

Millésime 2025



Alors que les Pyrénées s'habillent d'un doux manteau neigeux et que les fêtes de fin d'année approchent à grands pas, il est temps pour nous de partager avec vous le récit de notre année.

Les millésimes en « 5 »

On admet généralement que les millésimes en « 5 » sont de grands millésimes : solaires, équilibrés, et promis à une belle garde. Ces années d'exception riment bien souvent avec de faibles rendements. L'année 2025 s'inscrit dans cette lignée, et l'ensemble de nos confrères vignerons s'accorde à le reconnaître. Pourtant, le chemin n'a pas été sans obstacles. Nous avons dû composer avec un printemps humide marqué par une forte pression de mildiou, un orage de grêle le 19 mai, puis l'habituelle sécheresse estivale aggravée par 11 jours de canicule du 8 au 18 août. Il a donc fallu écourter les vacances, remettre la cave en ordre, effectuer les tests de maturité et mobiliser notre équipe de vendangeurs pour démarrer les vendanges dès le 19 août : un record de précocité... Au fil des journées de vendanges, la tendance se confirme : les raisins blancs, récoltés en premier, se révèlent aromatiques, généreux et dotés de belles acidités malgré les différents stress subis. Quant aux rouges, ils ont pleinement bénéficié des pluies de fin août permettant de relancer les maturités et aboutir à des tanins mûrs ainsi qu'à de beaux équilibres. Malgré les petits rendements, le millésime 2025 est une belle réussite et confirme la série des années en « 5 ».

Difficultés du secteur viti-vinicole

Vous l'avez certainement lu dans la presse : le secteur du vin traverse actuellement une crise majeure. Cette situation résulte de multiples facteurs : évolution des habitudes de consommation, contexte géopolitique, concurrence des vins étrangers et de la bière, aléas climatiques, hausse des coûts des matières premières... les défis sont nombreux.

Pourtant, nous sommes persuadés que l'avenir de la viticulture se fera par des vins biologiques, élaborés dans le plus grand respect de l'environnement, de la plante et du sol, et issus d'une production à échelle humaine. C'est en défendant cette philosophie que nous nous efforçons de vous offrir des vins vivants, sincères, sans artifices et fidèles à notre terroir. Votre soutien dans cette démarche et votre fidélité sont plus que jamais essentiels, et nous vous en remercions chaleureusement.

Nos vins pour les fêtes

Pour la période des fêtes de fin d'année, la quasi-totalité de nos vins sont disponibles à la vente, notamment l'Aligoté « En Travers » 2024 et le Chenin 2024 qui font leur grand retour ! Vous découvrirez également la nouvelle cuvée de Cabernet Franc issu de 30 % de macération carbonique et de 70 % de presse directe, un vin léger et souple avec de belles notes de mûres. Durant la période de décembre, vous aurez l'occasion de déguster l'entièreté de nos vins tous les jours de la semaine ainsi que le **samedi de 9h00 à 18h00**. Comme chaque année au mois de décembre, vous profiterez des **10 % de réduction** sur l'ensemble de nos produits.

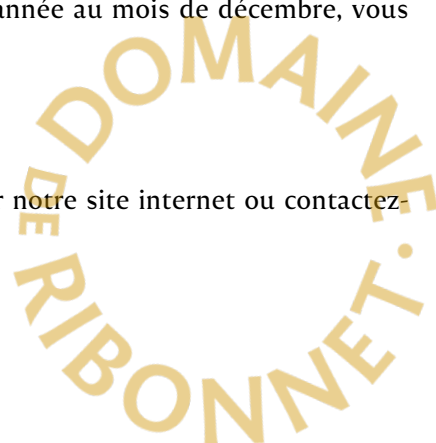
Nous vous invitons chaleureusement à venir partager un moment avec nous :

Samedi 20 décembre : autour d'huîtres fraîches (plus d'information suivront sur notre site internet ou contactez-nous par téléphone. Pré-commandes possibles).

Samedi 27 décembre : autour d'un apéritif gourmand organisé par nos soins.

Au plaisir de vous recevoir

Simon, Vivienne, ainsi que toute l'équipe du Domaine de Ribonnet



DOMAINE
DE RIBONNET

Vous souhaitez de très bonnes
fêtes et une nouvelle année
pleine de bonheur !

