

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2021

Un millésime à l'ancienne au beau potentiel de vieillissement

Plus de peur que de mal pour l'AOC Châteauneuf-du-Pape qui a traversé sans grande difficulté une année 2021 pour le moins difficile, pas seulement en France mais sur toute la planète.

De mémoire de vignerons castelpapaux jamais le gel de printemps n'est arrivé aussi près du cœur de l'appellation, faisant craindre de nombreux dégâts sur les cépages les plus précoces, grenaches, syrahs et bourboulencs. Fort heureusement cela n'a pas été le cas. Le millésime 2021 n'en est pas moins atypique et nous ramène une quinzaine d'années en arrière pour ce qui est des conditions climatiques et du profil des vins élaborés.

Dans la nuit du 7 au 8 avril 2021 un épisode de froid a touché la quasi-totalité de la France continentale, balayant tout sur son passage, productions arboricoles et viticoles en premier lieu. Le caractère venté et la proximité du Rhône ont toutefois permis à l'appellation Châteauneuf-du-Pape de subir des dégâts plus limités qu'ailleurs. Cet événement climatique exceptionnel a essentiellement affecté les bordures du vignoble où l'on a relevé des températures de -1.5°C (contre -7° dans d'autres zones du Vaucluse).

Après un hiver particulièrement doux (+2.5°C par rapport à la moyenne sur le mois de février), et un printemps très frais, s'en est suivi un été marqué par quelques épisodes très chauds (mi-juin, fin juillet et mi-août) mais pas caniculaires. La pluviométrie estivale s'est établit entre 55 et 77 mm. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir d'un stress hydrique trop important.

Au sortir de l'été 2021 le millésime s'annonçait comme tardif, conséquence d'un cycle végétatif assez long (en raison notamment des nuits d'été qui sont restées fraîches) et hétérogène en rendement entre les parcelles touchées par le gel et les autres. Epargné par les attaques de mildiou et peu sensible à l'oïdium le vignoble présentait début septembre un état sanitaire parfait. Les épisodes orageux survenus autour de l'équinoxe d'automne ont eu pour conséquences de ralentir les chantiers de vendanges ; et dans certains cas de modifier les habitudes de récolte, afin de s'adapter aux exigences d'un millésime régulièrement qualifié de « vigneron ». L'effeuillage de certaines parcelles a eu des effets bénéfiques, permettant notamment d'accélérer la maturation des baies tout en préservant leur potentiel qualitatif.

Les dernières parcelles ont été récoltées début octobre. Les premières cuves pressées laissent entrevoir des degrés moyens inférieurs à ceux des années précédentes (autour de 14 %) et des intensités colorantes relativement élevées (plus de 8). Les belles acidités du millésime laissent entrevoir un beau potentiel de garde pour des vins qui s'apprécieront déjà dans leur prime jeunesse.

A quelques jours des derniers décuvages, il s'avère que la récolte 2021 devrait être inférieure de 20 à 25 % en quantité par rapport à la moyenne (92.000 hl). Les stocks au 31 juillet dernier étaient quasiment identiques à ceux de l'année précédente. Une stabilité de bon aloi au sortir de deux années commercialement compliquées (taxes US, Brexit, confinements) qui prouve si besoin en était encore le fort intérêt des consommateurs du monde entier pour les vins de la Vallée du Rhône et plus particulièrement pour ceux de Châteauneuf-du-Pape.

Retrouvez l'actualité de l'appellation sur www.chateauneuf.com