



Magalas, 16 novembre 2018

Lettres aux Amis et Amateurs

Novembre. Me voilà reparti à travers la France pour vous retrouver dans vos régions et vendre nos produits. Je pensais étrener mon nouveau fourgon à la reprise des salons. Ce sera pour plus tard. La livraison prend du retard. Donc mon Fiat continue son service malgré les 230 000 kilomètres qu'il a sous le capot. Pourvu qu'il tienne.

Cordialement, André Alingrin

Vendanges

Très belle récolte cette année au domaine. La quantité est au rendez-vous. Comme l'an passé la majorité des parcelles a été vendangée à la main (14ha), d'où cinq semaines de travail. Il ne faut pas oublier la vinification tout le mois d'octobre, pendant lequel Laurie et le patron n'ont pas chômé en cave. Soyez rassurés, les vins sont beaux. Le millésime 2018 ne vous décevra pas.



Grappes de carignan

L'eau

Un « grand » événement s'est produit fin août au domaine. L'arrivée de l'eau potable, ou plutôt le raccordement du domaine à l'eau communale.

La pugnacité de notre voisin dans la gestion de ce dossier a été récompensée.

Il a fallu attendre de nombreuses années pour le voir aboutir.

Merci donc à Thomas Granier.



Les travaux d'acheminement de l'eau potable



Les hommes et les femmes

Toujours du mouvement au domaine.

Laurie devait partir, il n'en a rien été. Elle a accepté la proposition d'emploi du patron. Un peu de jeunesse dans l'équipe fera le plus grand bien.

D'un autre côté, Béatrice a souhaité ralentir un peu, et prendre du recul. D'où la nécessité d'embaucher une autre personne.

Delphine vient donc d'arriver pour la saison de taille. Ce n'est pas une inconnue au domaine, car elle avait fait les vendanges 2017 avec nous.

Bienvenue donc à la petite dernière !

Carignan

Vous êtes nombreux à vous étonner de l'absence de carignan dans les vins du domaine. La seule parcelle que nous ayons n'est pas du tout qualitative car dans un terroir assez quelconque. Le patron le garde car c'est un très beau vieux gobelet de 75 ans.

Mais cela devrait changer.

Il y a quelques semaines, le patron entend parler de l'arrachage probable d'un carignan en gobelet sur un joli terroir du village.

Son sang ne fait qu'un tour. Il en discute avec Laurie qui dit : « un vieux carignan, cela ne s'arrache pas. » D'où la proposition immédiate à la propriétaire de prendre la parcelle en fermage. Proposition acceptée !

Maintenant, il s'agit de ne pas se louper et de faire un beau vin, pour faire taire les sceptiques.



Elagage

Nous vous l'avons dit précédemment, la sécheresse subit depuis 4 ans a beaucoup fait souffrir la nature. Sur les arbres cela a entraîné la mort de diverses branches. D'où notre décision de faire de l'élagage, l'automne venu. Pour éviter que le domaine soit trop « dénudé », nous faisons une partie cette année, le reste se fera en 2019.



Béatrice "fait" du bois



un platane élagué

Facebook



Et oui tout arrive ! Le Domaine de l'Horte a désormais sa page Facebook !

N'allez pas croire que le patron se lance seul dans cette technologie moderne, il ne faut pas rêver. Ce sera le domaine de Laurie.

Clin d'oeil au néophyte...

Si une information ou un terme vous paraît obscur, n'hésitez pas à nous demander des explications. Comme tout secteur d'activité, nous avons nos termes techniques, quelques fois incompréhensible aux profanes !