

Livre blanc : le cycle de la vigne par V&Co

Guide expert du calendrier viticole

Un livre blanc de Vignobles & Compagnie

🔗 Introduction : comprendre le rythme naturel de la vigne

La viticulture est un art millénaire qui repose sur une compréhension intime du cycle naturel. Chaque mois de l'année apporte ses défis, ses opportunités et ses interventions spécifiques dans la conduite du vignoble. Ce guide expert vous dévoile les secrets du calendrier viticole, fruit de générations de savoir-faire transmis de vigneron en vigneron.

Chez Vignobles & Compagnie, nous croyons que la connaissance approfondie de ces cycles est la clé de l'excellence. De la dormance hivernale aux vendanges automnales, chaque étape révèle la complexité fascinante de la vigne et l'expertise nécessaire pour révéler le potentiel de chaque terroir.

✳ Chapitre 1 : l'hiver - temps de repos et de preparation



Janvier : la dormance, quand la vigne se repose

L'hiver marque le début d'une période cruciale dans le cycle végétatif : la dormance (arrêt temporaire de la croissance d'un végétal). Cette phase, qui s'étend généralement de fin novembre à mi-février, représente bien plus qu'un simple repos pour la vigne. C'est une stratégie de survie raffinée, développée au fil de l'évolution, qui permet à la plante de résister aux rigueurs hivernales.

Durant la dormance, la vigne réduit drastiquement son activité métabolique. Cette adaptation remarquable permet à l'organisme de conserver précieusement son énergie, stockée dans les racines et le tronc sous forme d'amidon. Les bourgeons, futurs porteurs de la récolte, se protègent naturellement dans leurs écailles, créant un microclimat isolant qui les préserve du gel.

Cette période de repos apparent cache une activité souterraine intense. Les racines continuent leur travail d'exploration du sol, s'étendant parfois sur plusieurs mètres pour puiser les éléments nutritifs qui nourriront la future végétation. C'est également durant cette phase que s'opère la différenciation des bourgeons : certains deviendront végétatifs (porteurs de feuilles), d'autres seront fertiles (porteurs de grappes).

Pour le vigneron expérimenté, la dormance n'est jamais synonyme d'inactivité. C'est le moment privilégié pour observer, analyser et planifier. L'examen minutieux du bois de l'année précédente révèle les secrets de la future récolte : diamètre des sarments, longueur des entre-nœuds, couleur du bois, autant d'indices qui guideront les décisions de taille.

Février : l'art millénaire de la taille

Si la vigne était abandonnée à elle-même, elle retrouverait rapidement son état sauvage de liane grimpante. La croissance du bois l'emporterait alors sur la fructification, produisant une végétation luxuriante mais stérile. C'est pourquoi la taille représente l'intervention humaine la plus déterminante dans la conduite du vignoble.

La taille repose sur un principe fondamental : la sélection des bourgeons les plus fertiles. Ces derniers se situent principalement sur le bois d'un an, celui qui a poussé durant la saison précédente. Cette règle, découverte empiriquement par nos ancêtres vignerons, trouve aujourd'hui son explication scientifique dans la physiologie de la vigne.

Le processus de taille suit une méthodologie rigoureuse. La pré-taille facilite le travail en dégageant la structure de la souche, vient ensuite l'élimination des bois morts, véritables portes d'entrée pour les maladies cryptogamiques (maladie causée à une plante par un champignon ou un autre organisme filamenteux). L'étape cruciale consiste à sélectionner les tiges de l'année, en conservant au minimum trois bourgeons par rameau. Cette règle des "trois yeux" assure un équilibre entre production et qualité selon la légende. Le nombre de bourgeon varie en fonction du cépage et de l'aire d'appellation.

Chaque coup de sécateur révèle la philosophie du vigneron. Une taille sévère privilégiera la concentration et la qualité, tandis qu'une taille plus généreuse visera des rendements plus élevés. Cette décision stratégique s'appuie sur de multiples facteurs : l'âge des vignes, la vigueur du cépage, les caractéristiques du terroir ou les objectifs qualitatifs de la cuvée.

L'expérience forge l'œil du tailleur. Au fil des millésimes, il apprend à "lire" chaque souche, à anticiper sa réaction, à adapter son geste aux spécificités de chaque plant. Cette expertise, transmise de génération en génération, constitue l'un des fondements du savoir-faire viticole français.

