Magalas, 16 août 2023

Lettre aux Amis et Amateurs

Chers Amis,

Me voilà l'objet de remontrances. D'après certains, je ne donnerais pas assez de nouvelles du Domaine. Soit, je l'admet. Pour ma défense, je vous dirais que je ne veux pas vous entrainer dans mes « ruminations ». En effet, je rumine ! La chaleur, le manque d'eau, la nature et les vignes qui souffrent énormément, la petite récolte qui s'annonce, certainement même pas qualitative. Tout cela me met de méchante humeur depuis des semaines. Donc je préfère rester silencieux. Noir, c'est noir !
Mais tout n'est pas négatif, loin s'en faut ! La preuve en suivant.

A bientôt, Amicalement

André

Le toit de la cave

Il avait tenu jusque-là. 130 ans au bas mot. Mais là, il fallait le refaire. Nous avons donc un toit flambant neuf au-dessus de la cave depuis quelques semaines.

La cuisine

Nous vous en avons parlé, il y a quelques mois. Les travaux de rénovation de la cuisine « historique » du Domaine, planifiés depuis plus de deux ans, sont enfin terminés. Cette pièce servira surtout de lieu d'accueil et de dégustation pour les clients venant au Domaine. Pas de photographies du lieu, pour la découvrir il vous faudra venir à Horte.

Domaine de l'Horte - 34.480 Magalas - Tél: +33 (0) 4 67 36 62 75 - Email : domaine-horte@hotmail.fr

Les hommes et les femmes

Les vendanges sont là. La « garde rapprochée » du patron est formée. Une équipe jeune avec des gens d'expérience comme Laurie et Dominique et des personnes moins aguerries comme Emilie et Aline.
Commentaire du patron : « Je vais être le Papy de l'équipe ».

La récolte

Elle sera essentiellement mécanique, le patron ayant jeté l'éponge quant à la vendange manuelle vu la difficulté à former une équipe fiable. Seul les gobelets et les parcelles complètement dévastées par la sécheresse seront vendangées à la main.

Souche d'Alicante

Un défi

Nous allons vendanger pour la première fois cette année du San Giovese (ou Niellucio pour les Corses). Gros défi pour les vinificateurs que sont Laurie et le Patron. Réussir un joli vin, pour faire taire les plus sceptiques. Ce n'est pas gagné car les années de première récolte ne sont jamais exceptionnelles et la sécheresse n'arrange pas les choses.
Mais l'équipe est motivée alors...tous les espoirs sont permis !

Le matériel

Au Domaine, l'avant vendanges est souvent une période de révision du matériel. Pressoir, groupe de froid, machine à vendanger, tracteurs sont vérifiés pour limiter les risques de pannes durant cette période tendue.

Révision pas terrible ! 30 métres de marche et PANNE !

De grands projets

Il y a un an nous vous parlions d'un projet de « bassine » de 17 hectares avec emprise sur le Domaine ; bassine destinée à irriguer plus de 700 hectares des environs. L'eau serait prise dans le Rhône (via Aqua Domitia) en hiver et redistribuée en été sans réapprovisionnement. Les études sont en cours. Nous sommes quatre agriculteurs concernés par l'emprise de ce projet. Deux sont farouchement contre, l'un est pour et André est très perplexe.
Quel est votre avis ?

Voici le lieu où la bassine sera située, il faut imaginer une digue de 11 mètres de haut quelques mètre devant l'objectif