

VENDANGES 2021

Les mots de Jean Marc de Crozals pour décrire la récolte : « une année atypique et en deux temps ! »

« Le domaine des Homs a eu la chance d'être épargné par l'épisode de gel sévère qui s'est abattu sur presque l'ensemble du vignoble Français le 8 avril. Sa position géographique, située sur les terrasses de l'Argent Double a protégé les parcelles des températures négatives et le débourrement a été régulier pour l'ensemble des cépages blancs et noirs.

Le plus gros challenge pour le domaine des Homs a été de gérer une sécheresse comme jamais vu depuis 1976 ! Il a plu 200 habituellement entre 450 et 500 mm.

C'est le travail régulier dans le vignoble et une protection maximale qui a permis à la vigne de ne pas souffrir de ce manque d'eau et ce jusqu'aux vendanges. Fin Septembre, le feuillage était encore dense et vert, preuve que les maturités avaient pu se faire dans de bonnes conditions.

Les mois de Juillet et d'Aout malgré la sécheresse n'ont pas été caniculaires et grâce aux travaux des sols, les raisins ont pu conserver de belles acidités et pH tant sur les blancs que sur les rouges. Les équilibres et acidités sont exceptionnelles en comparaison de la climatologie.

Par contre, l'ensemble des cépages ont produit peu de jus et les rendements sont faibles : les pertes sont en moyenne de 30% pour l'ensemble des cépages et jusqu'à 50% pour le Viognier.

Les vendanges ont démarré le 18 aout avec le muscat petit grain pour faire la cuvée de la Petite bulle. Puis c'est le Chardonnay qui a été vendangé le 25 aout et le Viognier le 31.

Les prévisions météorologiques annonçant un épisode Méditerranéen (et donc potentiellement de très fortes pluies) le 10 septembre : l'instinct vigneron m'a poussé à rentrer toutes les Syrah, ce qui nous a réussi puisque les maturités sont très belles avec des degrés potentiels de 14 à 14.5%

Les Grenache et Cinsault nécessitant plus de temps pour atteindre la maturité souhaités, ces deux cépages noirs du domaine ont été vendangés autour du 24 septembre soit 15 jours après les pluies importantes (70 mm).

Cette année, les cuvaisons de rouge ont été faites en petits lots pour affiner les assemblages à venir pour les trois cuvées Minervois du domaine : Clots de Pals, Paul et Gravière de Sancastel.

Les fermentations sont quasiment toutes terminées et les résultats sont très beaux. »

Jean Marc de Crozals



Parcelle de Grenache le 23/09/21



caviar de Syrah