



Newsletter 2022

Chers amateurs et amis du Mas de la Séranne,
Voici quelques nouvelles du domaine, des vins et de notre actualité !

❖ Côté vignes :

Les vendanges ont démarré le 22 Août - sans surprise - au vu du climat que nous subissons tous depuis quelques mois... Bilan de cette récolte : belle maturité, état sanitaire parfait...mais rendements inférieurs à l'année passée. En effet, la vigne a souffert des températures extrêmes et s'est défendue comme elle a pu ! Nous continuons de suivre l'évolution de nos cépages expérimentaux qui ont maintenant 4 ans.

❖ Côté vins :

Le millésime 2022 s'annonce très prometteur. Vous allez retrouver dans nos cuvées le fruit, la rondeur et la fraîcheur qui caractérisent nos vins.

Après trois années sans vendanges tardives, nous espérons pouvoir vous proposer cette année notre cuvée « Passez, riez » qui vous plaît tant.

Nous allons accueillir prochainement dans la cave une nouvelle venue. Quelques indices : c'est une jeune italienne avec de belles formes et des origines très anciennes....

Vous l'aurez deviné, cette amphore trouvera prochainement sa place dans la cave !

❖ Côté projets :

Notre fille Amandine nous a rejoint au démarrage des vendanges, essayant de s'approprier les mille et une facettes du métier de vigneron !

Portés par ce renouveau, nous allons agrandir le bâtiment devenu trop petit après 20 ans ! Nous sommes impatients de pouvoir bientôt bénéficier d'espaces de vinification et de stockage plus grands.

Les récompenses

- Le Clos des Immortelles 2019 : Médaille d'Or au concours des vins "Terre de vins" 2021
Médaille d'argent au concours "Challenge Millésime Bio" 2022
- Antonin et Louis 2019 : Médaille d'Or au concours "Challenge Millésime Bio" 2022
Médaille d'Or au concours des vins "Terre de vins" 2022 et Coup de Coeur
Médaille d'argent au concours international « Décanter » 2022 (93/100)

Les salons

- THONON (74) : du 11 au 13 novembre 2022, Espace Tully – Stand 69
- MOISSAC (82) : du 19 au 20 novembre 2022, place des Récollets (sous le Hall de Paris).
- PARIS (75) : **Salon des vins des Vignerons Indépendants, du 24 au 27 Novembre 2022**
Porte de Versailles – Pavillon 7.3 – Stand A12
- CLERMONT-FERRAND (63) : du 03 au 6 février 2023, Vinidôme.
- ARLES (13) : du 04 au 05 mars 2023, gymnase P.Lamour – Stand 27.
- ANIANE (34) : Festival des vins d'Aniane, juillet 2023.

Carnet de dégustation

	Les ombelles	Les griottiers	Le clos des immortelles	Antonin et Louis	Bonaventura
2020	↗	↗	↗	↗	
2019	↗	↗	↗	↗	↗
2018	↗	↗	↗	↗	
2017	↗	↗	↗	↗	↗
2016	↑	↗	↗	↗	↗
2015	↘	↗	↗	↗	
2014	↘	↑	↗	↗	
2013	↘	↑	↑	↗	↗
2012	↘	↑	↑	↗	
2011	↘	↑	↘	↑	↗
2010	↘	↑	↑	↑	↗
2009	↘	↑	↑	↑	↑
2008	↘	↘	↘	↑	
2007	↘	↑	↑	↗	
2006	↘	↗	↑	↑	
2005	↘	↘	↘	↑	
2004	↘	↘	↘	↑	

déclin ↘ apogée ↑ à garder → à boire mais peut se garder ↗

Nous vous invitons à consulter notre site internet (www.mas-seranne.com) pour voir notre vidéo, les fiches techniques ou les cavistes proches de chez vous.
Rejoignez-nous sur facebook.

A très bientôt.

Cordialement
Amandine, Isabelle et Jean-Pierre VENTURE