



Bonne année 2025 !

Regards sur 2024

L'année 2024 nous a encore marqués par sa météo sans soleil et une petite récolte. Mais 2024 c'est aussi : la célébration des 25 ans du domaine et l'arrivée de Martin dans l'équipe !

Happy birthday domaine Laureau !

Le 1er janvier 1999, Damien et Florence s'installaient en Anjou. Les cuvées ont vieilli dans les meilleures conditions et le domaine a mûri harmonieusement, autant de raisons qui nous ont donné l'envie de célébrer les 25 ans ! Début juillet nous avons eu le plaisir d'accueillir nos clients professionnels et particuliers.



Merci à tous d'être venus, la fête était réussie !
Retrouvez les photos sur notre site internet

Vendanges automnales "éclair"

La réussite de ces vendanges fut la rapidité ! "Il faut sauver la production" a été le mot d'ordre. Nous nous attendions à plus de jus mais avec la pression mildiou importante, la plante s'est concentrée sur la lutte contre la maladie. 30% de production en moins sur nos estimations mais nous avons eu les la surprise de jus d'une belle finesse.



En vendanges le 26 septembre, cela faisait longtemps !

Alors ces 2024 ?

Comme nous avons réussi à récolter rapidement avant les pluies et à ne rentrer que des baies saines au pressoir, nous gardons l'objectif du zéro soufre ajouté pour ne pas dénaturer le vin .

Le chenin des copains

Les Raisins de l'Amitié reviennent !

Nous avons décidé de redémarrer l'achat de raisins dans des domaines choisis afin de pérenniser cette cuvée que vous êtes nombreux à avoir appréciée. La cuvée Les Raisins de l'Amitié produite en 2017 puis en 2021 suite aux gelées printanières va donc poursuivre son histoire.



Le millésime 2024 promet des vins frais et tendus aux taux d'alcool maîtrisés.



ils sont vivants mes sols

2024 nous a permis de renforcer encore la préparation des vignes pour obtenir la meilleure récolte possible.

**Nous avons épandu 60 tonnes
de compost "home made"**


Le couvert végétal que nous semons participe aussi à garder la vie dans les sols, de même que la présence des animaux dans les parcelles.

Difficile avec les pluies d'accompagner la croissance de la vigne. Et notamment au moment de la floraison en juin. Nous avons dû appliquer 50% de traitements en plus contre le mildiou. Traitements à base d'oligoéléments, de minéraux, d'extraits de plantes et soufre + cuivre.

Sur nos parcelles où la vigne était la plus vigoureuse le mildiou a eu un impact sur les baies mais nous avons pu éviter la propagation aux 6 hectares.



Elles sont belles mes vaches !

 **PLUIES ENREGISTREES**
du 1er octobre 2023 au 30
septembre 2024 : 829 mm



Nouveau vigneron

Heureux qui comme Martin s'est installé en septembre comme vigneron aux côtés de ses parents !

Le père de famille de 28 ans retrouve Savennières avec son épouse Sibylle après d'autres expériences professionnelles, jamais loin du monde viticole.



Bonne année 2025 à tous!

Objectif 2025 :

Stimuler la vie du sol,
accompagner notre vigne et grâce au
travail de nos équipes vous présenter
des vins singuliers et harmonieux.

Florence - Damien - Martin

Soyez toujours les bienvenus au domaine.

Florence, Damien et Martin Laureau et toute l'équipe.