

FAMILLE SUMEIRE - L'ANNEE 2022, DES VIGNES A LA RECOLTE.

L'ensemble des vignes de la Famille Sumeire est cultivé selon les règles de l'agriculture raisonnée, sans utilisation d'aucun désherbant. Un rang sur trois est enherbé, pour faciliter le passage des tracteurs et préserver la biodiversité des sols.

Les haies existantes sont préservées, de nouvelles haies ont été créées. Des ripisylves (du latin « ripa » rive et « sylva » forêt) sont aménagés en bordure de petits cours d'eau et participent au bon état de ces ruisseaux : ces espaces boisés favorisent la biodiversité, limitent le réchauffement de l'eau en procurant de l'ombre, stabilisent les berges et limitent l'érosion grâce aux racines des arbres, atténuent les dommages des inondations éventuelles en ralentissant et en stockant l'eau, améliorent la qualité de l'eau par auto-épuration .

Une partie du vignoble est conduite en agriculture biologique afin de mener une expérience et de mesurer les conséquences de ce mode de culture.

L'année viticole 2022

L'hiver a été marqué par une absence de pluie ce qui n'a donc pas permis le rechargement des nappes phréatiques. Ces faibles réserves en eau, ajoutées à des températures relativement basses, ont conduit à un débourrement tardif. Nos vignes ont échappé aux gelées ponctuelles qui sont survenues dans la région. Avec un printemps très chaud, et de fortes températures, la végétation s'est beaucoup développée, et les premières floraisons ont eu lieu vers le 15 mai, soit avec environ 10 jours d'avance par rapport à 2021.



Les premières lueurs du jour d'un matin de vendanges à Château Coussin, Trets en Provence.



Une grappe de cinsault juste avant la récolte

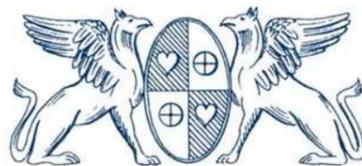
L'année restera marquée par une absence de pluie, et des vagues de chaleur précoces, dès le mois de juin, après la fleur, et intenses.

La forte sécheresse de cette année 2022 a très bien été supportée par nos vignes, accompagnées par un apport d'irrigation – autorisé par dérogation exceptionnelle à compter du 15 juin- au goutte à goutte raisonné et un travail du sol adapté à ces conditions climatiques particulières.

Reprenant une tradition qui devenait rare, le ciel a apporté une pluie bienfaitrice après le 15 août, qui a heureusement soulagé le déficit hydrique après la véraison, en déstressant la vigne, ce qui a permis un très beau début de vendanges. Les vignes se sont parfaitement adaptées à ce contexte particulier, et n'ont pas montré de signes visibles de sécheresse; les vignes anciennes ont particulièrement bien supporté cette situation grâce à leurs profondes racines. Mais les nappes restant bien faibles, il nous faut rester très attentifs jusqu'à l'an prochain.

Les vendanges

L'état sanitaire des raisins a été parfait : la sécheresse évoquée plus haut ayant préservé tous les cépages des éventuelles maladies. Néanmoins l'organisation de la récolte a été compliquée, car même si aucun signe de souffrance de la vigne n'était visible, et il n'y avait pas de feuilles jaunes, la chaleur a provoqué un stress sur les vignes.



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

Heureusement, grâce aux 58 mm de pluie à Cuers et aux 30 mm à Trets et Puyloubier, les maturités ont pu évoluer sereinement vers un début de récolte le 20 août à Cuers (date la plus précoce jamais vue, ces 10 dernières années on était aux environs du 22 août) et le 22 août à Puyloubier suivi de Trets (ceci est encore plus remarquable, le début de vendanges se situant en principe aux alentours des 4 ou 5 septembre)

Le calendrier des vendanges a été difficile à mettre en place en raison d'une grande hétérogénéité dans les parcelles, et d'écarts constatés entre les prélèvements sur le terrain et les mesures du degré réel. Ainsi l'ajustement a dû être constant, au jour le jour, afin de récolter à la maturité optimale, quitte à faire des pauses pour rester à l'écoute de cette année vraiment délicate.

A Cuers, le degré a été atteint de façon satisfaisante, et à Trets et Puyloubier, il est resté stable une fois arrivé au stade souhaité, probablement aidé en cela par la fraîcheur des nuits.

Les arbitrages ont été souvent délicats en raison de décalages entre le visuel des raisins, la dégustation et l'analyse du jus en cave, qui donnaient souvent des différences. Les ramassages ont été avancés au maximum, afin de profiter des températures plus fraîches, avec un début souvent à 2 h du matin. En fin de vendanges, les nuits sur le secteur de Sainte Victoire étaient très fraîches.

Malgré des prélèvements avant la récolte annonçant une acidité un peu faible, celle-ci s'est révélée bien équilibrée en cave. Les acides naturellement présents dans le raisin, en raison de la sécheresse, notamment l'acide malique, se sont « mis en réserve » par un processus dit de « salification » et sont ressortis uniquement après la récolte : belle réaction de la nature et de la vigne !

Cette fraîcheur des jus s'est ressentie à la dégustation en cave, elle est déjà caractéristique du millésime 2022, et augure des vins équilibrés et prometteurs.



Le futur rosé 2022