



M. CHAPOUTIER

AUSTRALIA

RAPPORT
DE VENDANGES
M. CHAPOUTIER

**AUSTRALIE
2022**



Des vins de haute volée récompensent une année complexe

Lady's Lane

La Niña* donne lieu à un hiver et un printemps relativement humides, conditions idéales pour un débourrement vigoureux et homogène, et l'été doux permet le développement d'un feuillage robuste tout au long de la saison. Le débourrement a lieu mi-septembre. Grâce aux bonnes pluies de septembre, octobre et novembre, complétées d'une taille soigneuse et productive, le millésime 2022 offre de bons rendements, ainsi qu'une expression et une concentration du caractère variétal d'excellent niveau. C'est le meilleur millésime produit à Lady's Lane depuis plusieurs années.

Après un suivi attentif du vignoble et un échantillonnage minutieux, nous vendangeons pour la première fois la parcelle de Lady's Lane en deux fois. Le premier passage est fixé au 15 mars dans les rangs du sud et du milieu, et le second huit jours plus tard dans les quinze rangs supérieurs et aux extrémités nord de tous les rangs. Ce travail en deux étapes permet de vendanger chaque parcelle à la main au moment précis où les raisins sont à parfaite maturité.

* El Niño et La Niña décrivent les fluctuations des circulations océaniques et atmosphériques à travers l'Océan Pacifique. Il Niño correspond globalement aux termes de "sec et chaud" et la Niña aux termes de "frais et humide".

Comté des Pyrenees

La saison 2022 est complexe mais aboutit à un bon équilibre entre qualité et quantité. Du point de vue cultural, côté vigne, la saison est difficile. En raison de la quantité accrue de pluie et d'humidité que nous connaissons pendant la période de croissance, beaucoup de travail est nécessaire pour permettre aux raisins d'atteindre leur meilleur potentiel. L'imprévisibilité des précipitations nous oblige à gérer l'irrigation avec prudence.

Mais heureusement, grâce à un travail acharné dans les vignes, les parcelles parviennent à produire dans les trois vignobles des raisins d'une qualité spectaculaire. Pour ce vignoble des Pyrenees, 2022 restera dans les annales comme une campagne difficile, mais extrêmement gratifiante. Le développement précoce d'arômes intenses et une maturation particulièrement lente devraient donner des vins exceptionnels.



Lady's Lane Shiraz, Heathcote (État de Victoria)

La fermentation, due exclusivement aux levures indigènes, s'effectue en cuve béton. Elle dure environ deux semaines, prolongée par une macération d'un mois avant le pressurage du vin qui a lieu le 26 avril.

Sur l'ensemble du site, on relève beaucoup d'arômes et des couleurs intenses. Bien équilibrés, les taux d'acidité naturelle ne nécessitent pas d'ajustements au chai. C'est un phénomène inhabituel en Australie pour les raisins rouges : ces taux d'acidité relativement élevés, véritablement idéaux, sont obtenus en grande partie grâce à la fraîcheur du millésime.

Le vin présente une robe d'un rouge sang intense. Il offre des arômes de petits fruits noirs, un milieu de bouche riche et ample autour d'une structure solide de tanins bien mûrs. Excellente longueur et profondeur au palais : conservé dans de bonnes conditions, ce vin pourra vieillir de nombreuses années.

Landsborough Chardonnay, Pyrenees (État de Victoria)

Après une observation attentive du vignoble et un échantillonnage minutieux, nous vendangeons notre Chardonnay à la main le 9 mars. La vendange est pressée immédiatement. Suite à un débordage de quelques heures, le moût est entonné directement en barriques pour commencer une fermentation avec, uniquement, des levures sauvages.

Au début du mois de mai, le vin de goutte est transféré dans des fûts de chêne neufs et usagés. Après un élevage de sept mois sur lies avec bâtonnage hebdomadaire, le vin est mis en bouteille en janvier 2023.

Le nez évoque la banane, la bouche déploie des notes de fruits à noyau équilibrées par une acidité et une minéralité de belle facture. Ce vin sera un plaisir à boire dans sa jeunesse et révélera plus de nuances en vieillissant.





Shay's Flat Shiraz, Pyrenees (État de Victoria)

Nous commençons à vendanger notre Shiraz de Shay's Flat le 29 mars, et nous poursuivons les 4, 6, 7 et 8 avril. La fermentation, due exclusivement à des levures indigènes, s'effectue en cuves béton. Elle dure environ deux semaines, prolongée par une macération d'un mois avant le pressurage du vin début mai.

Arômes généreux et robe intense, avec des taux d'acidité naturelle bien équilibrés qui n'ont pas nécessité d'ajustements au chai. Le vin possède une robe d'un rouge sang intense. Il délivre des arômes de petits fruits noirs, un milieu de bouche riche et ample autour d'une structure solide de tanins bien mûrs, légèrement plus souple que ces dernières années. Doté d'un superbe équilibre entre l'acidité et un beau fruit nuancé d'épices, ce vin pourra vieillir de nombreuses années dans de bonnes conditions de conservation.



Vignoble Malakoff Shiraz, Pyrenees (État de Victoria)

Les vendanges ont lieu le 12 avril. La fermentation, due exclusivement à des levures indigènes, s'effectue en cuves béton. Elle dure environ deux semaines, prolongée par une macération d'un mois avant le pressurage du vin qui a eu lieu fin mai.

Une extraction douce par remontage et un long contact du moût avec les pellicules confèrent à ce vin des tanins élégants et fins. Il arbore une belle robe, des arômes de petits fruits noirs. La bouche est appétissante et subtile, avec un milieu de bouche ample et généreux.

Il est transféré fin juin en fûts de chêne neufs et usagés, à l'exception d'une partie laissée dans des cuves inox pour en préserver la fraîcheur. Doté d'une puissance et d'une élégance somptueuses, ce vin pourra vieillir de nombreuses années dans de bonnes conditions de conservation.



Saddleback Shiraz, Pyrénées (État de Victoria)

Les vendanges ont lieu le 9 avril. La fermentation, due exclusivement à des levures indigènes, s'effectue en cuves béton. Elle dure environ deux semaines, prolongée par une macération d'un mois avant le pressurage du vin fin mai. Une extraction douce par remontage et un long contact du moût avec les pellicules confèrent à ce vin des tanins élégants et fins.

Il arbore une très belle robe, des arômes de petits fruits noirs et de terre. Puis il s'affirme avec un palais appétissant et subtilement épicé, un milieu de bouche ample et généreux. Il est transféré fin juin en fûts de chêne neufs et usagés, où il passe environ dix-huit mois avant d'être mis en bouteille. Déployant un véritable feu d'artifice d'épices profondes et de petits fruits noirs, ce vin se développera de manière exquise en vieillissant.



L-Block Shiraz, Pyrenees (État de Victoria)

Vendangé à la main le 9 avril, le fruit de cette parcelle en forme de L, aussi petite qu'unique en son genre, fermente ensuite en cuve béton, n'utilisant pour cela que des levures indigènes. La fermentation dure environ deux semaines, prolongée par une macération d'un mois avant le pressurage du vin fin mai. Une extraction douce par remontage et un long contact du moût avec les pellicules confèrent à ce vin des tanins élégants et fins.

Il présente une robe rubis intense, des notes de fruits noirs nuancées de violette et un milieu de bouche ample et généreux. Il est transféré fin juin en fûts de chêne premiums neufs et usagés, où il passe environ dix-huit mois avant d'être mis en bouteille. Doté d'un équilibre extraordinaire et d'une excellente longueur, ce vin pourra vieillir de nombreuses années avec profit dans un environnement propice.