

## 2019 - 2020, Un parfait tandem au Domaine Constant-Duquesnoy

Chers Amateurs et Passionnés, Chers Amis,

Le Rhône viticole et ses millésimes successifs sont décidément bénis des dieux depuis au moins 7 ans !

Le tandem 2019-2020 apparait comme une parfaite complémentarité : 2019 confirme son énorme potentiel et promet une finesse rare à qui accepte de l'attendre encore 2 ans tandis que 2020, friand et « rieur » s'imposera très vite comme « le » millésime fruit et souplesse avec un équilibre époustouflant.

Que du bonheur en perspective !

Evidemment, 2020 restera une année éprouvante et compliquée pour nous tous.

Par contre, côté vignoble, la nature a été clémente et nous a permis de profiter d'un cycle végétatif équilibré : débourrement précoce avec des réserves hydriques raisonnables, un été certes « chaud » mais sans blocage de la vigne et sans aucune pression du mildiou.

Des raisins petits à l'approche des vendanges puis quelques pluies salutaires pour aboutir à un bon calibre.

La période des vendanges a été ensoleillée ! Nous avons rentré 60 tonnes de raisins très qualitatifs, soit en moyenne 25 hl/hectare par rapport aux 40 hl autorisés.



Durant cet été, nous avons poursuivi la préparation de 4 petites parcelles totalisant un hectare.

Après un repos de 4 ans, nous y planterons l'automne prochain des cépages anciens et un peu moins connus tels que la Counoise et le Marselan.

Pour notre cuvée « Les Rizannes » blancs, nous attendons avec impatience la maturité de nos jeunes parcelles de Marsannes et de Roussannes qui furent plantées en 2018.

Il en est de même pour notre Vinsobres qui attend les Mourvèdres plantés la même année.

Avec près de 20 hectares en production répartis sur Vinsobres, Cairanne et Mirabel-aux-Baronnies, nous devrions en vitesse de croisière produire 80.000 cols.

Au Chai, Clémence nous a rejoints pour les travaux de vinifications 2020.

Clémence est maintenant en charge de toutes les opérations de vinification, d'élevage, d'embouteillage et d'expéditions.

Après 3 ans de conversion, Ecocert nous a remis pour 2020 le certificat « BIO » pour l'ensemble de nos vins. Le Domaine est donc maintenant « full BIO ».

Les nouvelles cuvées Vinsobres « Les Bécasses » et Cairanne « Quintessence » sur 2017 connurent un grand succès. Très bientôt, nous pourrions vous avertir de la disponibilité de ces mêmes cuvées sur 2018.

Une première dégustation des barriques du millésime 2019 nous fait penser qu'il sera possible de réaliser un assemblage pour un petit quota de Vinsobres « In Fine ». Nous vous préviendrons dès que possible.

Depuis de nombreuses années, nous sommes persuadés que l'assemblage de deux parcelles, l'une de Syrah de Cairanne et l'autre de Vieux Grenache mi-coteaux de Vinsobres (vinifiée avec rafles) constituerait une Cuvée « hors norme ». Cela se vérifie après assemblage sur 2019 : un grand moment de dégustation !

Nous déclassons donc « administrativement » ces deux cuves (Cairanne et Vinsobres) en Côtes du Rhône pour être autorisé à faire cet assemblage. Nous vous tiendrons informés de l'évolution de cette lente mais très prometteuse « gestation vinicole ».

Commercialement, la crise sanitaire ainsi que les taxes Trump et le Brexit n'ont pas facilité les activités de notre secteur. Nous sommes heureux et fiers de clôturer 2020 au même niveau que 2019.

C'est évidemment grâce à votre fidélité qui s'inscrit parfaitement dans notre philosophie « long terme »

Merci à vous tous, tant en Europe qu'aux USA, Canada, Japon et Chine ! Nous vous le devons !



Échantillons préparés pour « l'exercice » d'assemblage.

Nous souhaitons ainsi vous informer et vous remercier pour votre confiance et votre enthousiasme à suivre nos vins.

Bien cordialement,

Gérard et Denise