



DOMAINE DE
BILA-HAUT

> **RAPPORT
DE VENDANGES
DOMAINE
DE BILA-HAUT
ROUSSILLON
2018**

**Un régime hydrique parfait
pour un millésime exceptionnel.**

Depuis 2014 nous attendions de l'eau en Roussillon. L'eau, l'élément nécessaire pour permettre à la vigne d'assurer son bon développement et d'amener les raisins en parfait équilibre pour faire les vins du millésime. Alors, dans notre région du Roussillon où les étés et la canicule prennent place très tôt dans l'année, c'est toujours avec ravissement que l'eau et ses pluies sont accueillies. Cette année, les pluviométries sont exceptionnelles avec quasiment le double de précipitations comparé aux années précédentes (+ de 900 mm à fin octobre 2018 contre 320 mm en 2016 par exemple)! Ainsi nous avons attaqué le millésime avec près de 300 mm de pluie avant le débourrement de la vigne, 300 mm de plus avant floraison, 50 mm durant l'été, ce qui permet d'atténuer les effets de la chaleur et 50 mm durant la maturation pour éviter les blocages de maturité et nous permettre d'avoir une récolte exceptionnelle.

**Une autre caractéristique de ce millésime est l'étalement
des maturités très marqué suivant les secteurs du Roussillon.**

Cela s'explique par un printemps particulièrement froid et pluvieux. Le secteur de Lesquerde, loin de la mer a fleuri particulièrement tard. Ce phénomène s'est atténué proportionnellement à mesure que l'on se rapproche de la mer. Les vendanges se sont donc étalées sur une très longue durée : du 22 août pour les blancs du Collioure jusqu'au 5 octobre pour les syrahs de Lesquerde. Ce phénomène a grandement participé au caractère exceptionnel des vins 2018. Sur la côte, la mer adoucit le climat et la maturation, bien que précoce, s'est déroulée en douceur, préservant la fraîcheur des grenaches gris de Chrysopée. Dans les terres, le retard du cycle végétatif a repoussé la maturation après la période de canicule et a donc donné à nos syrahs de Lesquerde un caractère racé et épice que l'on retrouve plutôt en zone plus septentrionale.



Sans les réserves d'eau, la canicule exceptionnelle de fin juillet / début août aurait certainement impacté la vigne. Le caractère nouveau de ces chaleurs se manifeste par des températures qui ne baissent plus la nuit. Au Pic du Midi, 40°C la journée relève du quotidien mais nous n'avions jamais vu des températures nocturnes qui ne descendent pas en dessous de 30°C.

Le grand challenge de ce millésime, pour nous, techniquement, a également consisté à maîtriser les sorties de mildiou. L'utilisation de tisanes, décoctions à base d'écorce de chêne, de bourdaine et de bien d'autres plantes, ceci conjugué aux préparats dynamisés nous a permis de le maîtriser et ne pas avoir d'impact sur la récolte.

Un mois de septembre déterminant pour ce millésime !

En effet, si nous avions pu décider du climat nous n'aurions pas fait mieux. 21 °C de température moyenne, 30 °C la journée, des nuits fraîches, pas de tramontane mais une légère brise marine. De petites pluies au bon moment. Les maturations se sont donc réalisées lentement dans un état sanitaire parfait. La maturité phénolique a été des plus optimales avec des degrés alcooliques moins élevés, de la fraîcheur et une complexité aromatique digne d'une grande année en Roussillon.



Les Vignes de Bila-Haut blanc: un bel équilibre avec une dominante aromatique florale; une attaque franche et une bouche tendue, équilibrée par un joli fruit charnu. La finale citronnée détonne dans ce millésime solaire.

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 à merveille aux grenaches gras et concentrés pour donner un vin très équilibré.

Occultum Lapidem blanc: le nez dégage des notes de sureau et de litchi avec une pointe d'écorce d'agrumes. La bouche a une belle attaque fraîche, avec beaucoup de minéralité. Le vin est tendu, avec un bel équilibre grâce au grenache blanc. Des notes de fruits à noyau apportées par le grenache gris ajoutent de l'ampleur au vin.



Occultum Lapidem rouge: la souplesse des vins issus de schistes, ponctuée par le côté racé et épicé des syrahs de 2018 et la grande concentration des grenaches des calcaires, confère au vin une structure exceptionnelle !

v.i.t.: la bouche est puissante avec un fruit d'une intensité et d'une complexité remarquables. À la fois pleine de gourmandise mais structurée par une trame tannique serrée que le grenache enrobe.

r.i.: le premier nez est très frais (menthe, eucalyptus) puis laisse la place aux notes de cassis et de mûre. Ensuite, ce sont les senteurs de la garrigue (thym) qui prennent le dessus pour finir sur des notes épicées. La bouche est presque septentrionale à l'attaque avec des tanins serrés. Le vin présente une finale avec une grande complexité aromatique. Tous les atouts pour être un grand millésime de garde.

Chrysopée: les arômes floraux du grenache blanc enrichis par les notes d'abricot du grenache gris donnent une complexité aromatique exceptionnelle. Le vin est déjà très minéral grâce aux micaschistes et avec une salinité et une subtile note iodée persistante en bouche, provenant de l'extrême proximité de la mer pour cette parcelle.

