

Roussillon : un millésime 2015 tout simplement exceptionnel, c'est une certitude !

Pendant son repos végétatif la vigne a été bien arrosée aux mois de Novembre et Mars avec un supplément de 100 mm qui a eu pour effet de recharger les sols et sous-sols et ainsi éviter des stress hydriques trop importants durant la période estivale. Un hiver doux, à l'exception du mois de Février plus froid que la moyenne, laissait déjà augurer de conditions climatiques très favorables pour le millésime 2015.

Depuis le début du mois de Mai, le Roussillon a connu un temps sec avec des nuits douces, quelques orages au mois d'Août sont venus apporter entre 30 et 50 mm de pluie. La tramontane a soufflé modérément. Tous ces éléments réunis ont permis une progression et une concentration extraordinaire des raisins.

Le débourrement a été aussi tardif que les deux dernières années. Par contre, la floraison a été précoce avec une très bonne nouaison. L'équilibre charge / feuille absolument parfait était optimal pour la maturité des raisins aussi bien en blancs qu'en rouges. Le feuillage en excellent état a assuré une maturation complète des polyphénols pour l'élaboration de cuvées de Rouge haut de gamme dès mi-septembre.

Sous l'effet du vent modéré et de cet été plutôt sec, l'état sanitaire au début de vendanges a été tout simplement irréprochable avec une très belle couverture foliaire.

Une maturité plus précoce que celle de 2014, a permis de cueillir les premières grappes de Muscat petit grains dès le 7 Août. La récolte des blancs et des rosés a démarrée dès la 3^e semaine d'Août.

Un millésime 2015 donc très prometteur par un équilibre sucre / acide parfait et une charge régulière mais sans excès. Les premières cuvées de Rosé laissent apparaître un profil aromatique très intéressant avec des notes de fraise des bois, cerise et framboise. La bouche est fraîche et élégante. Les Blancs sont sur des notes florales et de fruits à chair blanche.

Après plus d'un mois et demi de récolte toujours sous un climat optimal et avec état sanitaire irréprochable les vendanges viennent de prendre fin.

Afin d'avoir la certitude d'être en possession d'un millésime exceptionnel, il nous manquait une analyse sur les vins rouges ainsi que les Vins Doux Naturels : Rivesaltes, Banyuls, Maury et Les Muscats de Rivesaltes.

Comme pour les Blancs et Rosés, les Rouges vont marquer ce Millésime 2015. Tout d'abord avec des pH remarquable les vins rouge du Roussillon ont un support aromatique magnifique avec des notes de fruits rouges murs et confiturés, un bel équilibre et une belle longueur en bouche. Les tanins sont présents, fins, délicats et élégants.

Il faut dire que les moûts de Carignan, Grenache Noir, Syrah et Mourvèdre étaient vraiment extraordinaires. Les Vins Rouges du Roussillon seront des vins de garde mais pas seulement car avec la fraîcheur du Millésime 2015 certains pourront être consommés d'ici un à deux ans et ainsi révéler toutes leurs intensités aromatiques.

Les Vins Doux Naturels fraîchement mutés ont aussi beaucoup d'élégance avec cette note de fraîcheur si caractéristique de ce beau millésime 2015 en Roussillon. Déjà des notes exotiques apparaissent au premier coup de nez, suivi par des parfums floraux avec beaucoup de finesse.