

# ALLEGRIA LA GAZETTE

## Retour sur les vendanges...

### Le Millésime 2017 en bref

#### #FAIBLE RECOLTE

Dans la suite de 2016, une 2<sup>ème</sup> année de petite récolte avec de très grandes disparités selon les cépages

#### #SECHERESSE EXCEPTIONNELLE

Le millésime le plus précoce de notre Histoire, en raison d'une sécheresse exceptionnelle qui a duré 5 mois.



La période végétative de la vigne est marquée par le gel qui touche le Languedoc au petit matin du 24 avril, alors que déjà les 1<sup>ères</sup> feuilles se développent partout dans les parcelles. Heureusement, nous n'avons pas de dégâts dans nos vignes en coteaux. Le masse d'air glacée s'écoule littéralement le long des pentes et vient s'accumuler dans les parties les plus basses et dans les vallons fermés. Certains de nos collègues vigneron ayant des vignes dans la plaine entre Caux et Pézenas ont des dégâts. C'est le vignoble voisin de Picpoul de Pinet qui souffre le plus près de chez nous, avec des images de vignes où on a l'impression qu'elles ont été pulvérisées avec de l'herbicide.

Les millésimes se suivent et les vendanges sont chaque année un peu plus précoces. Cette année, nous rentrons de vacances le 14 août et dès le 16 août, nous vendangeons notre parcelle de Marsanne, 10 jours plus tôt que l'année dernière. Puis c'est l'enchaînement avec les premières Syrah pour le Rosé le lendemain, et le 20 août la première cuve de rouge. Nous rentrons notre dernière parcelle, le Mourvèdre, le 12 septembre, alors qu'en 2015, c'était le 25 septembre. Au lieu de s'étaler sur 6 semaines comme à l'habitude, les jeux sont faits en 2017 en à peine 1 mois. C'est le manque cruel d'eau pendant tout l'été qui est à l'origine de ces maturités très précoces et très rapprochées. Entre le 11 mai et le 18 octobre, le vignoble n'a profité d'aucune pluie significative. Deux fois, nous avons eu quelques entrées maritimes qui ont apporté 2-3 mm mais cela ne sert malheureusement à rien pour les vignes.



Ce sont donc plus de 5 mois d'abstinence totale en eau qui ont été infligés aux vignes. Heureusement l'hiver précédent avait été bien arrosé avec 400 mm d'eau entre décembre et février permettant de constituer une bonne réserve hydrique pour la vigne. La pluviométrie globale du millésime n'est pas globalement très déficitaire avec 430 mm de pluie entre octobre 2016 et septembre 2017 contre 600 mm pour une année normale. Ce qui est anormal et inquiétant c'est la longueur et la sévérité de cette sécheresse estivale.

L'adaptation des différents cépages qui composent notre vignoble à ces conditions extrêmes a été très hétérogène. La syrah aime les températures chaudes mais déteste le manque d'eau. Les rendements de nos parcelles de syrah ont chuté de 50% en 2017 par rapport à 2015, le dernier millésime « normal ». En revanche les cépages méridionaux, Carignan en premier lieu mais aussi le Mourvèdre et le Cinsault, n'ont que faiblement diminué en quantité. Jamais notre Carignan n'a été aussi beau ! Cette multiplication des millésimes très secs nous amène déjà à réfléchir à l'avenir de notre vignoble. C'est bien évidemment les cépages méridionaux que nous allons privilégier dans nos projets de plantation nouvelles : Grenache, Carignan, Cinsault et Mourvèdre. Nous avons entendu parlé d'un vieux cépage rouge languedocien qui revient sur le devant de la scène : le Rivayrenc. C'est aussi les méthodes de culture des sols qu'ils nous faut remettre à plat et profiter de nos 1<sup>er</sup> pas dans la biodynamie pour multiplier les préparations qui permettent de préserver l'équilibre de la plante.

La faible récolte nous oblige à prendre des décisions difficiles. Pour conserver un volume de Dolce Vita identique à 2016 et répondre au succès croissant de cette cuvée, nous devons limiter la production de notre cuvée Petits Bonheurs et Tribu d'A rouge.

En raison de la sécheresse, 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 19 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.



2017 est la 1ère année où nous avons mis en place la confusion sexuelle pour lutter contre les vers de la grappe. 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.

Les résultats sont excellents sur nos 2 parcelles tardives, le Carignan et le Mourvèdre. En 2016, nous avons dû trier sur souche à la vendange et écarter 10 à 20% des grappes abîmées. Cette année, les grappes sont superbes, parfaitement saines. Nous renouvelerons donc certainement en 2018 la pose de ces diffuseurs dans les vignes.



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 SO<sub>2</sub> libre est très élevé par rapport au SO<sub>2</sub> total. En termes plus simples, Dolce Vita 2017 aura à la mise en bouteille en février 2018 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 quatrième fois nous accueillons pour les vinifications un stagiaire argentin, étudiant à la faculté d'œnologie de Mendoza. Cette année, c'est Conrado 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 Conrado la diversité exceptionnelle de nos régions viticoles. Par son enthousiasme et son travail, Conrado a contribué à la qualité de ce millésime 2017.

A présent nous allons laisser l'hiver s'installer et mettre en œuvre ce processus de clarification naturelle des vins. RDV en février pour les premiers assemblages.

