

Septembre 2021



Une jolie fleur photographiée sur le coteau... Honnêtement,, elle n'est pas indigène : Cyril a planté des feijoas l'automne dernier et cette année, il nous a déjà offert des fleurs !...

sur le coteau



Nous ne nous sommes pas ennuyés ! La nature nous a proposé maintes occupations :

La grêle est venue visiter les vignes, ensuite, Bernard a nettoyé chaque grappe de Mondeuse en enlevant les grains tapés pour qu'ils ne pourrissent pas et ne contaminent pas les autres.



Les « radées et bonnes radées » (=pluies et pluies diluviennes), ont maintenu un état d'humidité propice au mildiou et même à l'oidium tout récemment ! Ces pluies ont permis aux herbes de s'exprimer... et à nous, de faucher !

Nous avons réussi à retarder l'arrivée du mildiou, mais pas à l'arrêter. Nous avons traité jusque fin juillet , quand la pluie nous en laissait le temps !

Si nous avons pu éloigner les sangliers et blaireaux de nos vignes en posant des fils électriques à temps, les oiseaux, ne voyant pas de filets, ont commencé à vendanger avant nous. Cela s'appelle du partage... Certains ont même eu le toupet de s'installer complètement dans la vigne !



Pour protéger les grappes encore sur pied, nous promenons les ballons effaroucheurs et des bandelettes holographiques.

L'effaroucheur sonore quant à lui reste en place pour couvrir le maximum de parcelles...



Le gel du mois d'avril a fait que certains cépages ont eu deux floraisons à trois semaines d'intervalle, d'où une différence de maturité actuellement...



Par contre, les pluies ayant ameubli la terre, il était opportun de retracer les chemins en pente sous les vignes...



Dans les bizarreries de l'année, cette jolie feuille de vigne... quel cépage ?

De nombreux ceps ont été contaminés par la flavescence dorée, malgré les 3 traitements insecticides (bios) obligatoires.

Cette année, nous avons davantage travaillé avec Cyril :

En cave et hors cave !



préparations d'extraits
fermentés l'un pour l'autre, prêt de matériel...

échanges autour des préparations naturelles, nettoyage d'un pré pour semer de la luzerne (en vue d'extraits fermentés de luzerne pour la prochaine campagne)...



dégustation dans les vignes ouvertes aux différents promeneurs du coteau, aux habitants du Villard, aux vignerons... Pour une première, nous étions contents, et nous réitérerons l'an prochain !

À trois, nous avons pu multiplier les marchés car nous alternions ; Ainsi, nous avons pu ajouter Thônes, Saint-Michel de Maurienne et Courchevel, continuer Queige et Aiguebelle et surtout, faire quasiment tous les marchés d'Albiez

Quelque fois, nous étions ensemble pour des manifestations plus importantes, comme aux



Savoyardises à Albiez, à la fête du lac à Saint Alban d'Hurtières et à la fête de l'agriculture paysanne à Cognin.



L'occasion nous a été donnée de faire une livraison à la cave de la Halle à Mens, dans le Trièves.

Elle a bien changé depuis notre dernière visite en 2014 !
Elle se trouve... à côté de la halle !



Les vendanges



merci aux vendangeurs de cette semaine !

Et à ceux des jours à venir !

La première équipe, a été formée in extremis grâce à Cyril et au concours d'Adrien venu en renfort avec une équipe de choc: Fabien, Gaby et François. Christian arrivé (tout spécialement) de la Ciotat était chargé de fournir le soleil. Nous avons trié et vendangé du 54, du Pinot et du Gamay... Selon les proportions des différents cépages ramassés le vin s'appellera iris ou... !



Oups ! Bernard vient de trouver une caisse pleine de Gamay...

Pour les vendanges de Douce-Noire, c'est la chorale Terra Voce qui a fourni plus de la moitié de l'équipe : Chantal, Catherine, Sabine, Jacques et bien sûr, Bernard ! Mais Lin, Antoine et Timothé ont bien pris leur part de tri aussi!

Si nous n'avons remonté qu'un quart de ce que nous avons ramassé l'an passé, ce n'est pas de leur faute, ils ont cueilli ce qu'ils ont trouvé ! « Année de foin, année de rien ! »



Il était possible de trouver de belles grappes, en cherchant bien !

Nous avons eu la surprise de voir Michel Grisard au moment du dessert, et nos choristes ont entonné Hegoak dans un basque approximatif...mais néanmoins très réussi...

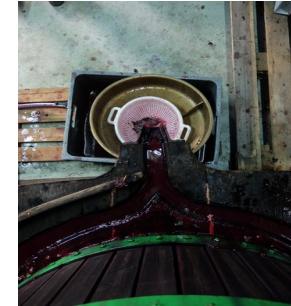


C'est quand même un moment sympa les vendanges !



Ce matin, c'était la pressée de la première vendange , elle a macéré pendant 6 jours. Peu de raisin, peu de jus...

Il va falloir se mettre à l'eau l'an prochain !



Le gîte



Le gîte a accueilli plusieurs personnes pendant l'été. De belles rencontres, riches et variées qui font oublier le ménage, obligatoire entre deux passages ! Au cours de nos échanges, nous avons pu voyager en Mayenne, en Haute Saône, en Alsace, dans le Sud, dans le Doubs, au Maroc... et même en Savoie !

De notre côté nous avons fait quelques sorties pour pouvoir conseiller nos futurs « gîteurs »...



**Bel automne à vous tous, on vous racontera la fin des vendanges
au prochain numéro !**

