



Domaine de l'Amauve

Christian VOEUX
197 Chemin de Jas
84110 SEGURET France

Portable : 06 10 71 26 72

Email : contact@domainedelamauve.fr
Site Internet : <http://www.domainedelamauve.fr>

L'actualité du Domaine de l'Amauve au 24 octobre 2021.

L'aventure du millésime 2021.

The news of the Domaine de l'Amauve. October 24th 2021.

The adventure of the 2021 vintage.

Après un Automne doux et un hiver particulièrement froid, sec et venté (Mistral), nous avons eu un début de Printemps d'une douceur exceptionnelle. La pluie n'a pas vraiment été au rendez-vous depuis les vendanges 2020. Il n'est tombé que 280 mm de pluie pendant ces mois d'Automne et d'Hiver, ce qui est loin de la normale (400 à 500 mm). La végétation dans son ensemble risquait d'avoir des difficultés pour supporter les chaleurs de l'été – sauf si la fin de Printemps était arrosée... Ce qui a finalement été le cas.
L'élément marquant de 2021 a été le gel du 8 Avril qui a touché tous les vignobles.

After a mild Autumn and a particularly cold, dry and windy Winter (Mistral), we had an exceptionally mild Spring. The rain has not really been there since the 2020 harvest. Only 280 mm of rain fell during these months of Autumn and Winter, which is far from normal (400 to 500 mm). The vegetation as a whole was at risk of having difficulties to support the heat of the summer - unless the end of Spring was watered... Which was finally the case.
The highlight of 2021 was the frost on April 8 which affected all the vineyards.



Cette période de gel a été suivie d'une grande fraîcheur, puis d'un climat changeant, tantôt frais et venté, tantôt normalement chaud. Tout cela a amené un retard conséquent dans la végétation.

Nous avons eu de belles pluies fin Avril, puis en Mai et en Juin.

This period of frost was followed by a great coolness, then by a changing climate, sometimes cool and windy, sometimes normally warm. All this led to a significant delay in vegetation.

We had good rains at the end of April, then in May and June.

La chaleur a été modérée pendant les mois de Juillet et d'Août, même si certaines semaines étaient normalement chaudes. Le Mistral a beaucoup soufflé cette année. Il est à l'origine de températures plus modérées. Par son effet asséchant de la végétation, il a maintenu un excellent état sanitaire de la récolte 2021.

Un belle pluie début juillet et une autre début août ont permis d'entretenir la végétation.
La vigne, comme tout le reste de la végétation, n'a pas souffert de sécheresse pendant l'été.

The heat was moderate during July and August, although some weeks were normally hot. The Mistral wind blew a lot this year. It is at the origin of more moderate temperatures. By its drying effect on the vegetation, it has maintained an excellent sanitary state of the 2021 harvest.

A nice rain in early July and another one in early August helped to maintain the vegetation.
The vine, like all the other vegetation, did not suffer from drought during the summer.

Les variations de température pendant l'été, associées au printemps froid ont entraîné un retard de maturité important sur la vigne.

Les vendanges ont débuté le 9 septembre au Domaine de l'Amauve, soit avec 3 semaines de retard par rapport à 2020 (Il faut dire que 2020 était une année particulièrement précoce).

The temperature variations during the summer, associated with the cold spring, caused a significant delay in the maturity of the vines.

The harvest started on September 9th at Domaine de l'Amauve, 3 weeks later than in 2020 (it must be said that 2020 was a particularly early year).



Des pluies importantes se sont abattues sur le vignoble à partir du 15 septembre. Toutefois, les vendanges étaient déjà bien avancées au Domaine de l'Amauve.

Important rains fell on the vineyard from September 15th.
However, the harvest was already well underway at Domaine de l'Amauve.



L'enherbement alterné a permis aux vendangeurs de travailler à pied sec sans aucun problème.

The alternating grass cover in the rows allowed the pickers to work dry without any problem.



En 2021, l'équipe des vendangeurs était composée de Laurence, Juliette, Caroline, Christel, Paul, Olin, Jean-Pierre, Monique.

In 2021, the harvesting team was composed of Laurence, Juliette, Caroline, Christel, Paul, Olin, Jean-Pierre, Monique.

Le raisin est transporté jusqu'à la cave par Christian.
Il est ensuite mis en cuve avec l'aide de notre fils Nicolas.

The grapes are transported to the cellar by Christian.
It is then put in vats with the help of our son Nicolas.



Les fermentations se sont parfaitement bien passées.

The fermentations went perfectly well.

A la fin de la cuvaison des vins rouges, Nicolas et Christian assurent le décuvaige.

At the end of the cuvaison of the red wines, Nicolas and Christian ensure the decuvage.





La fermentation terminée, nous sommes maintenant dans la phase de repos sur lies des vins blancs et rosés. Ils vont rester sur leurs lies fines jusqu'à la mise en bouteille. Cette phase de conservation sur lies est importante car elle permet une protection contre l'oxydation (les lies ont un effet protecteur), et elle permet aussi aux arômes et aux éléments de sapidité (de rondeur) contenus dans les lies de se transmettre au vin. Cette conservation sur lies des vins blancs et rosés se poursuivra jusqu'à la mise en bouteille qui est prévue pour le début mars prochain.

