



DOMAINE DE BILA-HAUT

RAPPORT DE VENDANGES DOMAINE DE BILA-HAUT ROUSSILLON 2020

Un millésime de vigneron

L'hiver très doux s'accompagne de pluviométries importantes (+ 300 mm cumulés en janvier). De belles réserves hydriques se constituent dans les sols, qui seront nécessaires pour passer l'été souvent caniculaire dans la région.

Puis arrive un début de printemps relativement frais, entraînant un décalage dans le débourrement de la vigne. Environ dix jours de retard par rapport à un millésime normal.

Le printemps se poursuit avec une période pluvieuse, rarement vue dans le Roussillon : 350 mm cumulés sur Latour de France entre fin avril et début juin, et 490 mm sur Lesquerde ! (soit l'équivalent d'une année entière de pluviométrie tombée en un mois). Ces pluies bienfaitrices pour le Roussillon arrivent néanmoins au moment où la vigne est la plus sensible, notamment au mildiou. Il faut s'adapter et faire preuve de ténacité : les tracteurs ne peuvent plus rentrer dans les vignes, les sols étant gorgés d'eau. C'est donc avec des quads ou à pied parfois, avec beaucoup de volonté, que nous réussissons à contenir le développement du mildiou... Néanmoins, une perte de volumes est constatée. Mais au final, les pluies ont permis de réguler le comportement de la vigne pour l'été, évitant les phénomènes de stress hydrique. Et nous obtenons un millésime plus généreux que celui de 2019.

L'arrivée de l'été est salvatrice pour la poursuite de l'évolution des grappes et pour amorcer la véraison. Même s'il est très chaud et très sec, les réserves hydriques accumulées permettent d'amener à maturité une récolte saine, à la maturité optimale.

Les vendanges 2020 sont beaucoup plus condensées que les autres millésimes. Tout est ramassé en quatre semaines, effaçant les décalages de maturité entre les blancs de Collioure et Latour de France, entre autres. Les vignes de Collioure ont profité de ce climat ensoleillé, sans stress hydrique, pour donner des vins "purs" et élégants. Sur Latour de France et Lesquerde, l'eau et la chaleur estivale nous ont permis d'avoir des vins très équilibrés, structurés. Les vinifications biodynamiques révèlent notamment des tanins soyeux et une belle complexité aromatique.



v.i.t. :

Sur ce millésime, nous retrouvons un équilibre parfait entre la Syrah et le Grenache. Ce qui confère au vin de l'élégance et de la puissance. Nous retrouverons les notes de griottes, les senteurs de garrigue, l'ampleur et le gras en bouche avec plus de fraîcheur et plus d'épices (poivre, cannelle). La structure tannique est un peu plus serrée tout en restant gourmande.

r.i. :

Les caractéristiques du Terroir d'arènes granitiques sont très présentes sur ce millésime avec l'expression d'une grande minéralité. Nous retrouvons également le gras des régions méridionales qui rendra ce vin déjà accessible rapidement. Un premier nez très frais, mentholé. De belles notes de fleurs du maquis. Des tanins droits et racés qui lui confèrent un grand potentiel de garde.

Chrysopée blanc :

Nez frais et complexe. Arômes d'abricot, pomme à cidre et fleurs blanches. La bouche riche où l'on retrouve l'abricot est marquée par le Terroir de schistes et la proximité de la mer qui confèrent de la salinité. Légère note toastée.

Chrysopée rouge :

Millésime d'une grande finesse. Beaucoup de fruits (cerise, framboise, fraise des bois, cassis).

Bouche soyeuse où les tanins bien que très présents caressent la bouche. Au niveau des arômes de bouche nous retrouvons la cerise et toujours la salinité de ce Terroir. Grande longueur en bouche dépassant 10 caudalies.



Occultum Lapidem blanc :

nez complexe de fleurs blanches, d'abricot, finement toasté. Bouche généreuse avec une attaque pleine de fraîcheur qui évolue vers des notes plus chaudes d'abricot. Une note boisée déjà bien intégrée vient compléter la minéralité de ce blanc.

Occultum Lapidem rouge :

beaucoup de complexité sur ce vin issu de quatre Terroirs (argiles calcaires, schistes, gneiss et alluvions quaternaires). Ce millésime allie toute la richesse du Roussillon avec plus de fraîcheur et de tension. On retrouve des notes de cerise, de garrigue, d'épices, et de graphite dans ce vin onctueux.

L'Esquerda :

nez très marqué par le Terroir granitique d'altitude ; premier nez très frais, mentholé, puis le cassis et les arômes se développent vers des senteurs de thym qui évoque le Sud, le tout finissant par des notes épicées. La minéralité est la dominante en bouche sur ce vin alliant fraîcheur, tannins serrés mais suaves amenés par la finesse des Grenache.