

## **2013, UNE RECOLTE TARDIVE**

L'hiver s'est attardé sur Auxey, avec des températures très froides sur les 3 premiers mois de l'année. Le deuxième trimestre est, quant à lui, marqué par la pluie : nous ne quittons plus nos bottes, obligatoires tant à la vigne que dans nos caves inondées !

Dans ces conditions, la saison végétative démarre tardivement, mais l'été s'installe en juillet et août pour le plus grand bonheur de tous. Une date marque néanmoins cette saison : le 23 juillet un violent orage de grêle s'abat sur la Côte de Beaune touchant, comme l'année précédente, nos vignobles situés sur Volnay ...

A l'issue de ces deux mois estivaux, la maturation a bien progressé, mais le millésime reste tardif. Le mois de Septembre, doux et humide, sera pour nous interminable : nos raisins ont encore besoin de temps, mais la météo nous pousse à être réactifs ...

Nous commençons à vendanger le 30 septembre : il faut faire vite ET bien ... Le prochain épisode pluvieux est prévu le 6 octobre ET il faut prendre le temps de trier grappe par grappe. Une belle performance réalisée par notre équipe de vendangeurs qui se fera finalement arroser le dernier jour de récolte ...

Ce millésime 2013 a, comme les précédents, nécessité une attention de tous les instants et restera marqué par son caractère tardif, auquel nous n'étions plus habitués ...

Les vins blancs de la récolte 2013 se caractérisent par des arômes agréables d'agrumes et de fruits à chair jaune et blanche. Cette netteté aromatique se retrouve en bouche. Une tension bienvenue leur confère de la fraîcheur finale et l'envie d'en reprendre une gorgée!

Pour les vins rouges de la récolte 2013, la petite taille des baies a permis d'obtenir de belles couleurs. Le fruité est intense au nez, offrant des arômes de fruits rouges fraîchement cueillis. En bouche, l'équilibre est là, entre finesse et gourmandise, tandis que des tanins fins prolongent le plaisir ...

Ce 5ème millésime pour les Terres de Velle illustre parfaitement la désormais très grande variabilité du climat : elle met à l'épreuve toute l'équipe du Domaine, en ne nous laissant aucun répit, mais elle offre à nos vins une étonnante richesse de profils organoleptiques ... une belle récompense, non ?

Tel: +33(0)380 228 031- Mail: info@terresdevelle.fr