

# VENDANGES 2024



## UNE METEO CAPRISIEUSE

L'année 2024 s'est démarquée par une météo instable qui a mis nos vignobles de Reuilly et Menetou-Salon à rude épreuve. Après un hiver marqué par des précipitations insuffisantes, le printemps a débuté avec des températures fraîches, retardant le débourrement des vignes. Si ce décalage nous a épargnés des gelées précoces, il n'a pas suffi à nous rassurer : dès le mois de mai, des épisodes de pluie irréguliers ont favorisé le développement du mildiou, exigeant une vigilance constante.

L'été n'a pas apporté le répit espéré. Juillet et août ont alterné entre vagues de chaleur intenses et pluies soudaines voire intempêtes, ce qui a compliqué la maturité des raisins. Ces variations climatiques ont accentué les disparités entre les parcelles, rendant le suivi de chacune plus crucial que jamais.



## UN MILLÉSIME SUR LA FRAÎCHEUR ET L'ÉLÉGANCE



Nous sommes sur un millésime avec des vins affichant moins de rondeur mais une belle harmonie et où la typicité du Sauvignon se révèle pleinement, avec des vins plus équilibrés. Nos blancs se distinguent par une fraîcheur éclatante et des arômes délicats d'agrumes et de fleurs blanches, accompagnés d'une complexité qui séduira les amateurs de vins élégants.

Quant aux rouges, bien que le rendement soit plus faible, ils révèlent des tanins soyeux et des saveurs intenses de fruits rouges, laissant présager des vins d'une grande profondeur.



## LES VENDANGES : ENTRE DÉFIS ET ADAPTATIONS

Le coup d'envoi des vendanges a été donné plus tardivement cette année, revenant à un calendrier plus traditionnel. Cette temporalité, bien qu'habituellement favorable à une maturation complète, s'est avérée complexe à gérer en raison des hétérogénéités de maturité observées au sein même des rangs. Les contrôles de maturité phénolique et technologique ont rythmé nos journées, nous obligeant parfois à intervenir en plusieurs passages sur une même parcelle.

Le 19 septembre, les premières bennes de Pinot Gris de Reuilly ont lancé la récolte. Ce furent ensuite les Pinots noirs, suivis des Sauvignon, récoltés lors du dernier week-end de septembre.

À Menetou-Salon, nous avons débuté les vendanges manuelles avec les pinots noirs. Le travail minutieux de notre équipe, mêlant traditions et précision, nous a permis de préserver la fraîcheur et la qualité de nos raisins malgré des conditions tendues.

Pendant toute la période des vendanges, les conditions climatiques ont été particulièrement éprouvantes, avec de nombreuses pluies qui ont compliqué notre travail. Il a fallu accélérer la récolte pour éviter que les raisins ne se détériorent et plus particulièrement les Pinots Noirs, ce qui a exercé une pression supplémentaire sur l'équipe.



L'ensemble de notre production à Menetou-Salon et à Reuilly est certifié BIO et en partie en Biodynamie.



## UN MILLÉSIME 2024 : QUANTITÉ EN BERNE, QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS

En somme, 2024 restera gravée comme l'une des années les plus délicates à gérer. Ce millésime, bien que limité en volume, s'annonce comme un bel ambassadeur de nos appellations, mettant en valeur le caractère unique de nos sols et notre savoir-faire. Cependant, la qualité est bien au rendez-vous, et les premiers jus laissent entrevoir un millésime d'une grande précision.

Chaque vendange est une leçon d'humilité. 2024 nous rappelle que, malgré les caprices de la météo, notre passion pour la vigne et notre engagement pour nos terroirs restent inébranlables.

Nous vous remercions de partager cette aventure avec nous et espérons que ce millésime, fruit de tant d'efforts, trouvera une place de choix sur vos tables.

*Joseph et Marie*

