Invitation
Conférence de
Dossier de
Communiqué de

presse

Novembre 2016

2016
LE millésime parfait en Vallée du Rhône !

Un hiver parfait : des températures douces, parfois fraîches ;

Un printemps parfait : des pluies bénéfiques, sans gel, de quoi constituer les réserves nécessaires en eau ;

Un été très chaud, parfaitement anticipé.

Toutes les étapes ont été réunies pour un millésime 2016 à faire rougir toutes les autres régions.

> “Région bénie des dieux, la Vallée du Rhône a été épargnée des intempéries climatiques qui ont touché la France. Les premières dégustations affichent déjà une très belle intensité aromatique, une grande concentration et des couleurs soutenues. C’est un millésime prodigieux qui est en train de se dessiner.”

Témoigne Michel Chapoutier, Président d’Inter-Rhône.

EN SAVOIR PLUS

Année exceptionnelle en qualité et en quantité

L'hiver a été particulièrement doux même s'il a été peu ensoleillé. La fraîcheur du début du printemps a ralenti le développement de la vigne. Les précipitations ont été peu importantes mais régulières pour accompagner la croissance de la végétation.

Après un été très sec, **les pluies salutaires du mois de septembre** ont permis de récolter des raisins plus frais. Le Mistral et les températures fraîches ont aidé à **vendanger dans d'excellentes conditions**. L'état sanitaire est resté excellent. « *Cette année, nous avons eu un grand confort de vendanges et nous avons rentré des raisins superbes* » s'enthousiasme Denis Alary, co-président de l'appellation Cairanne.

@Christophe Grilhé

Marie-Thérèze Combe, co-présidente de l'appellation Vacqueyras, poursuit : « *les raisins ont dans leur ensemble,* ***des peaux épaisses, une pulpe fruitée****, et des pépins craquants. Les baies sont petites mais* ***nombreuses et très concentrées****. Les vinifications s'annoncent passionnantes !* ».

La particularité de ce millésime 2016 réside dans le fait que **maturation et concentration** se sont opérées conjointement, ce qui offre de **belles acidités**. Des acidités préservées par le phénomène de concentration qui confère à ces vins un important potentiel de garde.

« *Les PH sont très intéressants, les capacités d'évolution et d'élevage semblent inégalables ! Du jamais vu en 35 vendanges !* » se félicite Alain Aubert, président des Côtes du Rhône Villages. Au niveau analytique, les intensités colorantes et les IPT (Indice de Polyphénols Totaux) sont exceptionnellement élevés.

Un été de rêve pour des cépages aux accents du sud

@Christophe Grilhé

Pour ce millésime 2016, **les conditions climatiques exceptionnelles** auront permis de récolter **tous les cépages à leur optimum**. **Grenache et Syrah** sont superbes, les cépages tardifs comme **le Mourvèdre ou le Carignan**, très concentrés.

Les cépages de la Vallée du Rhône, particulièrement adaptés aux conditions sèches et ventées de la région ont pu s'épanouir pleinement cette année et révéler **tout leur potentiel**.

Dans la partie méridionale...

... vignerons et négociants se félicitent : **les rouges présentent des couleurs rarement atteintes, les blancs libèrent de magnifiques arômes**. Les Crus sont d'ores et déjà riches, avec de belles matières et beaucoup de concentration.

Pour Thomas Giubbi, co-président des appellations Lirac et Tavel « *Dans la partie gardoise, les syrahs sont d'un haut niveau avec des structures tanniques très souples qui permettront des extractions plus poussées. Les grenaches ont une très bonne maturation phénolique avec de très fortes intensités colorantes et aromatiques qui offriront beaucoup de générosité et de sucrosité à nos assemblages et des arômes intenses notamment sur Tavel. Les mourvèdres sont superbes et révèlent leur pleine expression avec des notes épicées assez intenses. Après un superbe millésime 2015, 2016 est parfait !* ».

@Christophe Grilhé

« *Le millésime 2016 est très prometteur, on a de très bons équilibres autant sur les rouges que sur les blancs. Il est très rare d'avoir un millésime d'une telle minéralité et d'une si grande fraîcheur !* » s'enthousiasme Julie Paolucci, co-présidente de l'appellation Rasteau.

Plus au nord, dans la partie septentrionale...