🌸 Chapitre 2 : le réveil printanier



Mars : le débourrement, premier signal du réveil

Le printemps marque une transition spectaculaire dans la vie de la vigne. Lorsque les températures remontent durablement au-dessus de 10°C, un phénomène fascinant se produit : le débourrement (action d'éclore). Ce terme poétique désigne l'éclatement des bourgeons, premiers signes visibles du réveil végétatif.

Le processus débute par la remontée de sève. Cette circulation lymphatique, parfois visible sous forme de "pleurs" au niveau des plaies de taille, témoigne de la reprise d'activité du système racinaire. La pression hydrostatique ainsi créée fait gonfler progressivement les bourgeons, jusqu'à l'éclatement de leur enveloppe protectrice.

Dans chaque bourgeon qui s'ouvre se cache un univers en miniature. Microscopes à l'appui, les botanistes ont révélé la complexité de ces organes : bourgeon principal, bourgeon secondaire de secours, ébauches foliaires et même, pour les bourgeons fertiles, les premières esquisses des futures grappes. La nature condense ainsi dans quelques millimètres cubes tout le potentiel d'une récolte.

Le stade "bourgeon dans le coton" constitue un moment critique. La fine enveloppe duveteuse qui protège les jeunes pousses ne résiste pas aux gelées tardives. C'est pourquoi cette période mobilise toute l'attention des vigneron, prêts à mettre en œuvre différentes techniques de protection : bougies, braseros, aspersion d'eau ou encore hélicoptères pour brasser l'air et éviter

la stratification thermique bien que ces techniques soient évitées au maximum pour des raisons environnementales.

Avril : surveillance et protection contre les gelées

Après l'euphorie du débourrement vient une période d'intense vigilance. Les jeunes pousses, encore tendres et gorgées d'eau, restent particulièrement vulnérables aux gelées de printemps. Ces épisodes météorologiques, redoutés de tous les vignerons, peuvent anéantir en une nuit les espoirs de toute une récolte.

La lutte contre le gel mobilise des technologies ancestrales et modernes. Les méthodes traditionnelles, comme l'allumage de braseros ou de bougies, créent un microclimat protecteur par convection thermique. Plus récemment, l'aspersion d'eau exploite le phénomène de chaleur latente : l'eau qui gèle libère des calories, maintenant les tissus végétaux à 0°C au lieu de descendre en température négative.

Les stations météorologiques connectées permettent aujourd'hui une surveillance en temps réel des conditions climatiques. Alertes automatisées, cartographie des zones à risque, prévisions micro-locales : la technologie moderne s'allie au savoir-faire traditionnel pour optimiser la protection du vignoble.

Cette période révèle également l'importance du choix des parcelles et des expositions. Les vignobles plantés sur les coteaux bénéficient généralement d'une meilleure protection naturelle contre le gel, l'air froid ayant tendance à s'écouler vers les points bas. Cette connaissance empirique guide depuis des siècles l'implantation des vignobles de qualité.

❁ Chapitre 3 : l'explosion végétative du printemps



Mai : accélération de la croissance et travail du sol

Mai marque l'entrée dans une période d'intense activité végétative. La montée des températures et l'allongement des jours déclenchent une croissance exponentielle des jeunes pousses. Cette phase d'effervescence printanière exige une surveillance constante et des interventions précises.

Le travail du sol reprend une importance capitale à cette période. Loin d'être une simple tradition, ces interventions mécaniques répondent à des objectifs agronomiques précis. Le binage, qui consiste à ameublir la couche superficielle, favorise l'infiltration des eaux de pluie tout en limitant l'évaporation par remontée capillaire. Cette technique ancestrale, résumée par l'adage "un binage vaut deux arrosages", conserve toute sa pertinence dans une viticulture durable. Ce travail permet aussi de casser les racines de surface de la vigne afin qu'elle s'étende plus en profondeur et s'assure un accès plus évident à des ressources hydriques pour la saison chaude.

L'épamprage constitue une autre intervention cruciale de cette période. Cette opération délicate consiste à éliminer les pampres, ces rameaux non productifs qui puisent inutilement dans les réserves de la vigne. Chaque coup d'œil, chaque geste du vigneron influence l'équilibre futur de la plante. Un épamprage trop sévère affaiblit la vigne, tandis qu'un épamprage insuffisant nuit à la concentration des futures grappes.

