

Domaine de l'Anglade : des conditions favorables et une récolte de qualité

var-matin
Mercredi 21 septembre 2011

Les vendanges au domaine de l'Anglade, qui ont débuté le 29 août avec une équipe soudée (dix coupeurs et deux porteurs), arrivent à leurs termes. Et les deux petits épi-

sodes pluvieux n'ont en rien affecté la qualité de la vendange. En 2009, 700 hectolitres de jus de raisin ont pu être tiré, 720 hectolitres l'ont été en 2010 dont 470 hectolitres de vin rosé, 175

hectolitres de vin rouge et 75 hectolitres de vin blanc. Pour la jeune œnologue du domaine de l'Anglade, Armeline Audibert, « la récolte 2011 s'annonce plus prometteuse en quantité et surtout

en qualité grâce aux conditions climatiques particulièrement favorables cette année ». Cette nouvelle récolte a été réalisée manuellement par les vendangeurs, sur les

18 hectares de vignes en production que compte le domaine.

Prévenir l'oxydation

Et cette année encore, la récolte a été protégée par l'utilisation de la carboglace et de la neige carbonique afin de permettre une fois la vendange égrappée, de la protéger de l'oxydation jusqu'au pressoir et d'en maîtriser sa température pendant la macération. Des techniques très pointues que surveille et maîtrise parfaitement la jeune spécialiste du domaine viticole. Si la première semaine, la récolte a été plus particulièrement consacrée aux cépages grenache plus précoces cette année, la seconde semaine s'est poursuivie avec les cépages merlot et les parcelles de blanc rolle et sémillon.

La troisième et dernière s'est poursuivie avec les ugni-blanc et les syrah. Les cépages cabernet à maturité plus tardive boucleront ces vendanges pour donner des vins, qui devraient recueillir encore cette année de très nombreux prix dans les grands concours.

C. M.

A suivre : demain les vendanges traditionnelles à St-Clair

Pluie de distinctions en 2011

● Blanc 2010

- « Médaille d'argent » à la foire exposition de Brignoles
- « Médaille de bronze » au concours général agricole de Paris
- Sélection coup de cœur du guide Hachette des vins 2012, deux étoiles, rosé d'Anna 2010 (cépage grenache et syrah)
- « Médaille de bronze » à la foire exposition de Brignoles

● Rosé tradition 2010 (cépage grenache, cinsault et syrah)

- « Médaille d'argent » au concours des vignerons indépendants en 2011

● Rouge

- Sélection au guide Gilbert et Gaillard 2012. « Or » pour le vin rouge grenache-syrah 2008 (83/100) et « Or » également pour le merlot longue macération 2008 (82/100).



Encore quelques jours pour les vendangeurs en compagnie d'Armeline Audibert (deuxième à droite).

(Photo C. M.)