

### MILLESIME 2015

Que du bonheur ! 2015 a été une année chaude ; en viticulture ça rime souvent avec de très bon millésime. Cela n'a pas été simple pour autant et nous avons dû en permanence nous adapter à ces conditions très particulières. Les bons choix et aussi pas mal de chance font que le résultat final est à la hauteur de nos efforts. Pour ceux que ça intéresse nous ferons un focus sur le suivi phénologique et notre manière de nous adapter à la climatologie dans la fiche technique du 2015. C'est ce qu'on appelle l'effet millésime.



### CULTURE DE LA VIGNE

A l'instar de ce que nous avons fait sur la plantation, nous avons semé cet automne sur une parcelle de cabernet un couvert végétal à base d'un cocktail de céréales pour améliorer le fonctionnement du sol et limiter le ruissellement. Si l'essai est concluant nous élargirons à toute la propriété.

Nous finissons la taille de la vigne. Nous constatons que la sève n'est pas descendue ; ceci est due à la clémence de l'automne et de ce début d'hiver. Nous ne savons pas très bien les conséquences d'une telle situation mais nous redoutons déjà les gelées d'un



### AU CHAI

La vinification du 2015 s'est parfaitement déroulée. Toujours en bio protection mais en adaptant le process au millésime. La thermorégulation nous permet de piloter exactement le niveau d'extraction à chaque étape de la fermentation. Nous avons entonné le 2015 début décembre. Nous avons conservé nos 3 tonneliers mais avec une répartition un peu différente pour s'adapter à l'élevage de ce millésime prometteur.

### QUOI DE NEUF POUR 2016 ?

De nombreux projets en gestation vont se concrétiser dans les prochaines semaines et les prochains mois.

Au chai, 2 nouvelles très belles et surtout efficaces **cuves** inox thermorégulées viendront compléter le parc existant. Cela portera la capacité du chai à 1000 Hl. Ainsi nous serons prêts à accueillir le raisin de 2 nouvelles parcelles dès les vendanges 2017. Au caveau, un magnifique meuble en chêne massif conçu et fabriqué par un jeune artisan menuisier nous permettra de stocker et de présenter les différents millésimes à la vente.

a pour mission d'améliorer à la fois l'aspect visuel et usuel de cet environnement préservé afin d'en faire profiter nos invités tout en conservant et valorisant les essences introduites par notre grand-mère.

Refonte de notre **communication**. Un nouveau logo, une nouvelle charte graphique, un nouveau site internet devraient voir le jour dans les prochains mois. Nous avons confié cette tâche délicate à de jeunes talents en devenir avec comme objectif de mieux véhiculer nos valeurs, notre histoire et nos produits.

---

### NEWSLETTER

En marge du prochain bulletin (avril) nous joindrons une note détaillée sur la manière de conduire la vigne et la pratique des intrants (produits phytos) à Haut Veyrac ; sans faux-semblants, ni caricatures !

---

### ŒNOTOURISME

*"Œnologue d'un jour" c'est ce que nous vous proposons d'être l'espace d'un moment. Vous goûterez chaque barrique puis vous ferez l'assemblage tel un œnologue à la recherche du juste équilibre...*

printemps qui serait plus rigoureux ! Si on évite cet écueil, on peut être raisonnablement optimiste pour 2016 car la mise en réserve de la plante a pu se poursuivre assez tard dans la saison et les sols se sont enfin rechargés en eau en janvier.

Les abords extérieurs et le **jardin** vont connaître également une restauration approfondie pensée et réalisée par un formidable paysagiste de la région qui



*[Retrouver toutes nos offres >>>](#)*

*[Retrouver la dernière note de dégustation de Julien \(notre œnologue\) concernant le millésime 2013. Cliquez ici >>>](#)*