

Le millésime 2021 : une année de petite récolte mais de grande qualité.

Pour les vignerons de Montagnieu, le millésime 2021 est le fruit d'une très difficile année de labeur.

Le gel d'avril a en effet touché l'ensemble des vignes avec une incidence variant de 30 à 70 % de perte selon la situation des parcelles mais aussi selon les cépages.

Ce fut un coup dur pour le moral, mais le vigneron, avant tout paysan, sait qu'il est entièrement dépendant de la Nature. C'est elle qui a toujours le mot de la fin ! L'humilité devient alors un trait de caractère à acquérir pour exercer ce métier avec passion.

Les mois suivants ne seront guère plus faciles pour les vignerons. Pluies abondantes alternant avec de rares mais belles journées de soleil et chaleur entretiennent une moiteur idéale pour le développement des maladies de la vigne : mildiou puis un peu plus tard oïdium.

C'est un dur travail de chaque jour, souvent sous la pluie, pour éviter l'entassement des pampres de la vigne et, donc, la prolifération des maladies.

Bien heureusement la dernière quinzaine d'août et le mois de septembre très ensoleillés nous permettent de récolter une vendange de belle qualité. La récolte commence mi-septembre et, de ce fait, nous voilà revenus à une date de vendanges habituelle pour la région.

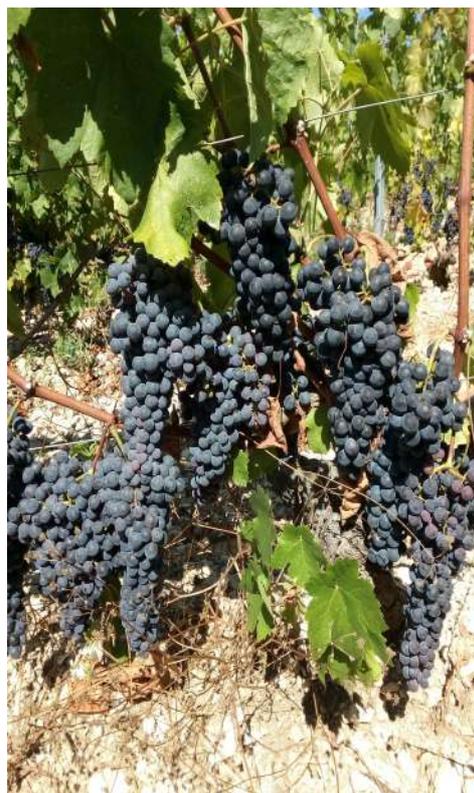


L'Altesse, cépage unique produisant la célèbre et historique Roussette de Montagnieu aura en 2021 la finesse, la concentration et l'élégance des grands millésimes.

Le Chardonnay sera pour 2021, probablement un millésime gourmand et très fruité.

La Mondeuse 2021, elle aussi, sera très réussie : riche, ronde et puissante.

Le Pinot 2021, quant à lui, ne sera pas en reste. Quasi fini en ce début d'hiver, il est déjà très aromatique et soyeux en bouche.



Pour les Montagnieu pétillants, tout se présente très bien et, c'est dans environ un an et demi (durée moyenne d'élevage de la méthode traditionnelle) que vous pourrez les apprécier.

Comme vous le comprenez, le millésime 2021 nous apportera beaucoup de plaisir.

Pour l'instant, les vignerons vous accueillent avec plaisir dans leurs caves, pour apprécier les différents millésimes disponibles à la vente.

Une dégustation chez le vigneron est une chance que chacun n'a pas, selon son lieu de résidence. Venez nous rencontrer, nous vous accompagnerons et vous guiderons dans une belle découverte de nos productions. Nous partagerons alors un grand moment de bonheur et de chaleur humaine. Le vin, une valeur sûre, appréciable et intemporelle.

Le vin se consomme avec modération, le bonheur s'apprécie pleinement.

A votre santé !