



CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, MILLÉSIME 2024 UN MILLESIME FROID ET HUMIDE MAIS PORTE PAR LE SOLEIL D'ETE ET UN AUTOMNE MAGIQUE..

UN HIVER D'ABORD FROID ET SEC, PUIS HUMIDE ET CHAUD ...

L'année 2024 a commencé par un épisode sec et froid suivi d'une période particulièrement chaude et pluvieuse pour la saison. De ce fait les vignes ont débourré précocement, avec quelquefois une dizaine de jours d'avance sur le millésime 2023. Une partie du vignoble, comme partout en France a souffert d'attaques de mildiou en raison de précipitations abondantes au printemps (250 mm contre 50 mm en 2022 et 110 mm en 2023). Ces pluies ont cependant permis de reconstituer les réserves en eau des sols.

UN PRINTEMPS DOUX, UN DEBOURREMENT PRECOCE

Autour des saints de glace, fin avril début mai, les conditions météorologiques ont changé radicalement en épisodes secs et froids. Il fallut attendre le début du mois de juin pour revenir à des températures de saison plus habituelles.

UN ETE SEC, UN AUTOMNE MODEREMENT ARROSE

L'été, marqué par de fortes chaleurs la fin du mois de juillet et le début du mois d'août, peu pluvieux (40 à 80 mm), a pris fin dès les premiers jours de septembre avec de bienvenues précipitations.

...MAIS BIEN MOINS GENEREUX EN VOLUME QUE LE PRECEDENT !

DES VENDANGES SEREINES

Les vendanges, qui se sont déroulées sous des cieux cléments, ont permis aux vignerons de l'appellation de récolter et de vinifier les raisins de ce millésime en toute sérénité.

UNE RECOLTE A PETIT VOLUME MAIS A FORT POTENTIEL

Bien qu'épargnés par le gel qui a touché le sud de la vallée du Rhône fin avril, les rendements de l'AOC Châteauneuf-du-Pape (24,9 hl par hectare de moyenne en 2024) ont pour certains domaines, été affectés par la forte pression de mildiou du printemps, par la coulure des grenaches ainsi que par des chutes localisées de grêle mi-juillet. Si ces événements ont eu pour conséquence de réduire le potentiel de production, ils n'ont en rien affecté la qualité du millésime.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

UN BEAU MILLESIME REUSSI EN BLANC COMME EN ROUGE

DES EQUILIBRES REUSSIS

Aussi bien pour les vins blancs que pour les rouges, on note dans l'ensemble de très bons équilibres avec de belles maturités phénoliques. Les acidités sont souvent plus élevées que d'habitude, ce qui induit de très bons pH, gage de qualité, de stabilité et d'aptitude au vieillissement.

DES BLANCS FRAIS

Les vins blancs sont très expressifs, marqués par la fraîcheur et la finesse, on apprécie d'ores et déjà leurs arômes floraux et d'agrumes. De délicats élevages leur apporteront une complexité complémentaire et démontreront, si besoin en est encore, que les Châteauneuf-du-Pape blancs peuvent, à l'instar des rouges, être appréciés jeunes mais aussi après plusieurs années de garde.

DES ROUGES DENSES ET MURS

Pour l'ensemble des cépages noirs, la fraîcheur des températures et les pluies de début septembre ont permis d'atteindre d'excellents niveaux de maturité phénolique. Cela se traduit par des vins très aromatiques, des intensités colorantes supérieures à la moyenne, des tanins fins et élégants.

Les Châteauneuf-du-Pape rouges ont un fort caractère en raison de la proportion relativement plus élevée dans les assemblages de la syrah et du mourvèdre. Ces deux cépages, moins sensibles à la coulure que le grenache, expriment ainsi tout leur potentiel aromatique, marqué par des notes de fruits noirs et rouges. Pour les vins issus de parcelles vendangées plus tardivement ce sont des arômes d'olive noire et de réglisse qui se distingueront. Les grenaches complètent cette gamme fruitée avec de surprenantes notes de griottes et de grenadine.

DONNEES CHIFFREES :

- La récolte globale de l'AOC Châteauneuf-du-Pape s'élève en 2024 à environ 78.200 hectolitres (-24% par rapport à 2023 et -14% par rapport à la production moyenne décennale), dont 7.100 hectolitres de vin blanc sur une superficie revendiquée de 3.135 hectares au total.
- Le rendement moyen global se situe autour de 24,90 hl / hectare, soit 28 hl/ha pour les blancs et 24,70 hl / ha pour les rouges.
- L'AOC compte 302 producteurs, un nombre relativement stable mais en légère baisse sur les trois dernières décennies.
- 92% des vins ont été produits en caves particulières, 3% en cave coopérative et 5% sont issus de vendanges fraîches vinifiées au négoce.
- 35% des surfaces sont conduites en Agriculture Biologique et/ou Biodynamie.