

Château La Roque

LA ROQU'INFO N° 5

1. LA VIGNE...

La vigne, reste notre préoccupation majeure. Notre programme de palissage débuté l'an dernier se poursuit pendant que les « manquants » sont progressivement remplacés. De plus, un nouveau cépage, le Cinsault vient d'être planté sur un hectare, enrichissant ainsi notre vignoble.



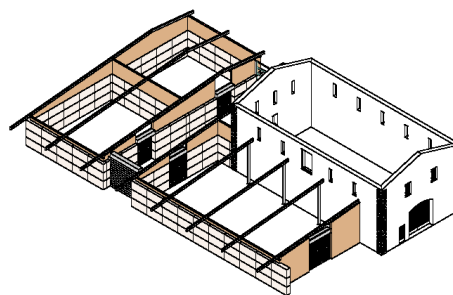
2. LA CAVE...

Mais cette année, c'est plutôt l'année de la cave...

Nos conditions de travail avaient trouvé leurs limites, il nous fallait moderniser, rationaliser et agrandir l'outil. Les travaux de rénovation et d'agrandissement ont commencé il y a deux mois et seront terminés pour...les vendanges.



Ci-dessous notre projet de future cave de vinification, élevage, chai à barriques et entreposage...



La phase démolition est maintenant derrière nous, et c'est tant mieux, car un peu...stressante !

3. LE COMMERCE...

Cette année nous étions présents comme prévu aussi bien au salon PROWEIN de Düsseldorf qu'à VINISUD à Montpellier.

- PROWEIN à Düsseldorf

Le Salon Prowein reste un incontournable des salons professionnels européens. Nous y étions avec des collègues de l'appellation dans le cadre de notre club informel baptisé « 658 ».

Et si on vous demande l'altitude du Pic St Loup, vous répondrez...658 mètres...bien sûr !



- *VINISUD à Montpellier*



Il faut être à Montpellier...et nous y étions...sur l'espace Pic Saint Loup qui regroupait les principaux producteurs de l'appellation. Ce salon n'a plus rien à envier à Vinexpo et autres références de la profession. C'est aujourd'hui une grande manifestation et reconnue comme telle dans le monde du vin.

- *DEGUSTATIONS à Boston et New-York*

Nul n'est prophète dans son pays...

L'accueil des américains a été fort sympathique. C'est dans leur nature et ils aiment bien les vins français.

Mais nous n'étions pas les seuls à représenter le vieux continent.

Espagnols, Italiens et autres producteurs de nos prestigieuses appellations, Champagne, Bourgogne et autres Bordeaux étaient là !

Les vins de cépage des pays nouvellement producteurs ont un marché, certes, mais nous avons aussi le nôtre...y compris chez eux !



New-York, New-York...

4. LA BIO-DYNAMIE

*Travaillant depuis 3 ans dans une optique de respect absolu du terroir, nous avons décidé cette année d'aller encore plus loin en traitant 6 hectares du domaine en **bio-dynamie**.*

*La **bio-dynamie**, comme l'agriculture biologique, a pour but d'obtenir des plantes saines avec un rendement optimum, tout en évitant d'épuiser les sols par une exploitation trop intensive. En bio-dynamie, aussi bien qu'en agriculture biologique, les sols sont fertilisés au moyen d'une fumure organique, le compost. L'emploi d'engrais solubles, naturels ou non, et celui de pesticides de synthèse sont évidemment proscrits. La base de ces agricultures est l'emploi du compost, réalisé, pour l'essentiel, à partir de fumier, de déchets végétaux et de terre, en fait de toute substance naturelle végétale ou animale susceptible d'être décomposée par les micro-organismes et les êtres vivants dans le compost.*

6. L'EQUIPE

Marion nous a quittés en mai pour de nouvelles aventures dans un autre monde que celui du vin.

Je la remercie de m'avoir accompagné dans la reprise du domaine il y a un an et demi déjà et lui souhaite bonne chance !

*Elle est remplacée dans les mêmes fonctions par **Michèle GOEMON**, canadienne d'origine mais française de cœur. Elle aura en plus la mission de développer l'activité commerciale.*

Michèle est donc votre nouvelle interlocutrice :

michele.goemon@chateau-laroque.eu



Michèle, Betto, Cyriaque et Dominique

Salutations vigneronnes !

Jacques FIGUETTE et son équipe

Juin 2008