

VENDANGES 2023



UNE CHRONOLOGIE FAVORABLE.

La sortie de l'hiver nous a laissé sur un déficit de 100 mm par rapport à la moyenne décennale. Heureusement les températures fraîches de mars ont retardé le débourrement, réduisant ainsi le risque de gel. Mais gardant en mémoire les traumatismes de 2021, nous avons pris plusieurs mesures préventives, notamment en installant deux tours antigel sur notre parcelle des Coignons à Reuilly et en créant des couloirs de circulation d'air à Menetou-Salon.

Le débourrement a lieu mi-avril ce qui nous permet de passer les premiers gels avec succès. Cependant, d'autres obstacles subsistent, et la bataille n'est pas encore terminée !



Juin est connu pour ses violents orages, nous pensons à nos collègues de Preuilly sur l'appellation Reuilly où 60 hectares ont été ravagés. Nous y échappons de justesse mais à l'occasion de ces fortes précipitations, nous devons lutter sans relâche contre l'ennemi numéro un de la vigne : le mildiou. Finalement, les pluies ont permis une bonne recharge en eau. Juillet et Août sont rythmés par une alternance d'épisode d'ensoleillement et de précipitations qui ont favorisé le bon développement des baies. Après un bon millésime 2022, c'est un millésime 2023 des plus réjouissants qui se dessine.



UN MILLÉSIME INTÉRESSANT EN PERSPECTIVE.



Les Blancs bénéficient d'une très belle qualité aromatique, d'agrumes, de pêches et de fleurs blanches et d'une belle fraîcheur malgré des niveaux d'acidité relativement bas.



Les Rouges présentent de beaux arômes de fruits rouges et des tanins doux. Notre enjeu a été d'extraire en douceur une belle intensité de couleurs en retardant les départs en fermentation.



“DEFINIR LA DATE DE VENDANGES : LA DÉCISION LA PLUS DURE DE L'ANNÉE.”

Début septembre, de fortes chaleurs menacent notre vignoble mais nous recherchons la maturité phénolique (arômes en bouche) qui apportera à nos vins cette complexité tant recherchée. À ce stade et avec cette météo, les choses peuvent évoluer très vite. De "pas mûrs en bouche", les raisins peuvent rapidement devenir prêts et se gorger de sucre. La vigilance est de mise !

Le 8 septembre à 5 heures du matin, les premières bennes de pinot gris tombent dans le pressoir de Reuilly. Nous commençons tôt le matin pour préserver la fraîcheur de nos raisins. Le timing semble opportun, les acidités ne sont pas trop basses et les degrés ne s'envolent pas. Les 3,4 hectares de pinot gris sont récoltés dans la journée.

Les dégustations sur le terrain, ainsi que les prélèvements pour mesurer les acidités et les degrés d'alcool potentiels (16,83g de sucre par litre de moût = 1% d'alcool), reprennent dans toutes nos parcelles. Pour nous, la dégustation prime, car les maturités phénoliques et technologiques (quantité de sucre dans la baie) sont rarement synchronisées, et ce sont les sensations en bouche qui priment !

Nous attaquons les 5,13 hectares de rouges de Reuilly le 12 septembre. Trois jours plus tard, c'est au tour de nos sauvignons de la parcelle des Pierres Plates d'être mûrs (3,52 hectares).



A l'occasion de ce millésime, l'ensemble de notre production à Menetou-Salon et à Reuilly sera certifié BIO.



NOS PREMIÈRES VENDANGES MANUELLES À MENETOU-SALON.

Pour notre plus grand bonheur (et pour prolonger le plaisir), les vendanges s'enchaînent entre Reuilly et Menetou-Salon, nous permettant de suivre les vinifications de près.

Le 16 septembre, c'est avec famille et amis que nous attaquons une petite parcelle de pinot noir pour le Rosé de Menetou-Salon : Rosé Rabbit.

Nous enchaînons dès le 18 septembre par 2 hectares de sauvignon sur notre parcelle d'Humbligny.

Cette année, afin d'affiner la qualité de nos rouges nous avons choisi de vendanger tous nos pinots noirs à la main. C'est ainsi que le 20 septembre, une super équipe de 30 personnes récolte tous les pinots noirs et ce, 4 jours durant.

Les vendanges se poursuivent jusqu'au 3 octobre pour les 7 hectares restants de sauvignon.

Dans la continuité de 2022, nous isolons chaque parcelle afin d'identifier le caractère de nos différents terroirs.

Nous ne pouvons que nous réjouir pour cette année 2023. Ce millésime est remarquable tant par son abondance que par la qualité de la vendange. Il est rare d'obtenir les deux donc quand cela se produit, nous en profitons pleinement !

Joseph et Marie

