

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2020

UN MILLESIME APAISÉ, TOUT EN RONDEUR ET EN ÉQUILIBRE

Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre.

L'été 2019 sec et très chaud demandait un hiver pluvieux pour permettre aux réserves en eau de se reconstituer. Ce fut le cas d'octobre à décembre 2019 avec un cumul de précipitations de 400 à 500 mm selon les secteurs, puis avec une fin de printemps particulièrement humide. Les températures hivernales furent assez douces ce qui entraîna un débourrement très précoce, en avance de 12 jours sur 2019. Si le 25 mars une gelée matinale occasionna quelques dégâts sur de rares parcelles, le printemps n'en demeura pas moins très doux, confirmant la grande précocité du millésime avec une floraison à la mi-mai.

Les pluies sont quasi absentes de mi-juin à début août, jusqu'à ce que plusieurs épisodes pluvieux viennent prévenir tout risque de stress hydrique. L'été fut chaud mais pas caniculaire : seulement 3 jours sur 5 à plus de 30°C entre juin et septembre, avec un pic autour du 1^{er} août à plus de 40°C. La véraison commence dès la fin juillet et est très rapide.

DES VENDANGES PRECOCES, LONGUES MAIS SEREINES

Les premières parcelles de blancs sont récoltées dès la troisième semaine d'août et celles de Syrah début septembre. Autour du 20 septembre quelques pluies (40 à 60 mm) retardent les chantiers de récolte, ralentissant un peu l'accumulation des sucres mais accélérant la maturation phénolique des Grenache et des Mourvèdre. Les vendanges se poursuivent sereinement jusque mi-octobre, aucun épisode météorologique ne venant les interrompre, les vigneronnes purent récolter chacune de leurs parcelles à l'optimum de leur maturité. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.

DES PROFILS GUSTATIFS FRAIS ET EQUILIBRÉS

Le millésime 2020 se caractérise par de belles acidités et beaucoup d'élégance pour les vins blancs. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur. Les rouges présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise.

Comme si les cieux avaient voulu nous consoler des turpitudes liées à la crise au Covid 19, le millésime 2020 est le fruit d'une année végétative sereine et d'un développement harmonieux des raisins. C'est donc apaisés que les vigneronnes ont pu vendanger et vinifier des Châteauneuf-du-Pape qui s'avèrent d'ores et déjà éclatants à la dégustation.



Retrouvez l'actualité de l'appellation sur www.chateauneuf.com

Syndicat des vigneronnes de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape

25 avenue Général de Gaulle – BP 12 - 84230 Châteauneuf-du-Pape

syndicat@chateauneuf.com

Données météo : Cirame et ODG

Novembre 2020