



BILAN DES VENDANGES 2015

C'est dans la joie et la bonne humeur que Nous avons récemment fêté la fin des vendanges avec les fameuses huîtres et notre superbe Albarino: toute l'équipe en profitant de l'été indien pour dîner en plein air. Ci joint quelques informations détaillées par cépage pour le superbe millésime 2015.



VIOGNIERS

Il aura fallu être patient, même très patient pour obtenir les maturités que nous espérions. Nous ne pouvons pas dire que 2015 a été un millésime facile. Les pluies de début septembre suivi d'un temps très humide pendant plus d'une semaine ont poussé bon nombre de gens à rentrer leurs viogniers trop précocément. Nous avons pris des risques, nous avons attendu et nous sommes très content du résultat. Nos viogniers cette année se caractérisent par un très bel éclat aromatique (abricot, fleurs blanches mais aussi fruits exotiques) et surtout de superbes équilibres en bouche sur la finesse et la fraîcheur. On peut dire qu'en viognier, 2015 est un millésime féminin prometteur.

CHARDONNAY

Période de récolte : début des vendanges le 26 août. On a ramassé les chardo en 3 fois entre le 28 août et le 4 septembre. Cette année est un peu plus précoce que 2014 mais nous nous attendions à un millésime très précoce et en fait ce ne fut pas le cas. Pourquoi ? la raison est simple : nous avons eu une deuxième partie du mois d'août beaucoup plus fraîche que d'habitude. Ce qui est une très bonne chose car nous avons rentré des chardonnay avec de belles acidités et une grande fraîcheur aromatique. 2015 est incontestablement une très belle année pour nos chardonnay. Bien entendu comme pour tous nos blancs et nos rosés, les vendanges ont eu lieu la nuit, période où les températures sont les plus fraîches afin de préserver au maximum le potentiel aromatique de nos raisins.

Rendement : 48 hl/ha c'est-à-dire plus que ce que l'on espérait. Cette progression positive des rendements est due à plusieurs facteurs : pas de sécheresse excessive cette année, un gros travail pour améliorer le fonctionnement des sols, et une année de plus pour notre jeune vignoble donc des racines qui se sont développées un peu plus profondément que l'an passé.

Qualité : la qualité est au rendez-vous avec des raisins concentrés. Les vins sont actuellement en élevage sur lies et sont déjà très typés, caractéristiques d'un terroir d'altitude alliant fraîcheur et concentration.

ALBARINO

Période de récolte : 6-15 septembre. Là encore nous sommes plus précoces qu'en 2014 où nous avons récolté les albarino entre le 15 et le 20 septembre. Comme sur chardonnay, nous sommes sur une année précoce aux Auzines.

Rendements : 50 hl/ha. Une belle surprise qui s'explique par les mêmes facteurs que sur chardonnay.

Qualité : même si le millésime est précoce, les albarino ont gardé une très grande fraîcheur grâce à un mois de septembre plutôt frais et humide. Les peaux épaisses de l'albarino ont parfaitement résisté au climat humide de septembre, assez inhabituel dans notre région. Nous avons donc pu ramasser les albarino à maturité optimale avec un état sanitaire parfait. L'albarino nous a confirmé cette année qu'il est parfaitement adapté à notre terroir des Auzines.

ROSÉS

C'est une très grande année pour les rosés. La fraîcheur du mois d'août ainsi que du mois de septembre nous a permis de préserver tout le potentiel aromatique de nos raisins ainsi que l'acidité indispensable à la fraîcheur de nos vins. Cette fraîcheur nous a aussi permis de ramasser des raisins aux peaux moins colorées donnant des rosés qui seront plus pâles que l'an passé.

Nos grenaches nous ont donné des rosés à la fois onctueux et tendus.

Nos syrahs nous ont donné des rosés très aromatiques dotés d'une grande finesse en bouche.

Nos cinsaults nous ont donné des rosés très pâles, marqués par une grande vivacité et minéralité en bouche.

Ils n'attendent plus que vous pour venir les déguster.



ROUGES

Nous avons ramassé nos syrahs entre le 15 et le 23 septembre c'est-à-dire à la même période que l'année passée. La encore beaucoup de gens n'ont pas voulu prendre de risque et ont ramassé leurs syrahs bien avant cette période. Ce risque il fallait le prendre. Nous avons attendu jusqu'au dernier instant. Il n'aurait pas été raisonnable d'attendre plus longtemps. 2015 ne sera pas un millésime aussi concentré que 2014. La encore ce sera un millésime plus féminin marqué par des notes de fruits frais et surtout une grande finesse de tanins.



Malgré un millésime délicat, nous sommes fiers d'avoir de jolis vins en cave et ce grâce au travail acharné de toute une année. Chaque année est différente et c'est ça qui fait le charme de notre métier. Cette année, malgré une taille courte, certaines vignes enherbées et un terroir restrictif, le nombre de grappes par souche sur nos parcelles haut de gamme était trop important pour pouvoir atteindre nos objectifs. Nous avons donc formé une équipe de 15 étudiants qui pendant 15 jours en août, ont parcourus nos plus belles vignes pour ne laisser qu'une seule grappe par rameau. Aujourd'hui nous ne regrettons pas cette action. Elle nous a permis de ramasser des raisins aux belles maturités.



Les plus concentrés ont été vinifiés dans des petites cuves tronconiques en bois que nous avons achetées cette année. Ces cuves ont la particularité d'avoir une trappe de 1m de diamètre au sommet permettant de réaliser des piegeages durant la fermentation. Cette technique, bourguignonne d'origine et aujourd'hui très largement diffusée a donné cette année de superbes résultats. Aujourd'hui nos haut de gamme sont en cours de fermentation malolactique pour certains en barrique, pour d'autres en cuve bois ce qui est une première pour nous. Nous sommes convaincus que cette nouvelle étape nous apportera plus de finesse et une meilleur intégration du bois dans nos vins.

Avant d'en terminer avec 2015, il ne faut surtout pas oublier de parler des cabernets. Si 2015 est une grande année pour les cabernets à Bordeaux, elle l'est aussi incontestablement dans le Languedoc. Nous sommes encore étonné

en dégustation de la puissance aromatique de nos vins, de leur concentration en bouche. Il faudra donc attendre plusieurs mois pour qu'ils s'affinent, mais les cabernets seront au rendez-vous cette année.

Sans hommes il n'y aurait pas de vin. Il faut reconnaître que cette année encore tout le monde a donné son maximum pour mener à bien ces vendanges. C'est donc le moment de dire un grand merci à tout le monde : Jean, Alphonse, René, Mumu, Gérard, Yannick, Baden, Zara, Nicolas, Fahmi, Pablo, Marie, Laura, Jordi, Leo, Adrien, Julien et Camille.
