

**LE LAVANDOU****Domaine de l'Anglade : vendanges traditionnelles pour un vin de qualité**

**P**ropriété de la famille Van Doren depuis 1925, le domaine de l'Anglade s'étend sur une superficie de quarante hectares partagés entre roselières, pinèdes et vignobles. Dix-neuf hectares de ces vignes sont en production de cépages en raisins noirs avec grenache, syrah, cinsault, merlot et cabernet sauvignon et en raisins blancs rolle sémillon, ugni-blanc et Plantier de Vignier.

Pour ces vendanges 2012, la récolte est comme toujours manuelle avec une équipe de douze coupeurs et deux porteurs qui se retrouvent pour chaque jour dès 6 heures pour la cueillette du matin afin de récolter des raisins les plus frais possible.

Une cueillette qui s'achève à 13h45 afin de permettre aux personnels de ne pas travailler pendant les heures les plus chaudes de la journée.



Une équipe dynamique et énergique au milieu des vignes du domaine.

(Photos C. M.)

**Bon état sanitaire**

Cette année, les conditions ont nécessité le démarrage des deux semaines de vendanges le mercredi 5 septembre (contre le 29 août en 2011) avec les premiers jours de récolte consacrés comme l'an passé aux grenaches en coteaux. Un calendrier qui

a permis à Armeline Audibert, l'œnologue du domaine, de constater un bon état sanitaire et une belle maturité des raisins coupés, dont les rendements sont plus faibles et donneront une récolte plus qualitative.

En 2011, la production a été de 751 hectolitres dont 536 de rosé, 142 de rouge et

73 de blanc.

La production de 2012 devrait être inférieure du fait des faibles rendements à l'hectare, mais surtout des nombreux dégâts occasionnés par les gibiers et les sangliers avec pour conséquences, un hectare de parcelles sinistrées à 100 %.

C. M.

**Les distinctions 2012**

- Médaille de bronze à la Foire-exposition de Brignoles 2012, pour le rosé d'Anna 2011.
- Médaille de bronze au concours des vignerons indépendants 2012 pour le rosé 2011 grenache, cinsault et syrah.

**Sélection au Guide Gilbert et Gaillard 2013 :**

- Or pour le blanc 2011 rolle, sémillon et ugni-blanc, 84/100.
- Or pour le rosé 2011 grenache, cinsault et syrah, 85/100.
- Or pour le rosé D'Anna 2011, 85/100.
- Or pour la cuvée du Brocard 2008, 84/100.



Fanny et Ingrid, la jeunesse au service des vendanges.