La ferti-irrigation, technique moderne d'apport nutritionnel, trouve également sa place dans le calendrier de mai. Cette méthode permet de dissoudre les éléments fertilisants directement dans l'eau d'irrigation, assurant une disponibilité immédiate pour les racines actives. Cet art consiste à doser précisément ces apports en fonction de l'analyse foliaire (disponibilité de phosphore et en potassium dans les feuilles permettant d'analyser le sol et sa capacité à conserver ces éléments minéraux) et de l'observation de la vigueur végétative.

Juin : la floraison, moment critique du cycle

La floraison représente l'un des moments les plus tendus et les plus spectaculaires du cycle viticole. Cette phase, qui se déroule généralement entre la sixième et la treizième semaine après le débourrement, conditionne directement le potentiel quantitatif et qualitatif de la future récolte.

Le processus débute par l'émergence de minuscules sépales contenant les pétales enroulés. Ces formations, qui ressemblent à des versions miniatures des futures grappes, évoluent rapidement sous l'effet de la température et de l'humidité. L'ouverture des sépales révèle alors les organes reproducteurs : étamines mâles chargées de pollen et pistil femelle réceptif.

La vigne cultivée présente la particularité d'être hermaphrodite, portant sur la même fleur les organes mâles et femelles. Cette caractéristique, fruit de siècles de sélection, assure une pollinisation efficace même en l'absence d'agents pollinisateurs externes. L'autofécondation garantit ainsi la reproduction de l'espèce dans des conditions climatiques parfois difficiles.

Le succès de la pollinisation dépend étroitement des conditions météorologiques. Un temps chaud et sec favorise la déhiscence (ouverture des organes reproducteur) des anthères et la dispersion du pollen. À l'inverse, la pluie, le vent fort ou les températures trop fraîches peuvent compromettre cette phase délicate. C'est alors qu'apparaissent les redoutables phénomènes de coulure et de millerandage.

La coulure se caractérise par la chute prématurée des fleurs non fécondées. Ce phénomène, particulièrement fréquent chez certains cépages comme le Merlot ou le Gewurztraminer, peut réduire drastiquement les rendements. Le millerandage, quant à lui, produit des baies de taille inégale dans la même grappe, compromettant l'homogénéité de la maturation.

🍇 Chapitre 4 : l'été et la formation du fruit



Juillet : la Nouaison, naissance du futur raisin

Après le succès de la pollinisation vient une phase tout aussi cruciale : la nouaison. Ce terme technique désigne la transformation des fleurs fécondées en jeunes fruits. C'est durant cette période que se dessine réellement le profil quantitatif de la future récolte.

Les ovules fécondés donnent naissance aux pépins, véritables graines qui se développent simultanément à la pulpe du futur grain de raisin. Cette croissance synchrone n'est pas anodine : les pépins produisent des hormones de croissance (gibberellines et auxines) qui stimulent le développement de la baie. C'est pourquoi les raisins sans pépins, issus de parthénocarpie (qui se forme sans fécondation ; sans graines), présentent généralement des baies plus petites.

La réussite de la nouaison conditionne non seulement la quantité de raisins, mais également leur qualité future. Une nouaison homogène dans le temps assure une maturation uniforme, facteur clé de l'excellence. À l'inverse, une nouaison étalée produit des grappes hétérogènes, mélangeant baies mûres et baies vertes au moment des vendanges.

Cette phase révèle l'importance de l'équilibre nutritionnel de la vigne. Un excès d'azote favorise la vigueur végétative au détriment de la fructification. À l'inverse, une carence en bore (similaire au carbone) peut perturber la formation du tube pollinique et compromettre la fécondation. Le

vigneron expérimenté surveille ces équilibres subtils par l'observation et l'analyse foliaire régulière.

Août : la véraison, transformation spectaculaire

La véraison est la phase transitionnelle du cycle viticole. Cette transformation, qui débute généralement à la mi-juillet pour s'achever fin août, marque le passage du développement végétatif à la maturation.

Le phénomène commence par un ralentissement notable de la croissance des baies. Les hormones de croissance ne sont plus synthétisées et la vigne redirige son énergie vers l'accumulation de réserves dans les fruits. C'est alors que débute la synthèse des composés qui donneront au vin ses caractéristiques organoleptiques.

