

Chers Clients et Amis,

Parlons Bien, parlons Vin !

Ce breuvage qui nous délit les langues pour nous enrichir un peu plus à chaque gorgée.

Ses parfums qui débloquent notre mémoire et dévoilent nos souvenirs.

Nous nous réunissons tous, dans ces moments magiques convenablement arrosés, l'été approche,
préparons-nous ^_^

Les heureux propriétaires du 2013 peuvent passer chercher leur primeur et par la même occasion, goûter le millésime 2015 encore dans nos chais. Tiens 2015, parlons-en ! Dans sa globalité c'est une année chaude, la plus chaude depuis 1880 ! Oui il faut le dire les hivers sont de plus en plus doux... La spécificité de ce millésime concerne davantage la sécheresse de l'été qui a contraint la vigne à produire de petits grains et par la même une demie récolte. Les vendanges ont eu la vie belle, du 24 septembre au 27 octobre nous avons prélevé un beau pourri en 4 tries. Les jus sont sortis à 19, 20° nous permettant d'élaborer un vin à la liqueur justement dosée de 125 g/l et 13,3° d'alcool. Presque toute la récolte nous permet de faire du grand vin puisque sur les 56 hl nous en conservons 45 pour faire le LAMOTHE. Un millésime très recommandable aussi bien en liquoreux qu'en rouge, équivalent voir supérieur à 2010, il a en lui la finesse, la parfaite consistance et le potentiel de garde. Dans nos cuves, il sera soutiré les prochains jours puis entonné au 2/3. Il se goûte déjà très bien !

Nous avons le plaisir de vous annoncer que nous avons vinifié du vin sec ! Une demie parcelle plus adaptée à une courte maturité a été récoltée le 8 septembre et mise à disposition de la nouvelle coopérative de Sauternes ! Une coopération que nous pratiquons aussi en liquoreux. Une aventure de solidarité qui nous permettra d'être un intervenant de choix sur les marchés de volume, de partage de matériels de haute technicité mais aussi avec des ambitions d'animation et d'accueil touristique. Du même coup, nous avons élaboré un vin sec pour notre propre compte le 10 septembre. A la Sauternaise, les vendanges des 10 hl se sont faites à la sélection précise de rangs et même de grappes sur nos parcelles de Sauternes taillées à côté, et donc à rendement très faible. L'année 2015 étant sèche et chaude, nous avons dû finement analyser l'acidité pour faire une récolte adaptée. Le résultat est un grand vin sec, puissant, ample et long en bouche, on attend vos retours !

Autre nouveauté, la cuvée Agatha, une cuvée sélectionnée dans les meilleures barriques en l'honneur de cette petite tornade de vivacité dont on attend impatiemment le retour d'Equateur aux vacances d'été. Signalons aussi que le 1986 a 30 ans tout rond, et oui c'est bientôt mon anniversaire.

Merci pour votre soutien, les primeurs nous ont permis en 2013 de financer du nouveau matériel pour travailler en respectant toujours plus la nature. Cette année 0 désherbage, seulement 3 traitements à base de soufre et de cuivre. Ils ont été appliqués de façon raisonnée au meilleur moment et bien focalisés sur les feuilles sans prise au vent et toujours aucun insecticide qui déséquilibrerait la résistance naturelle des plants... Prochainement nous voulons replanter les trop vieilles parcelles, alors à vos crayons ^_^

Venez nous rendre visite à la Cave des Lauréats, organisez-vous une sortie entre amis pour visiter le Château, mobilisez votre entourage sur les bienfaits des primeurs et du Sauternes, dégustez tous nos millésimes aux portes ouvertes de novembre, baladez-vous lors des annuelles « Sauternes fête le vin » en été, éduquez les prochaines générations et likez nous sur Facebook !

Liquoreuses salutations,
Guy et Xavier Despujols