



2017 nous a montré ô combien Dame Nature reste maîtresse à bord, pour le meilleur et pour le pire...

2017, millésime synonyme de grand gel tardif qui parcourra l'Europe, mais dont les dégâts seront extrêmement disparates selon les terroirs...

Retour sur un millésime hors norme, un millésime 2 en 1.

L'hiver et le début du printemps seront extrêmement doux et secs, avec un déficit hydrique parmi les plus importants depuis 2000, entraînant logiquement un débourrement précoce mais homogène, dès le 26 mars pour certaines de nos parcelles, et une première phase de croissance rapide.

Le temps changera cependant dès la seconde quinzaine d'avril, avec l'installation d'un anticyclone combinant ciel clair et vent nord-est. La masse d'air se rafraîchira, les températures chuteront...

Les nuits des 27 et 28 avril seront terribles, non seulement par l'intensité mais aussi par l'étendue de cet épisode de gel.

Nul ne sera épargné, à plus ou moins grande échelle.

Château Canon La Gaffelière sera touché à 65 %, Clos de l'Oratoire à 70 %, Château Peyreau à plus de 90 %, tout comme Château d'Aiguilhe (60 %) ... Seule La Mondotte sera épargnée.

Après la consternation, l'abattement qui découlera d'un tel évènement, viendra le temps du travail.

Remise en cause immense. Que faire ? Tailler ? Se précipiter tête baissée ? Non, prendre le temps, attendre, observer encore et encore, jauger la vie encore présente dans les bois... et intervenir en conséquence, se battre...

Marquage des pieds, prophylaxie, analyses pétiolaires, composts liquides : le travail s'avérera long, précis, mais nécessaire afin de garantir l'avenir, ne serait-ce qu'à court terme avec les grappes de seconde génération.

Car oui, le pari fou a été fait de miser sur les secondes générations : un millésime 2 en 1 donc...

La suite du printemps s'avérera fort heureusement plus radieuse, quasi estivale. Des températures en-dessus des normales saisonnières, combinées à un temps sec jusqu'à fin juin, provoqueront une floraison rapide et homogène, dès le 15 mai pour les parcelles les plus précoces !

Si la fin juin sera très pluvieuse, l'été restera étonnamment sec, pérennisant plus encore une contrainte hydrique installée dès l'hiver, y compris sur les argiles.

Les pluies observées début septembre achèveront l'évolution des pellicules, les maturités se dérouleront dans un contexte de grande homogénéité.

La nécessité d'un travail individualisé tout au long de la saison, entre grappes de première et deuxième génération, atteindra son paroxysme durant les vendanges : alors que les premiers coups de sécateurs débiteront le 14 septembre pour finir le 29, la deuxième phase de récolte s'étalera quant à elle du 3 au 10 octobre...

A ce stade d'élevage, nos différents crus affichent, sans aucun détour, richesse aromatique et tannique, élégance et fraîcheur.