

UN BAIN DE SOLEIL AU DOMAINE

SOMMAIRE

ACTUALITÉ : VÉRAISON & ÉCHEVRAGE

L'IMPORTANCE DE CARAFER SON VIN

LE SOLEIL ET LA VIGNE

LE VIN BIO EN CHIFFRE

LA PHOTO DU MOIS & NOS RÉSEAUX SOCIAUX

ACTUALITÉ



En ce début de mois d'Août, les vignes se développent très bien et le domaine a pu apercevoir le début de la véraison pour certaines de ses parcelles. Le soleil étant très fort, les feuilles permettent de protéger les grappes du soleil afin qu'elles ne mûrissent pas trop vite.

La véraison correspond au **changement de couleur du raisin**. En fonction du cépage, le raisin passera de vert à un rouge violine ou encore d'un vert à un autre vert plus translucide ou même doré.

La véraison correspond aussi au début de la phase de **maturation**, c'est-à-dire lorsque le raisin résorbera son acidité pour laisser place au sucre. C'est donc une étape à part entière du cycle végétatif. De plus, cette étape entraîne la fin de la sensibilité du raisin à certaines **maladies** telles que le Mildiou ou l'Oïdium.

À partir de la véraison, nous pouvons compter 40/50j pour déterminer la date des **vendanges**.

Au début du mois de Juillet, Laurent a procédé à l'échevrage, ou ce que l'on appelle aussi l'échardage sur nos plantiers de blancs.

Cette opération vise à nettoyer l'entre-cœur de la vigne : c'est-à-dire retirer le "filleul" entre les feuilles et la tige. Cet entre-cœur est un rameau secondaire qui se développe sur le rameau principal.

Pourquoi le retirer ?

Il est important de le retirer pour plusieurs raisons. D'une part, l'idée est de permettre un meilleur développement de la tige en lui donnant plus de force et d'énergie. En effet, ces rameaux secondaires tirent sur la branche principale.

De plus, en retirant cette végétation, on diminue le risque d'apparition ou de développement de maladies.



Vous hésitez entre servir votre vin sortant directement de la bouteille ou le mettre en carafe ? Mais vous ne savez pas réellement quand est-ce qu'il faut le faire, ni pourquoi ? Cette section est donc faite pour vous !

Par définition, le carafage vise à mettre en carafe un **vin jeune** afin qu'il puisse s'ouvrir. Vous le savez, le vin est vivant et réagit au contact de l'air. Nous vous en parlions sur Facebook, lorsque vous dégustez un vin, aérez-le en le faisant tourner dans votre verre. Ici le principe est le même.

Cette opération permet donc de **décupler les arômes** du vin lorsque c'est nécessaire et **d'affiner les tanins**. Comme nous l'avons dit plus haut, ceci s'applique à un vin jeune ayant besoin d'être ouvert. C'est pour cela que vous devez le goûter avant de le carafier.

Par exemple, cette opération permettra de développer les saveurs des derniers millésimes de nos vins rouges, Origine, Horizon et Euphorie ou encore de notre vin blanc A Fortiori.



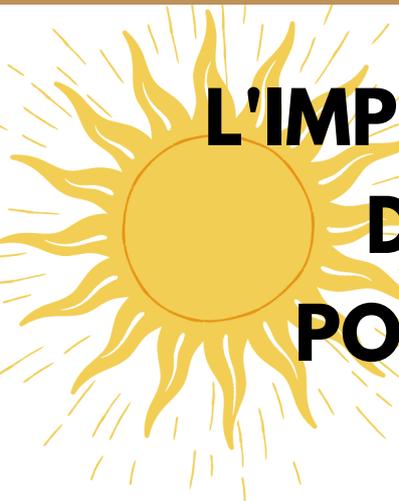
Mais quelles différences avec la décantation ?

La décantation vise à passer un **vin âgé** en carafe. L'objectif ici est complètement différent du carafage d'un jeune vin. En effet, la décantation vise à **séparer le vin de son dépôt** et non pas à l'aérer.

En vieillissant le vin aura tendance à avoir plus de dépôt, c'est pour cela qu'il faut le décanter. Mais attention, la décantation peut modifier la structure de votre vin, c'est pour cela que l'opération doit se réaliser délicatement.

Si vous devez carafier un vin, privilégier une carafe large qui permettra de bien aérer votre vin.

À l'inverse, une carafe plus étroite sera idéale pour la décantation.



