

# M. CHAPOUTIER

## AUSTRALIE



### RAPPORT DE VENDANGES M. CHAPOUTIER AUSTRALIE 2019

**Le millésime 2019, dans nos vignobles, restera certainement comme une référence en termes de qualité et de quantité. Au niveau de la viticulture, le débourrement au mois de septembre se déroule dans de bonnes conditions, pas de gel et les réserves en eau des sols sont pleines grâce aux 200 mm reçus entre mai et août.**

Le printemps sera ensuite marqué par une forte sécheresse (50 mm entre septembre et novembre). La floraison qui commencera le 13 novembre sur les chardonnays et le sangiovese se passera dans de bonnes conditions, sous des températures tempérées (environ 20 °C chaque jour). Ce n'est qu'à la fin de la floraison sur les secteurs les plus tardifs que de sérieuses précipitations arrivent finalement (40 mm reçus les 13 et 14 décembre). Celles-ci vont permettre une bonne multiplication des cellules des baies de raisin, gage essentiel à l'obtention de grains de raisins d'une taille raisonnable.

La véraison qui va s'étaler de fin janvier à mi-février se déroulera, une fois n'est pas coutume, sous une relative fraîcheur : il va faire chaud mais hormis le 25 janvier où des températures de 47 °C sont enregistrées, le thermomètre ne dépassera pas les 33 °C. Ainsi, nos vignes habituées aux fortes chaleurs n'ont que peu stressé à ce stade et la véraison fut assez courte, signe d'une grande homogénéité des raisins à récolter.

Les vendanges ont été relativement tardives puisque nous avons commencé avec les chardonnays le 4 mars pour finir avec nos grenaches le 16 avril avec environ une dizaine de jours de retard sur une année normale. Là encore, la récolte s'est déroulée sous des températures idéales permettant de rentrer des raisins à des températures normales (20 à 25 °C).

Ce millésime conjuguera donc comme toutes les grandes années quantité et qualité : le rendement obtenu conjugué aux conditions météorologiques exceptionnelles de 2019, ont permis l'obtention de raisins que nous avons pu porter à maturité, sans surmaturité mais avec un couple concentration/fraîcheur aromatique rarement atteint.



Le Landsborough Chardonnay pour les blancs conjugue encore rondeur, tension, richesse et minéralité. Sur les rouges, les syrahs resteront certainement parmi les meilleures jamais vinifiées sur Shay's Flat et Landsborough avec des parcelles qui ont réussi à conjuguer des rendements intéressants (30 à 35 hl/ha), des tanins veloutés, une pureté du fruit remarquable ainsi qu'une concentration naturelle qui nous a poussé à moins extraire que d'habitude. Du côté d'Heathcote, les conditions semblables ont également eu le même résultat sur Lady's Lane qui se démarque là encore par la pureté du fruit obtenu et surtout par des tanins veloutés, caractéristiques des vins d'Heathcote des très grandes années !

