



DOMAINE DE BILA-HAUT

RAPPORT DE VENDANGES DOMAINE DE BILA-HAUT ROUSSILLON 2019

2019 : Le millésime des "extrêmes" en Roussillon

La surprise de ce millésime 2019 en Roussillon vient de l'opposition entre les données météorologiques extrêmes et les vins qui sont tout en équilibre avec des tannins soyeux.

Un hiver doux et sec

Le moins que l'on puisse dire, c'est que nos vignerons n'ont pas été dérangés par la pluie pendant la taille. En effet, il ne tombera de janvier à mars que 50 mm contre 150 mm en moyenne habituellement. Nous entamons donc ce nouveau millésime avec l'inquiétude de manquer d'eau... déjà.

Un printemps froid

Nous avons tous retenu la canicule du début d'été mais une des autres caractéristiques de ce millésime 2019 sont les températures exceptionnellement froides du printemps. Un degré de moins en moyenne sur les mois d'avril et mai. Cette tendance a atteint son paroxysme sur la première quinzaine de juin. Nous désespérons que le printemps arrive enfin. Plusieurs nuits durant, la température passait en dessous des 8 °C, avec seulement 6 °C la nuit du 13 juin ! Cela n'était encore jamais arrivé dans le Roussillon à cette période de l'année. Ce phénomène a eu pour conséquence de retarder la floraison de plus de 10 jours ce qui nous a permis de rentrer par la suite en maturation après les très fortes chaleurs. Heureusement le mois d'avril nous apporte néanmoins un peu d'eau. Seul mois de l'année au-dessus des normes régionales avec 71 mm de pluviométrie.

Début d'été caniculaire

Sur la deuxième partie du mois de juin, nous sommes passés de températures équivalentes à celles d'avril à une canicule record. Le 28 juin, nous avons atteint 43 °C et une moyenne journalière au-dessus de 30 °C. Cela fut un choc "thermique" pour la vigne ayant pour conséquence la brûlure du feuillage de certaine jeune vigne. Ce phénomène est toutefois restreint : 2 ha sur l'ensemble du Domaine Bila Haut. La végétation a heureusement réussi à repousser durant l'été.

Des petites pluies salvatrices

Les mois de juillet et août seront entrecoupés de périodes caniculaires au-dessus de 35 °C mais ce qui reste un phénomène habituel en Roussillon. Si sur certains millésimes il ne tombe pas une goutte de pluie sur les mois de juillet et août, cette année nous avons eu des petites pluies, notamment avec 15 mm le 9 juillet et 15 mm le 26 juillet. C'est peu, mais cela nous a permis de ne pas avoir de blocages de maturité.



Des vendanges plutôt tardives et une maturation très rapide

À l'exception des blancs de Chrysopée, les vendanges ont réellement débuté après le 10 septembre ce qui est plutôt tard ici. Comme nous l'avons vu précédemment c'est le froid du printemps qui a décalé le cycle de la vigne. Ce décalage a fait le millésime ! Les 9 et 10 septembre, il est tombé 30 mm de pluie. La quantité idéale pour que les baies qui commençaient à se déshydrater regonflent sans éclater. Ceci nous a également préservés des blocages de maturité qui auraient eu lieu inévitablement, vu le faible cumul des précipitations.

Jamais sur notre secteur les maturités n'avaient été aussi groupées et aussi rapides. La vigne libérée de la sécheresse, les conditions climatiques parfaites du mois de septembre entre 25 et 30 °C, combiné à un bel ensoleillement, et une deuxième pluie modérée de 24 mm le 21 septembre ont dopé les maturations. Nous avons ramassé 80 % de la récolte sur deux semaines au lieu de quatre habituellement : ce fut la "course" !

En résumé, les périodes où le climat a été le plus extrême se sont déroulées hors de la période de maturation et donc n'ont pas impacté la qualité du millésime. Nous attendions toutefois un millésime un peu "dur", ce n'est absolument pas le cas, les vins sont très équilibrés cette année : une belle concentration, de la fraîcheur, et toujours cette minéralité qui caractérise notre terroir rocaillieux avec un fruit exceptionnel ! Les grenaches présentent en effet un très fort potentiel et se démarquent avec des tannins soyeux, de la fraîcheur et un fruit hors du commun.

Occultum Lapidem blanc :

Les grenaches blancs sont cette année particulièrement fins avec leurs notes de fleurs blanches, de minéralité et des acidités plus importantes. Ce qui leur confère une belle fraîcheur renforcée par les notes plus chaudes d'abricots secs des grenaches gris et les notes toastées du bois.

Occultum Lapidem rouge :

Ce vin à majorité de grenaches bénéficie de la qualité de ce cépage sur ce millésime avec des tannins soyeux et une palette aromatique sur le fruit très complexe : prune, cerise griotte, fraise des bois, framboise complétées par la violette et le cassis de la syrah. Un vin friand sur ce millésime qui ne manquera pas de bien vieillir grâce à la puissance qu'apporte la syrah.





Lesquerda :

Très concentré, nous retrouvons l'association parfaite des arômes des maquis de romarin, de cistes dans ce vin à majorité de syrahs où l'altitude compense la latitude sud et amène de belles notes poivrées. Une pointe d'arôme de kaki surprend sur ce millésime. Les tannins sont très serrés et une grande minéralité s'exprime dans ce vin.

v.i.t. :

Un vin très concentré tout en devenir. Pour le moment nous sommes sur des arômes de framboise, fraise, de poivre et de cannelle. Mais ce vin de garde va se révéler avec le temps. Une structure tannique puissante, sans agressivité et la minéralité afférente au sol de gneiss de ce parcellaire vient sublimer le fruit du grenache noir. Vendange le 13 septembre.

r.i. :

Beaucoup de fraîcheur mentholée au nez qui laisse la place à des arômes complexes de cannelle, poivre, romarin et de ciste. Structure tannique serrée avec beaucoup de fraîcheur laissant présager un grand potentiel de garde. Vendange le 20 septembre.

Chrysopée rouge :

Le premier nez est dominé par des notes de fruits noirs, de myrtille et de graphite, il s'ouvre ensuite sur des nuances d'épices et de violette. En bouche, l'attaque est ample, avec une bouche fraîche et racée qui présente des tanins soyeux. Les notes de myrtille laissent place à des notes d'épices qui se prolongent sur une finale saline avec une touche iodée, très persistante. D'une grande finesse.

Chrysopée blanc :

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 de cette parcelle.