@Christophe Grilhé

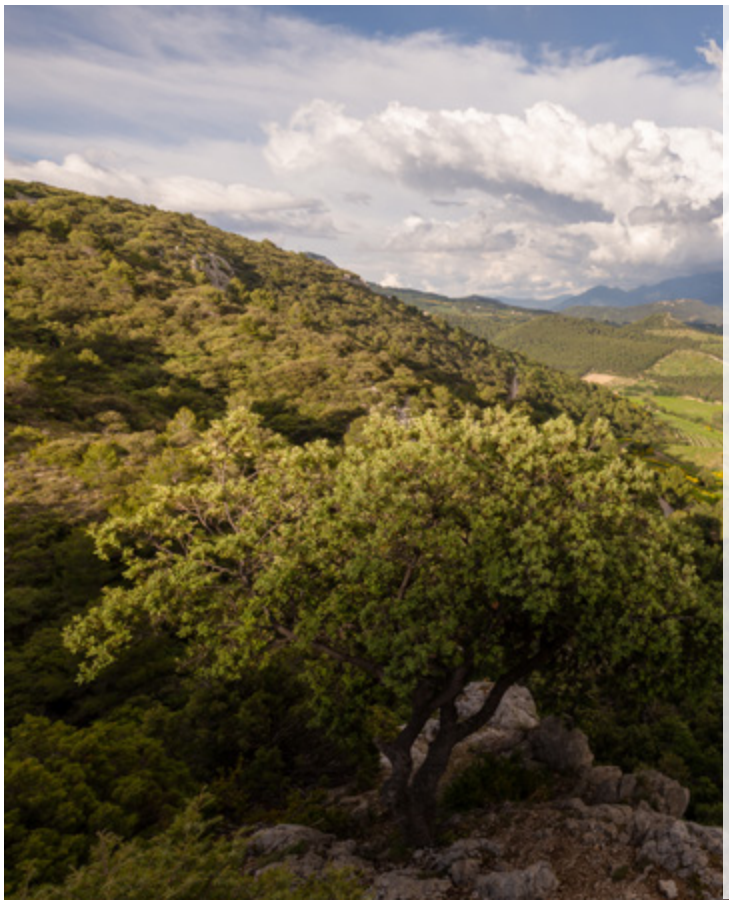
... le beau temps du début de l'automne a contribué à une **belle progression des maturité**, augmentant ainsi **les concentration en sucre**, tandis que les températures fraîches ont permis de **conserver les acidités**. « *Ce millésime atypique nous a obligé à remettre en cause toutes nos habitudes pour au final nous apporter beaucoup de satisfaction à travers de très beaux vins !* » s'émeut Marcel Guigal.

« *Une heureuse surprise ! Les vignerons ont su maîtriser le vignoble. Tous les voyants sont au vert, le millésime devrait être de belle tenue. Les blancs notamment s'annoncent très performants cette année, grâce aux progrès techniques réalisés pour transcender le terroir* », déclare Xavier Gomart, directeur de la cave coopérative de Tain l'Hermitage.

Au-delà des Côtes du Rhône et de ses Crus...

... dans les Autres Appellations de la Vallée du Rhône, les professionnels de la filière se réjouissent aussi: (Côtes du Vivarais, Clairette de Bellegarde, Costières de Nîmes, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Ventoux), « *2016 est le millésime le plus équilibré que j'ai connu. En Luberon, les rouges seront d'une très grande tenue. Couleur, matière et concentration nous laissent présager de très grands vins !* » s'enthousiasme Jean-Louis Piton, co-président de l'appellation Luberon.

Pour Henri Bour, co-président de l'appellation Grignan-les-Adhémar : « *Même si nous avons été inquiétés par les conditions très sèches de l'été, la vigne a terminé son cycle avec des volumes que l'on n'attendait pas. Viognier et Syrah, nos 2 plus beaux cépages ont été généreux. Les vins seront de grande qualité, avec une belle fraîcheur et beaucoup de couleur, un millésime fruité et harmonieux* ».



« *C'est un millésime rêvé ! Le point essentiel sont les PH extraordinaires, je n'ai jamais vu ça. L'équilibre acidité/degrés est quasi parfait, on a fait très grand ! Les tannins sont particulièrement fins, on a beaucoup de couleur. Les vins seront aériens, fins, et équilibrés. C'est un millésime hors-norme* » a déclaré Samuel Montgermont, co-président des appellations Ventoux, Duché d'Uzès et Cairanne.

Enfin, Michel Gassier, co-président de l'appellation Costières de Nîmes affiche également une grande satisfaction : « *La climatologie de l'année 2016 a été exceptionnellement favorable à la vigne pour nous donner un millésime qui, je crois, restera dans les annales. Les blancs révèlent déjà des arômes complexes, des bouches onctueuses et des longueurs de fruit impressionnantes. Les rouges sont très concentrés avec des couleurs profondes, beaucoup de générosité et un grain de tanin très fin* ».

©David Bouscarle

En termes de volumes, le vignoble rhodanien devrait connaître une récolte 2016 légèrement supérieure à 2015, toujours dans la moyenne des quinze dernières années. Mais pour l'heure, même si le vignoble rhodanien se sait **chanceux de pouvoir compter sur de tels volumes**, l'heure est à l'émotion : celle d'avoir entre les mains une **des plus belles matières premières** qui lui ait été donnée de travailler.

vins-rhone.com

VINS D'AOC CÔTES DU RHÔNE ET DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Produits sur 6 départements, **les vins de la Vallée du Rhône représentent la première activité économique de la région** avec 388 millions de bouteilles commercialisées en 2014/2015 dans 160 pays.

Les vins de la Vallée du Rhône représentent :

69 000 hectares et 5 300 exploitations viticoles | 3 millions d'hl récoltés en 2015

1,54 Milliards d'euros de chiffre d'affaires ont été générés par les vins AOC de la Vallée du Rhône

97% des consommateurs de vins en France connaissent les AOC des Côtes du Rhône.

50 000 emplois directs ou induits font de l'activité vitivinicole le 1er employeur de la Vallée du Rhône.

Le Service Presse d'Inter-Rhône

Tel : 04 90 27 24 16|40 / Email : press@inter-rhone.com