



COMMUNIQUE DE PRESSE

Un temps de vendanges enthousiaste pour un millésime très prometteur en Languedoc



Une année dans les vignes

L'hiver doux et sec

L'hiver a été clément, avec des températures douces pour la saison, notamment en janvier où quelques records ont été enregistrés. Quelques jours, entre fin janvier et début février, nous ramènent à la saison.

Côté précipitations, l'automne et le début de l'hiver sont particulièrement secs. La réserve hydrique se reconstitue grâce aux belles précipitations de mi-février et début mars, ce qui permet d'amorcer une campagne dans de bonnes conditions.

Le printemps pluvieux et chaud

Dans la continuité de l'hiver, le début du printemps s'annonce particulièrement doux avec un mois d'avril le plus chaud enregistré depuis 1970 notamment sur la partie la plus méridionale. Le débourrement de la vigne est constaté presque partout avec une bonne semaine d'avance sauf sur les secteurs les plus à l'ouest couvrant les AOC Malepère et Cabardès.

Les pluies fréquentes, en moyenne 50% supérieures à la normale saisonnière, ont parfois été accompagnées d'épisodes orageux, heureusement sans conséquence. Fin mai, le vent se lève assainissant la vigne mais occasionnant, ça et là, quelques dégâts.

En juin, les températures redeviennent plus fraîches. La pluie se fera rare jusqu'aux vendanges. La période de floraison, autour de la première quinzaine de juin, est courte et sans encombre. A la nouaison, on constate que les grappes, peu nombreuses, sont de belle taille.

L'été sec et frais

Exception française. Dans le Languedoc, l'été aura les pieds au sec avec un déficit pluviométrique de 50 à 80% selon les secteurs. La véraison et le développement du raisin se conduisent dans un vignoble sain.

Le soleil, quant à lui, joue à cache-cache avec les nuages avec en conséquences des températures moins élevées qu'à l'accoutumée. De mi-août à début septembre, le temps chaud fait son retour mais les nuits restent fraîches ce qui permet au raisin d'achever sereinement son mûrissement. La précocité constatée au débourrement s'est finalement complètement estompée avec un démarrage général des vendanges quasi similaire à 2006.

Le temps des vendanges

Septembre est rêvé : soleil, vent du nord et nuits fraîches, pas étonnant que la récolte soit jalouse ! Elle se dessine pleinement mature mais certainement beaucoup moins abondante qu'en 2005. L'originalité du millésime a parfois chamboulé l'ordre habituel de vendanges des parcelles pour respecter la complète maturité des baies. A l'entrée des vendanges, l'état sanitaire est parfait, la pression des ravageurs du printemps a eu peu de conséquences et le vent du nord préserve de toute attaque de botrytis.

*15 jours de vendanges dans cette lignée
et un grand millésime s'annonce...*

.../...

Prospective d'un Millésime prometteur

Les premiers jus sont plus que prometteurs. La clémence caniculaire de l'été donne un bel équilibre acide tant recherché dans ces régions habituellement chaudes.

Sur les rouges de Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre, la couleur est au rendez vous avec un taux élevé d'anthocyanes qui s'extraient facilement. Les nuits fraîches du dernier mois de maturation ont permis aux arômes de fruits de prendre toute leur ampleur et laissent entrevoir des tanins élégants.

Sur les blancs, l'équilibre est également au rendez-vous du millésime avec une belle balance entre l'acidité et la rondeur du fruit.

L'AOC Languedoc, la dernière née des AOC Languedoc semble donc naître sous les meilleurs auspices de Dame nature. Un joli faire-part de naissance !

*Un millésime sur la richesse et la finesse, le fruité et des rondeurs épanouies
Rendez-vous mi-octobre pour le prochain zoom Millésime*

En direct du vignoble

Christophe Bousquet - Château Pech Redon – Coteaux du Languedoc, La Clape

« Un millésime qui se rapproche quantitativement du 2003 et qui semble s'approcher du 2001 qualitativement. Sur La Clape, les vendanges ont démarré avec une bonne semaine de retard par rapport au reste du vignoble Languedocien »

Raymond Miquel - Domaine de Barroubio - Muscat St jean de Minervois

« Un millésime serein sur les muscats, avec une charge quantitative d'une année normale. Les premiers jus sont très beaux. »

Sophie Dumoulin - Château Liquière - Faugères

« Le vent de ces derniers jours a bien concentré les baies, la récolte sera quantitativement petite avec un très bon état sanitaire. Les premières Roussanne, rentrées semaine dernière, sont très encourageantes sur ce que sera le millésime. »

Jean Marc Berges – Patrick Reverdy - Château La Voulte Gasparet – Corbières Boutenac

« Sur les Corbières, le millésime est assez sec. Avec notre allié le vent qui a finalement bien dégagé le ciel pendant l'été. Il n'a heureusement pas fait trop chaud, ce qui est venu compenser la faible pluviométrie »

Christian Mocci - Mas Martin – Coteaux du Languedoc, Grés de Montpellier

« C'est paradoxal par rapport au reste du vignoble français. 2007 dans le Languedoc est une année de sécheresse. Heureusement les nuits sont restées fraîches, ce qui a permis de garder un bon équilibre. »

Philippe Coste - Cave de la Tour Saint Martin - Minervois

« Il n'y en aura pas assez pour tout le monde ! Le millésime s'approche quantitativement du 2003. En minervois l'été a été très sec, la vigne a du puiser loin et l'on constate quelques blocages de maturité. Côté équilibre on se rapproche des belles années de 1988 ou de 1995. »

Laurent Sauvage - Skalli – Les AOC du Languedoc

« Nous avons cru au départ à un millésime précoce mais finalement il s'avère être comme l'an dernier, voire plus tardif. Les chaudes journées et les nuits fraîches de juillet et août ont permis une belle amplitude thermique et donc un beau potentiel aromatique pour les blancs et les rosés. La qualité est prometteuse avec un niveau d'acidité naturelle élevé et une belle fraîcheur en bouche. »

Contacts CIVL

Thierry Mellenotte
Tél. 04 68 90 38 30
tmellenotte@languedoc-wines.com

Contacts presse CIVL

Marie Gaudel & Jeanne Peron - Clair de Lune
Tel. 04 72 07 31 90 - marie.gaudel@clairdelune.fr
Retrouver ces infos sur www.clairdelune.fr