

M A S Cal Demoura NOVA

Automne
2016

En Occitan, « Cal Demoura » signifie « il faut rester » et « Nova », « la nouvelle »

Vendanges 2016 : Millésime intense

Ce 13^{ème} millésime nous a mis au défi, plus encore peut-être que ses prédécesseurs, de repousser nos limites pour saisir sa profonde beauté au juste moment. S'il ne fût pas le millésime de la sérénité, il restera sans nul doute comme celui de l'intensité.

2016 = 3 x 3 !

Cette équation peu orthodoxe résume bien l'intensité hors norme du millésime.

3 mois sans pluie ! Après un hiver doux et humide qui avait conduit à un débourrement très précoce, nous avons connu un printemps surprenant, froid et pluvieux, paradoxalement bénéfique pour la vigne (surtout au vu de ce qui allait suivre). Mais la clef du millésime, c'est cet été très sec, avec une absence quasi-totale de pluie de mi-juin à mi-septembre (ce qui ne s'était plus vu depuis 1986). Heureusement, les nuits fraîches de juin-juillet nous ont sauvés, préservant l'acidité indispensable à l'équilibre futur des vins.

3 semaines de vendanges !

Ce cycle très contrasté a abouti à des vendanges uniques : commencées de manière très classique le 22 août, pour les blancs (soit la parfaite moyenne des 12 millésimes précédents), la sécheresse a accéléré le rythme au point que nous avons rentré 90% des raisins en 3 semaines (contre 6 habituellement), quasiment sans pause, blancs, rosés, rouges se succédant à un rythme frénétique.

3 cuves de moins !

Si l'état sanitaire parfait nous a permis de ramasser vite et en triant très peu, l'absence d'eau, couplée à un peu de coulure liée au froid pluvieux du printemps, s'est retrouvée dans les volumes de récolte : -22% au final, avec quelques records (malheureusement) historiques sur certaines parcelles (jusqu'à 10 hl/ha !).

Savoir se réinventer

Avec les bouleversements climatiques actuels, nous observons une évolution étonnante : les variations entre les parcelles sont plus marquées, un peu comme si chaque parcelle vivait le millésime à sa façon.

Ainsi en 2016, le contraste est saisissant entre (par exemple) des Grenaches précoces et à (très) faibles rendements, et des Cinsaults hors du temps, suivant leur cycle classique et nous offrant une récolte tout à fait normale. Il nous faut donc observer, écouter, en laissant de côtés nos rares certitudes pour réapprendre ce nouveau monde, avec une sensibilité accrue au moindre détail. C'est ainsi que nous avons battu un nouveau record lors des travaux en vert (+50% d'heures par rapport à 2015 !) afin de répondre à ces nouveaux défis : l'herbe galopante du printemps (dont une grande partie a été éliminée à la pioche !), l'irrégularité des sorties de raisins, la préservation de l'équilibre de la plante (donc des raisins) dans un contexte de sécheresse extrême, ainsi

que les soins apportés à notre nouvelle plantation de blanc.

Plaisirs intenses

Au final, 2016 affiche une étonnante proximité avec 2010, ce qui est prometteur. La sécheresse a entraîné des délais floraison-récolte et véraison-récolte très courts, et a de toute évidence concentré les qualités du raisin, avec sans doute plus de finesse et de précision dans le fruit qu'en 2010, grâce au travail (en bio) à la vigne mais aussi à l'expérience accumulée en cave.



A ce stade, déguster les vins jeunes est une joie, avec une profondeur et une plénitude salivantes, et des aromatiques séduisants. Il nous reste à accomplir le double miracle de l'élevage et de l'assemblage pour que ces 2016 tiennent leurs promesses lorsqu'ils rencontreront nos papilles.