



DOMAINE DE BILA-HAUT

RAPPORT
DE VENDANGES
DOMAINE DE BILA-HAUT
**ROUSSILLON
2022**

Un millésime frappant de complexité et d'équilibre

Les Pyrénées-Orientales ne font pas mentir leur réputation : l'hiver est doux, avec une fin de saison et un début de printemps humide, ce qui permet de réalimenter les réserves hydriques du sol (370 mm de pluie entre novembre 2021 et mars 2022).

L'été 2022, en revanche, bat tous les records notamment avec un fort déficit hydrique (25 mm seulement de juin à août). À cela s'ajoute une canicule qui nous frappe de juin à mi-septembre avec des températures quasi quotidiennes au-delà de 35 °C. Le processus de maturation des raisins s'accélère de façon spectaculaire. On anticipe une moyenne de quinze jours d'avance concernant les dates de récolte par rapport à 2021.

En comparaison des années précédentes, nous avons très peu d'épisode venteux (tramontane), ce qui est rare dans notre région. Cela limite le stress hydrique des vignes et la déshydratation des baies. De même, les secteurs d'altitude où se situent nos vignes présentent deux avantages : des nuits plus tempérées et le maintien de la fraîcheur aromatique des raisins, avec une évolution modérée des teneurs en sucres.

Mais le planning des vendanges doit être totalement réorganisé. En effet, nous observons une maturité plus précoce des Syrah d'altitude sur Lesquerde, avant même les secteurs historiquement plus précoces (Latour-de-France, voire Collioure).

Contre toute attente, et grâce aux pratiques biodynamiques (composts, litières forestières), la vigne réagit bien face à la sécheresse, avec ses seules réserves hydriques du printemps. En contrepartie, l'été extrêmement sec aura limité la pression cryptogamique et permis un état sanitaire exceptionnel des raisins.

Nous observons une faible sortie des inflorescences sur le secteur de Collioure tout comme la Syrah de Latour, mais nos cépages locaux désormais adaptés à ce climat maintiendront un bon niveau de production avec des vins où l'empreinte solaire s'efface, toute leur fraîcheur est conservée grâce à la préservation des acidités.

Face aux excès de la sécheresse, le millésime 2022 n'a rien à envier aux autres. Il nous frappe même par sa complexité aromatique, sa concentration et une belle minéralité.





Commentaires de dégustation des vins

r.i.: une attaque fraîche, suivie d'une grande minéralité. Notes de fruits rouges (fraises des bois, framboises), complétées par des arômes complexes du maquis (fleur de ciste, épices). Une belle texture charnue tout en fraîcheur pour ce vin.

v.i.t.: une attaque délicate et chaleureuse. Bel équilibre entre l'onctuosité du Grenache à maturité et une structure tannique fine et rafraîchissante. Arômes complexes de fruits rouges aux notes de griottes et d'épices. Une bouche ample et soyeuse avec une finale persistante.

Chrysopée rouge: une attaque fraîche, une matière délicate. Un bouquet intense dominé par les notes de framboises et de graphites. En bouche, la belle onctuosité du Grenache s'équilibre avec une touche de puissance apportée par le Mourvèdre. Une trame saline avec une finale très persistante.

Chrysopée blanc: une attaque fraîche avec une intense salinité. Un fruité délicat avec des arômes de pêche blanche suivi d'un bouquet floral. Une finale légèrement toastée, avec une trame saline très persistante.

