

Malgré des conditions climatiques atypiques (hiver anormalement doux, printemps frais et peu pluvieux, été très chaud), la Vallée du Rhône a produit l'un de ses plus beaux millésimes.

2016 : Un millésime d'exception en Vallée du Rhône



➤ Réalisé d'après les informations de Françoise DIJON et d'INTER RHÔNE

L'HIVER le plus chaud depuis... 1900 selon Météo France. Incontestablement, la campagne 2015/2016 démarre sous le signe de l'inquiétude. Car un hiver doux peut laisser place à un printemps glacial... Le printemps est certes froid, retardant le développement de la vigne, peu pluvieux, mais heureusement, sans gel en Vallée du Rhône, contrairement à d'autres vignobles français. De la grêle tombe néanmoins mi-avril sur le Nord des Côtes du Rhône. Fin mai, début juin, les conditions sont idéales pour la floraison, avec une belle sortie de grappes. Mais faute de pluies suffisantes, les réserves hydriques sont basses. Au 31 juillet, le déficit atteint -20 % (il était de -50 % en 2003), avec des températures supérieures à la normale. L'état sanitaire des vignes est parfait.

Août : Le stress hydrique menace

En zone méridionale, les cépages rhodaniens résistent bien à la sécheresse jusqu'au 20/22 août. Certains secteurs ont bénéficié de petites pluies durant l'été, d'autres pas du tout. En zone précoce, le stress hydrique menace. Heureusement, les nuits sont assez fraîches.

De précocité normale, la récolte s'annonce moyenne en volume. La belle sortie de grappes pâtit en effet d'une petite taille des baies (-5 à -20 % pour le poids des 200 baies au 1^{er} contrôle). L'état sanitaire reste parfait, le feuillage bien vert.

◀ Les maturités inégales font traîner les vendanges mais la météo reste parfaite.

En zone septentrionale, les conditions climatiques ont été meilleures durant l'été, avec des pluies régulières mais un mildiou agressif en début de campagne. *"Les vigneron ont su maîtriser le vignoble. Tous les voyants sont au vert, le millésime devrait être de belle tenue"* déclare le directeur de la Cave de Tain l'Hermitage, Xavier Gomart.

Septembre : Merci la pluie !

L'épisode pluvieux de mi-septembre met fin à trois semaines de chaleur intense. Nuits fraîches, journées chaudes et mistral rythment le début des vendanges.

La maturité phénolique est atypique : maturation et concentration se cumulent, le poids des baies ne décolle pas, voire régresse. *"Ce millésime nous a obligés à remettre en cause toutes nos habitudes"* résume Marcel Guigal.

En cave, on observe un passage très rapide des composés phénoliques dans les mûts, avec des couleurs et des tanins record. *"Les raisins ont, dans leur ensemble, des peaux épaisses, une pulpe fruitée et des pépins craquants. Les baies sont petites mais nombreuses et très concentrées"* résume Marie Thérèse Combe (vigneronne à Vacqueyras).

Bizarrement, les secteurs plus tardifs du Gard, le nord Vaucluse et l'Enclave des Papes constatent des arrêts de maturation malgré les pluies de l'été. Certains secteurs affichent de gros degrés, d'autres pas du tout. Partout, la récolte rentrée est beaucoup plus importante qu'estimée initialement, notamment grâce au grand nombre de grappes.



Les maturités inégales font traîner les vendanges, en zone méridionale comme septentrionale, mais la météo reste parfaite. "Cette année, nous avons bénéficié d'un grand confort de vendanges" s'enthousiasme Denis Alary (vigneron à Cairanne).

Les toutes premières cuvées sont splendides, en couleur et en arômes, il faut éviter d'extraire des tanins durs par des cuvaisons trop longues. Les anthocyanes sont si élevés qu'il est difficile d'élaborer des rosés pâles.

Octobre : Vers un millésime exceptionnel

Tout le monde s'accorde sur un très beau millésime. "Après un superbe millésime 2015, 2016 est parfait" s'enthousiasme Thomas Giubbi (Compagnie rhodanienne).

D'avantage de couleur et de tanins qu'en 2015 avec de beaux équilibres acides. Les pH sont remarquables, ce qui donne des vins plus frais, avec un beau potentiel de garde. La récolte sera supérieure à celle de 2015, dans le Nord comme dans le Sud, à quelques exceptions près.

"Les pH sont très intéressants, les capacités d'évolution et d'élevage semblent inégalables! Du jamais vu en 35 vendanges!" se félicite Alain Aubert (vigneron à Travaillan). Des propos confirmés par le négociant Samuel Montgermont: "C'est un millésime rêvé! Le point essentiel, ce sont les pH extraordinaires, je n'ai jamais vu ça. L'équilibre acidité/degré est quasi parfait. Les vins seront aériens, fins et équilibrés". Bref, "C'est un millésime prodigieux qui est en train de se dessiner" résume le président d'Inter Rhône, Michel Chapoutier.

Les raisins ont des peaux épaisses, une pulpe fruitée et des pépins craquants.



"Rien ne manque :
Un de mes meilleurs
millésimes !"

Si une bonne qualité des raisins est indispensable pour élaborer un grand millésime, le travail en cave est déterminant pour atteindre l'excellence. Partages d'expérience avec les œnologues de l'ICV.

