



Avignon, 6 décembre 2018

Quatre grands millésimes consécutifs pour les Côtes du Rhône et les AOC des vignobles de la Vallée du Rhône

2018 a de quoi réjouir les vigneronns et négociants des Côtes du Rhône et des Vignobles de la Vallée du Rhône. Il vient compléter une série de trois millésimes exceptionnels, largement salués par la critique comme par les amateurs.

Un vignoble sain et des conditions météorologiques très favorables

Bien que la campagne 2018 n'ait pas été la même pour tous, certaines exploitations ayant été touchées par le mildiou, pour l'ensemble du second plus grand vignoble d'A.O.C. français la récolte s'est déroulée sous un temps tout à fait estival. Les très belles conditions météo du mois de septembre, plutôt frais et ensoleillé, avec très peu d'humidité et le souffle du Mistral, ont permis une très bonne maturité des raisins, parfaitement sains.

« Avec un mois de septembre solaire, nous avons dû nous concentrer sur la préservation de l'acidité des blancs et de leur potentiel de minéralité, tandis que la syrah a pu tirer pleinement parti de sa complexité phénolique et atteindre une excellente maturité physiologique » précise Michel Chapoutier, Président d'Inter-Rhône.

Les vinifications ont été réalisées sans réelle difficulté. Les fermentations alcooliques ont été rapides et souvent suivies de près par les fermentations malolactiques. En revanche les acidités sont restées très basses, conduisant à des corrections nécessaires en cave.

« Et de quatre ! Après trois millésimes encensés depuis 2015, l'arrière-saison et les amplitudes thermiques remarquables du mois de septembre nous ont encore offert un millésime exceptionnel » se réjouit Philippe Pellaton, président de l'A.O.C. Côtes du Rhône et Côtes du Rhône villages.

Quantitativement, selon les premières estimations, la récolte devrait se situer dans la moyenne basse des cinq dernières années, plus généreuse toutefois qu'en 2017.

« **E**lément capital de la réussite de ce millésime, le beau temps du mois de septembre nous a permis de ramasser nos cépages à maturité optimale » se réjouit Michel Chapoutier, Président d'Inter-Rhône.



©Christophe Grilhé

Blancs et rosés très aromatiques dans la partie méridionale

Pour Denis Alary, co-président de l'appellation Cairanne, nouvellement élevée au rang de Cru des Côtes du Rhône « *les vins sont très plaisants et gourmands, avec de belles couleurs et de la finesse* ».

Blancs et rosés sont très aromatiques et conservent beaucoup de fraîcheur. L'année a particulièrement réussi aux roussanne et clairette, deux cépages très expressifs.

Les rosés sont fruités avec des acidités faibles mais plus de gras, de rondeur et de sucrosité ce qui leur confère un caractère gourmand. Une couleur qui se veut en nette progression, grâce à la grande diversité et richesse de profils, de couleurs et de cépages qui séduisent de plus en plus de consommateurs.

Pour les rouges, la palette des couleurs est large car les intensités colorantes ont été très variables en fonction des maturités. En termes de structure, les rouges sont souples, gourmands, les tanins sont fondus grâce aux belles maturités. D'une manière générale, la syrah s'avère superbe, les tanins extraits sont très doux.

Les grenaches offrent déjà des arômes de framboise et de grenadine mais aussi de nombreuses notes poivrées. « *C'est une année à Grenache, le cépage roi des Côtes du Rhône ! Nous avons eu la chance de pouvoir le faire murir pleinement grâce au climat. Mourvèdre, Carignan et Marselan viennent parfaitement compléter l'assemblage de jolis vins, aux belles matières* » poursuit Philippe Pellaton.

A Lirac, cru historique des Côtes du Rhône rive droite, François Miquel, co-président de l'appellation poursuit : « *ce millésime présente déjà une très belle qualité et nous avons de bonnes raisons d'être satisfaits des quantités également* ».

Enfin pour Réjane Pouzoules, co-présidente de l'appellation Rasteau produisant des vins majoritairement rouges mais aussi des Vins Doux Naturels, 2018 est un « *millésime très haut de gamme. Les premières dégustations offrent une belle complexité, beaucoup de profondeur et une palette aromatique très large* ».

Les crus du nord de la Vallée du Rhône ne sont pas en reste

Les premières dégustations des cuvées septentrionales 2018 prédisent une qualité remarquable avec une trame tannique à la fois dense et veloutée et une belle sucrosité. La palette aromatique des blancs est magnifique, les syrahs juteuses à la couleur profonde et aux jolis tanins augurent aussi d'un beau millésime mêmes si les acidités sont plutôt faibles.

Jacques Desvernois, co-président de la mythique appellation Hermitage se dit très satisfait de ce millésime : *« 2015, 2016, 2017 sont de grands millésimes ; 2018 le sera à son tour un millésime d'exception d'après ce que l'on observe déjà avec en bouche des vins très structurés et des textures fondues »*.

De son côté, Yann Chave, co-président de l'appellation Crozes-Hermitage, cru élégant et décontracté du nord de la Vallée du Rhône, avoue avoir eu une bonne surprise avec *« des équilibres étonnants pour une année chaude : les surconcentrations ont été évitées du fait du bon rendement et 2018 garde une typicité sur le cassis et la framboise avec une jolie finesse de tanins »*.

« Qualité et quantité ! C'est LE très grand millésime ! Nous avons de bonnes acidités et une belle fraîcheur », s'enthousiasme de son côté Christophe Pichon, co-président de l'appellation Condrieu, célèbre pour ses grands vins sublimant le cépage viognier.

Même satisfaction pour les appellations de la Vallée du Rhône

« Il a fallu être patient pour atteindre la maturité parfaite, et au final, nous avons une couleur extraordinaire, un superbe panel aromatique très prononcé et très riche, beaucoup de fruits. Les cuvées 2018 conserveront leur finesse habituelle » indique Samuel Montgermont, co-président de l'appellation Ventoux, l'AOC située aux pieds du Géant de Provence.





69 500 HECTARES
et **5 300**
EXPLOITATIONS
VITICOLES



2,5 MILLIONS
D'HECTOLITRES
RECOLTÉS en 2017



50 000 EMPLOIS
19 000 EMPLOIS DIRECTS
31 000 INDIRECTS

« Nos vins seront axés sur le fruit et la gourmandise, avec de belles concentrations, une jolie matière et des tanins souples et élégants » confirme Joël Bouscarle, co-président de l'appellation voisine, l'A.O.C. Luberon, où blancs et rosés révèlent une fraîcheur remarquable.

A l'autre extrémité du vignoble, côté Gard, Etienne Maffre co-président des Costières de Nîmes, appellation la plus méditerranéenne du vignoble rhodanien explique que « les vins présentent de très jolis équilibres, tout en finesse avec un important potentiel aromatique laissant espérer un grand millésime ».

Ainsi, les premiers éléments à date concordent à rendre les vignerons et négociants de la Vallée du Rhône inspirés par une telle matière première et fiers du travail accompli.

Venez découvrir ce nouveau millésime en retrouvant vignerons et négociants lors de :

Wine Paris – 11-13 février 2019 – HALL 4

Prowein – 17-19 mars 2019 – Hall 11 E80

Découvertes en Vallée du Rhône – 15 au 18 avril 2019 –
Ampuis, Tain, Avignon

