

24 NOVEMBRE 2017

## Valorisation et transmission du patrimoine

—Crédit Mutuel—

Partenaire de la viticulture des Côtes du Rhône, le Crédit Mutuel, au travers de ses deux fédérations régionales (Crédit Mutuel Méditerranéen et Crédit Mutuel Dauphiné Vivarais) se propose d'informer les vigneron·nes sur des sujets spécifiques qui les concernent.

C'est pourquoi, en partenariat avec le Syndicat général et les Vignerons indépendants des Côtes du Rhône, les Caisses de Crédit Mutuel du Vaucluse organisent le vendredi 24 novembre 2017 une réunion clarté sur le thème : Actualités juridiques, valorisation du patrimoine et transmission de l'exploitation.

La conférence sera animée par Maître Martine Drevet-Lapassade, avocate à la Cour et Maître Jean-Christophe Capion, avocat, tous deux directeurs associés du Cabinet Fidal.

Christian Marcot et Didier Griot, respectivement directeurs généraux du Crédit Mutuel Méditerranéen et du Crédit Mutuel Dauphiné Vivarais interviendront également.

Cette conférence débutera à 9 heures, elle se tiendra au Palais des Papes à Avignon (Chambre du trésorier) et sera suivie d'un cocktail déjeunatoire au Carré du Palais.

Rappelons que le Crédit Mutuel, deuxième banque de l'Agriculture, partenaire des exploitations agricoles et viticoles, accompagne au quotidien l'activité et les projets agricoles dans une démarche de conseil personnalisée.

Solidement ancrées dans le tissu économique local, les Caisses de Crédit Mutuel sont fortes de leur présence sur le terrain, au plus près des besoins et des attentes des sociétaires agriculteurs et viticulteurs.

**Renseignements et inscription obligatoire auprès de votre Caisse de Crédit Mutuel ou par mail : profes31@creditmutuel.fr**

# L'ÉVÉNEMENT

Exceptionnel par la qualité, le millésime 2017 en Vallée du Rhône l'est aussi par la faiblesse de ses volumes. Paroles d'œnologues.

## Un superbe millésime 2017

Les œnologues sont unanimes sur la belle qualité du millésime 2017.

On aurait pu craindre, à l'instar de 2003, un millésime dur, un peu sec et alcooleux dans les Côtes du Rhône méridionales. Il n'en est rien. "Les blancs et les rosés sont très aromatiques, pleins de fruit, les rouges offrent de superbes couleurs, des tanins ronds et fins", résume Andrée Jovine. L'œnologue du Laco de Suze la Rousse qualifie même le millésime 2017 "d'exceptionnel".

Même son de cloche du côté de Nicolas Constantin (Dioenos Rhône) qui se réjouit de très belles cuvées, notamment de syrah. "Je suis vraiment agréablement surpris par les premières cuvées".

Dans le Gard, où les vendanges sont quasiment terminées, Gérard Sanchez (ICV Nîmes), souligne le "fruité des blancs, la belle matière des rouges". Bref, de l'avis de bien des œnologues, le millésime 2017 dans les Côtes du Rhône est réellement prometteur.

Revers de la médaille, il est faible en volume et forcément, il n'y en aura pas pour tout le monde. "Si la charge avait été équivalente à celle de l'année dernière, remarque Andrée Jovine, la qualité ne serait pas aussi élevée. Les vignes ont bien résisté à la sécheresse parce qu'elles avaient peu de raisins". Cette faible récolte, hormis les secteurs touchés par le gel et la grêle, est tout d'abord la conséquence d'une faible sortie de grappes et d'une forte coulure sur grenache. La floraison a été perturbée par une période de froid et de vent. "Et contrairement à d'habitude, précise Gérard Sanchez, les autres cépages n'ont pas compensé". Par contre, les vigneron·nes qui ont taillé tard mais aussi les secteurs tardifs (Vaison par exemple) sont un peu moins impactés : la perte ne sera peut-être que de 10 à 25 % contre plus du double ailleurs.

Peu chargée en raisins, qui sont restés petits, la vigne a donc conservé un feuillage plus ou moins abondant durant l'été, favorisant la maturation.

"Sur le plan analytique, précise Didier Robert (ICV Beaumes de Venise), ça part dans tous les sens,



notamment en ce qui concerne l'acidité! C'est le paramètre le plus variable cette année". Il souligne également l'amplitude énorme des vendanges qui ont débuté le 18 août et finiront tard dans certains secteurs du Ventoux (Malaucène, Entrechaux) où elles viennent juste de commencer. Pour autant, il définit le millésime comme "sympathique" sur le plan technique : "La cinétique de fermentation est explosive".

Dans les Côtes du Rhône septentrionales, Fabien Ozanne (Dioenos Rhône) est enthousiaste : "Les vendanges sont quasiment terminées. Hormis une baisse de volume d'environ 10 à 20 %, les vigneron·nes sont satisfaits. Les blancs sont plus aromatiques qu'en 2016, les rouges bien concentrés, mais sans la densité tannique de 2015. Les vins seront plus gourmands et délicats. La couleur s'extrait facilement, pas besoin de faire des pigeages, délestages... C'est un millésime de pantoufflard!". Côte Rotie notamment s'attend à un excellent cru, plutôt abondant.

Dans les autres appellations de la Vallée du Rhône, si la qualité est également partout au rendez-vous, les Costières de Nîmes affichent une baisse de volume d'environ 20 % "grâce à des terres un peu plus profondes" explique Gérard Sanchez. Par contre, le Luberon et surtout le Ventoux vont connaître l'une des plus petites récoltes de leur histoire.

Autant dire que les premières estimations sont très attendues. L'ICV de Nîmes estime la baisse à -39 % dans les Côtes du Rhône gardoises (-27 % sur le département). Une enquête lancée par le Syndicat général auprès des caves devrait permettre d'avoir quelques chiffres vers la mi-octobre.

➤ Sylvie REBOUL