

Avignon, le 7 novembre 2008

Millésime 2008
AOC Côtes du Rhône et Vallée du Rhône
Confiance, couleur et équilibre

Le millésime 2008 s'annonce très coloré et aromatique en Vallée du Rhône. Le temps clément, la progression de la maturité et la bonne réactivité des vigneronns permettent d'aborder ce millésime avec confiance.

Point météo

Les nuits fraîches, associées à de belles journées ensoleillées accompagnées de Mistral, ont favorisé la synthèse de la couleur et ont permis de maintenir le **bon potentiel aromatique**.

Le temps clément dû au retour du mistral et à la baisse des températures a eu une influence positive sur l'état sanitaire et l'état général du vignoble.

Le temps clément qui a succédé aux orages très localisés (6-7 septembre) a permis de limiter l'impact de ces derniers. La maturité des raisins n'était pas encore assez avancée pour subir de dégâts météorologiques.

La situation s'est stabilisée avec des conditions plus sèches et plus venteuses permettant un raffermissement des baies et des pellicules plus épaisses.

Dégustations sur cuves

Pour les Côtes du Rhône et les autres appellations du sud de la Vallée du Rhône, les premières dégustations effectuées sur cuves laissent apparaître de bons résultats, tant au niveau des arômes que des couleurs.

Sur la partie méridionale, les rouges révèlent des vins d'une couleur intense et profonde avec une belle concentration aromatique.

Les blancs ont apporté le meilleur de leur minéralité, les rosés sont également très expressifs avec des couleurs nettes et franches.

Pour la partie septentrionale, les blancs ont de grands potentiels aromatiques de fruits mûrs et frais, un bon équilibre en bouche avec de la rondeur et du moelleux.

Pour les rouges on observe de belles maturités sur la syrah avec une haute intensité colorante. La structure en bouche est soutenue avec des arômes de fruits murs et de fruits frais, les tanins sont élégants.

INTER RHÔNE 

Service Presse - Interprofession des Vins A.O.C. Côtes du Rhône & Vallée du Rhône
6, rue des Trois Faucons - F 84024 AVIGNON Cedex 1 - Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/18 - Fax 33 (0)4 90 86 33 50
E-mail: press@inter-rhone.com - www.vins-rhone.com

Témoignages :

« Des inquiétudes à la confiance.

Ce fut le parcours du vigneron pour ce millésime 2008.

Du printemps jusqu'au début des vendanges, les vignerons ont vécu dans l'inquiétude en raison d'une climatologie difficile.

Et puis, dès les vendanges commencées, le beau temps sec et ensoleillé s'est installé, permettant une récolte sereine et un millésime plein de couleurs avec un rapport alcool acidité proche de l'idéal.

Les bons vignerons dans leur cave ont pu s'en donner à cœur joie.

La puissance des tanins donne des vins qui seront dotés d'une réelle persistance mais dont la force laissera tout de même percer l'élégance des arômes.

Encore une belle réussite pour la Vallée du Rhône ».

Michel Bernard, Président d'Inter-Rhône.

«C'est un bon millésime, extrêmement fruité. Les vins sont droits et francs. Nous avons récolté des raisins avec des degrés alcooliques moins élevés que d'habitude et donc des vins qui ne donnent pas de côté brulant, avec des profils de vins de fruits frais. Le mot d'ordre cette année c'est plutôt la fraîcheur».

Xavier Loubet / Directeur Technique de la Cave de Cairanne (84)

« C'est en fait un superbe millésime, un millésime de *winemaker*, l'approche en cuverie de vinification va permettre de sortir de beaux vins en 2008. Après les pluies de début septembre nous avons été très sereins au décuvage et avons eu de belles surprises. Nous avons su attendre une maturité conforme à nos habitudes pour préserver les raisins. Les vins sont tout à fait honorables avec de belles matières tanniques, on s'achemine vers un millésime à la fois structuré et gourmand».

Jacques Grange / Directeur Technique de la Maison Delas (07)

« C'est un millésime de Terroirs et d'Hommes. L'année a nécessité de la patience, du courage et de la pugnacité. Les conditions météorologiques n'ont pas toujours été favorables à notre métier de vigneron, la floraison n'a pas été très féconde ce qui engendre un millésime de petite quantité.

C'est un millésime de courage, les caprices du temps nous ont obligés à redoubler d'effort pendant toute la saison.

Le plus grand soin apporté à notre vignoble s'est prolongé jusque dans nos chais. C'est avec patience que nous avons encuvé, c'est avec douceur et précision que nous avons vinifié.

2008 sera un millésime aux arômes précis et raffinés, aux tanins présents, élancés et serrés, aux finales prometteuses....mais un millésime rare... »

Grégory Viennois / Directeur Technique de la Maison Chapoutier

INTER RHÔNE 

Service Presse - Interprofession des Vins A.O.C. Côtes du Rhône & Vallée du Rhône
6, rue des Trois Faucons - F 84024 AVIGNON Cedex 1 - Tél. 33(0)4 90 27 24 16/18 - Fax 33(0)4 90 86 33 50
E-mail: press@inter-rhone.com - www.vins-rhone.com

« Ce millésime 2008 présente ce à quoi l'on pouvait s'attendre de mieux suite aux petites pluies de début septembre. 80% de rosés sont produits par la cave de Tavel. Les vins cette année ont gagné en acidité, ce qui leur confère une plus grande fraîcheur. L'état sanitaire est resté sain grâce aux températures fraîches du mois de septembre qui ont stabilisé les raisins. Les degrés cette année seront raisonnables grâce à la climatologie tout au long du cycle végétatif.»

Paul Sanchez / Directeur Technique de la Cave de Tavel (30)

« Sur les premières cuves rentrées nous avons des matières veloutées, avec beaucoup de fruit. Les Carignans et les Mourvèdre ont des arômes d'épices avec de la couleur et de la matière. Les Syrah ont réussi à se concentrer. Les blancs sont un peu plus acidulés avec une palette aromatique plutôt sur la fraîcheur (fruits exotiques et fruits à chair blanche). Nous devrions avoir de jolis vins, agréables à boire, généreux et ronds. »

Véronique Torcolacci / Responsable de la qualité des vins chez Gabriel Meffre (Gigondas 84)

Ce millésime se traduira dans la Vallée du Rhône par une récolte faible (-10% par rapport à 2007) due essentiellement à une mauvaise floraison, cependant la qualité du raisin a été privilégiée grâce au travail et à la réactivité des vignerons. L'élevage sera une étape clé du millésime, les cuvées que l'on déguste en ce moment témoignent d'un savoir faire maîtrisé.

Rappelons que la production totale pour l'ensemble des AOC de la Vallée du Rhône est estimée à environ 400 millions de bouteilles dont 220 millions de bouteilles de Côtes du Rhône régionaux pour le millésime 2008.

INTER RHÔNE 

Service Presse - Interprofession des Vins A.O.C. Côtes du Rhône & Vallée du Rhône
6, rue des Trois Faucons - F 84024 AVIGNON Cedex 1 - Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/18 - Fax 33 (0)4 90 86 33 50
E-mail: press@inter-rhone.com - www.vins-rhone.com