

Roussillon : un millésime 2016 sans pluie !

Comparé à d'autres régions françaises (grêle et gel pour certains, problèmes phytosanitaires pour d'autres) le Roussillon a été chanceux, malgré quelques incendies et attaques de sangliers.

Sur le plan physiologique, jusqu'à l'Eté, tout pouvait présager d'un excellent millésime ; le climat avait donné jusqu'alors ce dont la vigne avait besoin.

Seuls bémols :

- Malgré une pluviométrie correcte surtout en fin 2015, un manque d'eau était à craindre puisque dès l'hiver 2016 le Roussillon n'avait pas reçu de pluie ;
- dès la nouaison, certains cépages présentaient une récolte potentielle plutôt faible en terme de taille des grappes et de nombre de baies (couleur, notamment des Grenaches).

Le climat estival a été très agréable et a permis un maintien d'un état sanitaire irréprochable et ce jusqu'à la fin des vendanges.

Cependant, faisant déjà suite à un printemps sec, l'été a été chaud et sec à la fois, de ce fait nous avons eu une baisse de volume ; les baies pour certains raisins comme la syrah sont restées petites.

Encore une fois, les vieilles vignes et les parcelles avec des enracinements profonds se sont bien comportées, alors que les jeunes parcelles ont plus souffert.

Les terroirs les plus secs du Roussillon ont aussi été plus impactés que d'autres

Sur l'ensemble du Roussillon, la maturation des baies a été ralentie ce qui a entraîné des vendanges qui n'ont commencé qu'après la mi-août, avec 10 jours de retard.

De même, vu les faibles quantités et l'arrivée de tous les cépages à maturité en même temps, la vendange s'est aussi terminée plus tôt que les années précédentes, une dizaine de jours avant, soit début octobre.

Les baies étaient en général petites, concentrées, avec des pellicules épaisses. Le travail des vignerons pour vinifier a encore demandé un doigté spécial...

Les vignerons ont de plus dû adapter leur production au millésime, au regard des quantités et des concentrations. Ils ont par exemple, moins produit de vins primeurs (2/3 de moins que d'habitude) et moins de vins rosés !

Ce millésime a été des plus compliqués :

- Tel qu'évoqué précédemment, il a fallu aller vite pour récolter lorsque à mi-septembre les maturités ont enfin atteint leur optimum. Il a fallu tout faire pour conserver le potentiel proposé par la nature, tout en respectant les fondamentaux de l'œnologie.
- en termes de gestion des apports dans les caves, une fois de plus les vignerons du Roussillon ont géré de main de Maîtres cette situation grâce à leur savoir faire ancestral et leurs connaissances techniques.

Ce millésime a donné :

- de beaux vins blancs car pendant longtemps, l'évolution de la maturité a permis un très beau maintien des acidités et de fait des arômes.
- Les vins rouges ont de même été bien réalisés. Les équilibres sont bons car les vignerons du Roussillon savent depuis déjà de nombreuses années éviter toutes les sur-extractions pièges encourues dans ce genre d'année.

Pour les VDN, les muscat de Rivesaltes sont gourmands et frais tels que tous les vins blancs.

- Les VDN rouges et rosés suivent par ailleurs la même tendance développée pour les vins secs.



On aura donc à faire à un millésime plus faible en quantité que l'an passé, malgré que certains terroirs s'en sortent à l'identique qu'en 2015.

2016 sera donc une bonne année, impactée par la diminution de volume, mais en tous les cas, le Roussillon présente une fois de plus des vins de belle facture, élégants, tant en vins secs AOP et IGP qu'en Vins Doux Naturels.



Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon
19, avenue de Grande Bretagne
BP 649 - 66006 PERPIGNAN

** Sud de France*

www.vinsduroussillon.com

Contact presse : Mélanie MORA - Tél : 04 68 51 21 22

Email : melanie.mora@vins-du-roussillon.com



Suivez l'actualité des Vins du Roussillon