

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2019

UN MILLESIME SUPERBE, HAUT EN COULEUR ET DE BELLE FACTURE

Après les nombreuses pluies qui ont marqué le printemps 2018, le millésime 2019 entérine un retour à la normale de la pluviométrie printanière (96 mm contre 280 mm en 2018).

Les mauvais souvenirs des attaques de mildiou de l'an dernier ont incité les vignerons à la plus grande vigilance dès le début de saison. La pression phytosanitaire est cependant restée quasi inexistante. On se souviendra en revanche de la canicule de la fin juin ainsi que de l'été excessivement sec et chaud.

Les vendanges ont commencé tôt en saison afin de récolter les cépages précoces avant qu'ils ne soient trop mûrs. Elles se sont déroulées dans la plus grande sérénité. Les pluies du 18 septembre ont induit une augmentation des rendements en jus ainsi qu'un rééquilibrage des moûts. Le parfait état sanitaire des raisins a permis d'élaborer en 2019 des Châteauneuf-du-Pape rouges très colorés, onctueux et généreux. Les blancs sont gras, amples et dotés de belles longueurs en bouche.

UNE ANNEE CANICULAIRE ET TRES SECHE

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, phénomène qui peut engendrer de la coulure. Fort heureusement ce ne fut pas le cas en 2019, sauf de façon très sporadique. La saison végétative a été très sèche (pluies modérées au printemps, très faibles en été) avec seulement 158 mm de précipitation (contre 530 mm en 2018, 230 mm en 2016 et 185 mm en 2017). 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 juin (44,3°C à Carpentras).

Face à ces excès climatiques les feuillages se sont plutôt bien comportés, le couloir rhodanien ayant été épargné par l'effet « sèche-cheveux » qui a affecté certains vignobles méridionaux. Le déficit hydrique a plutôt impacté la taille des baies qui sont restées tardivement très petites. Les grappes ne se sont véritablement fermées qu'en fin de véraison à la faveur de quelques rares pluies estivales. Dans ces conditions, la pression phytosanitaire a été quasi inexistante.

Aux vendanges les raisins présentaient un bel état sanitaire mais un rendement en jus assez faible. 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 pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique. Les rendements sont en légère progression par rapport à la moyenne de ces dernières années.

COULEUR, SOYEUX ET GRAND POTENTIEL

Les Châteauneuf-du-Pape blancs présentent des notes exotiques, de pêche et d'agrumes. En bouche, ils sont amples et de belle longueur. Les rouges, notamment constitués de grenache, ont demandé des macérations assez longues. Ils présentent des arômes de fruits mûrs, de framboise, de gingembre confit et pour les syrah, des notes mentholées. En bouche la trame tannique est élégante, saline, de belle concentration et l'acidité reste discrète. On note de très beaux résultats sur les assemblages de cépages dès la macération. On peut d'ores et déjà anticiper un très beau potentiel de garde pour le millésime 2019.



A noter, notre présence sur **Wine Paris** (10 au 12 février 2020), **Prowein** (15 au 17 mars 2020) et bien entendu, la 11^{ème} édition des **Printemps de Châteauneuf-du-Pape** (3, 4 et 5 avril 2020)