



2022 : Millésime record pour les Vignobles Foncalieu

« Le millésime 2022 est le plus précoce que nous ayons connu et nos vins seront donc rapidement prêts pour nos clients ! » explique Nathalie Estriebeau, Directrice œnologie, « C'est une excellente nouvelle pour nos clients, alors que nos stocks, en particulier de rosés, étaient au plus bas ! Nos vignes ont profité du généreux soleil du sud de la France dans un ciel sans nuages de mai à août. Aussi, dès le 4 août, nous avons oublié la plage pour les vignes et entamé les vendanges ! Dès le début des fermentations, les arômes des blancs et des rosés se sont révélés aussi fins que complexes, à la hauteur de notre ambition : produire des vins parmi les meilleurs du sud de la France, dont le fruit éclatant, soutenu par une fraîcheur vibrante, exprime les personnalités de nos cépages et de nos terroirs. »

Hiver doux, printemps chaud et plein soleil en été

Douceur puis chaleur en quatre saisons : le millésime 2022 n'a presque pas vu d'hiver, les pluies ont manqué au printemps et les épisodes de canicule se sont succédés à partir de mi-juin et jusqu'en août. Les Vignobles Foncalieu ont pu tirer le meilleur avantage de leurs systèmes d'irrigation, étudiés pour soulager les vignes du stress hydrique et harmoniser leur développement végétatif, en renfort de pluies trop rares.

Avec une avance d'une à trois semaines, les premiers coups de sécateurs ont été donnés par les vigneronnes des caves de l'Hérault le jeudi 4 août !

Une météo d'automne idéale

En ce début de mois de septembre, les journées restent belles et les nuits se font fraîches : un bonheur pour les cépages noirs, qui développent leurs arômes au soleil le jour, sans perdre de leur acidité la nuit.

Cette météo d'automne particulièrement propice à la vendange (après des pluies arrivées au bon moment) promet des rouges exceptionnels, alors que les blancs et les rosés en cours ou fin de fermentation, se révèlent déjà particulièrement gourmands et réussis !

« Nous avons vraiment hâte de partager ce nouveau millésime avec tous nos clients dès que possible ! » , conclut, enthousiaste, Nathalie Estriebeau.

Dans les caves de Béziers à Carcassonne : la vendange suit le soleil d'est en ouest

Dans les régions les plus solaires et précoces de la plaine biterroise, les cépages blancs aromatiques (muscat et sauvignon) ont ouvert le bal chez les Vignerons du Pays d'Enserune, suivis de près par le chardonnay et le pinot noir des terroirs les plus précoces. Le sauvignon offre ses arômes typiques d'agrumes avec une tension et une minéralité particulièrement élégante sur ce millésime. Le chardonnay, arrivé très tôt à maturité cette année, n'en exprime pas moins autant de complexité que de profondeur avec des arômes de miel, de fruits à chair blanche et des notes citronnées.

Actuellement, les cépages blancs plus tardifs font déjà leur entrée dans les caves : le viognier, le colombar ou encore le rolle chez les Vignerons du pays d'Enserune, alors que la vendange a commencé avec les syrah, grenache et merlot destinés à la production de rosés. Ces derniers s'annoncent expressifs, avec des arômes de fruits rouges ainsi que de jolies notes de pamplemousse pour la syrah. Les équipes ont travaillé avec la plus grande douceur des baies, très petites et peu juteuses, et obtenu, grâce à des pressurages délicats, la couleur claire et le profil droit qui sont la signature des rosés des Vignobles Foncalieu.

Dans des zones plus fraîches des Corbières, où les pluies ont été plus généreuses, pour les caves du Cellier du Nouveau Monde et de La Redorte, les vendanges ont commencé une bonne dizaine de jours plus tard, aux alentours du 16 août avec les mêmes cépages blancs (sauvignon) et noir (pinot noir).

Enfin, à Carcassonne, les cépages traditionnels languedociens des Vignerons de la Cité (syrah, grenache et carignan) ont aussi connu une vendange précoce mais généreuse et très prometteuse en termes d'arômes et de structure.

Au château Haut-Gléon : le terroir fait la différence

Au Château Haut-Gléon le millésime est aussi très précoce : les vendanges ont commencé le 18 août, avec 15 jours d'avance par rapport à une année classique. Le micro-climat très frais du vignoble, dans cette zone des Corbières, a protégé les raisins de la sécheresse.

Alors que vous lisez ces lignes, les blancs et les rosés sont rentrés :

- en premier, le chardonnay pour le Domaine Haut-Gléon blanc 2022,

- quelques jours plus tard, les roussanne, marsanne, grenache blanc et rolle du Château Haut-Gléon blanc 2022,
- pour le Domaine Haut-Gléon rosé, les parcelles de syrah, merlot et sauvignon gris ont été vendangées à la toute fin du mois d'août, suivis des cabernet-sauvignon et franc début septembre, en même temps que les sélections de syrah et grenache destinées au Château Haut-Gléon rosé 2022.

Tout ce petit monde fermente gentiment et au frais en cuves inox thermorégulées. Seule une petite partie de la syrah, destinée au Château Haut-Gléon rosé 2022, fermente en barrique, en ce moment-même et pour encore plusieurs jours.

Au Château Haut-Gléon, on en est à présent à l'affûtage des sécateurs pour les rouges !