**Photo en cour de sélection par notre œnologue adrien. Disposition prendre exemple sur la page suivante ( en modernisant davantage :** [**Le cycle de la vigne | Ruinart**](https://www.ruinart.com/fr-fr/cycledelavigne.html)

**Le Cycle de la Vigne : L’Art du Travail Viticole au Fil des Saisons**

**Bienvenue dans l’univers passionnant de la viticulture, où chaque saison révèle un savoir-faire unique et un engagement quotidien pour la qualité de nos raisins et de nos vins. Découvrez mois par mois les étapes clés du travail à la vigne au Château Lastours!**

**L’Hiver : L’Éveil du Vigneron**

**Janvier – Mars : la taille  
L’hiver, c’est le point de départ de la nouvelle année viticole ! Dès janvier, nos équipes taillent la vigne : un geste exigeant qui conditionne la future récolte et garantit la longévité de nos parcelles. La taille consiste à sélectionner et à limiter le nombre de bourgeons sur chaque pied pour équilibrer vigueur et qualité. C’est ici que le savoir-faire du vigneron fait toute la différence : chaque geste est réfléchi pour la prochaine vendange.**

**Le Printemps : La Vie Reprend**

**Fin février – Mars : les pleurs  
Le réveil de la vigne se lit à la montée de sève : « les pleurs ». Les premières gouttes perlent sur les sarments coupés, annonçant un nouveau cycle de vie plein de promesses !**

**Avril – Mai : ébourgeonnage et travail du sol  
Les bourgeons gonflent, s’ouvrent, la vigne se couvre de vert éclatant. Vient alors l’ébourgeonnage : nous sélectionnons les meilleurs pousses pour des grappes concentrées et une maturation idéale. Simultanément, nous chouchoutons nos sols : entretien mécanique, gestion de l’enherbement, rien n’est laissé au hasard pour préserver la vitalité de notre terroir.**

**L’Été : La Quête de la Maturité**

**Juin : floraison & protection des vignes  
La floraison, c’est le ballet délicat de la pollinisation, où chaque grappe peut donner naissance à près de 200 fleurs ! À ce stade, la vigne est fragile : nous veillons à sa santé avec une approche respectueuse de l’environnement, privilégiant les produits de biocontrôle et l’observation attentive du vignoble.**

**Fin juin – Juillet : palissage et véraison  
Place au palissage ! Nous guidons la croissance de la vigne pour favoriser l’exposition au soleil. Le rognage affine le feuillage, la lumière baigne les grappes… et la magie s’opère en juillet avec la véraison : les raisins changent de couleur, promesse de la récolte à venir.**

**La Fin de l’Été : L’Attente de la Perfection**

**Juillet – Septembre : maturation et contrôle de la qualité  
Les raisins gagnent en sucres, leurs arômes se développent, l’acidité s’ajuste. Jour après jour, nous suivons l’évolution du vignoble, goûtant, analysant, observant chaque baie pour viser l’équilibre optimal. Le choix de la date des vendanges ne doit rien au hasard : il s’agit de saisir l’instant parfait pour révéler l’identité de notre terroir.**

**L’Automne : Le Point d’Orgue**

**Septembre : vendanges  
C’est l’heure tant attendue ! Machine ou cueillette manuelle selon les parcelles et les cuvées, la récolte mobilise toute l’équipe. Les raisins, triés avec soin, sont transportés à la cave, prêts à devenir nos plus belles cuvées. Les vendanges nocturnes permettent de préserver la fraîcheur et la qualité du fruit.**

**Octobre – Novembre : le repos et la fumure  
Après la fête de la vendange, la vigne se prépare pour l’hiver. Les feuilles tombent, la sève redescend vers les racines. Pour nourrir nos sols, nous pratiquons la fumure : un apport raisonné et naturel, en harmonie avec la nature, pour garantir fertilité et équilibre pour la prochaine saison.**

**La Plantation : Le Renouveau du Domaine**

**À l’automne ou au printemps, planter une jeune vigne, c’est écrire l’avenir ! Le choix du porte-greffe, du cépage, du sol : chaque décision façonne les grands vins de demain. Dans notre domaine, nous pensons à long terme, respectant la tradition tout en innovant.**

**Climat et Adaptation : L’Engagement au Quotidien**

**Gel, sécheresse, orages : les défis climatiques sont de plus en plus présents. Nous investissons dans des pratiques durables, adaptons nos interventions et anticipons les aléas pour préserver la richesse et la durabilité de notre vignoble.**

**Intégrer l’équipe, c’est partager cette passion du travail bien fait, cette exigence de chaque instant, et le plaisir de vous offrir des vins authentiques, uniques et sincères, reflets fidèles de notre terroir.**

**Notre philosophie ? La nature a ses lois, nous avons notre passion. Découvrez la magie du travail de la vigne au cœur de notre domaine viticole !**

***Pour en savoir plus, contactez-nous ou venez visiter notre domaine – vivez l’expérience viticole à chaque étape de l’année !***