La transformation visuelle la plus frappante concerne la couleur des baies. Les cépages noirs voient leurs raisins évoluer du vert initial vers des teintes pourpres puis noires grâce à la synthèse d'anthocyanes dans la pellicule. Ces pigments, responsables de la couleur des vins rouges, s'accumulent progressivement dans les cellules épidermiques du fruit.

Parallèlement à ces changements chromatiques, la composition chimique des baies se modifie profondément. La teneur en acides maliques et tartriques, initialement très élevée, diminue progressivement. Simultanément, les sucres (glucose et fructose) s'accumulent dans la pulpe, issus de la photosynthèse et transportés par la sève élaborée.

La date officielle de la véraison est fixée conventionnellement lorsque 50% des baies d'une parcelle ont changé de couleur. À partir de ce repère, les vignerons savent qu'il reste généralement 40 à 50 jours avant la maturité optimale pour la récolte. Cette connaissance empirique, vérifiée millésime après millésime, guide la planification des vendanges.



Septembre : l'approche des vendanges

Septembre marque l'aboutissement de tout le travail annuel du vigneron. Les raisins achèvent leur maturation sous les derniers feux de l'été, accumulant les sucres et développant leurs précurseurs aromatiques. Cette phase ultime exige une surveillance constante et des prises de décision cruciales.

La détermination de la date optimale de récolte mobilise toute l'expertise du vigneron. Plusieurs paramètres entrent en jeu : la maturité technologique (taux de sucre et acidité), la maturité phénolique (couleur, tanins, arômes) et la maturité aromatique. Ces trois composantes n'évoluent pas forcément de manière synchrone, obligeant à des compromis réfléchis.

Les prélèvements et dégustations dans les parcelles se multiplient. Chaque cépage, chaque exposition, chaque type de sol présente sa propre évolution. L'œil exercé du professionnel détecte les nuances subtiles qui distinguent un raisin techniquement mûr d'un raisin parfaitement équilibré pour l'élaboration d'un grand vin.

Les conditions météorologiques de cette période cruciale influencent directement la qualité finale. Un temps sec et ensoleillé favorise la concentration des arômes et la stabilité sanitaire. À l'inverse, les pluies précoces peuvent diluer les moûts et favoriser le développement de maladies cryptogamiques comme le botrytis (espèce de champignon parasitaire).

Octobre : les vendanges battent leur plein

Octobre est l'apogée de l'année viticole : les vendanges. Cette période intense mobilise toutes les équipes et cristallise l'attention sur la qualité de la récolte. Chaque geste, chaque décision influence le potentiel qualitatif des futurs vins.

Le choix entre vendange manuelle et mécanique dépend de multiples facteurs. La vendange manuelle, plus respectueuse du fruit, permet une sélection parcellaire et un tri rigoureux. Les vendangeurs expérimentés éliminent naturellement les grappes défectueuses, les raisins insuffisamment mûrs ou altérés par les maladies. Cette sélectivité, impossible à reproduire mécaniquement, justifie le surcoût de cette méthode pour les cuvées haut de gamme. De plus, elle est obligatoire dans certains cahiers des charges d'appellation.

La vendange de nuit, pratiquée pour les blancs et les rosés, préserve la fraîcheur aromatique des raisins. Les températures nocturnes plus fraîches limitent l'oxydation précoce et permettent de débiter les vinifications dans des conditions optimales. Cette technique, inspirée des pays chauds, gagne en popularité face au réchauffement climatique.

Le transport et la réception des raisins en cave exigent des précautions particulières. L'utilisation de petits contenants limite l'écrasement des baies et préserve l'intégrité sanitaire de la vendange. La table de tri, équipement emblématique des domaines de prestige, permet un ultime contrôle qualité avant la vinification.

La diversité des situations au vignoble complique parfois les décisions de récolte. Vignes jeunes et vignes âgées, parcelles exposées différemment, cépages précoces et tardifs : autant de paramètres qui exigent une approche individualisée. Le maître de chai doit orchestrer cette complexité pour optimiser le potentiel de chaque lot.

Chapitre 6 : la fin du cycle et les préparatifs d'hiver



Novembre : l'élevage du vin et la préparation hivernale

Novembre marque une transition dans l'activité viticole. Tandis que les vendanges s'achèvent,

l'attention se porte vers la cave où débutent les fermentations. Parallèlement, le vignoble entame sa préparation pour affronter l'hiver qui approche.

