



Avignon, le 2 octobre 2007

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AOC Côtes du Rhône et Vallée du Rhône

La situation climatique estivale privilégiée, révèle un millésime 2007 de très grande qualité

Les conditions météorologiques exceptionnelles en Vallée du Rhône cette année et l'attention soutenue des vignerons offrent une vendange exceptionnelle. Les premiers signes de forte maturité phénolique que nous avons annoncés en début de vendanges sont confirmés. Le Millésime 2007 sera très grand !

De mémoire de vignerons rares sont les millésimes aussi calmes et sereins.

1) Premières 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 révèlent des vins très colorés, aromatiques, et très expressifs.

Le caractère fruité est franc et net. Les Grenaches tout en rondeur développent de jolies notes fruitées.

Les blancs sont agréables, très bien équilibrés, les rosés sont également très aromatiques avec des couleurs bien maîtrisées.

Sur les premières cuves septentrionales, nous pouvons observer pour les blancs, de beaux potentiels aromatiques de fruits mûrs et frais avec de la rondeur et du moelleux en bouche.

Pour les rouges, la couleur est intense on observe des arômes de fruits mûrs et de fruits frais. La structure en bouche est soutenue avec des tanins élégants.

2) Témoignages :

« Rarement les millésimes en 7 sont de grands millésimes à part 1947 mais il est difficile de trouver un millésime en sept qui soit considéré comme un grand millésime. 2007 c'est l'exception qui confirme la règle. Ce sera pour les vins de la Vallée du Rhône un très grand millésime et je n'utilise pas de superlatifs pour vanter les millésimes qui parfois ne le méritent pas. »

Jean-Pierre PERRIN / Président Sté Perrin & Fils SA (84) et Directeur du Château de Beaucastel à Courthézon (84).

« Les Côtes du Rhône des parties aussi bien Septentrionales que Méridionales ont eu une saison particulièrement favorable qui a permis de vendanger tard. Les raisins sont très sains, d'une très belle maturité, beaucoup de fruits et d'équilibre. Les blancs sont remarquables. Les rouges sont sur le fruit avec des robes soutenues. Ils auront une grande aptitude au vieillissement. Nous sommes en présence d'un très grand millésime »

Marcel GUIGAL / Président Maison Guigal à Ampuis (69)

« C'est sûrement un grand millésime qualitatif en 2007. L'état sanitaire a été quasi parfait, je n'ai jamais vu ça en 17 ans ! La maturité a été lente et douce ce qui donne des vins fruités et francs, les couleurs sont superbes ».

Jean-Jacques DOST / Directeur Général Cave des Vignerons de Rasteau (84)

« Ce millésime est très expressif avec une jolie concentration. Beaucoup d'arômes et de finesse avec une intensité colorante impressionnante. Le millésime 2007 permettra aux Côtes du Rhône de consolider leur part de marché à l'export, en élaborant des vins modernes, tout en gardant la typicité des vins rhodaniens ».

Bruno KESSLER / Membre du comité de direction du groupe Les Grands Chais de France et Président de l'AFED (Association Française des éleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de vins et spiritueux).

La récolte semble être en légère hausse. Cependant, le temps sec durant tout l'été pourrait avoir pour conséquence un rendement moindre, corollaire de l'excellente constitution en matière d'anthocyanes et de polyphénols.

Rappelons que la production totale pour l'ensemble des AOC de la Vallée du Rhône est estimée à environ 440 millions de bouteilles dont 240 millions de bouteilles de Côtes du Rhône régionaux pour le millésime 2007.

Contact presse : Sonia DELGRANGE

Tel : 04 90 27 24 18 - Fax : 04 90 86 33 50

Email : press@inter-rhone.com

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