



CHÂTEAU
COUSSIN

L'année 2024, des vignes à la récolte : une année, bissextile, et assez unique...



Le début d'année 2024 se classe comme l'un des plus pluvieux depuis 1959

- Contrairement à 2023, les mois de février et mars sont très pluvieux,
- Le printemps (avril à juin) est ponctué de pluies. A fin juin, nous avons 650 mm de pluie, une année normale donnant autour de 700 mm,
- Les pluies éparses du 19 juillet et du 15 août interviennent à bon escient.

Les températures 2024 se distinguent par :

- Une forte douceur en février.
- Des températures minimales basses d'avril à juillet, avec les gelées printanières du 19 au 23 avril (3 matinées gélives , de -2 à -5° C),
- Des chaleurs à partir de mi-juillet.

Le débournement a 10 jours d'avance par rapport à 2023 (2 avril en 2024, 12 avril en 2023).

La floraison s'est étalée depuis fin mai jusque courant avril pour les parcelles ayant subi le gel de printemps. Cette hétérogénéité a rendu délicat le planning des vendanges, mais les pluies de septembre – qui nous ont contraint deux fois d'arrêter la vendange - a heureusement permis d'accélérer les dernières maturités.

Une particularité notable cette année, les parcelles de cinsault ont souvent été mûres avant les grenaches ce qui est tout à fait inhabituel.

Début des vendanges le 26 août à Château Coussin, 2 h du matin.

C'est la 3ème année que nous commençons en août sur nos vignobles de Sainte Victoire.

Un état sanitaire extrêmement sain, grâce au vent souvent présent et à la grosse chaleur de l'été, et des grappes bien développées. Des vignes résistant très bien à la sécheresse et un beau feuillage bien vert même en fin d'été. Mais des quantités de jus plutôt faibles dans certaines parcelles, la vigne était « poussante » mais n'a que peu redistribué cette force aux raisins.

La tendance analytique du millésime 2024 se caractérise par :

- Des baies bien gonflées, avec des peaux légèrement plus épaisses que d'habitude,
- Une précocité proche de 2023 avec une acidité un peu plus haute que d'habitude, et des degrés raisonnables, autour de 12.5°,
- Une quantité de jus limitée, donc pas de rouges vinifiés cette année, afin de privilégier les rosés et les blancs.

Une température très fraîche la nuit ce qui a permis souvent que la vendange arrive extrêmement fraîche en cave : ce froid nocturne, caractéristique du micro-climat continental de Sainte-Victoire nous a beaucoup aidé cette année à élaborer des blancs et des rosés frais et fruités. Les fermentations se déroulent bien.

Les rosés sont plutôt pâles, avec des notes qui sont pour le moment dans la famille des agrumes, et une bonne acidité.

Les blancs ont arômes de tilleul, de poire ou de fruit de la passion. En ce moment, ils sont en train d'être filtrés.



Filtration des blancs, avant et après



Filtration des rosés, avant et après

**Un millésime 2024 décidément unique sur beaucoup de plans.
Les dégustations des premiers vins finis sont fort prometteuses.**



Tastevin tenu par Virgile, sur fond de Sainte Victoire