

MILLESIME 2013 - Roussillon



Un millésime historiquement tardif avec une expression plus “septentrionale” des terroirs du Roussillon.

Suite à un hiver glacial, difficile pour nos tailleurs, le printemps exceptionnellement froid et pluvieux nous a apporté de grandes réserves en eau, propices à une maturation sans blocages durant l’été, et contrastant avec les millésimes antérieurs très caniculaires. De nombreux labours des sols ont été nécessaires pour ne pas se faire envahir par les herbes qui auraient rapidement épuisées ces précieuses réserves. Les précipitations cumulent deux cents litres par mètres carrés sur le mois d’avril. Les inondations du bas des vallées du Tech et de l’Agly n’ont pas affectées nos vignobles.



Le développement très tardif des rameaux s’est accompagné d’une croissance très rapide et donc l’obligation d’intervenir rapidement pour les travaux en vert : ébourgeonnages et relevages.

Puis les vagues successives de tramontane ont cassé les branches non tenues.

Il a fallu être astucieux pour lutter contre ce vent mais par notre savoir comprendre la vigne et le climat, nous avons testé un système de soutien de la végétation par du fil entourant les Grenaches en gobelet qui a permis de sauver la récolte des vignes les plus exposées.

La floraison historiquement tardive a eu pour conséquence de très faibles rendements sur les Grenaches sensibles à la coulure (non fécondation des fleurs due au climat). Les autres cépages ont bien réagis et les capuchons des fleurs sont tombés rapidement, préparant une maturité homogène.

L’été caniculaire et totalement sec sur la vallée de l’Agly a permis de rattraper un peu le retard de la floraison et nous a permis de gérer facilement, avec l’aide des préparats biodynamiques, les maladies et le botrytis.

Les réserves en eau se sont avérées suffisantes pour un bon fonctionnement de la vigne jusqu’à l’arrivée de la maturité.

Un petit orage de vingt litres par mètres carrés début septembre, fut la seule pluie des trois mois d’été, et nous a été bénéfique pour aider la vigne dans la dernière phase du processus de maturation. Cette pluie, suivie d’une semaine de tramontane, nous a permis de gagner jusqu’à trois degrés potentiel en une semaine.

MILLESIME 2013 - Roussillon

2ème page- FIN



Ici, ce millésime au climat chaotique, nous a donné bien des difficultés et même obligé à des innovations au niveau de notre travail de vigneron, mais encore une fois, la pénible tramontane nous rend privilégiés face aux autres régions viticoles : son effet chasseur de nuages et pluies car cela permet de garder un vignoble sain. Ce millésime 2013 fait donc une bonne année tant au niveau de la qualité que de la quantité.

Vendanges

Les années précédentes, les vendanges se déroulaient dès la fin août.

Le choix de repousser le début des vendanges jusqu'à mi-septembre fut difficile car le risque de fortes précipitations à l'approche de l'équinoxe est grand dans le Roussillon. Le pari a réussi et les orages ont débuté le lendemain du traditionnel repas de fin des vendanges.

L'homogénéité de la floraison s'est retrouvé sur la maturité des Syrahs et nous a obligé à doubler l'équipe de vendangeurs pour pouvoir rentrer plus de vingt tonnes de raisins par jour au cœur des vendanges.

Les vendanges se sont donc déroulées de mi-septembre à mi-octobre sous un soleil radieux. Ce ramassage tardif pour la région nous donne un millésime atypique avec des syrah exceptionnelles, présentant un équilibre Acide - Alcool parfait.

Vinifications

Des macérations de trois à quatre semaines, des remontages tout en douceur valorisent un millésime tout en finesse avec des équilibres plus sur la fraîcheur et un potentiel aromatique important sur le fruit et les épices.

La minéralité des terroirs de schistes et de granites quasiment dénudés de terre s'exprime particulièrement.

Ce que donnent les vins et ce qu'ils laissent présager pour ce millésime atypique ...

Les Vignes de Bila-Haut Blanc : Grand millésime en blanc ! les caractéristiques de ce millésime tardif avec des nuits fraîches nous donnent un blanc vif très minéral avec un nez floral et envoutant.

Les Vignes de Bila-Haut Rouge : les Carignans plus fins qu'à l'ordinaire, associés à une forte base de Syrahs très épicées aux notes de cannelle, s'associent aux Grenaches gras et concentrés et donnent un vin très équilibré.

Occultum Lapidem : la souplesse des vins issus de schistes, ponctuée par le côté racé et épicé des Syrahs de 2013, et la grande concentration des Grenaches, confèrent au vin une structure exceptionnelle.

VIT et RI n'en sont qu'à leurs prémices mais déjà de grands vins de garde s'annoncent.

