



Château La Nerthe

Millésime 2015

UN MILLESIME GENEREUX

Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 peut être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. Mais généreux aussi en quantité, ce qui est somme toute assez rare dans une appellation connue pour la faiblesse de ses rendements.

A un printemps plutôt dans les normales saisonnières en termes de pluviométrie (170 mm), succéda un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. De la mi-juin à la mi-août le cumul des précipitations s'est élevé à moins de 60 mm, ce qui est peu au regard de l'insolation qui a atteint 1941 h sur 6 mois (d'avril à septembre), c'est-à-dire plus qu'en 2010 et 2011 qui figuraient déjà parmi les années très ensoleillées. Ces conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions, les orages de la mi-septembre n'ayant en rien affecté la qualité d'un millésime qui s'annonçait sous les meilleurs auspices. De fait, les premières grappes de raisins blancs ont été coupées fin août et les derniers mourvèdres seulement à la mi-octobre. Si les vendanges se sont étalées sur de longues semaines, il n'en fut pas de même avec les fermentations qui se sont déroulées sereinement du début jusqu'à la fin, donnant naissance à des vins riches, très équilibrés et dotés d'une belle complexité. Les Châteauneuf-du-Pape blancs 2015 exhalent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacia, tilleul), les robes sont dorées, les bouches généreuses, fruitées et amples. Les notes de fruits exotiques et de pêches blanches sont complétées par de jolis et rafraichissants amers, des finales épicées et anisées. Contrairement aux Châteauneuf-du-Pape blancs 2014 qui présentent un grand potentiel de vieillissement, les 2015, dotés de faibles acidités, sont déjà aisément appréciables. Ils accompagneront merveilleusement foies gras, crustacés, fromages de chèvre frais. Les Châteauneuf-du-Pape rouges 2015 se caractérisent par de belles couleurs sombres, profondes et déjà brillantes. Bien que dominés par les fruits noirs, les arômes demeurent frais, ce qui est un signe de vendanges récoltées à parfaite maturité. Très présents, les tanins soyeux sont fins et élégants. Les vins sont très équilibrés, gourmands, fruités, assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années mais présentent aussi toutes les qualités nécessaires à une consommation dans leur prime jeunesse, comme le furent avant eux les 1990, 1998 et 2010.