

M. CHAPOUTIER

AUSTRALIA

> RAPPORT DE VENDANGES M. CHAPOUTIER AUSTRALIE 2018

2018, dans nos vignes du Victoria, sera à retenir comme étant un grand millésime.

Le début de saison a été marqué par une vague de froid qui a saisi l'état du Victoria la nuit du 5 novembre. Les dégâts sont très minimes à Heathcote, et nos 3 vignobles des Pyrénées Australiennes ont été par endroits touchés par le gel. Même si ce gel n'a aucun effet sur la qualité des raisins, nous savions déjà que les rendements seraient plus faibles que les précédentes années sur certains secteurs.

Hormis ce gel printanier, les conditions météorologiques qui s'enchaînent furent propices à la mise en place au fil de la saison d'un grand millésime notamment par un mûrissement optimal des raisins.

En effet, la fin de l'hiver a été particulièrement pluvieuse, permettant de faire de très bonnes réserves hydriques dans les sols, ainsi qu'un bon débourrement de la vigne et une croissance rapide dès le début de la saison. Ainsi les mois d'octobre et novembre, plus pluvieux qu'à l'accoutumée, ont également limité le stress hydrique lors de la floraison et surtout de la nouaison. Ainsi, la floraison commence dès le 10 novembre 2017 sur les chardonnays pour ensuite se concentrer autour du 15 novembre sur nos cépages rhodaniens du Domaine Tournon. Elle se termine vers le 24 novembre sur nos parcelles plus tardives de Malakoff. Les pluies printanières ont donc permis une nouaison optimale qui nous a assuré d'une taille des baies suffisante à l'obtention de belles maturités et des tanins souples et en concentration.

Le climat change radicalement début janvier quand une vague de chaleur saisit l'état du Victoria. Ceci nous oblige à adapter le travail en vert en mettant l'accent sur les épamprages. C'est dans ces conditions que la véraison se déroule entre mi-janvier et début février selon les secteurs. Les réserves en eau des sols ont donc également permis une véraison homogène et rapide, nous assurant des vendanges précoces et des maturités homogènes sur chaque parcelle.





Les vendanges dans les Pyrénées Australiennes commencent les deux derniers jours de février pour les chardonnays, avant de reprendre le 15 mars de manière simultanée sur nos vignobles de Shay's Flat et Landsborough. Entre-temps, les vignobles d'Heathcote sont vendangés les 7 et 8 mars pour Lady's Lane et du 14 au 16 mars pour La Pleiade. Les syrahs de Malakoff sont vendangées à partir du 23 mars ; Saddleback est coupé le 26 mars et L-Block le 9 avril pour cette parcelle plus fraîche exposée sud (équivalent d'une exposition nord dans l'hémisphère nord).

Les vins, aujourd'hui en cours d'élevage, se caractérisent par une grande puissance en bouche, cette puissance et tension étant apportées par une belle concentration en tanins déjà très souples, une acidité remarquable et une fraîcheur aromatique que l'on ne retrouve que sur les grands millésimes.

Lady's Lane se caractérise par un équilibre acide singulier, des arômes de fruits frais (groseille, mûre) et surtout par des tanins veloutés typiques d'Heathcote qui portent le vin de l'attaque à la finale.

Le vin de **La Pleiade** présente une attaque très ronde, une grande complexité aromatique avec des notes fruitées (mûre, cassis), florales (violette) et chocolatées. Les tanins veloutés d'Heathcote sont toujours présents et accompagnent la dégustation vers une finale longue et fruitée.

Saddleback-S-block : un peu fermé en ce moment, s'ouvre au cours de la dégustation sur des arômes de fruits noirs (mûre, cassis) et épicés (poivre, réglisse). Le vin est droit, soutenu par une belle acidité, des tanins déjà soyeux et une finale épicée en train de se polir.

L-Block : fidèle à ses habitudes, L-Block exprime toute la minéralité de cette parcelle de schistes / quartz exposée sud. L'attaque fine et élégante sur des arômes fruités (mûre, groseille) et minéraux (fumée, pierre à fusil), laisse place à un milieu de bouche très rond et soutenu par des tanins souples et fondus. La finale, longue et riche se caractérise par ses arômes fumés et floraux.

