



## L'année 2023, des vignes à la récolte

Avec un hiver particulièrement doux, on aurait pu craindre un débourrement très précoce, mais les nuits fraîches de février ont ralenti l'évolution et la précocité observée en début de saison a été proche de celle constatée en 2022, soit un début de millésime plutôt tardif.

Quelques nuits froides frôlant zéro degré, mais heureusement pas de dégâts de gel à déplorer.

Après un automne et un hiver extrêmement secs, la teneur en eau des sols était très inférieure à la normale. Néanmoins le débourrement a pu être homogène, en début de printemps.

Par la suite, une pluviométrie exceptionnelle durant les mois de mai et juin (300 mm de pluie en 3 semaines, soit l'intégralité du niveau de précipitations de 2022) a permis de remonter le niveau d'humidité des sols permettant une bonne assimilation des éléments minéraux nécessaires au bon développement de la vigne et à la floraison. De ce fait, les phénomènes de coulure plutôt récurrents sur certains cépages tels que le Grenache ont été très limités.

Ces conditions climatiques ont été toutefois très favorables au développement du mildiou et nous avons dû être très réactifs pour protéger la récolte. Dans le cadre de la protection phytosanitaire, nous utilisons essentiellement des produits d'origine naturelle (soufre et cuivre) pour lutter contre les principales maladies cryptogamiques (mildiou et oïdium). Conformément à notre engagement dans le label HVE « Haute Valeur Environnementale » l'entretien du sol se fait exclusivement de manière mécanique, avec un matériel précis et performant.

Après un printemps marqué par ces précipitations importantes et des températures modérées, l'été a été exceptionnellement chaud et sec, nécessitant le recours à une irrigation raisonnée, autorisée sur dérogation, afin de garder une surface foliaire optimale garantissant une bonne maturité des raisins. Cette maturité a été cette année assez hétérogène selon les cépages.

40 mm de pluie le dimanche 27 août, juste avant le début des vendanges à Coussin, a été bienfaitrice, enlevant la poussière de l'été et finalisant les maturités.

### En résumé :

- Un millésime très précoce, comparable à 2022,
- Une charge en raisins satisfaisante,
- Un état sanitaire de la récolte excellent grâce à un fort mistral, souvent jusqu'à 100 km/h,
- Une maturation en dents de scie au début, puis très rapide (+1.5° en moyenne par semaine) Il est à noter que certains cépages étaient mûrs avant les grenaches (ce qui est inhabituel),
- Des acidités globalement prometteuses (+50% d'acide malique à degré équivalent par rapport à 2022), un des marqueurs importants sur le terroir de Sainte Victoire.



## Echos des premières vinifications

Les premières cuvées présentent des vins aux arômes élégants avec beaucoup de finesse en bouche. Un début très prometteur. Des blancs et des rosés particulièrement aromatiques et équilibrés, et des rouges avec des profils excellents et complexes, notamment pour la syrah.



**Le 2 octobre, toute l'équipe s'est réunie dans le cloître de Château Coussin autour d'une paëlla dégustée avec César à Sumeire Château Coussin rosé, pour fêter la fin des vendanges 2023 !**