L'élevage des vins nouveaux mobilise une forte expertise œnologique. Les fermentations alcooliques (transformation du sucre en alcool par les levures) demandent une surveillance constante. Température, densité, dégustation : chaque paramètre influence le profil organoleptique des futurs vins. Les analyses microbiologiques et chimiques complètent l'évaluation sensorielle pour piloter finement ces processus complexes.

Au vignoble, les feuilles commencent à jaunir et à rougir, témoignant du ralentissement de l'activité photosynthétique. Cette phase d'autolyse foliaire permet à la vigne de récupérer une partie des éléments nutritifs contenus dans les feuilles, qui migrent vers les organes pérennes (tronc, racines) pour constituer des réserves hivernales.

C'est également la période des derniers travaux de sol avant l'hiver. Le buttage consiste à ramener de la terre au pied des souches pour les protéger des rigueurs hivernales. Cette pratique, particulièrement importante dans les régions septentrionales, préserve le point de greffe et facilite la reprise végétative printanière.

Décembre : le repos hivernal et la planification

Décembre clôtur le cycle annuel et ouvre déjà les perspectives de l'année suivante. La vigne entre progressivement en dormance tandis que le vigneron fait le bilan de la campagne écoulée et prépare les stratégies futures.

L'analyse des résultats de l'année permet d'affiner les pratiques viticoles. Rendements par parcelle, qualité sanitaire, profils analytiques des moûts : toutes ces données nourrissent la réflexion pour optimiser les pratiques futures. Cette approche scientifique, alliée à l'expérience ancestrale, caractérise la viticulture moderne de qualité.

C'est aussi le moment de planifier les investissements et les replantations. Le choix des porte-greffes, des clones, des densités de plantation s'appuie sur l'analyse des performances passées et l'évolution prévisible du climat. Ces décisions stratégiques engagent l'exploitation sur plusieurs décennies.

La formation des équipes trouve également sa place dans ce calendrier hivernal. Transmission des savoir-faire, formation aux nouvelles technologies, sensibilisation aux enjeux environnementaux : l'hiver devient un temps de partage et d'apprentissage pour préparer les défis futurs.



La science au service de la tradition

La viticulture moderne allie harmonieusement tradition millénaire et innovations technologiques. Cette synthèse caractérise l'approche de Vignobles & Compagnie, où l'expertise technique sert une philosophie de qualité sans compromis.

L'analyse foliaire révèle l'état nutritionnel des vignes avec une précision inégalée. Les carences en éléments majeurs (azote, phosphore, potassium) ou en oligo-éléments (bore, zinc, manganèse) peuvent être détectées précocement et corrigées par des apports ciblés. Cette approche préventive évite les déséquilibres qui compromettraient la qualité de la récolte.

La météorologie connectée transforme la gestion des risques climatiques. Capteurs de température, d'humidité, de vitesse du vent : un réseau de stations automatiques surveille en permanence les conditions microclimatiques du vignoble. Les alertes automatisées permettent des interventions préventives contre le gel, les maladies cryptogamiques ou les ravageurs.

L'imagerie satellite et les drones équipés de capteurs multi spectraux révolutionnent l'approche parcellaire. Ces technologies permettent de cartographier la vigueur végétative, de détecter les zones de stress hydrique ou de localiser les foyers de maladies. Cette viticulture de précision optimise les interventions et préserve l'environnement.

L'adaptation au changement climatique

Le réchauffement climatique impose de nouvelles stratégies viticoles. L'avancée des dates de vendanges, observée sur l'ensemble du vignoble français, témoigne de cette évolution. Chez Vignobles & Compagnie, cette adaptation passe par une révision complète des pratiques culturales.

La gestion de l'eau devient cruciale dans ce contexte. L'irrigation localisée, longtemps taboue en viticulture française, trouve sa légitimité face aux épisodes de sécheresse récurrents. Les sondes tensiométriques permettent de piloter finement ces apports, en respectant les besoins physiologiques de la vigne sans compromettre l'expression du terroir.

L'enherbement des inter-rangs participe à cette stratégie d'adaptation. La couverture végétale limite l'évaporation, favorise la vie biologique des sols et régule la vigueur de la vigne. Le choix des espèces enherbées (graminées, légumineuses, crucifères) influence directement l'équilibre nutritionnel et hydrique du vignoble.

