

Le millésime 2020 signe le retour de vins frais, éclatants et dotés d'un grand équilibre. D'une grande buvabilité, il sera appréciable dès sa jeunesse.

Conditions Climatiques :

Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, extrêmement précoce, est le fruit d'une **année végétative sereine** et d'un **développement harmonieux des raisins**.

L'été 2019 sec et très chaud demandait un **hiver pluvieux** pour permettre aux réserves en eau de se reconstituer. Ce fut le cas d'octobre à décembre avec un **cumul de précipitations de 400 à 500 mm** selon les secteurs, puis avec une fin de printemps particulièrement humide.

Les **températures hivernales** furent assez **douces** ce qui entraîna un débourrement très précoce, en avance de 12 jours par rapport à l'année précédente. Si le 25 mars une gelée matinale occasionna quelques dégâts sur de rares parcelles, le printemps n'en demeura pas moins très doux, confirmant la **grande précocité du millésime avec une floraison à la mi-mai**.



Les pluies sont quasi absentes de mi-juin à début août, jusqu'à ce que plusieurs épisodes pluvieux viennent prévenir tout risque de stress hydrique. **L'été fut chaud mais pas caniculaire** : seulement 3 jours sur 5 à plus de 30°C entre juin et septembre, avec un pic autour du 1er août à plus de 40°C. La véraison commence dès la fin juillet et est très rapide.

Vendanges :

Les vendanges, précoces, se sont déroulées du 31 août au 18 septembre.

Malgré l'absence de pluies après mi-juin, les **baies** sont **charnues** et les **acidités excellentes**.



L'état sanitaire des raisins, très satisfaisant, n'a nécessité que peu de tri et les parcelles ont pu être récoltées à l'optimum de leur maturité.

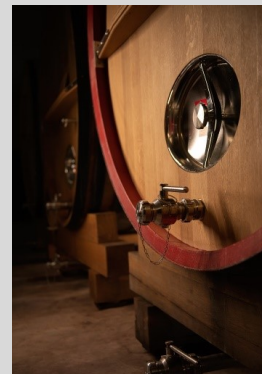


Vinification et élevage :

La vinification par gravité offre un cheminement simple et doux.

Les fermentations alcooliques se sont déroulées sereinement en cuves béton, à basse température afin d'**extraire les tout en délicatesse**.

Les vins, entonnés fin novembre, ont vieilli en foudres, demi-muids et œufs béton jusqu'au printemps 2022.



Dégustation :

Le millésime 2020 se caractérise par de belles acidités et beaucoup d'élégance pour les vins blancs. Au nez, ils sont marqués par des arômes de poire, de badiane et de fleurs blanches. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur.



Les rouges présentent beaucoup de fraîcheur, de croquant et de finesse tannique. Les Syrah exhalent des notes de baies sauvages et de poivre blanc, tandis que les Grenache apportent des arômes de fraises des bois et de garrigue.

Les rouges 2020 sont d'une **élégante souplesse** qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur **jeunesse**, tout en gardant leur **potentiel de garde**.

2020 est assurément un **millésime tout en équilibre**, alliant fraîcheur et gourmandise.