



DOMAINE DE BILA-HAUT

RAPPORT DE VENDANGES DOMAINE DE BILA-HAUT ROUSSILLON 2021

La biodynamie sauve la saison

Si la plupart des régions françaises a battu des records de pluviométrie cette saison, le Roussillon, souvent en marge d'un point de vue climatique, a subi la sécheresse la plus sévère des 10 dernières années, avec à peine 200 mm sur la saison.

L'hiver, comme toujours dans les Pyrénées Orientales, est doux et nos tailleurs ne sont pas dérangés par la pluie. Il est toutefois à noter que si les températures mensuelles s'avèrent douces, il gèle plus souvent qu'à l'accoutumée en janvier et février. Le débourrement arrive plus tard, conséquence de cet hiver froid.

En avril, nous passons au travers de la gelée noire qui sévit sur la France. Mais dans le Roussillon, c'est une gelée blanche dans les plaines et le fond des vallées qui nous touche, sur quelques parcelles uniquement, l'ensemble du Domaine étant sur les hauteurs de la Vallée de l'Agly.

La fraîcheur se maintient à la fin du printemps, ce qui nous dirige vers une année tardive. Toutefois, la floraison se déroule bien, avec très peu de coulures sur les Grenaches noirs. Ce cépage omniprésent en Roussillon est très sensible à la coulure climatique : l'absence de fécondation des fleurs par temps de pluie entraîne la chute des grains de raisins. Nous partons donc sur un bon potentiel de récolte mais avec un manque de réserve en eau dans les sols.

L'été est moins chaud que les cinq dernières années, avec des températures moyennes inférieures à 3 °C, et nous n'avons pas de journée caniculaire (dépassant les 40 °C) cet été. Heureusement, vu le manque d'eau ! Là encore, la saison est ici à l'opposé du reste des régions viticoles : l'absence d'eau, combinée aux pratiques biodynamiques, évite toute pression cryptogamique et nous apportons en cave une récolte en parfait état sanitaire.

Toute notre inquiétude se porte donc sur le manque d'eau. Heureusement, le compost biodynamique, les litières forestières fermentées qui ont pour but de mettre de la vie dans le sol, la bouse de cornes, nous permettent de produire une récolte moyenne en termes de quantité, quand le Roussillon enregistre la plus petite récolte de son histoire.



La récolte 2021 est la plus tardive des dernières années, avec une à trois semaines de plus que la moyenne. C'est ce qui nous a sauvés. Fin août, les vignes sont en blocage de maturité et les grains de raisins commencent à se flétrir. Enfin, début septembre, le ciel craque ! Et nous avons près de 80 mm d'eau !

Les raisins qui se déshydrataient de leur eau atteignaient 13°C, présentaient des acidités trop hautes et des peaux non mûres. Ces pluies font baisser les degrés de deux points. Concrètement, les grains se réhydratent. Mais grâce au parfait état sanitaire et au retard de maturité des peaux des raisins, nous ne subissons pas d'éclatement des baies suite à cet épisode.

Nous n'avons qu'à attendre que la maturité arrive, entre la deuxième moitié du mois de septembre et le début du mois d'octobre.

Cette maturation plus tardive et sans excès caniculaire nous confère un très beau millésime, à la fois tannique, fruité et minéral.

Commentaires de dégustation des vins

v.i.t. : vendangé avec deux semaines de retard par rapport à 2020, ce millésime est porté par un bel équilibre entre la fraîcheur et la structure tannique de la Syrah et la suavité du Grenache. La bouche, tout en longueur, est caractérisée par des arômes de griotte, de fruits rouges, de garrigue, d'épices et des tannins plus septentrionaux cette année.

r.i. : l'attaque fraîche et mentholée dévoile une grande minéralité. Ce vin est caractérisé par une belle association d'arômes du maquis, de ciste, d'eucalyptus, d'épices (cannelle, poivre) et de fruits rouges (fraise des bois, framboise). Avec ce millésime, il promet un grand potentiel de garde, en raison de sa structure tannique et de son acidité importante pour un vin de l'extrême sud de la France.





Chrysopée blanc : un millésime tout en fraîcheur. Le premier nez, aux arômes de sureau et de fleur blanche, est très frais et délicat. Il évolue sur un aspect légèrement toasté, avec des notes de pêche blanche et une pointe de buis. La bouche, délicate et fraîche, présente un bel équilibre et une tension apportée par l'acidité de ce millésime moins caniculaire que les précédents. Cette fraîcheur persiste sur toute la longueur en bouche, avec des arômes de fruits à noyau et de fleurs blanches. L'ensemble s'enrichit de la salinité typique de ce Terroir de schistes situé en bord de mer.

Chrysopée rouge : un vin de garde complexe, aux arômes de cerise fraîche, de framboise et de graphite. L'attaque présente plus de fraîcheur sur ce millésime que sur les précédents. La structure tannique est puissante, adoucie cependant par le gras du Grenache. On retrouve dans ce parcellaire l'un de ses marqueurs, la salinité.

