

LE MILLESIME 2011 A CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Des conditions de vendanges exceptionnelles

Avec un rendement moyen estimé à 33 hl/ha, la récolte 2011 à Châteauneuf-du-Pape revient dans les standards quantitatifs, mettant ainsi fin à plusieurs années de récoltes faibles en volume. Si tous les vins ne sont pas encore terminés, il n'en demeure pas moins que l'on peut déjà se faire une bonne idée de la qualité du millésime. Les conditions météorologiques des vendanges auront permis de récolter les raisins à maturité optimale.

Cette récolte restera dans les mémoires pour avoir été annoncée extrêmement précoce, et au final, pour s'être déroulée de façon presque normale. Il faut cependant noter l'extraordinaire « été indien » du mois de septembre qui a permis aux vigneron de vendanger, dans des conditions climatiques idéales, des raisins d'une excellente qualité sanitaire.

A quelques jours de la date de déclaration de récolte, on estime que cette année 100.000 hl de Châteauneuf-du-Pape rouge et un plus de 5.000 hl de blanc seront produits par 350 viticulteurs pour une superficie en production de 3.160 hectares.

Avec 125 mm de précipitations tombés sur l'appellation entre le 10 juin et le 10 septembre, contre 30 mm l'an dernier sur la même période, les étés à Châteauneuf-du-Pape se suivent mais ne se ressemblent pas !

Côté températures en 2011, on compte 72 jours où les moyennes ont été supérieures à 30°C contre 55 jours l'an passé.

Les mois d'avril, mai et juin, particulièrement chauds et secs, ont favorisé une croissance rapide de la vigne et une avance de la floraison d'une dizaine de jours par rapport à l'an dernier. Une moyenne des températures de 22,6°C et une hydrométrie atteignant les 103,5 mm en juillet et août ont permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la cruciale période de maturation.

Fait remarquable, la durée des vendanges qui a été très étalée, commençant dans certains domaines dès la deuxième quinzaine d'août pour les plus précoces et se poursuivant jusqu'au début octobre pour les cépages ou les parcelles les plus tardifs.

D'un point de vue sensoriel, la première moitié des vendanges présente des vins équilibrés avec de la fraîcheur et beaucoup de fruits. Ceux issus de la deuxième moitié montrent une concentration supérieure avec des vins dotés d'une belle densité, généreux en bouche. Tout nous permet donc de penser que du millésime 2011 seront issus de très beaux Châteauneuf-du-Pape.

D'un point de vue commercial, les vins de Châteauneuf-du-Pape continuent à jouir d'une excellente réputation sur les marchés nord américains et nord européens.

De plus en plus prisés par les consommateurs asiatiques qui voient en eux un allié de choix pour accompagner des mets aussi épicés que variés, les Châteauneuf-du-Pape sont donc de plus en plus présents au Japon, en Corée du Sud, à Singapour, en Chine et à Hong-Kong. Le marché indien, balbutiant, présente aussi un fort intérêt pour ce cru méridional à l'encépagement multiple.

Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape

12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél + 33 490 837 221 - Fax + 33 490 837 001

Email : michel@chateauneuf.com

Web : www.chateauneuf.com

Données météo : Cirame Carpentras