



Magalas, 12 octobre 2026

Lettre aux Amis et Amateurs

Chers ami(e)s,

La récolte est terminée depuis le 16 septembre. La vinification se poursuit dans le calme de notre chai.
Pour parler des vendanges je vais citer une parole de Lisa, jeune femme totalement extérieure au milieu viticole, qui a travaillé avec nous cette année, à la vigne et à la cave : « On ne peut pas comprendre ou imaginer ce que cela peut être si on ne les a pas faites. Beaucoup d'attention, beaucoup de tension, fatigant mais intéressant car le travail est très diversifié. »
Place aux nouvelles du Domaine.

A bientôt

André

La récolte 2026

Marquée une nouvelle fois par la canicule, plus accentuée encore cette année. La récolte est petite pour la quatrième année consécutive. Les vins sont beaux, mais cela ne fera pas tout.



Un nouveau presseur

Nous ne faisons pas dans le rutilant au domaine de l'Horte mais pour nous permettre de « traiter » les blancs plus efficacement, un nouveau presseur est arrivé chez nous courant août. Un « Vaslin » d'au moins quarante ans mais qui nous a été très utile en doublant notre capacité de pressurage.



Les conditions de travail

Elles sont dures pour les Hommes mais aussi pour le matériel. En effet notre groupe de froid, élément essentiel dans le process de vinification, nous a fait la frayeur de s'arrêter deux fois durant les vendanges. « Il se met en sécurité » nous a expliqué notre frigoriste, « le compresseur chauffe trop » conséquence de la canicule ! Une fois refroidi, il repart. Même pour les machines, travailler sous cette chaleur est difficile.

Dans les vignes

Nos jeunes vignes sont magnifiques cette année. Le patron ne se lasse pas d'aller les admirer.



Le temps

Depuis avril nous n'avions pas eu de pluie digne de ce nom. C'est chose faite. 200 mm d'eau sont venus arroser nos terres en quelques jours. Une belle pluie d'automne pas trop forte. Comme à chaque fois, la nature réagit immédiatement pour notre plus grand plaisir.