

Millésime 2020

Château de Viviers

Editée le 27/6/2021

Climat :

Hiver doux

Gelées printanières sans conséquence grâce à une taille tardive

Printemps et été exceptionnellement chaud et sec, sécheresse.

Rendement :

< 13 hl/ha

Travaux manuels :

Taille Guyot-Poussard tardive suivie d'un épluchage tardif (taille des rameaux secondaires)

Baissage (accrocher la ou les baguettes aux cables)

Désherbage manuel

Curetage sur des pieds malades (creusement des ceps pour enlever les champignons et laisser la sève passer)

Relevage (placer les branches de la vigne entre 2 fils de fer pour faciliter photosynthèse puis mûrissement du raisin.)

Rognage manuel (la vigne étant une liane il faut la tailler pour la contenir dans les rangs)

Tri pré-vendange

Travaux mécaniques :

Broyage sarments

1 passage de rogneuse avec de la valériane (huile essentielle ayant des propriétés sédative et relaxante)

Pulvérisations :

7 applications

Apparition d'oïdium et de mildiou fin juin

Utilisation de produits de biocontrôle(stimulent défenses naturelles de la vigne pour réduire cuivre et soufre)

Cuivre : 1.2 kg/ha sur la saison (au lieu de 4 kg pour le bio)

Soufre : 18.8 kg/ha sur la saison

Apports au sol :

Bactériosol à 250 kg/ha (humus concentré en micro-organismes améliorant la vie, la rhizosphère et la structure des sols, réduisant les émissions de CO2 et le lessivage des sols)

Patentkali localisé entre 56 et 112 kg/ha pour pallier les carences potassiques

Plantation/Complantation :

Pas de plantation, celle-ci ayant été repoussée à l'automne 2020 pour un meilleur enracinement.

Pratiques biodynamiques :

Décoction de Prêle à 10 l/ha en pulvérisateur à dos pendant la lune décroissante (permet en particulier un redressement des feuilles et donc une meilleure photosynthèse)

Extraits fermentés d'ortie et de consoude à 10 l/ha en pulvérisateur à dos (favorise développement des fruits, effet positif sur la floraison grâce au bore (consoude) : plus de fleurs, nouaison (formation des fruits) et mûrissement.

Enherbement :

Spontané pour redonner une structure spongieuse et vie au sol, le protéger de l'érosion, des UV, du tassement.

Biodiversité :

L'absence d'herbicide permet une flore diverses qui enrichit le sol en gardant l'humidité, favorise rhizosphère et micro-organismes (lombrics, bactéries), on note de nombreuses coccinelles européennes ainsi coquelicots. 16 nichoirs implantés et un poulailler. Passage régulier de lièvres, sangliers et chevreuils.

Vinification :

Vendanges entièrement manuelle avec des bacs de 10kg (évite l'écrasement et garde le raisin plus sain)

Les vendanges débutent exceptionnellement tôt, le 29 août, et sont marquées par des degrés alcoolométriques moyens, voire faibles, d'acidité moyenne et de rendements faibles. La longue sécheresse d'été a bloqué les maturités des raisins et a empêché l'accumulation d'eau dans les baies.

Le domaine vendange à un taux de sucres faible pour préserver une bonne acidité.

3 tris supplémentaires du raisin sont effectués successivement par les 28 vendangeurs, puis les porteurs puis à la table de tri à la cuverie.

Pressurage pneumatique lent et faible pression (<2 kg)

Fermentation alcoolique du 4/09 au 7/10 et fermentation malolactique sur lies du 11 janvier au 11 mai.

Elevage partiel en futs neufs (chênes centre France) de 228 l et 350 l.

Mise en bouteilles le 18 juin.

Ce qui rend ce millésime unique

Première saison en conversion bio lié à la reprise en directe du Château de Viviers

2020 a été l'année quasiment la plus chaude du globe à 0.03°C de 2016, la plus chaude avec un hiver pluvieux, un printemps (gélif, malgré l'ensoleillement record) et un été exceptionnellement sec et chaud donnant un vin très concentré mais équilibré avec de l'acidité et une récolte très qualitative mais très peu quantitative (45HI pour 3Ha60). Ce millésime a été marqué par le début du confinement lié au Covid.