retrouvez nous sur @vignoblepiva

CHERS CLIENTS, CHERS AMIS,

Depuis toujours, la proximité avec vous est au cœur de nos valeurs; les solides relations et les belles amitiés créées au fil des années peuvent en témoigner. Chaque année, nos livraisons de printemps et de fin d'année sont l'occasion de vous donner de nos nouvelles. Désormais, par le biais de cette lettre d'information, nous vous proposons, en plus, 2 fois par an (pas plus, promis !), de partager avec vous, notre actualité, des informations techniques, des coups de cœur, des coups de gueule ...

MISE EN BOUTEILLES

La mise en bouteille est l'étape qui conclut l'élevage du vin, avant que celui-ci ne soit vendu en bouteille. Il s'agit d'un moment important car c'est la dernière fois que le vigneron touchera son vin avant de le confier au futur consommateur. Chez nous, l'étape est d'autant plus cruciale que nous ne réalisons qu'une seule mise par année. La date de cette opération n'est pas choisie par hasard: toujours sous une lune descendante pour plus de stabilité.

PLANTATION

Moment historique au château Pouchaud-Larquey à Morizès ! Après de longues décennies de bons et loyaux services, les vénérables pieds de Merlot de cette parcelle jouxtant notre chai de vinification ont été remplacés le 6 mai par de jeunes pousses pleines de vie et de promesses.

Un travail fondateur et délicat qui garantit la qualité de nos vins pour les années qui viennent.

DES MÉDAILLES !

Le Château des Seigneurs de Pommyers - AOP Crémant de Bordeaux 2018 est triplement médaillé ! En Or avec la note de 88 / 100 au concours de Terre de vins et en Argent au concours des Vinalies Nationales et à Bordeaux. De son côté, le Château Pouchaud-Larquey - AOP Bordeaux - 2018 est médaillé d'Argent avec la note de 85 / 100 au concours de Terre de vins.

Hélas cette année, le Concours du Salon de l'Agriculture de Paris est annulé. RDV l'an prochain !

MERCI JEAN LUC !

Après 11 mois de combat contre la maladie de Charcot, Jean Luc PIVA nous a quitté beaucoup trop tôt le 4 février 2021. Tout au long de l'année 2020, beaucoup d'entre vous ont communiqué avec lui par e-mail ou par courrier. Cela a été un grand réconfort pour lui et nous vous en remercions. Comme nous vous remercions pour les innombrables messages de sympathie que nous avons reçus à l'annonce de son décès.

C'est évidemment un très grand chagrin pour nous tous.

Papa nous laisse un très bel héritage de souvenirs et d'anecdotes. Vous avez tous en mémoire un moment de partage et de complicité avec lui.

Il nous laisse aussi une entreprise en ordre de marche autour de son épouse Béatrice et de ses enfants, Sandrine, Guillaume et Élie, déjà très actifs depuis de nombreuses années dans l'élaboration de ces vins que vous aimez tant.
Toute l'équipe est à pied d'œuvre pour poursuivre le travail accompli.

ON PARLE DE NOUS

Visite et dégustation le 13 avril au Château des Seigneurs de Pommyers avec Élodie ROTHAN auteure, photographe et journaliste dans l'univers du voyage, de l'art de vivre, du luxe et de la décoration. Elle était accompagnée de Joanna Willy du service presse de Gironde Tourisme.
Merci à elles pour ce moment agréable sous un magnifique soleil de printemps.

Comme un air de *Primavera* à Pommyers !

LE SAVIEZ-VOUS?

En 10 ans, la superficie du vignoble certifié bio ou en conversion a doublé en Gironde (7200 hectares en 2011, 13909 hectares aujourd'hui). Elle est ainsi devenue le 1er département de France en bio. L'accélération est particulièrement visible ces dernières années (43% des terres concernées sont en conversion). Malgré cette belle dynamique, le bio ne représente "que" 12% du vignoble girondin.
Il y a encore du chemin à parcourir mais les choses avancent!

"GRACE À LA VISION DE PIONNIERS COMME BÉATRICE ET JEAN LUC PIVA, NOTRE VIGNOBLE EST CERTIFIÉ BIO DEPUIS 1984"

Nous sommes très exigeants quant à la qualité supérieure de nos bouchons. Utilisés pour obstruer les amphores dans l'antiquité, le liège présente le double avantage d'être étanche mais de laisser passer une infime quantité d'air. Ces échanges entre le vin et son environnement après la mise en bouteille permettent aux grands vins de garde de gagner en complexité et en finesse.
Les bouchons en liège sont directement issus de la transformation d'une ressource naturelle et renouvelable : l'écorce du chêne Quercus Suber.
Son exploitation contribue au maintien de la biodiversité, de l'activité locale et s'inscrit dans le droit fil du développement durable.