



Magalas, 14 octobre 2020

## Letres aux Amis et Amateurs

Chers ami(e)s ,

L'automne est là. Pour nous le calme revient sur nos domaines après la période trépidante des vendanges. Cette année la récolte a duré un mois plein, du 17 août au 18 septembre, à nouveau marquée par la chaleur étouffante et épuisante, mettant les organismes à rude épreuve.

Mais place à nos petites rubriques,

A bientôt,

André

## Les oiseaux

Chaque année, aux environs du 14 juillet, notre parcelle de chardonnay est recouverte de filets pour éviter que les passereaux se délectent des baies. Cette année, le patron (par avarice ou par étourderie) n'en a pas acheté assez ! Il manquait une trentaine de mètres pour terminer la parcelle. Eh bien, à la récolte, plus aucun raisin sur ces ceps. Montrant aussi la grande utilité de la protection.



*Plus aucune baie... ils ne nous ont rien laissé...*

## Récolte 2020

L'équipe continue de s'activer encore en cave, mais nous pouvons vous dire dès maintenant que le millésime 2020 est beau. De belle maturités, un état sanitaire exceptionnel, ont facilité la tâche des vinificateurs. Il reste juste à surveiller et à gérer pour que tout se passe bien. N'oubliez pas les vins de 2020 !



*Belle grappe de Carignan*

## Plantation

Nous vous l'avons dit précédemment, le patron a décidé de reprendre les plantations en 2021. Mais pour cela il faut préparer les terres. C'est fait en profondeur sans retourner les sols pour ne pas les destructurer avec l'aide des « Ripper » des entreprises « Cabanel » et « Yvagri ».



*Sur cette parcelle sera planté du Carignan en 2021*

## Coup de gueule

Malgré la présence d'une machine à vendanger sur le domaine depuis 25 ans, André préfère privilégier la vendange manuelle. Ceci pour un meilleur respect du végétal, de la vendange mais aussi par philosophie. « il vaut mieux donner du travail à des Hommes, plutôt que de faire travailler des machines. »

Mais parfois, André se demande s'il ne s'égare pas.

Peu de candidatures au recrutement. Nous pourrions nous en réjouir, à priori il y a donc très peu de chômage en France.

Une fois les personnes trouvées, nous comptons trois abandons sur dix vendangeurs. 30 % de l'effectif tout de même. Ajoutons les retards, les jours d'absence pour des rendez-vous divers etc... Heureusement que la petite équipe de « fidèles » fait bloc autour du patron. Avec cela, il ne faut pas s'étonner que les vigneronns privilégient la vendange mécanique !

Point positif : Le patron a été au milieu de l'équipe comme « coupeur » toutes les vendanges pour pallier les absences :)

## Consommateurs de Rosé, ceci vous concerne

Sachez apprécier les différences de couleurs des rosés au fil des millésimes.

En effet, d'une année sur l'autre, ils peuvent être plus ou moins foncés, suivant le temps, le rendement...

Méfiez vous d'une couleur pale homogène au fil des ans. Votre rosé aura été certainement décoloré à l'aide de charbon



*Le rosé 2020 de Horte juste après la fermentation*