



CHÂTEAUNEUF DU PAPE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, MILLÉSIME 2023 DES VINS FINS, LONGS ET SALINS

Le millésime 2023 témoigne une fois de plus de la singularité et de la puissance des terroirs de Châteauneuf du Pape. 2023 offre des vins fins, longs et salins, issus de raisins de grande qualité dont la récolte s'est étalée sur plus de deux mois, de la mi-août à fin octobre. Une très faible pluviométrie hivernale, de belles précipitations courant mai et juin, suivies d'un été sec et chaud, ont aussi permis de produire un millésime aux rendements généreux (entre 32 et 35 hl/ha en moyenne).

Une pluviométrie satisfaisante, un état sanitaire parfait

Sur la période s'étalant du 1^{er} janvier à la mi-août, la pluviométrie globale s'est établie entre 195 et 250 mm selon les quartiers de l'appellation. Grâce au Mistral protecteur, aucune maladie n'a affecté le territoire de l'AOC Châteauneuf-du-Pape en 2023, confirmant (dans un contexte national affecté par le mildiou) la grandeur des terroirs de Châteauneuf-du-Pape.

Des fruits de qualité équilibrés

Les raisins blancs, récoltés dès la mi-août à des maturités idéales, ont produit des vins équilibrés, ronds, riches et complexes avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits à chair blanche (poire, pêche) et de fruits exotiques (leetchis, mangues). Leur acidité est équilibrée, les finales longues et salines.

Selon les terroirs, les maturités des **cépages noirs** ont évolué différemment ; de fait, la durée des vendanges 2023 a été exceptionnelle. Les cépages précoces (syrah, cinsault) à bonne extractibilité des jus ont permis d'obtenir des arômes de fruits mûrs, de la structure et de la couleur, en particulier pour la syrah.

Les cépages plus tardifs (grenache, mourvèdre) ont pu libérer des sucres jusqu'à la fin de la cuvaison, produisant ainsi des vins aux profils élégants, dotés d'une sucrosité et de textures complexes. Caractérisés par les arômes de fruits rouges (framboise, cerise, fraises des bois), de réglisse et de gingembre, salins, les vins rouges sont dotés d'une grande buvabilité, de tanins fondus et de finales opulentes, épicées (poivre) et mentholées.

Un Terroir adapté aux évolutions climatiques

Désormais inscrite dans une décennie d'aléas climatiques, l'AOC Châteauneuf-du-Pape démontre sa formidable capacité d'adaptation aux excès méditerranéens et aux évolutions météorologiques.

Maison des vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape
25 avenue Général de Gaulle – BP 12 - 84230 Châteauneuf-du-Pape
syndicat@chateauneuf.com - www.chateauneuf.com

Données : O.D.G Châteauneuf-du-Pape, Laboratoire Châteauneuf-du-Pape œnologie, Chambre Agriculture Vaucluse - Novembre 2023



CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Un grand millésime 2023

Nous sommes assurément en présence d'un grand millésime où la diversité des cépages et des terroirs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape aura pleinement joué son rôle de matrice de vins de lieux, reflétant à la fois leur origine, le travail des vigneronnes et vignerons, et la signature météorologique d'un millésime donné.

En 2024....

En 2024 l'appellation Châteauneuf-du-Pape s'associera à la 2^{ème} édition du colloque vignoble et biodiversité (18 et 19 janvier à Avignon – www.vignoblebiodiversite.com), ainsi qu'au centenaire de l'Office International de la Vigne et du Vin qui a longtemps été présidé par le Baron le Roy de Boiseaumarié.

Maison des vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape
25 avenue Général de Gaulle – BP 12 - 84230 Châteauneuf-du-Pape
syndicat@chateauneuf.com - www.chateauneuf.com

Données : O.D.G Châteauneuf-du-Pape, Laboratoire Châteauneuf-du-Pape œnologie, Chambre Agriculture Vaucluse - Novembre 2023