



Bonne année 2024 !

Regards sur 2023

L'année 2023 nous a marqués par sa météo pluvieuse et ses vendanges extrêmement compliquées. Mais 2023 c'est aussi : la naissance de la cuvée Champ Bourcier, la plantation d'une nouvelle parcelle de chenin et enfin ce sont aussi des projets agronomiques qui nous passionnent !

Vendanges en navigation à vue

Le 30 août nous avons une splendide récolte devant nous et le 1er septembre la pluie est venue modifier le tableau de manière surprenante. Pour sortir des raisins de bonne qualité, il a fallu trier de manière drastique. Deux phénomènes nous ont contraints à nous adapter et à changer nos plans quotidiennement : les pluies, qui ont entraîné la fissuration des baies et le développement de la piqûre acétique ; il a donc fallu réagir vite pour ne pas que la parcelle tourne au vinaigre ! La charge en fruits, qui a joué sur les degrés d'alcool potentiel qui ne montaient pas... il a donc fallu ne pas trop se précipiter !



La récolte fut deux fois plus longue que d'habitude ! Mais nous y sommes arrivés. Grâce à une équipe de saisonniers qui a tenu bon jusqu'au bout, Aurélien en réception de vendanges et à la cave, Patrick et Ivan en chefs d'équipes, Florence et Damien en mode danseurs de rock acrobatique ont su garder leur enthousiasme et leur énergie pendant 3 difficiles semaines.

Millésime zéro sulfite

La question est sur toutes les lèvres : mais comment donc se présente le millésime 2023 ?

Tout se présente très bien avec des degrés d'alcool à 11,5 % vol. qui promettent un beau millésime et Damien a réussi à garder le cap des vins sans sulfite malgré le risque d'acidité volatile.

Son secret ? Le tri des raisins sans concession, qui a vraiment permis de ne verser au pressoir que des baies saines, puis le processus de vinification : avec des débourbages en protégeant les moûts contre l'air nous évitons que les bactéries acétiques aient de l'oxygène pour se développer. Et enfin la préparation de la cave et des vins avec beaucoup de précision.



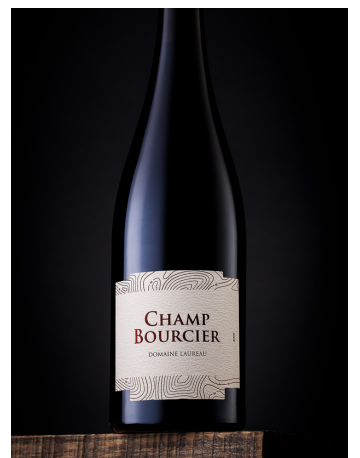
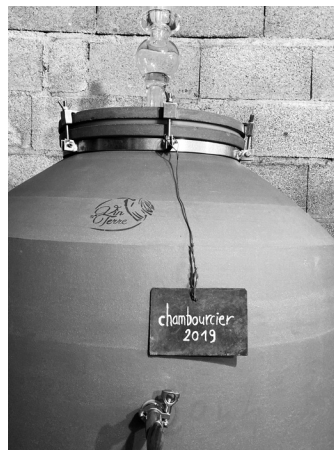
Champ Bourcier

2023 a commencé en fanfare avec le lancement tant attendu de notre nouvelle cuvée de Savennières 100% sur rhyolite : Champ Bourcier, millésime 2019 !

30 mois d'élevage en jarre de grès pour ce vin qui représente à peine 1/2 hectare. Jusqu'à aujourd'hui l'accueil de ce petit nouveau a été à la hauteur de nos attentes.

Merci à tous ceux qui ont pu se déplacer pour célébrer cet événement à Angers. Un grand merci spécialement à Manuel Peyrondet pour son soutien et son enthousiasme à suivre les premiers pas de cette cuvée et ses mots qui nous ont marqués :

"Vous serez subjugués par l'énergie, la concentration, la sapidité ainsi que la longueur de ce vin qui clairement joue dans la cour des grands."



Le grand Hamé

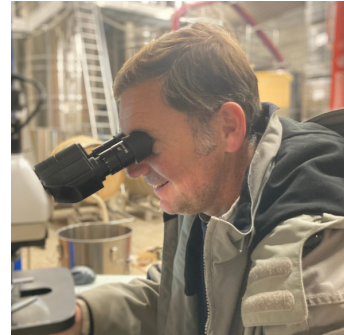
Cette parcelle située juste derrière le chai est désormais plantée de 1777 pieds de chenin sur porte greffe Riparia Gloire de Montpellier. Le sol ? schiste bien sûr, schistes gréseux et sables éoliens, avec un peu de phtanite. Rendez-vous dans 3 ans pour les premières vendanges.



La ferme Laureau

Nos vaches maraîchines arrivées au printemps 2022 pâturent sur nos parcelles et préparent le sol pour de futures plantations. Toujours aussi habiles au saut en hauteur. Grand retour prochain des poules et des oies dans les vignes si la réglementation liée à la grippe aviaire le permet.

Les animaux sont partie intégrante de l'approche agronomique développée par Damien qui continue de se former en agriculture régénératrice des sols. Les observations microscopiques quotidiennes lui permettent de développer ses compétences dans la connaissance de ses sols et la production de son compost. Passionnant !



2024 est à écrire



Très attendue, l'Alliance, notre cuvée de jeunes vignes, va faire son retour très prochainement avec le millésime 2022. En attendant, nos Raisins de l'Amitié 2021, Vin de France 100% chenin, élevé partiellement en barrique est à déguster rapidement avant épuisement du stock !



Happy birthday domaine Laureau !



Le 1er janvier 1999, Damien et Florence s'installaient avec 5,5 ha en Savennières et 5,5 ha en Anjou rouge ainsi que 6 ha de poiriers. Les cuvées ont vieilli dans les meilleures conditions et le domaine a mûri harmonieusement, autant de raisons de célébrer ses 25 ans en 2024 !



Nous vous souhaitons à tous une très bonne année et voulons vous redire notre plaisir à travailler avec vous. Soyez toujours les bienvenus au domaine.

*Florence et Damien Laureau
et toute l'équipe.*