

DOMAINE GAUBY



Le millésime 2018, un climat chaud et sec après les pluies de printemps en Roussillon.

Depuis le temps que nous faisons ce métier, nous savons que chaque millésime est différent. Cela ne nous surprend plus. Les années passent et nous sommes témoins des changements climatiques et nous assistons bouche bée aux dérèglements de la nature.

Le climat de ce millésime bat encore des records. Finalement cela nous a été profitable. Après l'hiver sec nous assistons à un printemps très pluvieux. Les nappes phréatiques et les sols avaient fait le plein.

Ce printemps 2018 ne nous laissa aucun répit pour arriver à des traitements performants. Toute cette pluie a bien évidemment ouvert une pression importante au mildiou, fait assez rare dans le Roussillon où nous sommes plus coutumiers de combattre l'oïdium.

Ces orages étaient très localisés et non malheureusement pas profité à tout le Roussillon. Alors que notre pluviométrie annuelle avoisine les 450mm en moyenne, nous avions de la pluie jusqu'aux vendanges.

Le débourrement se fait de façon régulière et les vignes ne souffrissent pas de stress hydrique, la végétation était abondante et les sorties de grappes, nombreuses. Si aucun incident ne survenait, le millésime serait généreux.

Guetter la moindre fenêtre sans pluie et sans vent, intervenir à toute heure et pouvoir être nombreux afin de traiter l'ensemble de l'exploitation le plus efficacement possible furent nos préoccupations principales d'avril à juillet.

La pluie continua jusqu'à fin juillet sur des vignes protégées et en épisodes très brefs tellement bénéfiques pour la vigne à cette période ci.

Bien que l'été fût chaud et humide, les maturités ont été très hétérogènes et poussa notre premier jour de vendanges au 13 Août. Nous terminions le 27 Septembre en petit comité avec des Grenaches Noirs sublimes.

En cave, les vins sont très droits avec beaucoup de longueur, et un fruit plein d'éclat.

VV Rouge 2018 n'est pas encore assemblé définitivement mais chaque lot nous ravi par sa fraîcheur et sa pureté.

Muntada 2018 présente des tanins déjà très souples et un fruit rouge d'une grande intensité. Comme en 2017, la profondeur est d'un grand niveau en 2018.

SCEA Domaine Gauby

La Muntada 66600 Calce ☎ Tél : 04.68.64.35.19 ☎ Fax : 04.68.64.41.77 ☎ TVA: FR 50 405 163 031
e-mail: domainegauby@outlook.fr