



contact@chateau-haut-
veyrac.com

05 57 40 02 26

INFORMATIONS du Château Haut-Veyrac juillet/août/septembre 2017.

Cher(es) Ami(es) de Haut Veyrac,

Voici un condensé de l'actualité de la propriété de la saison estivale et de ce début d'automne.

Primeur 2016 : clôture des ventes au 30/09. Accès à la vente en primeur du 2016 -> [ici](#)

Côté vignoble - Quel millésime !

Il y a toujours eu des années plus difficiles que d'autres mais celle-ci va rester dans les mémoires des viticulteurs très longtemps ... et ce n'est pas encore fini !

C'est un millésime contradictoire qui n'a eu de cesse de souffler le chaud et le très « froid ». Tout a bien commencé avec un débourrement précoce (mars) et homogène. A partir de ce moment la pousse fut rapide jusqu'à cette fin avril (le 27 pour nous) qui a vu des gelées exceptionnelles et souvent dévastatrices. Si notre vignoble n'a été que partiellement touché, toute la vigne est entrée en état de stress intense. Ce qui allait considérablement complexifier le reste de la saison pour la travailler. Chaque parcelle, voire chaque cep allait réagir très différemment avec parfois un arrêt total ou partiel de la phénologie, parfois l'apparition de symptômes dus à des carences, une recrudescence de symptômes de maladie du bois type ESCA, ... Heureusement la pression parasitaire fut pour sa part quasi nul, ce qui a permis une grande résilience de la vigne.

Qu'en est-il à la veille des vendanges ?

Il nous faudra être agile pour prendre en compte l'hétérogénéité des maturités et réactif pour s'adapter au temps capricieux de cet fin d'été. Les vendanges vont s'étaler sur plusieurs semaines. Les volumes seront certainement en baisse mais le potentiel phénologique est paradoxalement bien supérieur aux 2 derniers millésimes qui étaient pourtant des références. La météo de septembre scellera le sort du 2017 qui navigue entre le ying et le yang ... A suivre.

OENOTOURISME – La belle saison continue !

Depuis le mois de mai, Haut Veyrac est une véritable ruche où se croisent des gens venus du monde entier. Convivialité, sourire, plaisir, partage sont aux menus des visites de Laurie, Camille et Raphaël qui les assurent en Français, Anglais et Espagnol. Autre saison, autre ambiance, viendra ensuite et bien assez vite le temps des réceptions de fin d'année de groupes (associations, CE, comités, cercles, ...) pour des déjeuners au coin du feu.



CONDUITE DU VIGNOBLE.

Merci 2017. Cette année était idéale, tous les vins bordelais seront bio ! Certes pas certifiés mais c'est la démonstration qu'une pression parasitaire faible conjuguée à une prise de conscience de la profession dans son ensemble peuvent faire des miracles.

A Haut Veyrac nous privilégions le bon sens pour faire du bon vin. Et concrètement ça donne quoi pour limiter notre empreinte écologique ?

- Analyse de terre et plan de fumure adapté au bon équilibre de la vigne.
- Travail du sol pour éviter les désherbants chimiques.
- Confusion sexuelle de l'ensemble des parcelles pour éviter les insecticides (nous avons fait néanmoins un passage insecticide rendu obligatoire par la préfecture pour lutter contre un des vecteurs de la flavescence dorée).
- Non utilisation de produits CMR (potentiellement cancérigène) pour les traitements.
- Utilisation de préférence de produits de contact (cuivre, soufre) ou de biocontrôle sauf en encadrement de fleur qui est la période de grande sensibilité pour la vigne où l'on s'autorise un produit de synthèse systémique qui protège la plante 20 jours.
- Prophylaxie : effeuillage et éclaircissage pour aérer la zone fructifère et ainsi éviter l'utilisation d'antibiotrytis.
- Nous finirons par une vinification en bio protection pour la 4^{ème} année consécutive.

Le résultat c'est que 2017 sera certainement un de nos meilleurs millésimes au niveau qualitatif dans des volumes satisfaisants au regard du millésime ; le tout en limitant au maximum les intrants. Nous savons qu'il y a encore des sources de progrès et nous continuerons à être pro-actif mais sans jamais se départir du bon sens nécessaire. Il nous manque juste un organisme qui certifie le bon sens !



HAUT VEYRAC CONNEXION - Prolongez votre visite sur Facebook, suivez-nous sur Instagram ou laissez un avis sur Tripadvisor

