

Clap de fin pour les vendanges 2021 au Domaine le Broca



Clap de fin pour les vendanges 2021 au Domaine le Broca

L'année 2021, plus que compliquée, se clôture au Domaine Le Broca avec la dernière journée de vendanges.

Louis est au chai prêt à recevoir les dernières bennes de vendanges et c'est Richard son père qui assure la récolte au volant de la machine à vendanger.



Ce jeudi, les Gros Manseng sont récoltés, ils permettront d'élaborer les cuvées blanc doux, Arrajader ainsi que le haut de gamme blanc sec, Ama Molto qui est de nouveau en rupture, après avoir eu un franc succès auprès des clients.

Louis dresse un bilan de l'année et des vendanges :



Une année compliquée :

Tout se présentait sous les meilleurs auspices jusqu'aux nuits des 7 et 8 avril où des gelées sont venues détruire une grosse partie de la récolte, mais la vigne est une plante faisant preuve de résilience.

Ensuite c'est le mois de juillet qui a posé problème, avec une météo pluvieuse, le mildiou s'est développé sur les vignes compromettant la récolte. Heureusement, le mois d'août a été plus favorable, nous permettant d'appréhender plus sereinement les vendanges.

Bilan des vendanges :

Les vendanges ont débuté le 16 septembre avec un retard d'une quinzaine de jours par rapport aux années précédentes.

Malgré une météo capricieuse qui a compliqué les vendanges, nous avons réussi à ramasser le raisin dans de bonnes conditions.

Quantitativement, pas de surprise, les dégâts du gel se font sentir, une perte de 70-80%, mais nous avons été agréablement surpris par la qualité des jus de raisin. Effectivement après les premiers jours de vinification on a pu s'apercevoir que la qualité était au rendez-vous.

Dès les premiers jours de fermentation, les bonnes odeurs sont venues remplir le chai, ce qui m'a rassuré sur la qualité aromatique des moûts.



Maintenant que les vendanges se terminent, on va laisser la vigne aller vers l'hiver tranquillement, et tout se passe dans le chai.

C'est à nous de sortir le meilleur de ce qu'elle a réussi à nous donner.

Les premiers vins qui commencent à terminer leur fermentation alcoolique sont très aromatiques et prometteurs.

On espère que les cuvées récoltées aujourd'hui seront dans la lignée des premières pour proposer des vins de qualité.

J'ai hâte de faire découvrir ce millésime atypique à nos clients.

Pour ce qui est des vins rouges, nous avons du stock 2020 en cave qui était d'un niveau exceptionnel. »

