

LE MILLESIME 2021

Un 1/4 de verre par pied de vigne !



La vigne n'est pas à la fête tout le long de cette campagne.

Un hiver doux et pluvieux, un printemps chaud et sec, interrompu par un gel sévère le 7 avril. Mai et juin très arrosés sont peu favorables à une belle floraison mais aux attaques de mildiou de début d'été. Juillet et août sont déficitaires en ensoleillement et chaleur. Les cicadelles des grillures prolifèrent, une attaque carabinée du feuillage pénalise la bonne maturation des raisins. En septembre, très chaud et sec mais aux nuits froides, la maturité progresse lentement et la pourriture noble tarde à s'installer. **Une vendange amputée des 2/3.**

La troupe est convoquée, pour une journée, le 1^{er} octobre. La pourriture n'est pas encore très active. Il faut laisser agir brouillards tenaces et belles après-midis pour envisager des tries à partir du 11. Mais nous ne sommes pas au bout de nos peines : la pourriture acide s'est développée à une vitesse éclair. Du 13 au 15, par un beau temps chaud et venté de sud, les vendangeurs s'activent pour sauver les raisins parfaitement pourris et jeter les 2/3 des grappes infectées. Les parcelles tardives sont triées le 19, la récolte s'achève définitivement le 28. D'une dizaine d'hectolitres /ha espérés à la fin de l'été, ce millésime finit à 3hl/ha : une des récoltes les plus faibles avec 1991 (gel), 2000 (pluie) et 2018 (grêle).

Un millésime de belle fraîcheur (4.9g A.T.) et parfaitement équilibré 13.5%alc et 130g sucres.

Les conditions de maturité et de pourriture ont préservé une grande fraîcheur aromatique. A défaut de sur-maturité avant attaque de botrytis, il a fallu pousser la pourriture noble jusqu'à son maximum d'activité et être très exigeant sur la trie. Le résultat est un vin de parfait équilibre, gourmand et frais, friand et de grande séduction.