Parcell`news

Expérience naturelle...

Mai/Juin 2025

Bienvenue aux 2 nouveaux adhérents...! Alors parlez en aux copains et rejoignez notre aventure !
Voici les news des 2 derniers mois..... Nous avons eu beaucoup de travail mais aussi beaucoup de questions et d'idées... !

Vos vignes...

Quoi vous dire? Il y a du raisin ! ! ! "Touchons du bois", mais une belle année se profile enfin, pour notre vignoble et notre cru. Un printemps frais, humide, pluvieux qui nous a donné droit à beaucoup de "tension" oïdium et mildiou sont présents début Juin. Sur l'ensemble de vos pieds nous n'observons pas de "coulure" mais sur le reste de notre vignoble nous remarquons un peu de perte ! On vous explique plus bas ce phénomène. En ce 12 Juin, nous sommes au 3 ème traitement ce qui nous conforme dans objectif de traiter le moins possible ! Beaucoup d'herbe également cette année. Voilà 3 semaines que nous passons la débroussailleuse sur nos vieux ceps. Vos vignes et les plantiers de 4 à 1 an sont désherbés 100% à la main toutes les semaines....! 27 Juin, les températures explosent le jour mais surtout la nuit avec des ressentis à 40° à 23h00, chaleur écrasante! Les vignes souffrent, nous avons repris l'arrosage des plantiers 2024, 2025 et même 2023. Les vendanges semblaient être plus tardives mais rien est moins sur ! Préparons nous pour mi-Août ! Les infos ci-dessous...

DICTONS DU MOIS

Bourgeon de vigne en mai, remplit le chai.

La coulure ?

On parle de coulure, quand au moment de la floraison, le pollen coule à cause de la pluie, et ne permet ainsi la bonne fécondation des fleurs de la grappe. Cela engendre donc une perte de récolte, plus ou moins importante chaque année. Comment réduire la coulure? Certains vignerons apportent des biostimulants à leurs vignes tandis que d'autres optent pour un écimage à la floraison.

Votre cuvée

Pour votre cuvée et vos bouteilles personnalisées, la date butoir sera au 1er Juillet pour réceptionner vos maquettes ou éléments. Passer cette date vous bénéficierez de la "cuvée Parcellère" comme packaging !

Le partage...

L'importance du partage est dans notre ADN... déguster... servir les copains !
Un printemps riche en rencontres...
Petits et grands.....Merci à vous !

Les vendanges

Les vendanges sont le fruit de 11 mois de travail viticole ! Vous pouvez vous joindre à nous pour vendanger vos vignes mais aussi celle de l'ensemble du vignoble. Nous avons sécateurs, gants, café et magret de canard ! Alors venez comme vous êtes !
Cependant nous avons quelques points importants à vous communiquer :
- Votre tenue ? Bonnes chaussures, pantalon, chapeau...
- Pour les horaires, on vous les communique quelques jours avant mais sachez que c'est au levez du soleil, pour garder la fraîcheur des raisins. Alors 7h00 c'est pas 7h05 !
- Pour les jours, nous dépendons du planning de la cave, si on presse à 11h00, on presse pas à 11h15 !
Nous estimons les premiers coups de sécateurs vers le 15 Aôut pour le Collioure blanc... Affaire à suivre... restez connectés !

Rendez-vous très bientôt... Bel été à vous...

Parcellere Parcell ère 07.87.54.66.11 - parcellere6@gmail.com