



Domaine Labry

Melin Auxey-Duresses 21190 MEURSAULT
tel : 03.80.21.21.60 courriel : contact@domainelabry.fr
site : www.domainelabry.fr

Domaine qualifié au titre de l'Agriculture raisonnée, depuis novembre 2006.

En direct des Coteaux de Melin

EDITO

Si l'an dernier était une future année de m...misère, le début de la saison 2013 nous a fait craindre le pire. Pensez-donc, attendre juillet pour voir le beau temps arriver enfin et se stabiliser sur nos coteaux ! A se demander si le réchauffement climatique n'est pas qu'une chimère.

Le soleil persistant fait remonter le moral de tous les viticulteurs jusqu'au 23 juillet. Ce jour là, la grêle a sévit sur Pommard et alentours, mobilisant même les médias nationaux.

La chance est toujours avec nous, peu de dégâts dans nos parcelles, et nous sommes heureux de voir une belle récolte ; certes tardive mais capable de nous redonner espoir après l'épreuve de 2012. Les vendanges ont commencé dans la première décade d'octobre. Remarquons que la dernière année où nous avons débuté la récolte en octobre est 1984. Eh oui, la planète est peut être en train de se réchauffer !

DÉMÉNAGEMENT DU CAVEAU



Le printemps tardif nous a laissé du temps pour travailler dans les bâtiments et installer le caveau de dégustation dans une autre partie de la maison : notre ancien bistrot. Jacques, un «tonton barbouilleur», a redonné de l'attrait à la vitrine d'époque.

Sophie a changé les couleurs du plafond et des murs et réaménagé tout l'intérieur. Le 15 juin, tout était opérationnel et les visiteurs des portes ouvertes de printemps ont apprécié l'ambiance nouvelle, avec la facilité d'accès.

Quelques détails restent à améliorer, vous pourrez juger par vous-même.



CALENDRIER

26-27 Octobre

*Coup d'Œil, Coup de Cœur
Caves ouvertes à Auxey et Melin*

22-23-24 Novembre

Dégustation à Paris (20e)

30 Novembre

*Dégustation à Hérouville St Clair
(Caen-14)*

1er Décembre

Dégustation à Alençon (61)

7 Décembre

*Dégustation à Talant (21)
Dégustation à Loire sur Rhône(69)*

22-23 Février 2014

Foire aux Vins à Haspres (59)

17-18 Mai 2014

Dégustation à Fontenay le Fleury (78)

29-30-31 Mai 1er Juin 2014

Journées Gourmandes à Saulieu (21)

7-8-9 Juin 2014

Foire aux vins à Mailly Champagne (51)

21-22 Juin

*Portes Ouvertes au Domaine Vocoret à
Maligny (89)*

Ces déplacements peuvent être l'occasion de vous livrer si vous vous trouvez sur notre itinéraire, et que vous nous le demandez quelques jours plus tôt.

A la cave (pour mieux vous servir) merci de prendre rendez-vous.

PORTES OUVERTES DE PRINTEMPS



Profitant du beau temps et de l'ouverture de notre nouveau caveau de dégustation, le 15 juin, une cinquantaine de visiteurs sont venus découvrir notre terroir de plusieurs façons :



La vigne dans son milieu naturel. Olivier Léger guide naturaliste a fait découvrir les insectes, les oiseaux et les fleurs qui vivent dans et autour de nos vignes. Chacun s'étonnant de la multitude et de la variété de ce qui se trouve à nos pieds.



La dégustation dans ce beau cadre naturel. La balade a ouvert l'appétit des randonneurs. Ils se sont remis de leur effort, près de la Vigne « du Joseph » avec un petit coup de Hautes Côtes de Beaune blanc 2012, et le mouton ou canard de Pascal Laprée, cuit sur place et servi sous chapiteau. Belle journée et beaucoup de souvenirs qui donnent envie de recommencer.

BOUTEILLES ALLÉGÉES

Petit à petit, le verre allégé trouve sa place dans nos piles de bouteilles. Le verrier maîtrisant mieux son art, nous propose des bouteilles utilisant moins de verre donc moins d'énergie. Elles font, bien sûr, le même volume, sont aussi solides mais moins lourdes, sur un carton de 6 bouteilles ça se sent, et sur 6 fois 66 encore plus! L'environnement s'en porte mieux et le manutentionnaire aussi.

DISPARITION DE JEAN BUISSON

L'oncle de Bernard et grand oncle de Sophie s'en est allé brutalement ce début septembre. C'est lui le propriétaire d'une partie des vignes de notre exploitation, dont Meursault. Pendant de nombreuses années nos vendanges se faisaient en commun ce qui a renforcé les liens et bien sûr aujourd'hui notre peine.

FLAVESCENCE DORÉE

Ce n'est pas un qualificatif pour nouveaux riches, c'est une maladie qui se propage dans les vignes et qui rend le feuillage des ceps atteints jaune doré ou rouge, selon le cépage. Ce parasite est transmis par une cicadelle (toute petite sauterelle) qui, piquant alternativement des plants malades et des plants sains pourrait décimer le vignoble.

Le seul remède consiste à détruire ledit insecte. Un traitement généralisé a été rendu obligatoire par le Préfet. Les réticences ont été nombreuses et les décisions passionnées ; mais quand il faut sauver le vignoble, il faut se mobiliser.

REDÉPLOIEMENT

Deux événements importants dans la vie de notre domaine : le départ d'un ouvrier et l'ouverture de la succession de Marie-Thérèse Labry. C'est l'occasion de revoir les fondamentaux et l'option de Sophie serait de réduire la surface, surtout dans les appellations les moins prestigieuses. Ceci permettrait d'être plus présent sur le vignoble et auprès des clients. C'est d'ailleurs auprès de ceux-ci, vous chers lecteurs, que nous nous tournons pour vous proposer de prendre des parts dans un GFA (Groupement Foncier Agricole) et de devenir partenaire, ce qui vous donne droit à un fermage payable en vin. Il y a quelques avantages fiscaux et nous sommes à votre disposition pour en parler.



ACHAT ET AMÉNAGEMENT DE LA 1^{ÈRE} VIGNE DE SOPHIE



Le cousin Joseph (cousin de la grand-mère de Sophie) a accepté de vendre une parcelle située au milieu d'autres vignes exploitées par notre entreprise. La vigne étant vieille, malade et peu productive, les ceps ont servi à faire cuire le mouton et le canard le 15 juin lors des portes ouvertes. Après les travaux de défonçage (labour profond) et de réaménagement des contours (espaces aplanis en bas et en haut de la parcelle pour permettre au tracteur de faire demi-tour), le terrain est prêt à être planté au printemps 2014. La vigne « du Joseph », c'est comme ça qu'elle se nommera, a été le lieu d'un bel élan de solidarité. Il faut être nombreux derrière la charrue pour tirer les racines et les cailloux, aussi une bonne dizaine de collègues vigneron de la commune sont venus prêter main forte pour donner toutes les chances à cette vigne de produire un bon Auxey-Duresses blanc, à partir de 2016.

En direct des Coteaux de Melin