

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2017

UN MILLESIME EXCELLENT MAIS CONFIDENTIEL

Exceptionnelle à bien des égards, l'année 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits par une récolte précoce et peu quantitative. Marquant à plus d'un fait, on retiendra surtout de ce millésime l'excellente qualité des vins produits. Des vins équilibrés, riches et dotés de jolis tanins veloutés pour les rouges, vifs et fruités pour les blancs.

Petite rétrospective d'une année de records :

Malgré un mois de janvier très froid, le plus froid depuis 5 ans, grâce à une brusque remontée des températures début février, fin mars, à l'instar de 2014, le futur millésime apparaissait déjà comme étant précoce. Passée la vague de froid qui s'est abattue sur la France fin avril (3.7 °C le 20 à Châteauneuf-du-Pape), l'appellation a ensuite vécu une période végétative particulièrement chaude avec des maximales dépassant les 30°C dès la fin juin (37.6 ° le 23 juin, 40.5°C le 4 août). Le millésime 2017 est donc le deuxième plus chaud des 20 dernières années, après 2003 mais avant 2015 et 2009.

Côté pluviométrie les mois de juillet, août et septembre n'auront reçu que 17 mm de pluie, contre 70 mm au cours de l'été 2016 qui était déjà considéré comme sec ! Il aura fallu attendre début novembre pour qu'une pluie digne de ce nom vienne mettre un terme à près de six mois de pénurie d'eau. Au final, la période végétative aura bénéficié de seulement 185 mm de précipitations contre 360 mm en année normale.

Précoces et d'un état sanitaire exceptionnel, les vendanges 2017 ont commencé dès les premiers jours de septembre. En raison d'un manque de raisins elles se sont quelquefois terminées très rapidement. Notons toutefois que grâce à une météo particulièrement clémente, ainsi qu'à une très belle arrière saison, certaines parcelles n'ont été vendangées que début novembre. Coulure sur grenache et sécheresse persistante ont cependant fortement impacté le rendement global qui s'établit à 23 hl/ha pour une moyenne décennale de 30 hl/ha (le rendement maximal autorisé par le cahier des charges est fixé à 35 hl / ha). Avec 72.000 hectolitres d'AOC Châteauneuf-du-Pape revendus en 2017, l'appellation accuse donc la plus petite récolte de ces quarante dernières années. Leader en la matière, l'AOC comptabilise désormais 857 ha de vignes menées en agriculture biologique, soit 27 % de la superficie du vignoble (moyenne nationale : 9 % 2016).

Quelques notes de dégustation :

Les Châteauneuf-du-Pape blancs présentent de belles robes brillantes, des arômes de fleurs blanches et une belle vivacité. Les rouges sont marqués par l'excellente maturité des raisins, exhalant des arômes de fruits noirs et présentant de longues bouches soyeuses. Dotées de tanins veloutés et fondus ils sont particulièrement équilibrés et s'annoncent de longue garde.



L'Echansonnerie des Papes créée par le Docteur Dufays en 1967 célébrera le cinquantième anniversaire de son premier conseil lors d'une soirée exceptionnelle qui se tiendra le samedi 26 mai 2018 au Palais des Papes d'Avignon en partenariat avec la Guilde Internationale des Fromagers.

Les 30 juin et 1^{er} juillet Châteauneuf-du-Pape et Avignon accueilleront la 4^{ème} édition des journées internationales des amateurs éclairés avec un colloque sur le thème de « L'AOC est morte, vive l'AOC ».