

Vendanges de qualité au domaine de l'Anglade



Encore quelques jours de travail pour les vendangeurs.
(Photo C.M.)

Débutées le 26 août sous un soleil estival, les vendanges au domaine de l'Anglade arrivent à leur fin, malgré les derniers jours de cueillettes perturbés par la pluie.

Ainsi, 800 hectolitres de jus de raisin ont pu être tirés du raisin et donneront 480 hectolitres de vin rosé, 250 hectolitres de vin rouge et 70 hectolitres de vin blanc.

Une vingtaine de vendangeurs

Réalisée manuellement par une vingtaine de vendangeurs, sur les 17 hectares de vignes en production que compte le domaine, cette année la récolte a été protégée par l'utilisation de la carboglace et de la neige carbonique pour permettre une fois la vendange égrappée, de la protéger de l'oxydation jusqu'au pressoir et d'en maîtriser sa température durant la macération. Des techniques très pointues que surveillance et ma-

trise parfaitement Armeline Audibert, l'œnologue du domaine de l'Anglade.

Les vendanges se termineront dans quelques jours avec la récolte des Cabernets, moins précoces.

Les vins du domaine ont été souvent primés en 2009 avec pour les rosés, la médaille d'Or au concours général agricole de Paris pour le « rosé d'Anna », la sélection au guide Hachette des vins 2010 du rosé Grenache Cinsault Syrah 2008 récompensé par la médaille de bronze à la foire de Brignoles; mais aussi pour le blanc Rolle Sémillon Ugni-blanc 2008, médaille de bronze à la foire de Brignoles et « soleil » au concours des vins de pays. Ainsi que les rouge Merlot 2005 et cuvée Brocard 2005 sélectionnés au guide Gilbert et Gaillard 2009, tout comme le Merlot 206 et le Grenache-Syrah 2006 sélectionnés au guide Gilbert et Gaillard 2010.

C. M.