



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

Après un long hiver humide, et sans froid, le printemps arrive, sec, précoce et chaud. La bonne humeur vient revigorer nos esprits, comme les campagnes électorales n'ont pas su le faire. Ouf ! Le beau temps existe encore.

La vigne pousse, active, mais régulièrement sans bousculer le vigneron. Le vent des Rameaux, qui selon les dictons locaux, est le vent de l'année est plutôt annonciateur de sécheresse (nord nord-est). Le mildiou semble avoir disparu, peu de traitements. La nature en est réjouie. La fleur arrive avec le feu de la Pentecôte, ce qui permet d'envisager des vendanges début septembre. La chaleur a atteint une telle intensité que les chardonnay ont coulé (mauvaise fécondation).

La récolte s'annonce belle en quantité, de quoi réjouir le vigneron, après 2 récoltes fortement déficitaires.



L'orage de grêle du 28 juin change soudainement la donne. Meursault, Monthélie, Volnay, Pommard et Beaune sont à nouveau touchés, allant de 20 à 80 % de perte. C'est la 3^{ème} année : plus de stock, plus de trésorerie, ça ressemble au désespoir. Que faire ? Certains vont manifester devant la préfecture de Dijon, que demander ?

Nous voudrions remercier tous ceux d'entre vous qui se sont inquiétés du sort de nos vignes.

Cela fait chaud au cœur de se sentir soutenus face à l'adversité d'une nature détraquée.

Nos parcelles de Meursault sont les plus touchées : plus de 50 % de perte. Celles de Pommard et Monthélie le sont à 20-30 %. Si cela représente une perte en valeur sensible, sur l'ensemble du domaine, et, s'il n'y a pas d'autre accident, cela devrait rester supportable.

Arrivé au cœur de l'été, vigneron comme vacanciers attendent le retour du beau temps. Comme chacun le sait, c'est septembre qui fait la qualité.

RESTRUCTURATION DU DOMAINE

Dans notre dernière édition, nous vous avons parlé de la réduction des surfaces de vigne. C'est fait. Le Bourgogne Passe-toutgrain vient d'être arraché pour cause de non-rentabilité.

C'est sur le plan esthétique que ça marquera le plus, car les vignes situées à l'entrée de Melin, côté Auxey-Duresses, donnaient une ambiance viticole au paysage. Y aura-t-il un jour d'autres vignes ? Des chênes truffiers ? Ou des moutons ?



CALENDRIER

15-30 Septembre
Vendanges

25-26 Octobre
Coup d'Œil, Coup de Cœur
Caves ouvertes à Auxey et Melin

21-22-23 Novembre
Dégustation à Paris Invalides
23 Novembre
Dégustation à Soisy sur Seine (91)

29 Novembre
Dégustation à Hérouville St Clair
Château de Beauregard (Caen-14)

6 Décembre
Dégustation à Daix (Dijon nord)

19-20 Décembre
Marché de Noël (62)

21-22 Février 2015
Foire aux Vins à Haspres (59)

28-29 Mars 2015
Dégustation à Fontenay le Fleury
Marché couvert (78)

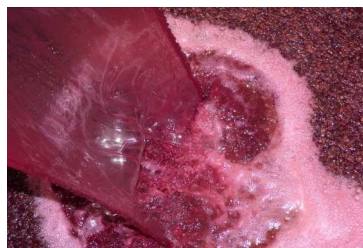
14-15-16-17 Mai 2015
Journées Gourmandes à Saulieu (21)

23-24-25 Mai 2015
Foire aux vins à Mailly Champagne (51)

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.

RÉCOLTE 2014

Et Septembre fit la qualité. Il faut savoir être patient, faire confiance (avec modération) aux prévisions météo. La nouvelle organisation des vendanges permet plus de souplesse pour vendanger chaque parcelle le jour J. Ce qui donne de beaux degrés, mais aussi des couleurs franches pour les rouges et laisser espérer un beau millésime après 2-3 années de bouteilles. Les blancs, plus discrets dans leur jeunesse apprécieront l'élevage en fûts pour révéler leur personnalité.