L'IMPORTANCE DU SOLEIL POUR LE VIN

Les vins du sud ou issus de régions ensoleillées ont généralement des notes de fruits confits ou encore plus épicées. Mais savez-vous quel est leur grand point commun ? Le soleil !

Ce dernier offre de plus amples caractéristiques et avantages à nos vins plutôt que les vins issus de régions plus froides.

Le point de commencement principal ici est que sans soleil, nous n'aurions pas de raisins et donc pas de vin. Il offre toute la vitalité nécessaire pour le bon développement de la vigne.

En effet, au fur et à mesure que les raisins mûrissent, leur niveau de sucre augmente grâce au soleil. Et c'est lors de la vinification que ce sucre est transformé en alcool : c'est la fermentation alcoolique.

Les cépages et le soleil

Certains cépages préfèrent aussi un fort ensoleillement. Tel est le cas du Grenache, du Carignan... C'est pour cette raison que nos 3 vins rouges en disposent.

Le soleil permettra de développer leurs arômes de fruits rouges, de cassis... Par exemple, les vins rouges du nord présentent généralement une légère acidité due au manque de soleil.

Enfin, en fonction de leurs cépages, certains vins sont élevés dans de grandes bouteilles en verre afin de développer leurs arômes. Cela modifie par la même occasion leur structure.



L'impact sur les arômes

Mais au-delà de ceci, le soleil a un impact direct sur les arômes que peut disposer un vin. C'est ce qui explique les différences de caractéristiques entre les vins du nord et du sud de la France, ou même d'un pays à un autre.

Grâce au soleil, un vin disposera de notes plus fruitées, voire mêmes plus florales pour les vins blancs. Tel est le cas pour A Fortiori. De la même manière, le soleil apporte de l'intensité aux vins rouges, les rendant plus profonds et plus complexes.

Le soleil offre donc des caractéristiques uniques permettant de vous proposer des vins qualitatifs.

Le marché de l'agriculture biologique en France est un marché en pleine expansion. De plus en plus de consommateurs, tels que vous, comprennent tous les enjeux environnementaux et sanitaires qui en découlent.

Consommer bio est à la fois bon pour le corps et bon pour la planète.

Mais que représente ce marché en termes de chiffre ?



Malgré cela, c'est la grande distribution qui reste le circuit de distribution principal des produits bios. Ce sont uniquement les **fruits et légumes bios et les vins bios** qui sont les produits les plus achetés auprès des producteurs directement.

La consommation de vins bios est en forte augmentation aussi, elle devrait même atteindre 3,5% du marché mondial en 2023 selon les chiffres de l'Association Sud Vin Bio.

En tant que domaine viticole en agriculture biologique, nous soutenons tous les autres producteurs dans cette démarche et tentons de maximiser les ventes directes bios et locales.

LE VIN BIO EN CHIFFRE

La progression de ce marché en Europe dépasse les 13%. Cela représentait plus de 11 milliards d'euros en 2019 : c'est une **croissance de +13,5%** par rapport à 2018. En 5 ans, la consommation des ménages a plus que doublé puisque chaque année la croissance de ce marché augmente d'1,3 milliard d'euros depuis 2016. En 2019, la consommation alimentaire bio des ménages représente plus de 6% de leur consommation totale.

La crise sanitaire a permis une forte évolution positive de la consommation bio. Les Français revoient leurs manières de consommer et privilégient de plus en plus les **circuits courts de consommation et les produits bios**. Nous tentons chaque jour de vous véhiculer les bienfaits et les avantages de consommer bio et cela se ressent à travers ces chiffres.





Pour la photo du mois d'août, nous tenions à vous parler d'une vigne particulière pour notre domaine : La vigne de la pierre blanche.

Cette vigne, plutôt isolée du domaine, se situe en contrebas de notre terroir en plein centre d'une colline. Son caractère plutôt caché rend cette dernière mystérieuse, faisant ainsi tout son charme. Son accès se fait par un chemin particulier débutant en voiture, mais se finissant à pied.

Cette magnifique pierre blanche est composée par des cépages de Carignan et de Grenache.

Pourquoi le nom de Pierre Blanche ?

La raison du choix de ce nom est simple : située en plein milieu de la plaine, cette vigne se situe proche d'une carrière de pierres très calcaires donnant un aspect blanc poudreux. C'est la raison pour laquelle la vigne porte le nom de Pierre Blanche.



CONTACTEZ
NOUS

Nos
Réseaux
Sociaux



Mail
Téléphone
Site Internet

a.lebard@domainedestroisorris.com

06 72 01 96 70

<https://www.domainedestroisorris.fr>