The fermentation is finished, we are now in the phase of resting on the lees of white and rosé wines. They will remain on their fine lees until bottling. This phase of conservation on lees is important because it allows a protection against oxidation (the lees have a protective effect), and it also allows the aromas and the elements of sapidity (roundness) contained in the lees to be transmitted to the wine.

This conservation on lees of white and rosé wines will continue until the bottling which is planned for the beginning of next March.

Les vins rouges, quant à eux sont maintenant dans la phase de fermentation malolactique. Cette deuxième fermentation permet au vin d'abaisser l'acidité du vin et ainsi d'adoucir ses tanins. Cette phase est très lente car les bactéries lactiques qui effectuent cette transformation sont très capricieuses et sensibles à beaucoup d'éléments. Elle peut donc durer jusqu'à la fin décembre.

The red wines are now in the malolactic fermentation phase. This second fermentation allows the wine to lower its acidity and thus soften its tannins.

This phase is very slow because the lactic bacteria that carry out this transformation are very capricious and sensitive to many elements. It can therefore last until the end of December.

Le gel d'avril a finalement eu un impact limité sur la récolte du domaine.

Les pertes sont un peu inférieures à 25%.

Les parcelles les plus touchées ont été en bordure de rivière (parcelles en IGP Vacluse).

Les vins blancs et rosés de ce millésime 2021 sont frais et aromatiques.

Les vins rouges présentent une belle couleur soutenue, de beaux tanins fins et une jolie expression aromatique.

The April frost finally had a limited impact on the estate's harvest.

The losses are slightly less than 25%.

The most affected plots were on the banks of the river (IGP Vacluse plots).

The white and rosé wines from this 2021 vintage are fresh and aromatic.

The red wines have a beautiful deep color, fine tannins and a nice aromatic expression.

Comme tous les vins du domaine, les vins de ce millésime 2021, élaborés au naturel, sont des vins vivants, issus d'un vignoble cultivé en Bio, proche de la Biodynamie.

La vinification et l'élevage se font sans autre apport qu'une dose limitée de soufre pour assurer une pureté d'arômes et une bonne conservation du vin sur le long terme. Les levures qui assurent la fermentation sont des levures naturelles qui proviennent de la peau du raisin. Les vins sont peu ou pas filtrés avant la mise en bouteille.

Like all the wines of the domain, the wines of this 2020 vintage are living wines, from a vineyard cultivated in Organic, close to Biodynamy.

The winemaking and the ageing of the wines are done without any other addition than a limited dose of sulfur to ensure a purity of aromas and a good conservation of the wine over the long term. The yeasts that ensure the fermentation are natural yeasts that come from the skin of the grape. The wines are lightly filtered or not filtered before bottling.



La vigne entre maintenant dans une phase où elle constitue des réserves en prévision de son réveil l'année prochaine. Les pluies d'automne sont une aide importante pour cela.

Le feuillage commence à changer de couleur avec l'évolution de la maturité des bois. Cette période est féerique dans les vignobles, surtout en fin de journée, associée aux splendides couchers de soleil que nous donne l'automne.

The vine enters a phase where it builds up reserves in anticipation of its awakening next year. The autumn rains are an important help for this.

The foliage begins to change color with the evolution of the maturity of the wood. This period is magical in the vineyards, especially at the end of the day, associated with the splendid sunsets that autumn gives us.



Quelques petits raisins restent sur les vignes. Nous les appelons les «grappillons». Ils n'étaient pas mûrs au moment des vendanges. Ils feront le bonheur des oiseaux au début de l'hiver.

Some small grapes remain on the vines. We call them "grappillons". They were not ripe at the time of the harvest. They will make the birds happy at the beginning of the winter.



Dans quelques semaines, les feuilles de la vigne vont tomber et être emportées par le Mistral froid qui vient du Nord. Le cycle de végétation sera bouclé. La vigne va attendre tranquillement le passage de l'hiver avant de se réveiller à nouveau pour un nouveau millésime.

In a few weeks, the leaves of the vine will fall and be carried away by the cold Mistral wind coming from the North. The vegetation cycle will be completed. The vine will wait quietly for the winter to pass before waking up again for a new vintage.

Pendant ce temps, les vins continueront à s'affiner dans le silence des caves. La magie de leur élaboration va continuer sans bruit. Christian sera présent à chaque instant clé pour les aider à passer à une autre étape de leur élaboration. Tel est le rôle du vigneron.

During this time, the wines will continue to mature in the silence of the cellars. The magic of their elaboration will continue without noise. Christian will be present at every key moment to help them move on to another stage of their development. This is the role of the winemaker.



Toute notre famille se joint à moi pour vous souhaiter une excellente fin d'année. Profitez bien des moments conviviaux retrouvés après ces longs mois de pandémie.

Prenez soin de vous.

Et surtout, bonne dégustation de nos cuvées !

Our whole family joins me in wishing you a wonderful end of year. Enjoy the convivial moments you have found after these long months of pandemic.

Take care of yourselves.

And above all, enjoy our wines !

Monique, Nicolas, Christian.

