



Château La Nerthe

LE MILLESIME 2010 A CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Une récolte quantitativement faible mais qualitativement élevée !

Avec un rendement moyen qui s'établit à 27 hl / ha (pour 35 hl / ha autorisé dans le cahier des charges de l'appellation), le millésime 2010 restera dans les mémoires comme l'un des plus faibles en termes de volumes produits, et l'un des plus élevés en ce qui concerne la qualité des raisins récoltés et des vins qui en sont issus. Couverture sur grenache au printemps et déficit hydrique en juillet et août expliquent la faiblesse des rendements constatés, alors que l'année est qualifiée par les agro-climatologues de « plus fraîche et plus humide que la moyenne ». En 2010, il a été constaté 55 jours pour lesquels les températures moyennes ont été supérieures à 30°C, mais également 46 jours de gel en début d'année (contre 31 en moyenne). La première et la deuxième décade de mai ont été déficitaires en température, tout comme le début juin, alors que la première décade de juillet est l'une des plus douces connues. D'octobre 2009 à septembre 2010, les précipitations ont été supérieures de 23 % à la moyenne, mais inférieures en juillet et août. La qualité et les caractéristiques du millésime 2010 reflètent les enseignements du bilan climatique de l'année écoulée : un printemps pluvieux et un été sec ont favorisé la production de raisins extrêmement sains et dotés d'une belle structure tannique. La fraîcheur des nuits du mois d'août a quant à elle favorisé la synthèse d'anthocyanes et de polyphénols, tout en retardant la date de début de récolte. Aux vendanges, le tri a été ramené au strict minimum et, hormis un orage survenu début septembre, les vendanges se sont passées sereinement. Les fermentations se sont déroulées dans de bonnes conditions, les derniers décuvages ont eu lieu début novembre. Les fermentations malolactiques ont un peu trainé en longueur du fait des petites températures de l'automne. Le millésime 2010 se situe dans la lignée des très grands millésimes qu'étaient 2001 et 2007. Les vins rouges affichent des robes violines d'une grande profondeur. Les nez sont intensément fruités, avec souvent des touches minérales. Le caractère le plus remarquable du millésime réside dans les équilibres très frais, aussi bien sur les rouges que sur les blancs, avec des milieux de bouche de belle ampleur et des structures tanniques riches et à grain très fin. Un millésime à fort potentiel de garde.