



RAPPORT DE MILLESIME 2009 Exceptionnel !

Des vendanges longues, pour atteindre des maturités idéales.

Les vendanges 2009 ont débuté aux Domaines Paul Mas le 13 août et se sont terminées le 17 octobre. Elles ont commencé 2 semaines plus tôt qu'en 2008 pour se terminer vers la même date. Le cumul de chaleur en 2009 a été bien plus important que celui de 2008 et reste supérieur à celui de 2007 : 3 grands millésimes parmi lesquels 2009 pourrait s'avérer être le plus grand.

Les rendements sont bas voire très bas avec des moyennes de l'ordre de 52 hl/ha pour les blancs et de 54hl/ha pour les rouges.

Le millésime 2009 révélera les vrais vignerons tout comme les vrais œnologues : grâce à l'expérience de notre équipe, les raisins ont été menés jusqu'à parfaite maturité. La palette de styles que nous ont donnée ces raisins mûrs est un vrai bonheur pour le vinificateur et l'assembleur.

On se souvient en effet que le printemps pluvieux faisait peser une lourde menace de maladies dans les vignes, et que la prévision et la prévention du vigneron avaient été cruciales pour maintenir un état sanitaire parfait.

Ce printemps pluvieux a, en revanche, été une bénédiction pour re-construire les réserves en eau du sous sol. Les 4 mois qui ont suivi le mois de mai n'ont presque pas apporté de pluie. Malgré un bilan thermique proche de 2003, nos vignes n'ont pas ou peu souffert du stress hydrique.

Maintenant, c'est au tour de l'œnologue de démontrer plus que jamais ses talents dans l'art de l'assemblage des vins.

Mon équipe était composée de nos œnologues permanents Michel Laye, Arnaud Bergeron, Guillaume Borrot, Sébastien Pérez, David Costa et David Ciry ainsi que de 3 « flying winemakers ».

Les conditions climatiques du millésime 2009

Les vignobles que nous récoltons sont répartis sur les coteaux des 5 principales vallées du Languedoc (par ordre géographique):

La Vallée de L'Aude,

La Vallée de l'Orb,

La Vallée de l'Hérault,

La Vallée de la Peyne,

La Vallée d'Uzès.

Chacune de ces vallées offre des conditions et un terroir particuliers, auxquels nous adaptons nos différents cépages.

Nos villes de référence sont PEZENAS/MONTAGNAC et LIMOUX, zones où se situent nos vignobles en propriété.

BILAN PLUVIOMETRIQUE (nov - sept)

PEZENAS et MONTAGNAC

Sur la région de Pézenas, les précipitations ont été de 518 mm, ce qui représente un déficit de 22% par rapport à une année moyenne. Sur Montagnac, elles ont été normales (près de 750 mm).

Hiver : déficit important sur Pézenas, normal sur Montagnac

Printemps : légèrement excédentaire

Eté et mois de septembre : pas de pluie.

LIMOUX

Sur la région de Limoux, les précipitations ont été de 433 mm, précipitations dans la moyenne (moyenne sur 10 ans : 453 mm).

Hiver : assez pluvieux représentant plus de la moitié des précipitations.

Printemps : forte humidité ambiante

Eté et mois de septembre : déficit de pluies très important.

Autres régions :

Sur la région de la basse vallée de l'Orb (de Béziers à St Chinian), les précipitations ont été de 650 mm, légèrement supérieures à la normale, dû à un gros orage au milieu des vendanges (moyenne sur 10 ans : 580 mm).

Hiver : assez pluvieux représentant 70 % du volume.

Printemps : forte humidité ambiante.

Eté et mois de septembre : chaud et sec, déficit de pluies très important sauf fin septembre (orage).

Basse vallée de l'Aude (Carcassonne, Marseillette) : Déficit de pluies de l'ordre de 20%. Eté chaud.

Sur la région de Narbonne, les précipitations ont été de 299 mm, proches de la moyenne (moyenne sur 10 ans : 324 mm).

Hiver : assez pluvieux représentant 70 % du volume.
Printemps : forte humidité ambiante
Eté et mois de septembre : déficit de pluies très important.

Dans la vallée d'Uzès, l'hiver a été frais et pluvieux, suivi d'un printemps assez humide (mais moins qu'en 2008). Comme dans le reste de la région, l'été a été chaud, quelques parcelles ont souffert de stress hydrique, mais dans l'ensemble, c'est un superbe millésime qui s'annonce, un millésime de garde.

BILAN THERMIQUE

Hiver

Sur l'ensemble de la région, l'hiver a été relativement froid, le printemps normal, avec cependant 2 pics de températures élevés, dans les 10 premiers jours de mars et à la fin du mois d'avril. Un épisode de gel a affecté les vignes dans la basse vallée de l'Aude au début du mois d'avril, ce qui a affecté le rendement du chardonnay.

Printemps

Le mois de mai a dans l'ensemble été chaud.

Hormis les 10 premiers jours du mois, aux températures normales, le reste du mois de juin a été chaud, avec des températures supérieures de 1 à 5°C aux normales saisonnières.

Eté

Le mois de juillet a été normal, mais le mois d'août a été très chaud, et fait surprenant, ces températures élevées se sont maintenues après le 15 août, date à partir de laquelle on assiste habituellement à une chute des températures et à des orages. On peut citer pour exemple le domaine Nicole, à Montagnac, où il n'a pas plu une seule fois entre le 1^{er} août et la mi-septembre.

