



C'est le grand retour du Point Vignoble... Un rendez-vous mensuel pour suivre au fil des saisons l'évolution de nos vignes, des travaux du printemps jusqu'à la récolte.

La vigne est sortie de son repos hivernal fin mars, avec un débourrement très précoce. Cette précocité fait toujours craindre des risques de gelées. Des nuits ont été froides sur les derniers jours de mars, mais le vent du nord a permis de protéger la vigne et aucun dégât n'a été constaté sur notre vignoble.

Les conditions météo du mois d'avril sont depuis exceptionnellement bonnes. Une grande douceur printanière s'est installée, ce qui fait pousser régulièrement la vigne et à ce jour, les vignes sont largement en avance par rapport aux précédentes années.



En ce moment, nos vignerons fertilisent leurs vignes afin de pouvoir produire des raisins en quantité et de qualité. Cette pratique de conduite de la vigne, longtemps mise de côté, devient incontournable notamment dans le contexte de dérèglement climatique actuel. Un sol bien pourvu en matière organique possède une meilleure réserve en eau et permet à la vigne de mieux supporter les conditions climatiques extrêmes, notamment estivales.



Le vignoble d'Agamy

Depuis cette année, le service technique a mis en place un programme d'actions et de formations pluriannuel afin de permettre à nos vignerons de mieux appréhender les problématiques liées au changement climatique.

Il s'agit d'actionner les leviers qui peuvent apporter une réponse à cet enjeu majeur pour nos productions de vin :

- Agir et retrouver une bonne fertilité de nos sols viticoles : participation au programme expérimental Li-vingSoil
- Changer ses habitudes de travail : formation à la taille douce, respectueuse des flux de sève
- Agir dès la plantation de vignes par le choix de plants adaptés et résistants au stress hydrique : soirée technique en juillet 2026
- Planter des haies pour favoriser l'ombrage et la biodiversité : mise en place d'un partenariat avec le Conservatoire Botanique National...

D'autres pistes sont encore à explorer, car il est plus qu'urgent de s'adapter.



**DEPUIS JUILLET 2021, AGAMY EST FIÈRE D'ÊTRE LABELLISÉE VIGNERONS ENGAGÉS !**

Premier label de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) dédié à la filière vitivinicole, cette

certification reconnaît notre engagement global pour un développement durable, de la vigne jusqu'à la commercialisation. Un engagement collectif et durable.

Concilier l'économie, l'humain et l'environnement : c'est tout le sens de notre démarche.



**COUP DE COEUR**  
ÉQUIPE COMMERCIALE

## LE CHAT ROUGE

Vin mousseux, demi-sec, rosé

Agamy

*Gourmand, notes de framboises, délicat et plein de fraîcheur. Ce vin est l'alliance de la finesse, de la légèreté et de l'équilibre.*

