

# CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2018

## DE BELLES MATURITES ET DE BEAUX EQUILIBRES

Exceptionnel à bien des égards, le millésime 2017, avec ses records climatiques, laissait espérer une année 2018 beaucoup plus normale. Elle ne l'a pas été... De mémoire de vigneron il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Le cumul des précipitations a d'ailleurs atteint 833 mm sur les 10 premiers mois de 2018 contre 206 mm en 2017, année exceptionnellement sèche. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe (limitées à 5 mm), ce qui aura permis aux vignerons de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison.

Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les Châteauneuf-du-Pape rouges et blancs du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche.

### UNE ANNEE PLUVIEUSE, PUIS CHAUDE, PUIS SECHE...

Avec 520 mm de précipitations pendant la période végétative (identique à l'année 2013) et une somme des températures base 10°C atteignant 2252 sur la période du 1<sup>er</sup> mars au 30 septembre (contre 2180 en 2017 et 2055 en 2016), 2018 aura connu une pression de mildiou parmi les plus fortes de ces dernières années. Autant dire que le printemps n'a pas été de tout repos pour les vignerons, qui ont dû faire preuve de vigilance et d'anticipation pour ne pas se faire gagner par ce « pseudo-champignon » qui a pu occasionnellement provoquer d'importantes pertes de récolte.

Fort heureusement, les fortes températures estivales (11 jours avec des températures supérieures à 35°C en août) et les nuits tempérées de septembre ont permis d'obtenir des raisins d'excellente qualité. Précoces en maturité et présentant des peaux épaisses, les cépages rouges et notamment les grenaches, ont été vinifiés avec le constant souci de pratiquer des extractions respectueuses des potentiels aromatiques et polyphénoliques. A la mi-novembre, alors que l'été indien se prolongeait, tous les marcs n'étaient pas encore décués et les fermentations alcooliques et malolactiques se finissaient dans de bonnes conditions.

### Des profils gustatifs sur le fruit

Les Châteauneuf-du-Pape blancs sont riches, ils présentent de belles longueurs et sont marqués par les agrumes (citron vert), les fruits exotiques et les fruits à chair blanche. Certains présentent des notes anisées. Les rouges exhalent des arômes de framboise, de cassis, de pruneau et de gingembre. Ils sont dotés de jolis tanins, soyeux et enrobés. Les finales sont longues et onctueuses, d'un niveau équivalent à celles du millésime 2007 dont on apprécie aujourd'hui la grandeur et le potentiel de vieillissement. Les acidités ne sont pas très élevées et les degrés alcooliques modérés.



En 2019, le salon « **Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape** » célébrera ses 10 ans. 10 éditions de bonheur, de plaisirs partagés, de rencontres avec les vignerons, d'ateliers et de soirées inoubliables....

Rendez-vous les 6 et 7 avril, place de la Renaissance. L'appellation Châteauneuf-du-Pape sera également associée à la première édition du **Wine Ways Festival Around Avignon** qui se déroulera les 31 mai et 1<sup>er</sup> juin prochains.