Cette mini-vague de chaleur du mois d'août a souvent été comparée à la canicule de l'été 2003, mais la situation est différente. En effet, on avait alors dénombré plus de 40 jours avec des températures supérieures à 35°C entre juin et août ; en 2009 il n'y en a eu que 16. En 2003, la vigne a été stressée au point le plus extrême, ce qui n'a pas été le cas cette année. Enfin, en 2009 les températures nocturnes ont généré une fraîcheur relative évitant ainsi les blocages de maturité ; l'amplitude thermique était meilleure qu'en 2003.

L'amplitude thermique est l'un des critères les plus importants dans un millésime qualitatif.

Pour rappel, on appelle amplitude thermique la différence entre la moyenne des températures minimales et la moyenne des températures maximales sur une période donnée. L'amplitude thermique journalière a une incidence importante sur la coloration des raisins et leur développement aromatique.

Résumé général :

- Hiver avec précipitations normales, mois d'avril pluvieux, pluies faibles de mai à septembre
- Mois de mai et surtout d'août chauds
- Très bonne qualité phytosanitaire de la vendange.

RESUME CEPAGE PAR CEPAGE

Cépages typiques du Languedoc : Grenache Blanc et Noir, Terret, Picpoul, Vermentino, Carignan, Cinsault, Tempranillo.

Nous avons bénéficié d'un climat exceptionnel pour ce millésime 2009, typiquement méditerranéen, et ces cépages traditionnels dans notre région ont donné d'excellents fruits, au caractère bien prononcé et avec une typicité bien marquée, tout en restant modernes.

Sauvignon Blanc :

Les Sauvignons ont cette année une fraîcheur exceptionnelle ; on retrouve des arômes de fruits exotiques (litchi et mangue) soutenus par des arômes de bourgeon de cassis.

Alcool : 12 à 13%

Acidité : 3,8 à 5

pH : 3,1 à 3,4

Chardonnay :

Le faible rendement du chardonnay dans certaines régions s'explique par un épisode de gel au printemps, dans la basse vallée de l'Aude.

La maturité s'est faite en quelques jours induisant une grande qualité, on retrouve une importante puissance et complexité aromatique, sur des notes d'ananas. Une nouvelle fois l'élevage sur lies a été de rigueur, pour obtenir un meilleur apport de gras et d'arômes, et un grand potentiel de garde.

Alcool : 13 à 14%

Acidité : 3,6 à 4,5

pH : 3,3 à 3,6

Viognier : Le viognier est un cépage qui nécessite un climat plutôt chaud ; 2009 a tous les signes d'un grand millésime.

Alcool : 13 à 14%

Acidité : 3,5 à 4

pH : 3,5 à 3,6

Vermentino : Cépage assez résistant à l'oïdium avec une très bonne adaptation aux changements climatiques. Vin de qualité égale au grand 2008.

Alcool : 13 à 13,5%

Acidité : 3,6 à 3,9

pH : 3,4 à 3,5

Marsanne : Le climat étant plus chaud la récolte a été plus précoce grâce à une maturité plus rapide. Bon millésime.

Alcool : 13%

Acidité : 3,6

pH : 3,5

Picpoul : Vin très élégant, aux arômes d'agrumes.

Alcool : 12,2%

Acidité : 4

pH : 3,25

Grenache blanc :

Alcool : 13,8%

Acidité : 3,6

pH : 3,6

Rosé

Les rosés ont été exceptionnels. Les vignes de Syrah, Mourvèdre, Cinsault et Grenache, cultivées spécialement dans le but de produire des raisins destinés à faire du rosé nous ont donné de très bon résultats en terme de fruit, de gras et d'équilibre.

Pinot noir : Bon millésime. Nous avons bien géré les plantes face à la menace de l'oïdium (le pinot est un cépage très sensible) et avons récolté plus tôt afin de mieux préserver les arômes de la plante. L'amplitude thermique plus importante que l'an passé nous a permis d'obtenir des vins avec des arômes de cerises, enrobés d'une fine structure tannique apportant souplesse et complexité.

Alcool : 13,5

Acidité : 3,4

pH : 3,7

Merlot : Le bourgeonnement a été tardif et les vignes de merlot ont eu un beau cycle végétatif. La maturité du merlot a été plus longue que l'an passé et s'est déroulée en deux parties : une partie rapide due à la mini-vague de chaleur, puis une maturité plus douce car les températures ont été plus clémentes avec des nuits très fraîches, participant ainsi à la concentration en arômes et en polyphénols de qualité. Arômes de fruits riches (cassis, prunes) et de tannins mûrs.

Alcool : 13,5 à 14,5%

Acidité : 3,1 à 3,3

pH : 3,65 à 3,8

Syrah :

Ce cépage est le seul à avoir souffert d'un stress hydrique mais le caractère précoce de la maturité ne doit pas précipiter le vinificateur dans ses décisions. La récolte de Syrah a été retardée car même si l'analyse laboratoire des raisins indiquait une bonne maturité, la maturité phénolique n'était pas au rendez-vous. La dégustation de baies nous indiquait qu'il fallait attendre afin de pouvoir obtenir une Syrah excellente, avec une superbe palette aromatique : épices, cassis, réglisse, mokcha, violette...

Alcool : 13,5 à 14%

Acidité : 3,1 à 3,4

pH : 3,65 à 3,85

Cabernet Sauvignon : Cépage le plus tardif avec le malbec. Très bonnes conditions de récolte et très bons fruits. Potentiel aromatique rarement atteint qui nous permet de présager de grand Cabernets 2009, exceptionnels au même titre qu'en 2007 : riches, souples, puissants, portés sur le fruit.

Alcool : 13,5 à 14,5%

Acidité : 3,2 à 3,5

pH : 3,6 à 3,7

En attendant les prochaines vendanges, voici quelques photos du domaine Nicole sous la neige le 10 janvier. Tout un évènement par chez nous !

