



Rapport des vendanges 2017 M. CHAPOUTIER AUSTRALIA, régions viticoles de Pyrenees et de Heathcote, Victoria

« Mère nature récompense la patience... »

2017, quelle année ! Pour la première fois depuis les treize ans de sécheresse qui s'étaient terminés avec le millésime 2011, nous avons connu une saison de croissance longue et fraîche qui n'aurait pu se dérouler sous de meilleurs auspices.

Un hiver froid et humide a permis aux vignes de se réapprovisionner suffisamment en eau pour survivre sans irrigation à la période de croissance — des conditions quasi inédites en Australie au cours des vingt dernières années. Le début du printemps (septembre) a apporté de nouvelles pluies et des températures supérieures à la moyenne. Les vignes ont bu et cru ! La nouaison s'étant déroulée dans d'excellentes conditions, nous attendions avec impatience d'assister à une maturation régulière et complète des baies. Les mois d'octobre et de novembre étant plus frais que la moyenne — ce furent les plus froids depuis 2003 —, ils ont permis aux raisins de mûrir lentement, et de développer ainsi une complexité et un caractère fruité extraordinaires. L'été chaud, mais avec des soirées plus fraîches que la moyenne, a également permis aux vignes de se reposer et de pourvoir les raisins en acidité et en structure.

Le début de l'automne (mars) a été chaud et les raisins ont atteint leur maturité complète 4 à 6 semaines plus tard qu'en 2015, soit environ à la date moyenne de vendanges d'il y a vingt ans et plus.

Le résultat de tout cela est un millésime ayant pu se développer lentement, et des raisins présentant un excellent équilibre entre maturité, acidité et structure. Il ne fait aucun doute que les vins blancs seront opulents, avec une superbe minéralité et une grande fraîcheur, tandis que les rouges posséderont cet équilibre essentiel et si recherché entre maturité du fruit, tanins, acidité et alcool.

Le premier cépage à être vendangé, à 12 degrés Baumé, a été le Grenache destiné à notre Mathilda Rosé 2017. C'était le 8 mars, presque 5 semaines plus tard que l'an dernier. Le vin qui en est issu est sec et pâle, avec une nuance de rose très douce, des notes sucrées de fruits confits au nez, et une finale savoureuse.

Le 25 mars, nous avons commencé à vendanger notre parcelle de Shiraz, Lady's Lane Vineyard à Heathcote. Pas moins de 4 semaines plus tard que l'an dernier : ce laps de temps supplémentaire dont a bénéficié la vigne lui a permis de développer une richesse et une complexité qui feront notre bonheur pendant de nombreuses années.

Au retour dans la région de Pyrenees, le 30 mars, nos vignes de Shay's Flat Vineyard étaient prêtes à être récoltées et, là encore, la qualité de la vendange s'est avérée remarquable, les soins que nous avons apportés à la culture ayant, littéralement, porté leurs fruits.

Les vendanges 2017 se sont achevées le 17 mai dans nos parcelles de Malakoff et Landsborough « Grenache » (cuvées Malakoff, Saddleback et L-Block).

Nous avons laissé tous nos vins rouges fermenter naturellement en cuves béton sous l'action exclusive de levures indigènes, et les premiers pressurages ont un profil gustatif extraordinaire.

Je lève mon verre au millésime 2017, il restera dans les mémoires.