La macération sur bourbes adoptée par le Chêne bleu au Crestet

Par Thomas Oui

Jean Louis Gallucci (Domaine le Chêne Bleu) fait partie des vignerons convaincus: "Cela fait 3 ans que nous travaillons de cette façon: je commence par faire macérer sur bourbes chaque cuve de blanc et rosé pendant une semaine environ. J'utilise la carboglace pour le bâtonnage. Puis, après débouillage, je réunis les bourbes restantes que je stabule à nouveau pendant quelques jours à 4 °C. Je récupère à nouveau quelques hectos de surnageant. Ce volume est assemblé avec une cuve de rosé. C'est un gain qualitatif, pour notre rosé, qui est plus complexe, plus gourmand, mais aussi un gain économique.

L'excellent état sanitaire des raisins cette année a permis de profiter au mieux de cette technique. Elle nécessite un équipement en

➤ Témoignages recueillis par l'équipe ICV Vallée du Rhône avec la coordination de Laurence Hugou, directrice de secteur.



froid performant, permettant de travailler le moût pendant plus d'une semaine à moins de 10 °C. Le gain d'arômes et de gras, souvent spectaculaire, se révèle en début de fermentation".

À Tavel, le progrès récompensé

Par Édouard Médina



◀ Sébastien Jouffret (à g.) et son œnologue, Édouard Médina

Quand Sébastien Jouffret rejoint le domaine Roudil-Jouffret, sur les traces du père et du grand-père, c'est avec des ambitions nouvelles : s'appuyer sur l'œnologie pour développer la vente directe. "Depuis 10 ans, notre collaboration porte sur un travail de fond de caractérisation des parcelles, de pilotage des maturités et sur la précision des pratiques œnologiques : flottation des moûts, macérations de bourbes, gestion de la couleur et macération pré-fermentaire à froid ont permis de renforcer la puissance aromatique et la sapidité des blancs, de maîtriser la couleur des rosés et d'obtenir des vins rouges généreux et expressifs. La qualité de son royal millésime couronne Sébastien pour sa détermination".

Un beau potentiel pour l'élevage sur Grignan les Adhémar

Par Roland Florès

Une récolte plutôt importante s'annonçait sur ce secteur. Le travail en vert réalisé a été indispensable et déterminant sur la qualité des vins. Le millésime est resté tardif sur la zone et le retard n'a pas été comblé, avec une gestion des dates d'apport difficile car les blancs sont arrivés à maturité selon les prévisions mais syrah et grenaches ont connu une fin de maturation capricieuse. "Plus que jamais, les contrôles de maturité et la dégustation des baies ont permis d'être réactif jusqu'au dernier moment. Les résultats sont encourageants sur les trois couleurs, les rouges présentent un beau potentiel pour l'élevage en barriques".

Mythique à Châteauneuf du Pape

Par Philippe Cambie

"Quasiment pas de tri et une qualité exceptionnelle des raisins. Record d'anthocyanes et de polyphénols sur syrah, grenache et mourvèdre. D'après les Anciens, un millésime proche de 1990 ! Des vins rouges riches, colorés, taillés pour la grande garde, et des vins blancs plein de suavité avec des vins de roussane et clairette exceptionnels. LE millésime du grenache : des vins de grande puissance sur la Crau, énormément de finesse et de classe sur les Sables, des vins riches et solaires sur les quartiers du Sud ! Rien ne manque. Un de mes meilleurs millésimes !".

Des tanins fins au Domaine Fondrèche

Par Didier Robert

"En Ventoux, les vendanges se sont étalées sur plus de huit semaines et dès début septembre, avec Sébastien Vincenti, les dégustations de baies nous ont décidés à moduler l'extraction pour limiter le risque de sécheresse tannique lié au stress hydrique : intensification des délestages en phase aqueuse les trois à quatre premiers jours de macération, limitation du travail jusqu'à fin fermentation, puis deux à trois délestages

post-fermentaires. Les vins ainsi obtenus sont très colorés, concentrés, avec de la fraîcheur et surtout des tanins d'une grande finesse : pari réussi !"

Luberon, exceptionnel dans la Vallée du Calavon

Par Baptiste Olivier



"Des vins blancs aromatiques et frais, des rosés pâles, intenses et vifs et des vins rouges très colorés, très fruités et gourmands pour les entrées de gamme et profonds, riches et puissants pour les hauts de gamme". ■

"Ce millésime nous a permis d'aider les vignerons à élaborer de grands vins !"

(Caroline Delmas - ICV)

Jungheinrich, votre partenaire manutention.

Des matériels adaptés à votre activité !

Chariots industriels et automatiques - Rayonnages
Transstockeurs - Convoyeurs - WMS
Radiofréquence - Financement - Formation cariste
Services après-vente

Vos agences régionales Jungheinrich :

Lyon

ZI Chesnes Luzais
11 rue de la Haye
38290 Saint-Quentin-Fallavier

Marseille

ZAC Les Cadestaux
Avenue Joseph Cugnot
13127 Vitrolles



0 809 102 703

Service gratuit
+ prix appel

JUNGHEINRICH
Machines. Ideas. Solutions.