

FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD

VENDANGES 2021

Le mot de François pour décrire la récolte :

« BELLE »

C'est une belle vendange et même si les fermentations ne sont pas encore terminées, le profil du millésime 2021 semble dessiner des vins équilibrés, assez aromatiques, avec plus de fraîcheur et de structure que pour le millésime 2020. Même si ce n'est pas forcément ce que recherchent les amateurs de rosé, il s'agit probablement d'une année qui devrait avoir une aptitude à la garde supérieure à 2020.



Les vendanges furent longues et tardives. Elles ont débuté le 23 août et s'achèveront probablement vers le 24 septembre.

Des vendanges atypiques avec un ordre de maturité des cépages souvent bouleversé ; habituellement nous commençons par les Sémillons et terminions avec les Cinsaults et les Mourvèdres, cette année nous avons commencé avec des Rolles et rapidement, déjà des cinsaults se présentaient.

C'est une petite récolte. Le gel, un printemps humide et froid sur la fleur, suivit d'un été sec a contribué à retarder la maturité et à réduire la production. Nous évaluons notre perte de rendement liée aux différents aléas climatiques à environ 10% ce qui n'est rien en comparaison de certains de nos confrères.

Une récolte plus stressante que d'habitude, car, outre la menace des traditionnels orages de fin d'été, nous avons dû nous arrêter fréquemment pour attendre la bonne maturité sans que les équipes ne se déconcentrent.

Au total nous avons 11 cépages différents, 4 pour les blancs et 7 pour les rouges et rosés. Le cépage le plus représentatif pour les rosés et rouges est le Grenache (36%) puis Cinsault, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Tibouren et Cabernet. Pour les blancs il s'agit du Rolle (80%) puis Ugni blanc, Clairette et Sémillon.