Les modifications génétiques, par sélection variétale ou amélioration clonale, ouvrent également des perspectives d'adaptation. Résistance aux maladies, tolérance à la sécheresse, adaptation aux températures élevées : autant de critères qui guident aujourd'hui des programmes de recherche appliquée.

🌿 Chapitre 8 : le terroir, expression unique d'un lieu



Comprendre l'influence du sol

Le terroir constitue le fondement de la viticulture de qualité. Cette notion complexe englobe l'ensemble des facteurs naturels qui influencent l'expression du vignoble : sol, sous-sol, climat, exposition, topographie. Chez Vignobles & Compagnie, la compréhension fine de ces interactions guide toutes les décisions techniques.

L'analyse pédologique révèle la personnalité de chaque parcelle. La texture (proportion d'argile, de limon, de sable) influence directement la régulation hydrique et thermique. Les sols argileux retiennent l'eau et la restituent progressivement, favorisant une alimentation régulière de la

vigne. Les sols sableux, plus drainants, induisent un stress hydrique contrôlé qui concentre les arômes.

La composition chimique du sol détermine le profil nutritionnel disponible pour la vigne. Calcaire actif, teneur en matière organique, capacité d'échange cationique : autant de paramètres qui modulent l'absorption racinaire. Cette connaissance permet d'adapter les apports fertilisants et d'optimiser l'expression variétale.

Le sous-sol joue un rôle souvent sous-estimé dans l'expression du terroir. Sa nature géologique influence le drainage profond, la réserve hydrique et l'enracinement. Les vignobles implantés sur socle rocheux développent des systèmes racinaires profonds qui puisent dans des réserves minérales spécifiques, contribuant à la complexité des vins.

L'expression variétale et l'assemblage

Chaque cépage exprime différemment les caractéristiques du terroir. Cette diversité d'expression justifie l'approche parcellaire développée par Vignobles & Compagnie, où chaque variété est cultivée selon ses exigences spécifiques.

La Syrah révèle particulièrement bien les nuances du terroir septentrional. Son cycle végétatif étalé permet une maturation progressive qui préserve la fraîcheur aromatique. Les sols granitiques subliment ses notes poivrées, tandis que les terrains calcaires développent ses arômes floraux.

Le Grenache, cépage méditerranéen par excellence, exprime la chaleur et la générosité du Midi. Sa résistance à la sécheresse lui permet de prospérer sur les terroirs les plus arides. L'assemblage avec la Syrah et le Mourvèdre crée la complexité recherchée dans les grands vins du Rhône méridional.

Le Mourvèdre apporte structure et potentiel de garde aux assemblages. Ce cépage tardif exige des expositions privilégiées pour atteindre sa pleine maturité. Son aptitude au vieillissement enrichit la palette aromatique des vins de garde.

L'art de l'assemblage révèle le talent du vinificateur. Chaque lot parcellaire apporte sa personnalité : fruit, structure, élégance, puissance. L'équilibre final résulte de cette alchimie subtile entre terroirs et cépages, guidée par l'expérience et la dégustation.

Conclusion : vers une viticulture d'excellence, mais surtout... durable !

Le cycle de la vigne révèle la complexité fascinante de la viticulture. Chaque mois apporte ses défis et ses opportunités, exigeant du vigneron une expertise technique pointue et une sensibilité artistique affinée. Cette synthèse entre science et tradition décrit toute la philosophie développée par Vignobles & Compagnie depuis plusieurs années.

L'évolution climatique impose de nouveaux défis qui stimulent l'innovation. Adaptation variétale, optimisation des pratiques culturales, technologies de précision : autant d'outils au

service d'une viticulture respectueuse de l'environnement et garante de la qualité.

La transmission de ces savoir-faire constitue un enjeu majeur pour l'avenir. Former les nouvelles générations, partager l'expérience, innover tout en préservant l'identité des terroirs ; telle est la mission que s'est fixée notre entreprise. Bien au-delà de la technique, la viticulture reste un art de vivre, une philosophie qui unit l'homme à sa terre. Chaque millésime raconte une histoire unique, celle d'une année de travail, d'observation et de passion. C'est cette histoire que nous souhaitons partager, pour que perdurent la tradition et l'excellence de nos terroirs.

© 2024 Vignobles & Compagnie - Tous droits réservés

Par Nolwenn Quiot Ducarre