

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Février 2014

2013, UN MILLESIME TRES « ANNEES 80 »

Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape a livré un millésime 2013 marqué par des maturités tardives, qui rappelle à bien des égards ceux des années 80. Epargné par les aléas climatiques qui ont affecté de nombreuses régions (grêle notamment), il se caractérise par de faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

Côté météorologique, le printemps 2013 a indéniablement été parmi les plus froids et les plus humides de ces dernières années, - 1°C en moyenne par rapport à 2012 pour les minimales et - 4.4°C pour les maximales sur les mois d'avril, mai, juin. 217 mm de pluie sur avril mai, contre 165 mm l'an dernier, 17 mm en 2011 et 107 mm en 2010.

Cette conjugaison d'un temps frais et d'un air humide a eu pour conséquences de retarder le démarrage végétatif des vignes et de provoquer une forte coulure⁽¹⁾ du Grenache, cépage naturellement sensible à ce phénomène et majoritaire dans l'encépagement de l'AOC Châteauneuf-du-Pape puisqu'il représente 75 % des superficies revendiquées.

Avec un orage idéalement placé à la fin d'un mois de juillet particulièrement chaud, les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes, mais insuffisantes pour permettre de rattraper le retard pris au printemps. Le millésime 2013 fut donc des plus tardifs, rompant en cela avec la précocité de ces dernières années. Il est aussi l'un des plus faibles en quantité avec un rendement moyen sur l'appellation qui atteint tout juste 26 hectolitres par hectare, alors que le cahier des charges permet de produire jusqu'à 35 hl/ha.

Les vendanges ont commencé sur la deuxième quinzaine de septembre et se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Fermentations alcooliques et fermentations malolactiques se sont rapidement terminées, ouvrant la voie à des vins rouges dont les équilibres rappellent ceux du milieu des années 80, avec de belles acidités, des degrés alcooliques modérés et des grenaches sur le fruit. Syrah et Mourvèdre ont donné des vins puissants, colorés et concentrés. Ces deux cépages n'étant pas sensibles à la coulure, ils seront proportionnellement plus présents dans les 2013 qu'ils ne le sont dans les autres millésimes.

Les vins blancs présentent quant à eux une belle fraîcheur aromatique (agrumes, fleurs blanches, fruits exotiques) et gustative. De par leurs équilibres physico-chimiques, ils sont dotés d'un très beau potentiel de garde. A l'instar des vins rouges, le Grenache blanc sera un peu moins présent dans les assemblages, laissant un peu plus de place aux Clairette et Roussanne qui expriment particulièrement cette année tout leur potentiel aromatique.

(1) Mauvaise fécondation des fleurs

Le millésime 2013 en quelques chiffres :

335 déclarations de récolte

82.000 hl de vin dont 5.300 hl de blanc

230 caves particulières qui vinifient 94 % de la production

1 cave coopérative (3 %) et plusieurs vinificateurs à façon (3 %)

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