Mois des vendanges et souvent celui d'une douce arrière-saison en pays nantais. Ce fut fort heureusement le cas cette année. Les rayons du soleil ont doré nos raisins survivants et nous aussi au passage ! Nous avons débuté le bal des vendanges le 16 septembre par la Butte de la Roche pour la première fois en 13 ans. Cette butte de péridotite serpentinite, ventilée en toutes saisons n'a pas subi les foudres du ciel et les raisins étaient donc les premiers murs cette année. Nous avons eu quelques soucis à recruter des saisonniers, le covid ne nous a pas fait du bien non plus comme pour nos amis et clients restaurateurs. Mais finalement, le temps a filé plus lentement (70 dans les vignes en 2020 contre 20 cette année) et les maturités étaient parfaites. Le manque de soleil durant juillet et août a été complété en septembre et les raisins affichaient de beaux degrés naturels allant de 11.5 pour les tout premiers rentrés à 12.5.

Les acidités aussi se sont harmonisées et nous sommes contents des équilibres. Quelques parcelles ont souffert du botrytis et nous avons fait un tri sévère comme dans la Folle Blanche pour ne garder que le top qualité. Globalement, les parcelles avec les bougies ont été sauvées à moitié. Celles avec les tours antigel et dans les couloirs de grand froid comme L d'Or et Vera Cruz c'est bien moindre. Au total, la récolte s'élève à +/-13 Hecto/ha sur les 36 hectares que comptent le domaine pour 2021. Tout à la main et au fil des jours sur 15 jours plein et donc 3 semaines en comptant les breaks des week-ends.

Côté cave, la tendance est aux micros contenants chez nous. Petite récolte, petites cuves !

Des nouveaux bébés ont rejoint le chai. 5 barriques de 400L de chez Vicard, 2 foudres de 2000 L de chez Stockinger et 5 œufs en grès allié à la roche de la Butte de la Roche dont le procédé nous a demandé 2 années d'expérimentation avec les ingénieurs de Biopythos.

Alors que nos 5 lieux dits sur la récolte 2020 sont encore en cave (faute de dispo de bouteilles), les 2021 finissent de fermenter. Là aussi, c'est une première au domaine.

La réduction de la surface du domaine opérée à notre arrivée il y a une dizaine d'années continue son chemin au fil des millésimes. Tandis que nous nous projetons encore sur 2 hectares en moins pour la prochaine campagne, nous planifions les replantations dans les parcelles qui compteront dans les années à venir.

La vente des millésimes depuis 4 ans a participé au sauvetage du domaine mais la cave est bien vide. Nous allons mettre en vente les lieux-dits sur 2020 courant novembre et la vie reprendra un cours normal. Ils sont tous très attendus.

Nous comptons de nouveaux pays ambassadeurs cette année encore (Brésil, Afrique du Sud, Luxembourg) et c'est grâce à chacun de vous et à votre travail d'orfèvre au long cours qui fait rayonner notre ouvrage. Un grand merci à tous

Lorsque la vie vous le permettra, nous serons ravis de trinquer à la vie avec vous !

Amitiés des vignes

Pierre-Marie & Marie