



Newsletter CHATEAU HAUT-VEYRAC septembre 2019

Vous trouverez dans ce document notre dernière certification, un point sur les 2 derniers millésimes (avec la date de clôture de la vente en primeur du 2018) et celui qui arrive.

Conduite de l'exploitation



Nous vous parlons dans notre dernière lettre d'informations de notre volonté d'obtenir la certification pour valoriser nos bonnes pratiques sur l'exploitation ; c'est chose faite et nous pouvons nous prévaloir désormais de la certification « Haute Valeur Environnementale de niveau 3 (HVE 3) ». Ainsi nous avons la possibilité d'utiliser le logo à partir du millésime 2018 ; chose que nous ne ferons vraisemblablement pas sur nos bouteilles car ce n'est en rien un gage de qualité du vin et c'est bien ceci qui nous préoccupe au quotidien mais simplement une façon de signaler que nous sommes soucieux de notre environnement.



Bien entendu, c'est une belle reconnaissance mais pas un aboutissement. Le travail continu ; nous avons identifié encore de nombreuses sources de progrès pour être toujours mieux faisant.

Les sources de progrès à venir (2019 – 2021)

- Favoriser les travaux manuels de la vigne pour limiter notre empreinte carbone en plus de réduire le risque de mutilation de la plante.
- Participation à un collectif de 15 vignerons (ferme 30 000) pour essayer de nouvelles pratiques et en partager les résultats afin de réduire encore (si c'est possible) les intrants.
- Utilisation de couverts végétaux pour préserver la stabilité du sol et contribuer à son bon fonctionnement.
- Ajout de haies pour préserver la biodiversité.
- Implantation de nichoir pour réintroduire les chauves-souris.

Les vins

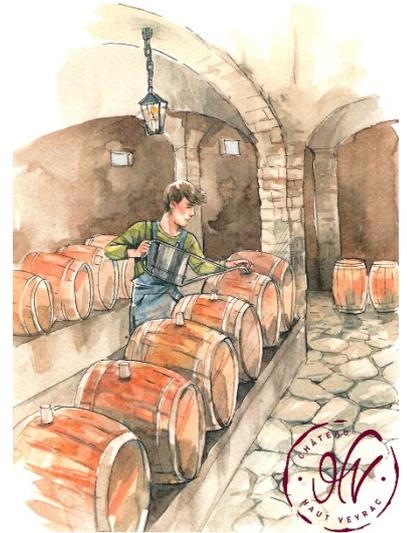
Millésime 2017 : la mise en bouteille a eu lieu en avril dernier. Nous sommes vraiment ravis du résultat qui respecte l'objectif de la signature HAUT VEYRAC (un joli fruit dominant tant au nez qu'en bouche), de la fraîcheur et de la précision dans les tanins pour un vin gourmand et élégant. Dans un millésime hétérogène dans le bordelais à cause du gel tardif et dévastateur d'avril 2017 le coteau de HAUT



VEYRAC fut un petit sanctuaire pour notre vignoble ; c'est une autre facette de l'effet terroir. Le résultat est sans appel et on constate qu'autant les baies de première génération étaient magnifiques autant les baies issues de contre-bourgeon avaient un potentiel phénolique bien plus limité.

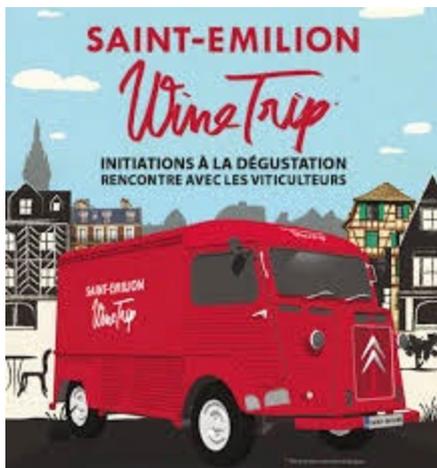
Millésime 2018 : les critiques professionnels le classe parmi les très grands millésimes – Cela signifie que la très grande majorité des châteaux feront un vin de qualité. La problématique de ce millésime était d'ordre sanitaire avec des attaques de mildiou jamais vu. Il aura fallu une grande rigueur et finalement beaucoup de chance que l'été soit si sec et si chaud pour s'en sortir. Nous avons fait le choix de vendanger assez tôt soucieux de garder une belle acidité et privilégier ainsi l'équilibre. Notre travail a été salué par James SUCKLING, Lisa PERROTI BROWN, Yves BECK, ... avec un commentaire spécial d'Antonio GALLONI en version originale :

« The 2018 Haut-Veyrac is terrific. Inky red/purplish berry fruit, rose petal, mint and lavender all jump from the glass. Fruity, expressive and impeccable in its balance, Haut-Veyrac is a real pleasure to taste. This midweight, polished Saint-Émilion is one of the more pleasant surprises of the year »



Nous clôturons les ventes en primeur de ce millésime le 30 septembre.

Culture 2019 : au 1er septembre, le millésime se présente plutôt bien. Le vignoble est sain. L'avance de la phénologie prise en début de saison s'est étiolée à la faveur d'un mois de mai assez frais et ensuite un yoyo permanent entre des mois très chaud et très sec et des mois finalement tout juste dans les normales décennales ; la floraison a eu lieu début juin et fut très rapide - nous sommes désormais dans la moyenne et espérons désormais un peu d'eau. La première tendance prévoit le début des vendanges autour du 25 septembre.



Ami(es) de la région parisienne, venez nous rejoindre à l'occasion de la fête des vendanges à Montmartre du 11 au 13 octobre 2019. Camille sera présente dans le wine truck de Saint-Emilion qui fête à cette occasion les « coups de cœur 2019 ».

Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons une très belle fin d'été.