



VINISUD 2008

France - Montpellier - Parc des Expositions
18 - 19 - 20 février 2008

www.vinisud.com

8ème Salon International des Vins & Spiritueux Méditerranéens



Le millésime 2007 en Roussillon :

- La Récolte a débuté très tôt, le 02-08, par des Muscats à petits grains sur le secteur de Rivesaltes, qui reste encore une fois la zone la plus précoce de France !
- Le gros des vendanges s'est réellement enclenché à la mi-août, avec notamment les Chardonnay, Muscat à Petits Grains, suivis ensuite par les autres blancs et raisins pour les rosés.
- La précocité du millésime au début comparable à celle de 2006, a finalement été freinée par un mois d'août relativement frais et est devenue équivalente à 2005.
- Une des caractéristiques de ce millésime est l'étalement des maturités entre les cépages et les terroirs.
- L'état sanitaire de la récolte a été excellent !
- Il n'y a pas eu de blocages de maturité liés à la sécheresse, mais 2007 est synonyme d'une faible récolte en volume. En effet ceci fait suite à de faibles « sorties » liées notamment au contrecoup de la sécheresse de l'an passé (=autorégulation des ceps), mais aussi à quelques dégâts exceptionnels des oiseaux.
- Nous avons cette année le plus faible volume jamais vu en Roussillon, mais la qualité sera exceptionnelle.
- La fraîcheur du mois d'août a permis une progression régulière de la maturité, permettant un étalement des vendanges favorable à l'organisation des apports et à la gestion des vinifications à la cave.
- Un deuxième trait de ce millésime est la Tramontane (le vent dominant) qui s'est installé fin août et début septembre. Celui-ci a permis de ne pas laisser une quelconque maladie se développer, en séchant rapidement notamment les faibles précipitations de fin août, pluies qui ont très peu réhydraté les baies. Par ailleurs il a favorisé une concentration de la vendange (beaucoup plus que ce que l'on pouvait l'imaginer au début août).
- Les blancs et rosés présentent de superbes potentiels aromatiques et de très belles fraîcheurs.
- La fraîcheur du climat a permis un gain potentiel alcoolique normal tout en limitant les pertes d'acidité. De fait, grâce aussi à un état sanitaire parfait, les vignerons ont pu attendre sans craintes la maturité polyphénolique de leurs raisins rouges.
- Les rouges devraient donc être aussi bons, aromatiques et équilibrés que les blancs et rosés ; il en va de soit pour les Vins Doux Naturels.
- Les vendanges ont donc débuté tôt, pour aussi se terminer relativement tôt car les 12 jours non stop de Tramontane et l'absence de pluies ont accéléré les maturités.
- **Récolte très et même trop modeste en quantité, mais d'une qualité exceptionnelle dont on devrait parler longtemps; la « malédiction des années en 7 * » est enfin terminée !**

*= 1967, 77, 87 et 1997 étaient des millésimes difficiles !!