



« **Le millésime 2021** sera marqué par une très petite récolte en volume (-35 à -40%) du fait principalement du Gel de printemps et de quelques difficultés liées à la météo pluvieuse en début d'été, mais globalement, bien maîtrisée par nos vignerons grâce à la démarche agriculture raisonnée reposant sur beaucoup d'observation et de méthodes préventives

Un millésime « normal » au niveau précocité. Plus tardif de 15 jours par rapport à 2020, mais dans la moyenne décennale.

Comme chaque année, les dernières semaines avant la récolte sont cruciales pour favoriser une maturité optimale et vendanger des raisins sains et mûrs. Le travail de sélection parcellaire sera une nouvelle fois déterminant également pour récolter les vendanges à leur optimum de maturité selon le type de vin souhaité (rosé, rouge de garde, rouge fruité...)

**Pour les rosés et les Blancs secs** nous devrions avoir de beaux potentiels aromatiques et de la fraîcheur dans les vins.

**Pour les rouges**, sur les parcelles les plus homogènes sélectionnées, il faudra attendre début octobre pour une maturité phénologique parfaite (composés aromatiques, couleur, tannins...).

Nos stocks de qualité en Rouge AOC sur les millésimes 2018, 2019 et 2020 permettront de proposer des vins de grande qualité à nos clients, mais il y aura peu de rouge AOC millésime 2021 vinifié, faute de volumes suffisants.

Une année compliquée pour nos vignerons qui auront une perte de revenu conséquente.

Malgré tout, la Cave poursuivra de son côté le travail qualitatif pour améliorer la rémunération de ses adhérents et récompenser leurs efforts permanents sur les aspects qualitatifs et environnementaux

Il faut espérer maintenant que les récoltes 2022 et 2023 seront normales pour reconstituer des stocks de qualité.

Les vignerons de Tursan

