

Domaine de l'Amauve

L'actualité du domaine au 5 avril 2020.

Nous sommes confinés à Séguret, comme tous les Français.

La vigne quand à elle ne sait pas ce que veut dire confinement.

Elle commence à développer ses petites feuilles et demande de plus en plus de soins.

Je suis donc confiné, seul dans le vignoble, sur mon tracteur pour griffer le sol, tondre l'herbe...

De leur côté, Mohamed et Mounir, confinés eux aussi, assurent chacun de leur côté divers autres travaux du vignoble.

Dans le vignoble, la taille est finie.

Actuellement, le travail principal est l'attachage des baguettes, ce qui permet de donner la forme voulue aux jeunes plants de 2, 3, ou 4 ans.

L'arrachage des pieds morts va être la prochaine étape. Ils seront ensuite remplacés par de jeunes plants.

Chaque année, il y a un peu de mortalité dans le vignoble. C'est dû principalement à la sécheresse de l'été.

Il est important de remplacer ces plants afin de maintenir le vignoble en bonne condition.

Dans les caves, les différentes cuvées du millésime 2019 ont été réalisées.

J'ai déjà fait la mise en bouteille de certaines de ces cuvées :

- Le rosé 2019 Vaucluse IGP "Le rosé d'Yvonne".
- Le rosé 2019 SEGURET "Le rosé de Simone".
- Le blanc 2019 SEGURET "La Daurèle".
- Le rouge 2019 Vaucluse IGP "La vigne de Louis".

Toutes ces cuvées sont maintenant disponibles à la vente.

Les cuvées du millésime 2018 qui sont élevées en barriques ont été soutirées (Ce sont les cuvées Estelles, Les Merrelies, et Réserve).

La mise en bouteille de ces cuvées interviendra courant mai.

La mise en fûts des cuvées du millésime 2019 élevées sous bois (Les Merrelies et Réserve) aura lieu dans les jours qui viennent.

Ci-dessous, vous pouvez voir une photo du vignoble vers la mi-mars.

Les sarments qui ont été coupés lors de la taille sont sur le sol vont être broyés pour apporter de la matière organique au sol.

L'herbe pousse dans le second rang. Les racines de l'herbe décompactent le sol et favorisent la vie souterraine.



A la mi-mars a eu lieu le début du réveil de la vigne.
C'était alors le moment des "pleurs" de la vigne.
Par les plaies de taille, ce sont des litres d'eau qui s'écoulent.
A cause de l'hiver doux, la végétation est en avance cette année.
Il y a un grand danger de gel au printemps. Mais cela fait partie de risques du métier...

Les photos ci-dessous qui datent de mi-mars montrent les "pleurs" de la vigne.
Il s'agit d'une vigne de Clairette qui avait été taillée quelques jours auparavant.



Voici un autre vue du vignoble vers la mi-mars.



Nous sommes maintenant au début avril.

La végétation s'est réveillée après la pause hivernale.

Les vignes taillées tôt se réveillent plus tôt.

Les deux photos ci-dessous montrent les jeunes pousses sur une vieille vigne de Grenache Noir.



Les jeunes plants ont beaucoup de peine à s'implanter dans le vignoble.
Mais ils sont tenaces et réussissent à prendre leur place.



Le Domaine de l'Amauve est en conversion Bio depuis 2017. Il sera certifié Bio avec sa récolte 2020.
Pour votre information, les vins rouges du Domaine sont certifiés Vegan depuis le millésime 2018.
Pour votre information aussi, le Domaine est en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnementale).
Il sera certifié en 2020.

J'espère que le coronavirus ne sera bientôt plus qu'un mauvais souvenir pour nous tous et que nous pourrons nous rencontrer et déguster mes nouvelles cuvées.
Je vous souhaite de bien prendre soin de vous et de votre famille face au problème covid-19 et de surmonter au mieux cette crise sanitaire.

Christian Voeux
Vigneron. Oenologue.

Les fleurs de cerisier. Après l'hiver, le printemps puis l'été...

