

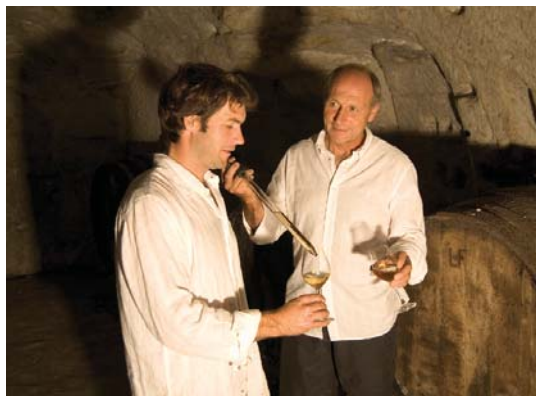
Encore une année de treize lunes

Le millésime 2007 (13 lunes également) ne nous avait pas épargné. Une fois encore, les pluies du printemps 2008 nous ont rappelé à l'ordre. Pour peu que nous l'ayons oublié nos vignes dorment dehors. Dès le 7 avril, une importante gelée est venue discrètement vendanger une partie de nos fruits ! Malgré la perte d'un tiers de notre récolte, des éclaircissages ont tout de même été réalisés sur les parcelles « Haute Couture ». La gelée n'avait pas choisi les bons bourgeons !

Le printemps a été marqué par une orientation culturale de plus en plus biologique : travail du sol sous le rang, suppression des insecticides et des anti-pourriture et protection du végétal par stimulation des défenses naturelles de la plante. Pour le millésime 2009, la culture biologique sera étendue à toutes nos cuvées « Plaisir » et « Haute Couture ».



2008 : les fruits de la patience



Il y a des années où toutes les parcelles arrivent à maturité au même moment. 2008, n'a pas été de celles-là, nous avons attendu que chaque cep capte au mieux les rayons de soleil du mois d'octobre. Pour l'anecdote, la parcelle du «Clos Moleton» a été vendangée en deux fois afin d'apporter encore plus de précision à cette cuvée d'exception.

Côté chai les rouges ont terminé leur fermentation alcoolique, la «malo» se fera au printemps. Côté blanc, la «Coulée de Saint-Cyr» et les «Perrières» devraient se terminer en ce début d'année.

Au final, les vins rouges seront puissants et précis ; les blancs frais et très aromatiques.



ACTUALITÉS :

► Nos ceps n'ont pas été les seuls à se développer au cours du printemps 2008, notre outil de travail a lui aussi pris de l'ampleur : notre nouveau chai est désormais opérationnel. 375m² de bonheur !

► **Gamme plaisirs :**

Les Perrières, une nouvelle identité pour notre cuvée de Saumur Blanc.