

Si vous ne parvenez pas à lire cet e-mail, cliquez ici

DOMINIQUE GRUHIER

- VIGNERON -

NEWSLETTER #5  
VENDANGES 2024



Les vendanges 2024 ?Nous verrons en 2025 !

Tout cela mérite quelques explications ...

Reprenons le fil de cette année olympique.

Fort d'une très belle récolte 2023, nous voilà en novembre dernier, gonflés à bloc pour les premiers coups de sécateur qui durerons jusqu'en mars de cette année.

Toute l'équipe a fait un énorme travail de taille de précision pour prendre en compte la santé de chaque cep. Un pied taillé comme ci, le suivant d'une toute autre manière et celui-là encore autrement, nous décidions même pour certains de ne pas leur faire produire de raisins pour qu'il se fortifient...Ce travail passionnant et fastidieux accompli, nous envisagions la saison printanière et estivale avec fierté et beaucoup d'espoir.

A vos marques, prêts, partez...



Ce que nous ne savions pas, c'est que nous allions vivre une saison très atypique. Une sorte de marathon viticole de 4 mois. Une saison où les dieux de l'Olympe s'étaient tous donné rendez-vous. Très en colère semble-t-il.

Dès le départ, le gel s'est invité en avril, une nuit, 2 et puis 3. On allume les bougies. Ouf, la catastrophe est évitée mais on compte déjà des pertes. On imagine alors que le plus difficile est passé.

On peut éplucher les baguettes et les baisser. On surveille tout de même de près les chenilles qui par temps frais ont besoin de se réconforter en grignotant quelques bourgeons. Les températures remontent enfin, la végétation redémarre, nous n'aurons pas besoin d'aller capturer ces lépidoptères, à la main, de nuit, avec une lampe frontale.

On griffe enfin les sols, on vient nettoyer entre les ceps avec l'aide de Walle notre tracteur électrique autonome qui doit nous permettre de passer au bon moment dans chaque parcelle en limitant notre empreinte carbone.

L'ébourgeonnage commence et la pluie s'invite assez vite quotidiennement.

On courbe l'échine. On se dit que ça finira bien par passer.



Ce sont ensuite les orages parfois accompagnés de grêle qui s'en mêlent et le vent se fait parfois tempétueux. Les feuilles résistent mais sont marquées. Certaines vitres de la maison se sont brisées et des arbres chutent, mal ancrés dans un sol détrempé. Un mur de clôture s'effondre sous la pression de l'eau. Axelle sort de sa maison en canoé. L'eau est partout.

La météo semble annoncer de meilleures conditions à venir. Il était temps.

La fleur se passe...mal. Avec l'humidité et la fraîcheur, elle coule. Les inflorescences disparaissent de jour en jour. Allez, il faut tenir, dans 3 mois ce sont les vendanges. On doit gagner cette course-là. Après 2016 et 2021 nous avons appris à être plus efficaces et ne rien lâcher. On se serre les coudes et on ne faiblit pas. Jour après jour, les Week-end et même quelques nuits, nous sommes au chevet de nos ceps.

Et le beau temps annoncé n'arrive toujours pas. Il pleut, il pleut et il pleut encore.

Sur le végétal fragilisé, le mildiou s'invite au festin. Un peu sournois celui-là. Il paraît bien costaud. Devenirait-il résistant ? S'est-il dopé le tricheur ? Tous les 5 jours nous tentons de le contenir. Huile essentielle d'orange, sel de mer, cuivre...Nos urgentistes de la vigne sont aux petits soins. Pour François qui vient de commencer au Domaine comme mécanicien-chauffeur, c'est un saut dans le grand bain direct. Pour nos parcelles malades, nos réponses en lutte biologique paraissent insuffisantes. Mais que faire ? On veut croire à une amélioration et à une récompense de notre implication totale.



Les jours passent et la situation ne s'arrange pas. Nous n'arrivons pas à avoir quelques jours stables, et secs. Fin juillet, nous cumulons déjà 1700mm d'eau là où une année normale en compte 700 sur 12 mois. Toutes les sources oubliées se sont rappelées à nos mémoires transformant notre vallée en un petit torrent d'une eau cristalline.

Un dernier orage de grêle vient clore nos espoirs en août.



Les toutes petites vendanges se font en un éclair sous un ciel gris. Les raisins sont néanmoins jolis et même s'ils ne donneront pas les vins les plus denses, ce que nous dégustons déjà en ce mois d'octobre 2024 est très net, fin et fruité.

