



## Rapport des vendanges 2012



Tout a commencé le 28 août 2012 avec la récolte des cépages précoces comme le Sauvignon blanc, le Chasan et le Muscat à petit grain. Ensuite, ce fut le tour du Chardonnay et du Viognier. Nous avons attendu la deuxième quinzaine de septembre pour commencer les cépages rouges comme la Syrah afin d'atteindre la maturité optimale.

Les vendanges ont toujours lieu la nuit pour préserver toutes les qualités du raisin : les arômes et la fraîcheur.

### Conditions climatiques

Le début de l'hiver s'est caractérisé par des températures supérieures aux moyennes de saison et un déficit en eau. La dernière quinzaine du mois de mars a été la période la plus chaude enregistrée pour ce mois depuis 1950.

Après 4 mois de sécheresse hivernale le printemps a débuté avec des précipitations, combinées avec des températures généralement assez douces. La floraison a eu lieu pendant le mois de mai et a été très hétérogène au niveau du vignoble. A la véraison nous avons observé des peaux très colorées des raisins, une promesse de belle couleur des vins.

L'été a connu des températures élevées et le mois d'août a été un mois très chaud, similaire à 2009.

### La Vigne

Nous avons remarqué une évolution plus lente mais notre savoir faire et une irrigation contrôlée ont permis d'éviter un manque d'eau et de trouver un équilibre nécessaire. De plus, malgré une pression importante de l'Oïdium, la gestion raisonnée et l'observation au niveau parcellaire ont permis d'empêcher les dégâts sur les raisins.

En moyenne nous observons une baisse de 20% des rendements par rapport à l'année 2011, qui avait été exceptionnelle.

L'absence de chaleurs trop importantes en septembre a permis de maintenir des bonnes acidités aux cépages blancs, ce qui donne de la fraîcheur et de l'équilibre. Les Viognier sont plus concentrés qu'en 2011, et montrent une considérable expression aromatique.

Pour les rouges, le mois de septembre a été favorable au développement des arômes, sans charge tanique importante. A l'exception des dernières parcelles de Syrah récoltées qui présentent une charge tanique plus élevée, le millésime 2012 se caractérise par des notes fruitées intenses, des tanins souples, ronds et promet des vins expressifs et une bouche suave.