

En Roussillon 2014, Un Millésime tout en fruit

Début août les premières vendanges de France ont eu lieu en Roussillon et les premiers coups de sécateurs ont résonné dans les vignes de Muscat petits grains.

Dès le 15 août, 5 jours de tramontane successifs ont permis une belle progression et concentration des raisins. Les récoltes de blanc et de rosé ont ainsi débuté à grande échelle. Des raisins récoltés pour privilégier la vivacité du fruité et donner des vins vinifiés en secs et doux. Les jours suivants, le temps est resté plutôt frais pour un mois d'août dans une ambiance humide et ventée mais sans précipitations notables ralentissant la récolte.

Dès fin août, la progression continue de la maturation permettait de rapprocher le profil de ce millésime à celui des millésimes 2010 et 2011. Dans les Fenouillèdes et sur le cru Maury, les derniers grenaches rentrés dans la première quinzaine d'octobre sont magnifiques.

UN RICHE PROFIL AROMATIQUE

Cette année l'étalement de la maturité a été important et l'état sanitaire est resté très bon. Nuits fraîches et chaleur diurne, tramontane soufflant par alternance et quelques orages bénéfiques de fin de journée ont incité les vignerons à être réactifs et rigoureux.

Pour ce millésime 2014, il est fort probable que la production du département se redresse ; elle devrait avoisiner les 900 000 hl. Le Roussillon retrouverait donc des volumes équivalents à 2011.

LA QUALITE, ENCORE ET TOUJOURS, EST AU RENDEZ VOUS

Après la fraîcheur et les pluies de juillet, les derniers jours du mois d'août et tout le mois de septembre ont permis une belle maturité progressive. La qualité des vins blancs et rosés secs est excellente. Ils jouent sur les arômes, la fraîcheur, l'équilibre et la vivacité.

Les cuves de rouges sont superbes sur des notes fruitées très présentes.

Mi-octobre, les vendanges viennent de se terminer. Les vignerons du Roussillon peuvent être satisfaits d'avoir été les seuls à échapper à la grêle ainsi qu'aux épisodes pluvieux calamiteux qui ont touché le Languedoc.

Les vins primeurs révèlent déjà la qualité aromatique de ce millésime.

Les vinifications des Vins Doux Naturels nous promettent aussi de très jolies cuvées.

En conclusion, on peut souligner l'équilibre et la richesse fruitée de ce millésime.

En 2014 encore, l'année est à qualifier de «**Infiniment Roussillon**» !