



**FAMILLE SUMEIRE**  
VIGNERONS EN PROVENCE

**Ce 24 octobre 2013**

## **Vendanges 2013 : Un retour à des dates de vendanges traditionnelles, et un millésime avec une belle fraîcheur !**

**Un début retardé par rapport à ces 10 dernières années, mais qui n'est qu'un retour à des dates de vendanges traditionnelles.**

On retrouve des dates de début de vendanges comme on les connaissait par le passé :

un début de vendanges le 9 septembre à Cuers et le 23 septembre à Trets. Ces dates sont beaucoup plus tardives qu'en 2012 mais elles sont dans la normale si l'on considère les 20 dernières années.

Un état sanitaire excellent.

Un rendement satisfaisant dans l'ensemble ; beaucoup de coulure sur les grenaches de Sainte Victoire diminuant la récolte, mais heureusement la coulure est absente de Cuers.

### **De nombreux brouillards matinaux apportant beaucoup de fraîcheur et donnant la typicité du millésime**

Cette fraîcheur matinale a donné aux jus une belle fraîcheur qui se retrouve dans les vins à la fin de la fermentation. Sur le terroir de Cuers Pierrefeu, cela est assez rare, et ainsi la typicité des vins est modifiée, ils sont beaucoup plus nerveux qu'à l'accoutumée. En revanche, à Trets, il est assez habituel d'avoir une acidité naturelle présente.

Les températures de l'après-midi ayant systématiquement remonté chaque jour, ceci a permis à la maturité de très bien évoluer comme elle le devait.

Pour les rosés : nous avons utilisé comme d'habitude la méthode du pressurage direct. Les fermentations se sont déroulées à des températures oscillant entre 16 et 18 °. Concernant les sélections parcellaires, il s'agit de raisins plus mûrs et donc à ce jour les fermentations ne sont toujours pas terminées.

Pour les rouges : grâce aux belles maturités obtenues cette année, les cuvaisons sont de 3 semaines environ et ne sont pas encore terminées. Une grande concentration est à prévoir. Les températures de cuvaison sont de 25 à 30 °.