



Chère Cliente, Cher Client,

Nous vous l'annonçons en mai : nous avons été touchés par le gel d'avril dernier comme de nombreuses Appellations du Bordelais et de France. Le travail des vignes de cet été et les vendanges 2017 nous ont demandé encore plus d'attention que d'habitude afin de nous adapter au mieux à la situation spécifique de chaque parcelle. Finalement, nous avons récolté environ le tiers d'une récolte normale, mais avec de bons espoirs qualitatifs sur plusieurs lots.

Nous sommes toujours motivés pour tirer au mieux partie des fruits de la nature, mais ce millésime 2017 sera spécial pour nous puisqu'il a vu l'arrivée en septembre d'une nouvelle génération avec la naissance de notre première petite-fille ! C'est un 2017 qui grandit bien et plein d'avenir !

En attendant de pouvoir jouer avec le 2017, nous vous proposons une large sélection de nos meilleurs millésimes pour cette fin d'année.

Toute l'équipe de Garraud se joint à nous pour vous souhaiter d'Excellentes Fêtes et une Très Bonne Année 2018.

Bien sincèrement,

Jean-Marc Nony
Jean-Marc NONY

Giroflée Nony
Giroflée NONY

ACTUALITÉS DE LA VIGNE AU CHAI :

2017, le rescapé

Plus d'un quart de siècle après le 1991, le vignoble bordelais a été bien impacté par le gel du printemps dernier ... Les vendanges 2017 ont confirmé le très faible volume de récolte que nous vous annonçons dans notre dernier numéro.

Si le gel de printemps peut détruire les jeunes pousses, il ne tue pas les pieds de vigne. Chacun repart en mobilisant une partie de ses réserves de bourgeons. Ainsi les parcelles complètement gelées ont reverdi et les autres, moins touchées, ont poursuivi leur développement avec ou sans leurs jeunes grappes.

Cette année, en plus du travail habituel, il a fallu être particulièrement vigilant sur les parcelles gelées pour bien supprimer les rameaux mal placés afin que l'énergie du pied de vigne se concentre sur les bois utiles pour la prochaine taille et la récolte à venir.

L'été 2017 a été classé en France le deuxième le plus chaud après 2003 et à égalité avec 2015 selon Météo France ! Des épisodes de fortes chaleurs se sont enchaînés en juin, juillet et août mais heureusement de courtes durées. La pluie de la première quinzaine de septembre a

rechargé les sols en eau après des mois de juillet et août très secs.

Les bonnes conditions météo ont permis aux pousses de deuxième génération de rattraper de mai à septembre une quinzaine de jours sur leur mois de retard. Ce qui n'a pas empêché d'avoir des vendanges compliquées par ce décalage. Nous avons ramassé et vinifié séparément les raisins de première génération (parcelles non gelées) et ceux de deuxième génération (parcelles complètement gelées). Les parcelles mixtes ont été traitées au cas par cas. Les vendanges ont démarré le 19 septembre pour s'achever le 2 octobre.

Il est encore trop tôt pour qualifier le 2017 en dehors de son très faible volume. Néanmoins, les raisins non gelés, plus précoces, nous révèlent que les merlots et les cabernets francs présentent une belle complémentarité, les uns avec un beau volume et une couleur dense, les autres avec une belle structure tannique. A suivre !

AU CHAI Nos 2016

Les avis sont unanimes !

C'est la confirmation d'un très grand millésime. La bouche est très volumineuse. L'élevage sous bois a affiné les tanins et développé les arômes en apportant des

notes toastées, de noisette, tout en préservant les fruits noirs originels. La barrique apporte également de la longueur en bouche.

La dégustation d'assemblage qui se tiendra comme traditionnellement quelques jours avant Noël permettra de définir les meilleurs lots qui entreront dans l'assemblage de nos 2016. Les assemblages définitifs seront réalisés en début d'année 2018.

Et pour vos Fêtes ...

Nous vous proposons plusieurs très grandes bouteilles :

- L'Ancien 2010 : Un concentré qui vient à maturité dans un millésime exceptionnel. Médaille de Bronze au Concours de Londres.
- Garraud 2010 : Deux Étoiles et «Coup de Cœur» au Guide Hachette : «un 2010 de haut vol».
- Garraud 2012 : Une Étoile au Guide Hachette et Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants.
- Garraud 2015 : Un beau cadeau à conserver ! Médaille d'Argent au Concours de Londres et 92-93 pour James Suckling.
- Treytins 2009, Montagne St-Émilion : Médaille d'Argent à Bruxelles, 14/20 sur Le Point.

