Vendanges 2026 – Domaine des Homs, Minervois, Languedoc

Cette année correspond à la 26ème récolte pour Jean Marc de Crozals au domaine des Homs et c'est aussi la première qui ait commencé aussi tôt !

La fin de saison précédente et début de la nouvelle ont été très humides avec environ 700 mm d'eau tombés entre décembre et mars, soit le double des précipitations des deux années précédentes. Les réserves étaient largement refaites à la fin de mars.

Le débourrement s'est fait tôt et début avril tous les cépages avaient démarré leur cycle végétatif. La floraison a connu la même cadence, elle a été belle et homogène aux alentours de la fin mai.

A la mi-juillet les vignes étaient partout magnifiques dans la région du Minervois mais comme depuis ces dernières années, il n'y a pas eu les pluies de la mi-juillet ni de la mi-août qui étaient jusqu'alors habituelles et bienvenues. A cette sécheresse, ce sont cumulées des vagues de canicule mettant la vigne à l'épreuve.

A partir de la mi-juillet, Jean Marc a pratiqué le buttage des vignes consistant à ramener de la terre sur le pied et augmenter l'épaisseur de sol pour tenter d'isoler les racines encore un peu plus des fortes chaleurs.

Dans cette région de la France, l'écart se creuse entre les vignerons qui peuvent irriguer et ceux qui ne peuvent pas avoir d'eau. Jean Marc souhaite qu'un encadrement très strict soit mis en place pour ces apports d'eau afin de préserver les ressources.

Sur son domaine, deux sondes placées à 1mètre de profondeur, mesure l'état d'hygrométrie réel des sols. L'une placée dans les parcelles très pierreuses en AOC minervois et l'autre dans les argilo-calcaire des vins de pays d'Oc. Ce suivi lui permet d'apporter des quantités d'eau petites et justes nécessaires au bon moment, si la vigne est vraiment en besoin.

D'un point de vue végétatif, les vignes ont conservé un feuillage dense et vert jusqu'aux vendanges, et Jean Marc est resté très vigilant au moindre signe de stress du vignoble.

Les chardonnays ont été les premiers à être récoltés le 20 aout, suivi des viognier début septembre puis ensemble des grenaches gris et vermentino. Pour les raisins noirs, les syrahs ont été les premières récoltées le 10 septembre. Malheureusement, ce sont aussi les plus touchées par l'extrême chaleur et sécheresse de ce millésime, les baies petites, avaient très peu de jus et il n'y aura qu'une demi-récolte pour ce cépage qui correspond encore à une production importante au domaine.

Chose particulièrement incroyable cette année, les cinsaults étaient les derniers sur souche. Jean Marc nous explique : « *leurs pellicules sont très fragiles et qu'ils ne supportent pas les pluies pouvant entraîner rapidement un développement de pourriture. Ce sont des cépages qui, auparavant, étaient récoltés tôt avant les pluies de septembre pour être vendangés intacts. Néanmoins, ces vendanges précoces suivaient difficilement l'état de maturité des raisins*. »

Cette année, notre vigneron s'offre le luxe d'attendre. Cela donne des vendanges qui s'étirent mais des vendanges à maturité et ce pour tous les cépages. Lors de notre visite les 13/14 septembre, nous avons dégusté les cinsaults sur souche : les grappes étaient magnifiques, juteuses et bien sucrées. Cela augure d'une magnifique cuvée Amandier 2026 ! Les grenaches situés dans la parcelle voisine ont été vendangés en même temps avec néanmoins des grappes plus petites et moins juteuses.

Cette dernière récolte des deux cépages retardataires, s'est faite dans la nuit du mercredi 16/09 à jeudi 17/09. Elle était annoncée comme la plus fraîche de la semaine avec 12°C. C'était parfait ! Le dernier argument pour décider de jour J et ramener des raisins mûrs, sains et frais dans la cave.

Une autre belle nouvelle cette année est l'entrée en production d'un demi-hectare supplémentaire de grenache gris. De quoi produire à nouveau cette délicieuse cuvée de blanc éponyme, ainsi que la cuvée Maïana, AOC Minervois blanc, en assemblage avec le vermentino.