



LE BIO CERTIFIÉ DANS NOS VIGNES ET DANS LA CAVE

Après trois ans de conversion, nous avons vendangé cette année nos premiers raisins certifiés BIO par Ecocert. Après avoir abandonné des pratiques comme le désherbage chimique dans nos vignes il y a plus d'une décennie déjà, nous nous sommes orientés tout naturellement vers une gestion durable et responsable de nos terres et de notre environnement.

Entre autres, nous avons opté en 2010 pour l'installation du système VITIFIL © pour le traitement de nos eaux usées. Il s'agit d'un système permettant de collecter, stocker et filtrer les effluents vinicoles, puis de les valoriser. En effet, un système de micro-irrigation par goutte à goutte a été prévu pour redistribuer l'eau traitée sur les cultures avoisinantes des caves - oliviers, arbres fruitiers... Il nous semblait donc évident « d'officialiser » notre démarche par une demande de certification en agriculture biologique.

L'année 2012 sera donc un millésime important pour nous, mais également pour la viticulture BIO. En effet, le millésime 2012 sera le premier à produire du véritable vin BIO. Jusqu'à là uniquement « vin issu de raisins produits en agriculture biologique », l'application cette année de la *réglementation européenne sur la vinification biologique en fera un produit entièrement BIO, de la vigne à la bouteille.*

Au Domaine Santa Duc nous accueillons cette nouvelle avec joie et quiétude. Car les pratiques interdites par cette réglementation, telle l'utilisation d'enzymes, ne faisaient pas partie de nos habitudes et les doses de sulfites plus faibles autorisées sur les vins BIO ne sont pas atteintes dans nos vins.

GIGONDAS PRESTIGE DES HAUTES GARRIGUES 2010

Six mois après la mise en bouteille, revenons sur notre Prestige des Hautes Garrigues et sur ce millésime exceptionnel en Vallée du Rhône. Le nez semble discret, mais entame rapidement une ascension en puissance et richesse aromatique. Beaucoup de fruits et d'herbes sauvages, cerise et griotte, myrtilles et fraises des bois, laurier, romarin, révèlent la jeunesse du vin, tout comme les notes de cacao, de tabac blond et de cannelle rappellent les foudres en bois de chêne dans lesquels cette cuvée a été élevé durant 18 mois. En bouche, minéralité et fraîcheur dominant le gras et la puissance, créant un vin élégant et féminin, qui présente néanmoins une structure tannique non-négligeable. Le poivre se lie aux fruits, la fumée aux herbes, la figue sèche et le citron confit donnent finesse et profondeur aux saveurs très persistantes.

Robert Parker décrit ce vin comme sensationnel! « *Une intensité extraordinaire, une sensation "multidimensionnelle" en bouche et une finale qui dure plus que 40 secondes.* »

2012, UNE ANNÉE DE PATIENCE ET DE STRATÉGIE

Une année viticole pleine d'épreuves pour la plupart des régions viticoles françaises. Après les gelées sévères du mois de février, le débourrement des vignes était irrégulier en vallée du Rhône. Néanmoins, grâce au printemps fertile alternant soleil et pluies, la végétation a vite rattrapé tout retard, la végétation a vite rattrapé tout retard, garantissant de très bonnes conditions pour le déroulement de la floraison. Après un été chaud, voir assez sec au mois d'août, nous avons débuté les vendanges le 17 septembre. De belles maturités et une gestion heureuse nous ont permis de vendanger les Syrah et Cinsault, tout comme les parcelles précoces de Grenache avant les orages de fin septembre. Les parcelles tardives de Grenache et Mourvèdre ont accueilli l'eau de pluie avec joie, permettant de finir la maturation avec sérénité. Les raisins présentent de jolis équilibres entre sucre et acidité, promettant des vins généreux et croquants, avec des taux d'alcool autour de 14% vol. et des valeurs de pH compris entre 3,5 et 3,7. Fruité ou épicé, juteux ou avec une bonne structure tannique, chaque parcelle nous a donné des raisins de caractère, promettant un beau potentiel de vins pour les assemblages et l'élevage.