

Présentation du millésime 2017

Le millésime 2017 a commencé par une saison hivernale « normale » au niveau des températures et des précipitations. Puis le printemps est arrivé, et avec lui de graves épisodes de gel au mois d'avril qui ont touché toute la France. Au moment de la fleur, la météo a été fraîche et pluvieuse. Cela a entraîné une grosse coulure* sur le Grenache, cépage principal de notre cave. Nous partions donc déjà dans la perspective d'une petite récolte. L'été a été très chaud et particulièrement sec : aucune pluie entre juin et octobre ! C'est à ce moment que l'on se rend compte que la nature est bien faite : les vignes étant peu chargées en raisins, elles ont pu résister à la sécheresse et surtout elles ont été très saines ! En revanche, avec le manque d'eau, les baies ont très peu grossi. Nous avons donc récolté de superbes raisins, de petite taille mais en très petite quantité. 2017 se caractérise aussi par sa précocité : les vendanges ont commencé le 16 août, soit avec 15 jours d'avance. Elles ont fini avec 3 semaines d'avance et 40% de volume en moins ! La France a connu sa plus petite récolte depuis 1945, et nous n'avons pas échappé à la règle avec une production 13000 hectolitres (22000hls une année moyenne).

En **blanc**, tous les cépages nous ont donné une grande satisfaction. Les vins sont très équilibrés avec une belle acidité, gage de conservation et une jolie longueur en bouche. Cette année, nous avons isolé les vignes de Sauvignon. Ces raisins ont été ramassés en très légère sous maturité, pressés et mis au froid pendant une semaine avant fermentation afin de révéler le potentiel variétal de ce cépage. Le résultat est très satisfaisant : les arômes thiolés (pamplemousse, buis) typiques du cépage sont bien présents ; le vin est très frais et vif. Cette cuvée 100% Sauvignon sera la nouvelle bouteille de notre gamme pour 2017 !

En revanche, les **rosés** ont été plus sensibles à la sécheresse du millésime. Les raisins ayant été stressés par le manque d'eau, les vins ont eu plus de difficulté à révéler leur potentiel aromatique. Grâce au travail réalisé en cave sur les moûts, nous proposons des rosés sur le fruit et avec un beau volume en bouche.

Tout comme en 2015 et 2016, les vins **rouges** sont d'une qualité remarquable. La très faible récolte en Grenache fait que les vins 2017 seront composés avec une proportion plus importante de Syrah et de Mourvèdre. Les vins seront davantage sur les épices, avec des tanins soyeux et une très belle sucrosité, les raisins ayant été gorgés de soleil durant l'été. Le Mourvèdre est un cépage dont le potentiel se révèle avec le vieillissement : il sera gage de conservation dans le temps de nos vins pour ce millésime. La cuvée « Les Insolites » sera d'ailleurs un 100% Mourvèdre sur des notes de fruits cuits et avec des tanins bien présents et qui s'assoupliront avec le temps.

Bonne dégustation !

**Mauvaise fécondation de la fleur, ce qui fait que la baie ne se forme pas. Les grappes de raisin qui ont coulé sont donc composées de peu de baies.*