

Les vendanges 2016 au Domaine Allegria

Le millésime 2016 en deux lignes :

- Petite récolte : -25% versus 2015
- Des vinifications plus courtes et « light »



Toutes les cuves ont fini de fermenter et c'est maintenant le moment de prendre un peu de recul sur ce millésime compliqué. Ce qui caractérise cette vendange, c'est d'abord la faible récolte : -25% par rapport à 2015. Cette vendange faible en quantité trouve son origine dans la longue période de sécheresse qui s'est installée entre le 15 juin et le 14 septembre : pas une goutte de pluie sur cette période, ce qui n'était encore jamais arrivé depuis la création du domaine. Les baies sont petites et manquent de jus. Alors qu'en 2015, il nous fallait 1.4kg de syrah pour produire 1 litre de rosé, c'est cette année 1.6 kg qui sont nécessaires. Autre conséquence de cette situation climatique qui est malheureusement de moins en moins exceptionnelle: les vendanges ont été plus courtes avec des dates de maturité entre les différents cépages qui se sont resserrées. La première parcelle a été vendangée le 29 août, la dernière le 21 septembre, soit moins d'un mois après.

La faible récolte nous oblige à faire des arbitrages: pour conserver un volume de Dolce Vita identique à 2015 et répondre au succès croissant de cette cuvée, nous devons limiter la production de notre cuvée Petits Bonheurs et Tribu d'A rouge.

Les baies de rouge ont une peau particulièrement épaisse cette année, nous amenant à affiner nos itinéraires de vinification. Alors qu'habituellement, les macérations des rouges se déroulent sur 25 à 30 jours, nous avons réduit cette phase à 15-20 jours avec l'objectif d'éviter de trop extraire et d'avoir des vins avec des tanins secs. La macération la plus longue a été de 22 jours pour notre syrah avec le plus de potentiel. Toujours avec l'idée d'éviter des extractions trop puissantes, les cuves ont été travaillées en douceur avec quelques remontages pendant les 3 premiers jours de la fermentation puis 2 ou pigeage légers et puis plus rien en fin de fermentation. Au final cette décision s'est révélé être la bonne : les vins ont un très beau fruit, un bel équilibre malgré les excès du millésime. Nous avons échappé au piège des vins surextraits et alcooleux.





Le 17 août, nous voyons dans l'après midi le ciel se couvrir en quelques minutes et noircir de plus en plus. L'horizon s'embrouille d'éclairs et de tonnerre. C'est l'angoisse instantanément car la vendange a à peine commencé et nous craignons la grêle qui anéantit tous les efforts d'une année. Heureusement pour nous, après de longues minutes, le nuage de mort s'éloigne vers l'ouest en direction de Montpellier. Mais tous ne s'en sont pas sorti aussi bien que nous. Nous apprenons dès la fin d'après midi que 1000 hectares ont été ravagés dans le Pic Saint Loup au nord de Montpellier. Première réaction : appeler André Leenhardt, vigneron du Château de Cazeneuve, là nous où nous avons appris à faire du vin. Toute sa récolte a été hachée par un orage de grêle de plusieurs minutes. Seul un tout petit peu de blanc pourra être vinifié cette année. Cela nous fend le cœur et nous fait ressentir brutalement la fragilité de notre métier.

Les fermentations se sont déroulées rapidement cette année en 9 à 10 jours pour la plupart des cuves. La période de lune ascendante pendant la première quinzaine de septembre a certainement joué un rôle positif dans ce sens.

Cette année, nous avons connu des attaques d'Eudemis sur nos parcelles tardives, carignan et mourvèdre. Eudemis est le nom d'un papillon nocturne qui pond un ver dans les grappes. Le ver se nourrit du jus de la baie en perçant des galeries, avec pour résultat des grappes abîmées car la pourriture vient s'installer là où les grappes sont blessées. Un tri soignée lors de la vendange permet d'écarter efficacement les grappes atteintes, mais au bout de la rangée lorsque 10 à 20% de la récolte se retrouve à terre, le vigneron râle, d'autant plus que la vendange est maigre en 2016 ! Dès la fin de la vendange, nous prenons la décision de mettre en œuvre en 2017 la protection du vignoble contre ces vers de la grappe par la confusion sexuelle.

La confusion sexuelle s'effectue en accrochant dans les vignes des centaines de petits diffuseurs de **phéromones**, reproduisant le parfum hormonal des papillons femelles. On sature ainsi un secteur en phéromones femelles, où il sera plus difficile pour les mâles de trouver les femelles pour s'accoupler. Ceci limite la production d'œufs, et donc de chenilles.



Pour la totalité des parcelles récoltées, nous avons vinifié sans aucun ajout de sulfites. Pour les rosés et les blancs, ce n'est que plusieurs semaines après la fin des fermentations que nous avons ajouté des sulfites pour bloquer le démarrage de la fermentation malo-lactique et garder une jolie fraîcheur aux vins. N'ayant pas du tout sulfité pendant toute la vinification, les vins réagissent très fortement lors du sulfitage et le SO₂ libre est très élevé par rapport au SO₂ total. En termes plus simples, Dolce Vita 2016 aura à la mise en bouteille en mars 2017 une quantité de sulfites d'environ 70mg/l alors que la réglementation bio en autorise 150 mg/l soit une quantité de moitié inférieure.

Pour la troisième fois, nous accueillons pour les vinifications un stagiaire argentin, étudiant à la faculté d'œnologie de Mendoza. Cette année, c'est Leonardo, 27 ans, qui vient nous aider pendant cette période très intense. Cela a été une très belle expérience partagée avec lui, aussi bien à la cave, qu'en famille. Au menu cette année, une soirée Empanadas mémorable et un tour d'Europe des grands vins pour faire découvrir à Leonardo la diversité exceptionnelle de nos régions viticoles. Par son enthousiasme et son travail, Leonardo a contribué à la qualité de ce millésime 2016.

A présent nous allons laisser l'hiver s'installer et mettre en œuvre ce processus de clarification naturelle des vins.

RDV début mars pour les premiers assemblages de printemps.

