

Structuré et enrobé, 2019 allie des qualités remarquables : concentration et profondeur, pureté de fruit frais et élégance.

Conditions Climatiques :

Les pluies d'**automne-hiver** (460 mm) ont lancé la période végétative et doté les sols de **bonnes réserves en eau**.

Les mois d'avril et mai ont été relativement frais, marqués par des périodes de croissance active suivies de ralentissements.

La **saison végétative** a été **très sèche** avec des pluies modérées au printemps et très faibles en été (seulement 158 mm de précipitation contre 530 mm en 2018, 185 mm en 2017 et 230 mm en 2016).

Cette période a aussi été **très chaude**, sept jours sur dix dépassants les 30°C entre le 1^{er} juin et le 15 septembre. Fin juin, une semaine de canicule s'est installée sur la région, avec un maximum atteint le 28 du mois (44,3°C à Carpentras).

Face à ces excès climatiques, les feuillages se sont bien comportés et le déficit hydrique a impacté la **taille des baies** qui sont restées tardivement **très petites**. Les grappes se sont véritablement fermées qu'en fin de véraison à la faveur de quelques rares pluies estivales.

Vendanges :

Une nouvelle fois, nos grands terroirs ont su s'adapter à ces climats de plus en plus extrêmes.



Les vendanges se sont déroulées du **11 au 28 septembre** dans la plus grande sérénité. La pluie de 15 mm le 18 septembre fut bienvenue et permis aux grenaches d'atteindre leur **maturité phénolique**. Le résultat s'est traduit par des baies à **petits grains** et aux **pellicules épaisses** (ratio pellicule/pulpe élevé).

Vinification et élevage :

Le **potentiel tannique** très élevé de ce millésime nous a amené à assouplir les remontages et à mener nos **vini-**

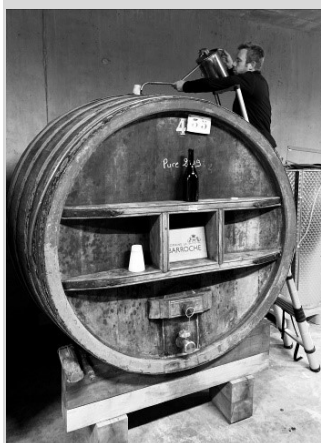


fications à plus basse température dans nos cuves bétons. Seule cette méthode d'extraction fut employée afin de **préserver le fruit** de ce millésime très structuré.

Les vins, entonnés fin novembre, connaissent un élevage en foudre, demi-muids et œuf béton qui pourrait se prolonger au-delà du printemps 2021...

Dégustation :

La très belle vendange 2019 nous offre des vins rouges très **colorés, veloutés et généreux**.



Le nez dévoile des arômes de **jolis fruits acidulés**, de framboise, de gingembre confit et des syrah aux notes de violette et de pivoine.

L'attaque vive cède la place à une **bouche ample** et persistante d'une très **belle pureté aromatique**.

La **trame tannique** est **élégante, saline et concentrée**.

Gras, amples et dotés de belles longueurs en bouche, les vins Blancs « meursaultent », comme disent les anciens.

