Le millésime 2021 s’est caractérisé par un **climat atypique :** Un hiver chaud induisant un débourrement précoce, suivi de deux jours de gel début avril, puis de pluies violentes quasi quotidiennes au printemps et en début d’été avec des taux d’humidité atteignant souvent plus de 90 %.

Il a fallu beaucoup de réflexion et de réactivité pour nous adapter à cette météo. Il était nécessaire de préserver le vignoble du risque d’érosion de la couche argilo-humique indispensable à la vie des sols, tout en accompagnant une croissance saine du nouveau millésime.

***Le Débourrement :***

Les bourgeons ont commencé leur débourrement sur le merlot fin mars juste avant les gels d’avril. La récolte a été épargnée grâce à nos traitements en biodynamie qui avaient diminué la pousse des bourgeons.

***La Floraison :***

Une période froide et pluvieuse en début de printemps jusqu’en mai a ralenti croissance des branchages. La fleur s’est déroulée du 6 au 2 juin. Nous avons procédé à un effeuillage au niveau des grappes avant leur fermeture vers le 23 juin.

***La Véraison :***

Celle-ci s’est enclenchée à Fougas le 25 juillet, en pleine période de sècheresse. Elle fut assez lente mais très régulière et homogène, avec une fin de véraison vers le 6 Août. Le reste de l’été s’est déroulé sous des températures modérées pour la saison et de petites pluies fréquentes, quasi quotidiennes, mais sans abats d’eau violents.

***Les Vendanges :***

Le mois de septembre pourrait être caractérisé « d’été indien » tant il fut doux et sec, et les vendanges se sont déroulées du 25 septembre au 8 octobre sous le soleil.

***Les Vins :***

La récolte est peu abondante mais qualitative, les vins sont dotés de beaucoup de fruits : Le merlot se pare de nez de fruits rouges, framboises mêlées de griottes, le cabernet, long en bouche, de fumé caractéristique de sa belle maturité.