Nos échecs sont nos victoires de demain. Nous avons appris encore mais le prix à payer est élevé cette année. Conscients que la nature se partage et plus spécifiquement dans notre approche de l'agriculture, une année sans récolte est un peu difficile à avaler quand on fait partie de ceux et celles qui tentent au mieux de limiter notre impact sur l'environnement.



Les JO sont finis. Nous n'aurons pas rapporté la médaille que l'on espérait.

Cependant, nous ne baissons pas les bras et nous sommes déjà en train de préparer 2025 et les années suivantes avec de nouveaux engagements. Toujours un travail précis sur la taille, des apports de matière organique sous forme de compost pour entretenir et préserver la fertilité des parcelles, plantations de haies et d'arbres truffiers au sein même des vignes, pastoralisme pour l'entretien en sortie d'hiver, renouvellement parcellaire avec de nombreux questionnement sur les variétés adaptées, la densité de plantation...les projets ne manquent pas, toujours résolument tournés vers l'avenir.

Avec tout cela, il y aura évidemment moins de vins disponibles. Nous vous remercions par avance de votre compréhension si nous ne pouvons pas répondre totalement à vos demandes et vous prions d'ores et déjà de bien vouloir nous en excuser.

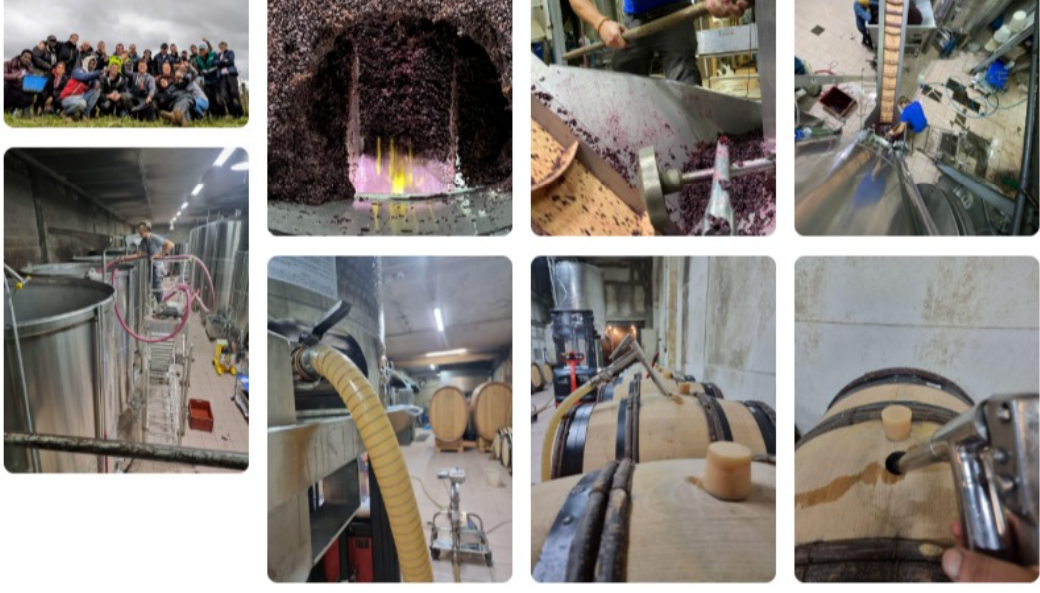


Vous souhaitez en savoir plus ? N'hésitez pas à nous joindre. Nous nous ferons un plaisir de vous répondre et/ou de vous recevoir.



votre vigneron

Dominique Gruhier



Le Tirage au sort !

Et sinon...comme promis, nous avons effectué le tirage au sort organisé pour fêter la sortie de notre nouveau site Internet et de notre boutique en ligne.

Mais aussi, nous en profitons pour vous remercier de l'accueil réservé à la sortie de notre nouveau site, merci à toutes et tous !

Félicitations aux gagnants !  
A bientôt sur [www.bourgognevin.com](http://www.bourgognevin.com) !



Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy

5, rue du Clos de Quincy – 89700 Épineuil

03 86 55 32 51 – [vin@bourgognevin.com](mailto:vin@bourgognevin.com)  
[bourgognevin.com](http://bourgognevin.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Cet e-mail a été envoyé à [dorothee.radjab@hotmail.fr](mailto:dorothee.radjab@hotmail.fr). Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur les listes du Domaine Dominique Gruhier.

Si vous souhaitez vous désinscrire, cliquez ici



© 2024 Domaine Dominique Gruhier  
Réalisé par SiteDoWeb