

Millésime 2014 RASTEAU 2014, l'année des superlatifs...

par Olivier ROUSTANG – Rhône Oenologie

Le vieil adage qui veut que les années se suivent mais ne se ressemblent pas, s'applique très clairement aux millésimes et au métier de vigneron. **2014 nous a encore donné une belle illustration, contrastant avec son aîné 2013.**

Sur le plan climatique d'abord, où l'on observe dès les mois d'hiver des températures parmi les plus douces de la décennie ; les hauteurs de précipitations sont sur la même période parmi les plus fortes enregistrées puis enfin les plus faibles tout au long du printemps. Ces variations de pluviométrie et de températures vont se poursuivre tout au long de l'été, jusqu'à la récolte, forçant chacun à s'adapter à des conditions versatiles et peu souvent accommodantes.

Il est vrai, pourtant, **que dès la fin du printemps chacun a le sentiment de s'avancer vers un millésime précoce.** Les températures sont douces et la floraison rapide et hâtive. La sortie des grappes en grenache, et de manière générale sur les cépages, est prometteuse. Depuis longtemps, on n'avait pas vu autant de raisins et si peu de coulure. Le sourire et la bonne humeur se lisent sur les visages ; on se prépare joyeusement à recueillir une récolte à la fois qualitative et suffisante pour satisfaire aux exigences économiques.

Cependant, le mois de juillet qui suit n'est pas de tout repos. Les températures sont curieusement assez fraîches et la récolte s'éloigne. Au vignoble, il faut maîtriser la pousse et faciliter la bonne maturation des fruits. On s'affaire, on surveille le ciel, on donne un dernier coup de collier pour atteindre la maturité nécessaire à l'obtention de nos grands vins rouges. Heureusement, l'été s'installe enfin à la fin août apportant un peu de répit ! Il durera jusqu'à début novembre !

Dans ces conditions, les vendanges débutent sereinement dans la deuxième quinzaine de septembre. Les maturités sont souvent concomitantes entre les différents cépages. On vendange vite. En cave, le rythme se maintient. Les fermentations sont rapides.

L'été indien permet de maintenir des températures favorables aux déclenchements des fermentations malolactiques. Les vins « se font » vite. **Aussi, à la mi-décembre lorsque le froid d'installe, les vins sont stables sur le plan microbiologique et la phase d'élevage peut commencer.**

Pour finir, c'est essoufflés que les vignerons vous présentent ce nouveau millésime. Chacun est fier d'avoir su modeler la matière, contre les éléments, pour enfin redonner sa place de prédilection au grenache dans les assemblages.