Joyeuses Fêtes !



Fuir n'est pas viticole



Contrairement aux humains et aux animaux, la vigne, comme tous les végétaux, n'a pas la possibilité de fuir pour se mettre à l'abri d'agressions ou d'évènements climatiques extrêmes. Et si elle a traversé le Temps, c'est bien parce que la Nature l'a dotée d'une grande capacité à se défendre naturellement mais également à régénérer ses organes détruits dès que nécessaire.

La première grande force du pied de vigne planté au milieu de sa parcelle est d'être capable de se métamorphoser pour supporter des températures jusqu'à -15/-20 °C et de traverser ainsi les hivers rigoureux. Pour cela, il fabrique dès l'été du bois protecteur autour de ses rameaux poussés durant l'année et il entoure les nouveaux bourgeons de bourre et d'écaillés protectrices. Puis à l'automne, les parties les plus fragiles comme les feuilles vont être éliminées non sans avoir été auparavant vidées progressivement de leur contenu qui sera stocké en réserve dans le bois et les racines. Ainsi, pour lutter contre les froids hivernaux seuls demeurent des organes « dormants » et bien protégés. L'efficacité de ces moyens perdure encore quand le bourgeon commence tout juste à s'ouvrir et que la bourre apparaît, car ils peuvent encore résister à des températures vers -6 °C, ce qui est moins le cas de la jeune pousse à l'air libre (-2/-3 °C).

Une autre grande force de la vigne est sa capacité à régénérer des feuilles ou un rameau perdu pour compenser son impossibilité de fuir, par exemple devant un prédateur tel que le lapin vorace

ou pour se mettre à l'abri du gel. Cet outil capable de renouveau est, bien sûr, le bourgeon. Dès la germination du pépin de raisin, tous les rameaux produits sont jalonnés de bourgeons situés à l'aisselle de chaque pétiole de feuille. Certains assureront le développement et la ramification de la plante et d'autres resteront fermés. Ces derniers protègent au plus profond d'eux-mêmes une pousse miniature avec un rudiment de rameau portant les embryons des premiers organes : feuilles, bourgeons, vrilles et jeunes grappes. Au sommet de cette micro pousse se trouve un petit massif de cellules embryonnaires indifférenciées, une sorte d'usine qui va poursuivre la fabrication de nouveaux organes et assurer ainsi la croissance en longueur une fois le bourgeon ouvert. Et comble de perfection : de part et d'autre de ce bourgeon principal siègent deux bourgeons dits « secondaires », moins développés mais encore plus protégés. Ils sont essentiellement là pour assurer la relève du bourgeon principal, au cas où.

Une troisième grande force est de pouvoir dompter les bourgeons pour qu'ils ne s'ouvrent ... qu'au bon moment !

Nombreux bourgeons sont en effet maintenus à l'état dormant même en pleine saison de végétation grâce à une action inhibitrice induite par les organes en activité. Si un évènement comme le gel détruit rameaux ou feuilles, les bourgeons les plus proches de ces parties détruites, ne subissant plus cet effet bloquant, vont pouvoir s'ouvrir pour libérer leur pousse feuillée mais qui ne sera que peu, voire pas, fructifère. La récolte est en effet surtout produite par les bourgeons principaux, les premiers à s'ouvrir au printemps. Libérés du phénomène de dormance dès les premiers froids d'automne avec la chute des feuilles, ces bourgeons ne reprennent progressivement et doucement leur activité que lorsque les températures dépassent au moins les 10°C. Et le débourrement ne peut avoir lieu qu'après un effet cumulé et suffisant de ces températures « actives ». Une fin d'hiver froide retarde donc le débourrement et inversement. Puis, les jeunes feuilles s'étalent courant avril en verdissant nos parcelles et lorsque l'on pense que chacune d'entre-elles abrite trois bourgeons latents, on ne peut que se dire qu'il y a... de la ressource !

Prendre racine peut indéniablement comporter des risques mais c'est sans compter sur la vigilance de Dame Nature pour assurer la pérennité des espèces végétales : elles ont traversé les millénaires et ce n'est pas terminé !