



Château La Nerthe

Millésime 2014

UN MILLESIME DE VIGNERONS

Le millésime 2014 à Châteauneuf-du-Pape est ce que l'on appelle communément « un millésime de vigneron » tant le travail à la vigne a eu une importance cruciale tout au long de cette année qui débuta tôt en saison pour se terminer tard dans l'automne. Une année épuisante, où expérience et anticipation se révélèrent être de précieux atouts pour produire de beaux raisins.

A un hiver doux et pluvieux qui permit aux réserves hydriques de se reconstituer, succéda un printemps sec et chaud (54 mm de pluie sur trois mois et 1°C de plus que la moyenne pour les minimales et les maximales). Tout était donc en place pour que les vendanges débutent précocement, les blancs sur la fin août et les rouges début septembre. Le potentiel de production laissant entrevoir une récolte supérieure à la normale, afin de réduire le rendement des vignes les plus généreuses, les vigneron consacèrent une partie du mois de juillet à effectuer des vendanges en vert. Mais en matière de viticulture, il n'est de certitude que lorsque les raisins sont en cuve... En raison d'un été ponctué de pluies hebdomadaires (158 mm en juillet août, contre 89 mm en 2013 et 91 mm en 2012), de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes saisonnières (1768 h sur 6 mois contre 1811 h en 2012), en quelques semaines le millésime perdit de sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs de la décennie. Les adventices n'ayant de cesse de pousser, jusqu'à tard dans la saison les vigneron furent dans l'obligation de labourer leurs vignes, puis vers la fin de l'été, sur certains terroirs, de les tondre régulièrement. Les façons culturales terminées, du temps fut consacré à l'effeuillage puis à la préparation des vendanges. La météorologie contrastée de l'été 2014 a donc eu pour conséquence de retarder le début de la récolte que l'on peut par ailleurs situer autour du 16 septembre. Heureuse conséquence de la succession d'un été plutôt frais à un printemps plutôt chaud, maturité phénolique et maturité technologique des différents cépages de l'appellation ont cette année parfaitement coïncidé. Les quelques grappes insuffisamment mûres ou jugées pas assez belles furent écartées à la récolte, laquelle est à Châteauneuf-du-Pape encore manuelle et doit être complétée par un tri obligatoire de la vendange, à la vigne ou à la cave. Ces deux conditions de production figurant dans le cahier des charges sont des facteurs de qualité que les vigneron de Châteauneuf-du-Pape ont à cœur de défendre en interdisant notamment l'usage des machines à vendanger au sein de leur appellation. A millésime tardif, décuvages tardifs. Les pressoirs ont fonctionné jusqu'aux premiers jours de novembre, libérant des jus fruités, très équilibrés, légèrement moins alcoolisés que la moyenne (1%), avec des bouches amples et rondes, des tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent quant à eux de belles acidités, ils sont longilignes et se révèlent pleinement au vieillissement pour qui aura la patience de les conserver suffisamment longtemps. Le millésime 2014 se caractérise donc par des tanins soyeux, des bouches élégantes et profondes, à l'instar des 2011 et des 2012.