

LES MILLESIMES DES VINS D'ARDECHE **DEPUIS 2006**

2006 : **pour les amateurs de vins généreux, fruités et soyeux.**

Juillet chaud et sec avec une tendance caniculaire. Cependant, les pluies du 14 juillet ont évité des blocages de maturité et ont été salvatrices pour un grand nombre de parcelles stressées. Août beaucoup plus frais que juillet. L'alternance des jours chauds et des nuits fraîches a favorisé la synthèse des composés phénoliques et aromatiques du raisin et permis l'obtention **de vins de qualité dominés par le fruité** (*d'autant plus vrai pour la Syrah*). Maturité des raisins légèrement en retard de 4 à 5 jours par rapport à 2005, année plutôt moyennement précoce. État sanitaire global excellent et certainement un des meilleurs depuis 10 ans. Les vendanges ont débuté le 24 août dans le sud Ardèche et le 7 septembre dans la vallée du Rhône (zone de Saint-Montan, Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche). Jusqu'au 15 septembre, les conditions météo ont été idéales. Les blancs ont été récoltés dans de très bonnes conditions, avec des nuits particulièrement fraîches. Les rouges ont également été récoltés dans de très bonnes conditions climatiques pour la plupart, favorisant le développement d'une pellicule fine du raisin, qui a permis la libération importante des polyphénols sans atteindre toutefois les records de 2005.

Le millésime se caractérise par de la couleur, beaucoup de fruit et des tanins enrobés. La Syrah se distingue particulièrement ! L'excellente qualité du Chatus, du Grenache, du Cabernet et du Merlot a réjoui l'ensemble des viticulteurs de l'Ardèche.

2007 : avec des mois d'avril, mai et juin particulièrement chauds, tout laissait présager un millésime aussi précoce, voire plus en avance que 2003. Par la suite, les précipitations régulières et fréquentes ont ralenti cette maturité galopante.

Les vendanges ont débuté le mardi 14 août sur le sud-Ardèche et le 3 septembre pour les Côtes du Rhône et Côtes du Vivarais. Ce millésime 2007 reste tout de même précoce, 2 à 8 jours d'avance sur 2006 même si la chute des températures a fortement ralenti la progression.

Mi-août, les températures au-dessous des normales de saison ont favorisé la récolte des blancs. Les précipitations ont permis aux raisins de grossir diluant par la même occasion les constituants. Les fortes chaleurs de fin août ainsi qu'un fort mistral persistant sur 3 semaines ont permis une progression rapide des degrés, garantissant par la même occasion une stabilité de la pression sanitaire.

Blancs : frais, secs et fruités pour les Sauvignons et Grenaches blancs, et ronds, charnus, fruits exotiques mûrs pour les Chardonnays et Viogniers.

Rosés : pâles et vifs, frais et fruités pour les Grenaches, Cabernets et Gamays. Pâles et tendres, frais et fruités doux pour les Merlots et Pinots, colorés et vifs, charnus et fruités frais pour les Syrahs.

Rouges : colorés pour les Gamays, Syrahs et Grenaches et dans une moindre mesure les Merlots avec un caractère orienté sur les petits fruits rouges frais (cassis, cerise, mûre, pruneau...), voire confiturés pour les raisins à pleine maturité, en particulier sur la fin de campagne.

2008 : Une climatologie qui se démarque radicalement de celle des millésimes précédents par une pluviométrie importante et des températures fraîches. Résultat : un retard de 10 à 15 jours par rapport à 2007.

Les mois de mai et juin avec une attaque de mildiou généralisée générant une perte de récolte importante et 16 jours de pluie consécutifs ont rendu très difficile la protection du vignoble. Rigueur et professionnalisme ont permis de sauver la vendange.

Résultats :

- ◆ une perte de récolte de 30 à 40% suivant les secteurs.
- ◆ des couleurs moyennes à élevées, une structure phénolique moyenne
- ◆ des acidités élevées avec une saveur malique marquée en bouche
- ◆ du fruité dans l'ensemble
- ◆ les températures nocturnes fraîches ont favorisé les cépages en blancs et rosés.

Blancs : Frais, secs, nerveux, fruités, agrumes pour les cépages Sauvignon blanc et Grenache blanc. Ronds, équilibrés et fruités frais, avec une tendance fruits exotiques sur les cépages Chardonnay et Viognier.

Rosés : Pâles et vifs sur la couleur, frais et fruités sur les cépages Grenache, Cabernet, Gamay. Pâles et tendres sur la couleur, ronds, frais et fruités doux sur les cépages Merlot, Pinot. Moyennement colorés et vifs, charnus et fruités frais, framboise-cerise-groseille avec une touche amylique sur le cépage Syrah.

Rouges : Le niveau des couleurs est moyen à élevé sur Gamay, Syrah, moyen à faible sur Grenache et moyen à élevé sur les Merlot et Cabernet sur lesquels on a poussé la maturité. La structure des vins rouges est plutôt moyenne à élevée pour quelques cuvées, avec un caractère orienté sur les petits fruits rouges frais (cassis, cerise, mûres,...) et une touche végétale.

>>> La tendance des vins 2009 :

Le millésime 2009 pourrait être qualifié de très bon millésime au potentiel phénolique riche et intéressant. Millésime très précoce, voisin de 2003, avec une avance de 10 à 15 jours par rapport à 2008. Par contre une perte de récolte de 10 % à 25 % suivant les secteurs, liée principalement à la taille des baies moyennes et à pellicules épaisses, mais surtout à un fort déficit hydrique en période estivale avec très peu de pluie en juillet/août, couplé à des températures caniculaires sur le mois d'août. Des couleurs très élevées (record), avec une structure phénolique très élevée. Des acidités moyennes à élevées, avec peu de malique, des bouches marquées par les notes de confiture de fruits rouges et réglisse, mais aussi végétal avec de la sécheresse sur raisins stressés, ou à maturité incomplète. Très beau millésime dans l'ensemble pour qui a su adapter ses régimes d'apports en fonction de la maturité phénolique.

Blancs : Frais, secs, équilibrés, tirant sur le fruité et des notes d'agrumes sur les cépages Sauvignon Blanc et Grenache Blanc. Ronds, gras, expressifs, équilibrés, fruités mûr, avec une tendance fruits exotiques sur les cépages Chardonnay et Viognier. A noter cette année une très belle expression aromatique et gustative sur ces deux cépages.

Rosés : Pâles à colorés,, frais et fruité mûr avec une touche d'agrumes mais également florale et confiture de fruits rouges sur les cépages grenache, cabernet et Gamay. Pâles et tendres sur la couleur, rond frais et fruités doux sur les cépages Merlot et Pinot. Très colorés et vifs sur la couleur, charnus et fruités mûr (confiture de framboises, cerise, groseille) avec une touche amylique sur cépage Syrah.

Rouges : niveau des couleurs très élevé sur tous les cépages Gamay ; Syrah ; Grenache, Merlot et Cabernet. La structure des vins rouges est plutôt élevée dans l'ensemble (belle richesse polyphénolique), avec un caractère orienté sur les petits fruits rouges mûrs (cassis, cerise, mûres ...), avec une légère touche herbacée et végétale sur les vendanges stressée. De très belles cuvées mûres avec des notes confiturées sur les cépages arrivés à pleine maturité phénolique.