

Newsletter Château Fontvert

N°6 – Automne 2009

Vendanges 2009 : blancs et rosés en Août, rouges en Octobre!



Avec un hiver pluvieux ayant assuré une bonne réserve en eau des sols, puis un printemps et un début d'été relativement secs, l'année 2009 s'est avérée idéale pour la viticulture. Pour cette seconde année en agriculture biologique, nous n'avons ainsi eu aucune difficulté à préserver nos vignes du mildiou ou de l'oïdium et à contrôler l'herbe par désherbage mécanique.

Le mois d'Août, sec et surtout très chaud (pointe à plus de 39° le 16 Août), fut en revanche moins favorable. Si ces fortes

chaleurs n'eurent finalement qu'un impact très limité sur la qualité finale des raisins, elles nous ont en revanche sérieusement compliqué la vie pour les vendanges et les vinifications...

Les concentrations en sucre des raisins progressant rapidement, la récolte des blancs et rosés commença ainsi très tôt (dès le 25 Août), alors que les chaleurs étaient encore fortes, imposant une organisation assez complexe (vendanges nocturnes notamment) pour parvenir à amener en cave des raisins pas trop chauds, préalable indispensable au bon déroulement de la vinification.

Sur les rouges, ces mêmes chaleurs ont bloqué l'évolution de la maturité phénolique (tanins, pigments colorés) retardant la vendange jusqu'à début Octobre, soit plus d'un mois après les blancs et les rosés! Entre temps, de petites pluies orageuses et des sangliers appréciant les bons raisins furent à l'origine de quelques inquiétudes... Notre patience fut heureusement récompensée par une excellente qualité de raisin, un peu de tri ayant permis d'éliminer les grappes abîmées.

En dépit de ces quelques complications, nous sommes très satisfaits de la qualité de ce millésime 2009, particulièrement sur les rouges qui s'annoncent riches, concentrés, complexes. Grâce aux vendanges précoces, les blancs et rosés présentent quant à eux un bel équilibre et une remarquable fraîcheur.



De nouvelles plantations

Après l'arrachage de plusieurs parcelles en fin de vie en 2009, nous avons prévu d'entamer dès 2010 une série de plantations axée sur les cépages Vermentino (pour le blanc), Cinsault (pour les rosés) et Mourvèdre (pour les rouges).



Jeune vigne de 5 ans au printemps

Environ 0,7 hectares de Vermentino (soit 2800 pieds) seront ainsi plantés en Avril. Les travaux de préparation du sol (nettoyage, sous solage...) vont d'ailleurs débuter dès ce mois de Novembre.

Pour la première fois, nous utiliserons des plants de vigne issus des pépinières Bérillon (situées à Jonquières, près d'Orange). Il s'agit du seul pépiniériste français à cultiver des vignes productrices de greffons et de porte-greffes en agriculture biologique et biodynamique.

Offre spéciale « caisse bois »

A l'occasion de ces fêtes de fin d'année, nous vous offrons la possibilité de bénéficier d'un conditionnement en caisses bois de 6 bouteilles sans aucun supplément de prix. En bois de pin naturel (sans traitement), marquées au feu, elles mettent en valeur nos belles bouteilles et constituent d'excellentes idées de cadeau.



Quelques nouvelles de la biodynamie

Nous achevons actuellement notre première année de culture biodynamique, basée sur la pulvérisation régulière de préparations diverses (composts, décoctions, poudre de silice...) selon les rythmes naturels.



Compost de bouse de Maria Thun

En cette saison, nous ensemençons le sol avec une préparation appelée « compost de bouse de Maria Thun », essentiellement composée de bouse de vache. Riche en bactéries et en microorganismes, cette préparation permet d'activer la vie microbienne du sol. L'objectif est de reconstituer des sols « vivants », capables d'optimiser naturellement l'alimentation de la vigne en eau, en minéraux et en matière organique, sans carences ni excès.