

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FEDERATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS. Novembre 2015

2015, UN MILLESIME GENEREUX

Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 à Châteauneuf-du-Pape peut, d'ores et déjà, être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. Mais généreux aussi en quantité, ce qui est somme toute assez rare dans une appellation connue pour la faiblesse de ses rendements.

A un printemps plutôt dans les normales saisonnières en terme de pluviométrie (170 mm), succéda un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. De la mi-juin à la mi-août le cumul des précipitations s'est élevé à moins de 60 mm, ce qui est peu au regard de l'insolation qui a atteint 1941 h sur 6 mois (d'avril à septembre), c'est-à-dire plus qu'en 2010 et 2011 qui figuraient déjà parmi les années très ensoleillées.

Ces conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions, les orages de la mi-septembre n'ayant en rien affecté la qualité d'un millésime qui s'annonçait sous les meilleurs auspices. De fait, les premières grappes de raisins blancs ont été coupées fin août et les derniers mourvèdres seulement à la mi-octobre. Si les vendanges se sont donc étalées sur de longues semaines, il n'en fut pas de même avec les fermentations qui se sont déroulées sereinement du début jusqu'à la fin, donnant naissance à des vins riches, très équilibrés et dotés d'une belle complexité.

Les **Châteauneuf-du-Pape blancs 2015** exhalent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias, tilleul), Les robes sont dorées, les bouches généreuses, fruitées et amples. Les notes de fruits exotiques et de pêches blanches sont complétées par de jolis et rafraichissants amers, des finales épicées et anisées. Contrairement aux Châteauneuf-du-Pape blancs 2014 qui présentent un grand potentiel de vieillissement, les 2015, dotés de faibles acidités, sont déjà aisément appréciables. Ils accompagneront merveilleusement foies gras, crustacés, fromages de chèvre frais.

Les **Châteauneuf-du-Pape rouges 2015** se caractérisent par de belles couleurs sombres, profondes et déjà brillantes. Bien que dominés par les fruits noirs, les arômes demeurent frais, ce qui est un signe de vendanges récoltées à parfaite maturité. Très présents, les tanins, soyeux et à petits grains, sont fins et élégants. Les vins sont très équilibrés, gourmands, fruités, assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années mais présentent aussi toutes les qualités nécessaires à une consommation dans leur prime jeunesse, comme le furent avant eux les 1990, 1998 et 2010.



En 2016 l'AOC Châteauneuf-du-Pape célèbrera les 80 ans de son décret d'appellation au travers de différentes manifestations, dont une soirée « pro » en ouverture de **Vinisud** le lundi 15 février, l'accueil de vigneron d'Arbois, Cassis, Tavel, Monbazillac et Cognac lors des **Printemps de Châteauneuf-du-Pape** (2 et 3 avril), lors d'un **Colloque** juridique et technique le jeudi 21 avril à la Faculté d'Avignon, et enfin le 22 avril 2016 à l'occasion de la **50^{ème} Fête de la Saint-Marc**.

L'année 2016 sera aussi marquée par le début d'un partenariat sur plusieurs années avec le **Mucem** de Marseille qui présente depuis fin novembre une collection d'outils viticoles provenant de Châteauneuf-du-Pape.

Fédération des syndicats de producteurs de Châteauneuf-du-Pape

12 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél + 33 490 837 221 - Fax + 33 490 837 001

Email : beatrice@chateauneuf.com

web : www.chateauneuf.com

Données météo : Cirame Carpentras