

## Billet d'Estelle N=°4



*Parfait état sanitaire des baies fin août*



*Vendanges à Châteauneuf-du-Pape*

D'abord, la récolte 2019 : Les conditions climatiques durant l'année dernière, ont été particulièrement exigeantes : l'été a été chaud, plusieurs canicules se sont succédées. Malgré tout, les précipitations de la fin août ont permis de débloquer les maturités. La vigne, nous a démontré une fois encore sa formidable capacité à résister à des conditions extrêmes. Le travail en vert (limiter le rognage pour offrir un parapluie d'ombrage pour les grappes), l'entretien du sol (choix des approches agricoles suivant les sols : labours dans les sols profonds, enherbement dans les sols plus pauvres, sont les techniques employées pour aider la vigne à s'adapter à ses conditions extrêmes. Nos parcelles ont finalement peu souffert et les maturités ont été atteintes avec un équilibre alcool et acidité surprenant, compte tenu des conditions. Les parcelles de mourvèdres ont bien apprécié les températures chaudes. Le résultat est là : nous sommes très satisfaits de la qualité du millésime 2019, tant sur le plan qualitatif que quantitatif. Voire, par ses qualités aromatiques et sa richesse en composés phénoliques, ce millésime s'annonce extrêmement prometteur. Nos réflexions concernant l'adaptation de notre vignoble aux changements climatiques futurs, apportent leurs fruits. Depuis presque 5 ans, malgré les conditions météorologiques toutes particulières à chaque millésime, la constance dans nos qualités nous satisfait pleinement.



*Une benne de grenache bien pleine....*

Côté cave, le temps de fermentation est terminé. Le Châteauneuf blanc et le Viognier ont été entonnés et poursuivent leur élevage en barrique. Dans le cadre de notre recherche permanente de progrès et de nouveautés, nous avons élaboré une petite cuvée de vin naturel sans soufre, associant de la syrah

et du grenache. Même si nos ajouts de sulfites sur l'ensemble de nos millésimes, ont toujours été très maîtrisés, cette cuvée originale est destinée à répondre aux besoins d'un certain type de clientèle : approche œnologique la plus naturelle possible sans intrants. Ce vin aromatique, a une très grande fraîcheur. Cet aspect zéro intrant impose une conservation maximale de 18 mois, mais s'inscrit pleinement dans une démarche qui se veut proche de la nature.

Un prochain billet abordera les approches agro-écologiques du domaine durant ce millésime et nos projets pour 2020.



*Le château en septembre et les parcelles de mourvèdre*