

Le Lavandou **Domaine de l'Anglade : la science au service des vendanges**

Les vendanges au domaine de l'Anglade, qui ont débuté depuis le 1^{er} septembre sous un soleil estival, avec une équipe soudée composée de douze coupeurs et de deux porteurs, arrivent à leur terme. Et ce malgré quelques jours de cueillettes perturbés par le mauvais temps.

Si en 2009, 700 hectolitres de jus de raisin ont donné 430 hectolitres de vin rosé, 200 hectolitres de vin rouge et 70 hectolitres de vin blanc, pour Armeline Audibert, l'œnologue du domaine de l'Anglade, la récolte actuelle devrait donner une quantité équivalente.

Des récoltes préservées grâce à la carboglace

Réalisée manuellement par les vendangeurs, sur les 17 hectares de vignes en production que compte le do-



La bonne ambiance règne au sein de l'équipe des vendangeurs, composée de douze coupeurs et de deux porteurs.

(Photo C. M.)

maine, cette année, de la carboglace (ou neige carbonique) a été utilisée sur les récoltes afin de permettre, une fois la vendange égrappée, de la protéger de l'oxydation jusqu'au pressoir et d'en maîtriser sa tempéra-

ture durant la macération. Des techniques très pointues que surveillance et maîtrise parfaitement la jeune spécialiste du domaine viticole. Les récoltes se poursuivront encore quelques jours pour la vendange des cabernets,

moins précoces, qui clôtureront les vendanges. Ces dernières devraient donner, cette année encore, un vin qui recueillera de nombreux prix dans les grands concours.

C. M.