VENDANGES

Là aussi, changement historique. Les vendangeurs ne dormiront plus sur place, donc plus de repas du soir et de petit déjeuner. Cela soulagera la chef cuisinière qui, après 42 années passée aux fourneaux souhaite ralentir le rythme. Les contraintes administratives ne sont pas non plus étrangères à la décision.



QUARANTIÈME VENDANGE À LA CUVERIE

Le bâtiment de vinification et d'élevage de nos vins, situé à l'entrée de Melin en venant de Beaune, a été agrandi et aménagé en plusieurs fois. Pour améliorer la réception de la vendange et mieux la respecter, il y a encore des projets qui se réaliseront cette année et surtout l'an prochain. Nous en reparlerons.



LUTTE CONTRE LA GRÊLE

Voici l'article rédigé par Marion Ivaldi, dans le numéro 210 de septembre 2014, de la revue viticole « Réussir Vigne ».

« **BOURGOGNE** : La grêle a violemment endommagé le vignoble de Côte d'Or en juin dernier, protégé en partie par des diffuseurs d'iodure d'argent pour la première année. Le bilan du dispositif est mitigé et pourrait être amélioré.

Le constat : des résultats décevants. Les dégâts vont jusqu'à 95 % pour certaines parcelles de pomard 1er cru et beaune 1er cru. Globalement, le bilan du dispositif est mitigé. « Mais sur de nombreuses communes, les dégâts sont limités à 20%. Beaucoup de viticulteurs estiment que c'est grâce aux générateurs », indique Thiébaud Huber, président de l'ARELFA Bourgogne, qui gère le dispositif de diffuseurs. « Par ailleurs, la promesse du dispositif est de diminuer l'intensité des dégâts de 50%. »

La raison : pas assez de diffuseurs. L'orage est allé très vite, se déplaçant à une vitesse de 73 km/h contre 55 km/h pour l'orage de grêle survenu en 2013. « Il aurait fallu que des diffuseurs soient installés à 60 kilomètres de la zone protégée, c'est-à-dire jusqu'à Montceau-les-Mines », explique Thiébaud Huber.

Les pistes pour améliorer. L'une des pistes envisagées est, bien entendu, d'agrandir la zone, mais pour cela il faudra convaincre des exploitants d'autres filières agricoles. Par ailleurs, un comité technique a été constitué pour tenter d'expliquer pourquoi la grêle impacte toujours la même zone. Enfin, les viticulteurs bourguignons envisagent de faire une demande d'expérimentation de filets pare-grêle à l'INAO, cette technique étant interdite par les cahiers des charges. **MARIONIVALDI.** »

Ce sujet avait déjà agité nos esprits il y a 40 ans, et je me pose toujours les mêmes questions : a-t-on le droit d'intervenir sur le climat, nous viticulteurs ? Est-on sûrs de respecter la santé de tous en nous faisant respirer cet iodure d'argent ? Le comble de cette affaire, est que les responsables de cette organisation sont pour certains « bios », vous savez, ceux qui sont menacés d'aller en prison pour avoir refusé de polluer.

M'étant ouvert de cette apparente contradiction à certains, on m'a expliqué que je n'avais rien compris. J'ai surtout compris que j'étais un vieux con...testataire et qu'il valait mieux que je m'occupe de vivre ma retraite le plus heureux possible. Cela ne m'enlève pas la passion pour ce beau métier, mais me fait douter de son avenir en « bio ». Et si parfois on était raisonnable et que la profession unie aille voir les assureurs pour discuter les primes pour une assurance grêle collective ? Ai-je abusé du jus de la treille ? Je crois toujours à la solidarité face à l'adversité, et il y en a une qui nous touche de très près : c'est la vôtre, manifestée par votre fidélité à nos vins.

AUGMENTATION DES TARIFS

La petite récolte 2012, vient d'être mise en bouteilles (1/3 de la normale) et commence à apparaître sur nos listes, avec un coup de pouce tarifaire sensible. Rassurez-vous ce ne sera pas multiplié par 3. Mais il n'y en aura pas pour tout le monde.



En direct des Coteaux de Melin