



Domaine de l'Amauve

Christian VOEUX
197 Chemin de Jas
84110 SEGURET France

Portable : 06 10 71 26 72

Email : domainedelamauve@gmail.com
Site Internet : <http://www.domainedelamauve.fr>

Madame. Monsieur.

La saison d'été est commencée.

La chaleur est là. Si les régions de France situées plus au Nord sont face à une vague de chaleur exceptionnelle, notre région est elle tout simplement en été (avec toutefois un à deux degrés de plus par rapport à la normale de saison).

Ce qui va compter dans les prochaines semaines va être l'arrivée ou non d'une vague d'orages. Si ces orages n'arrivent pas, nous risquons de nous diriger vers un été similaire à celui de l'année dernière, c'est à dire trop chaud, trop venté et trop sec.

Nous avons eu toutefois de belles pluies en hiver et au début du printemps. Les sols sont donc encore chargés en eau et la végétation (et donc la vigne) a de l'humidité à sa disposition ... du moins pour l'instant.

L'avenir nous dira comment va se caractériser ce nouveau millésime.

Une chose est certaine, c'est que les vendanges seront encore avancées par rapport à l'année dernière du fait des différentes vagues de chaleur que nous avons eu dans les derniers mois.

J'envisage à ce jour un début de vendange avant le 15 août pour les raisins blancs ainsi que pour les raisins rouges qui serviront à faire du vin rosé.

Aujourd'hui, certains des travaux de la vigne se terminent.



Les relevages de la végétation sont faits dans les parcelles palissées.

L'écimage manuel est fait dans la majorité des parcelles.



Vigne de Grenache noir avant écidage manuel.



Vigne de Grenache noir après écidage manuel.

Le travail d'ébourgeonnage va se terminer dans quelques jours. Généralement, ce travail est fait alors que les rameaux sont moins développés. Cette année, du fait de la chaleur et de la pousse rapide de la végétation, ce travail se termine en éliminant des rameaux de grande taille et parfois bien chargés en raisins. Ce travail est toutefois important car il permet le passage de l'air et de la lumière du soleil à l'intérieur de la végétation, ce qui va limiter le développement des maladies, tout en éliminant une partie de raisins, ce qui va concentrer l'énergie de la plante sur la récolte restante. Le résultat en sera une récolte de très grande qualité.



Vigne après ébourgeonnage manuel.



Rameaux (et grappes de raisin) enlevés lors de l'ébourgeonnage.

Les petits plants remplaçants sont eux aussi soumis à rude épreuve avec la chaleur, la sécheresse, et le vent (Mistral). Leur système racinaire peu développé ne leur permet pas de capter l'eau du sol en profondeur.

La fréquence d'arrosage de ces petits plants est fonction de la climatologie. Elle est pour l'instant de une semaine, mais malgré tout certaines feuilles montrent un dessèchement signe de souffrance.



Petit plant de l'année en ce début d'été.

Je tiens aujourd'hui à vous présenter une de mes vignes : Elle est située non loin de la rivière (l'Ouvèze). Elle est complantée en cépage Grenache Noir.

Elle a été plantée par mon Grand Père Henri et par mon Père Louis.

Son âge est aujourd'hui de 81 ans.

Comme je souhaite garder le plus longtemps possible ces vieux pieds qui produisent des raisins exceptionnels, elle est enherbée intégralement afin de protéger les pieds de vigne des chocs des outils de travail du sol.

Le terroir est composé d'argiles et sables qui ont été apportés par la rivière. On y trouve quelques galets roulés. Le sol est de couleur claire.

Au Domaine de l'Amauve, je préserve autant que possible les vieux pieds de vigne. Ils font partie de l'histoire du vignoble. Ils produisent moins que de jeunes plants, mais mon objectif n'est pas la production. Mon objectif de qualité passe par des productions limitées.

Quelques pieds de vigne de cette parcelle (photos prises au printemps 2026) :





Cette même vigne aujourd'hui (photos du 22 juin 2026 :





Cette vieille vigne fait partie de notre patrimoine viticole.
Elle est située hors de la zone d'Appellation Séguret, en bordure de rivière, et elle me sert pour élaborer ma cuvée de vin rouge « La Vigne de Louis ».

En cette période d'été puis de début d'automne, vous serez nombreux à venir dans notre région. Je me ferai un plaisir de vous recevoir au Domaine de l'Amauve pour déguster mes dernières cuvées et partager ma passion pour la vigne et le vin. Peut-être connaissez-vous déjà mon « Cabanon des Vignes » (caveau de dégustation) situé au milieu du vignoble. Il permet de déguster mes vins dans de bonnes conditions du fait de sa climatisation.

Vous le savez, je travaille seul et, lors de votre passage, je peux être aussi bien à la vigne ou à la cave, il est donc important de me téléphoner (0610712672) ou de m'envoyer un email (domainedelamauve@gmail.com) pour prendre rendez-vous. Nous trouverons ainsi le meilleur moment pour nous rencontrer.

Voici l'adresse de mon « Cabanon des Vignes » : 119 Chemin de Granges Neuves, 84110, Séguret. (juste avant le Domaine Jean David).

Toutes les indications pour vous y rendre sont aussi sur mon Site Internet à l'adresse suivante :

<https://www.domainedelamauve.fr/VenteSurLaPropriete.html>

je vous souhaite de passer une excellente saison estivale.
Recevez mes sincères salutations.

Christian Voeux
Vigneron. Oenologue.

