

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2016

UN MILLESIME FABULEUX !

Alors que les températures demeurent élevées pour la saison, que le vignoble resplendit d'un jaune éclatant et que les pressoirs ont été nettoyés et rangés, les premiers vins présentés aux assemblages confirment ce que l'on pressentait : 2016 est un millésime fabuleux ! Et si d'aucuns le comparent au magnifique 2010, d'autres n'hésitent pas à remonter au célébrissime 1990... Nous sommes dans tous les cas, et de façon indiscutable, dans l'univers des très grands millésimes.

A l'issue d'un hiver relativement doux et d'un printemps sec et assez frais, le vignoble a dû affronter un été plus chaud que la moyenne avec plusieurs journées où les températures ont dépassé les 35°, y compris début septembre. Un été chaud mais pas caniculaire, se caractérisant dès la véraison par de très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, ce qui est un facteur favorable à la synthèse des polyphénols. La saison estivale fut aussi particulièrement sèche ; le cumul de pluies atteint tout juste 70 mm, dont 17.8 mm sur le mois de juillet, 8.4 mm sur août et 44.6 mm sur septembre. Ce sont d'ailleurs ces fines pluies des 14 et 15 septembre qui ont permis aux raisins d'atteindre des maturités complètes, sans compromettre pour autant le potentiel qualitatif d'une récolte que l'on peut à tous égards qualifier d'exceptionnelle (état sanitaire parfait, maturités phénoliques optimales...).

Ouvertes le 12 septembre, les vendanges se sont étalées sur plus de 6 semaines. Conséquence de cette météorologie de rêve, le tri des raisins, bien qu'obligatoire, a été ramené au strict minimum. D'un point de vue général, les vins du millésime 2016 sont très aromatiques, complexes, nets et francs. Le rendement moyen devrait avoisiner les 32 hl/ha pour un maximum de 35 hls autorisés.

Les Châteauneuf-du-Pape blancs, fins et vineux sont à la fois dotés de maturités optimales et de belles fraîcheurs grâce à des pH naturellement bas. Les grenaches expriment des arômes de fruits à chair blanche et jaune (pêche, poire, coing) et de fleurs blanches. Les roussannes, très expressives, révèlent des senteurs de fruits exotiques, de pêche et d'abricot. Grâce à une très belle arrière saison, clairette et bouboulenc, deux cépages tardifs, ont été récoltés à pleine maturité apportant ainsi à l'assemblage leurs notes élégantes.

Les 2016 rouges se caractérisent quant à eux par des expressions aromatiques très nettes, franches, intenses et complexes. En fonction des terroirs, les vins de grenache exhalent des parfums de framboise, réglisse, garrigue, gingembre confit, fruits noirs et agrumes. L'assemblage des différents cépages de l'appellation permet de donner naissance à une « complexité magique », expression de la résonance trouvée entre typicités variétales et influence du terroir. Les vins rouges arborent des robes denses et sombres avec des niveaux d'anthocyanes très élevés. En bouche, les vins sont amples, vineux et rehaussés d'une belle fraîcheur. En un mot, puissants ! Les tanins sont bien présents, leur grain est extrêmement fin et déjà très soyeux.

2016 incarne à merveille ce que l'on peut qualifier de millésime exceptionnel.



- En 2017, l'appellation célébrera les **80 ans de la bouteille armoriée** créée en 1937 par les vigneron de Châteauneuf-du-Pape et le Baron le Roy de Boisseaumarié pour sortir l'appellation d'une crise économique dont la cause première remonte à l'invasion du phylloxéra en 1866.
- Le premier rendez-vous de l'année 2017 entre producteurs de Châteauneuf-du-Pape et professionnels se tiendra le **30 janvier au Mucem** à Marseille où 20 domaines en bio et biodynamie présenteront leurs derniers millésimes.