

Avignon, le 20 novembre 2017

## Un millésime 2017 hors normes pour les A.O.P. des vignobles de la Vallée du Rhône

*Comme partout ailleurs en France et en Europe, les vignobles de la Vallée du Rhône ne pourront pas compter sur de gros volumes en 2017. Mais quantité mise à part, les professionnels confirment un très beau millésime notamment au regard du potentiel de garde que laissent présager les équilibres observés à date.*

### Une maturité précoce et une petite récolte suite à un été très sec et chaud

Les températures supérieures aux normales et la pluviométrie exceptionnellement basse durant plusieurs mois ayant accéléré la maturité, **la récolte aura été très précoce**. Ainsi dans le Sud, les premières vendanges de blanc ont débuté à partir du 16 août, et celle des premières grappes de syrah à partir du 21 août, soit une **avance de 15 jours par rapport à 2016** et une date de vendange record pour bon nombre d'appellations rhodaniennes.

Le maintien des conditions climatiques chaudes et sèches a préservé **un état sanitaire parfait**.

Dans la partie septentrionale du vignoble, les orages du début du mois d'août ont bien accompagné la maturation des raisins. La baisse de récolte en syrah est plus limitée que dans le Sud. Les vendanges dans ce secteur ont débuté durant les derniers jours d'août (autour du 20 août pour les St Péray effervescents). **Le millésime 2017 est très prometteur et devrait ressembler à 2015**, avec un équilibre encore plus intéressant.

### Des conditions idéales pour de grands vins rouges

Les premiers vins de syrah offrent des couleurs profondes cassis et violacées qui leur confèrent une palette de nuances aussi agréables à l'œil qu'au palais. La dégustation des premiers jus, très parfumés et très bien équilibrés fait dire à François Dijon, responsable de l'observatoire de la qualité pour Inter-Rhône, que « *même s'il est encore tôt pour se prononcer, 2017 devrait figurer parmi nos meilleurs millésimes* ».

Les conditions météo sont restées parfaitement stables tout le mois de septembre avec des nuits plus fraîches, conditions favorables à la maturité phénolique.

Cette stabilité a permis à ces vendanges très précoces de se prolonger jusqu'au mois d'octobre, chacun ayant pu choisir le moment optimal pour la récolte.

Pour Françoise Dijon « *l'état sanitaire parfait a permis d'attendre et de faire les bons choix en terme de maturité* ».

La récolte s'est dans l'ensemble soldée par de **petites grappes, de petites baies aux peaux épaisses et aux rafles bien aoûtées, conditions idéales pour de grands vins rouges**. Avec des degrés raisonnables et de bonnes acidités, les vins de ce millésime présentent de **beaux équilibres qui laissent présager des vins de garde**.

## De beaux raisins et des vinifications faciles

**Les vinifications se sont déroulées sans aucune difficulté.** Les fermentations alcooliques ont été rapides dans la plupart des cas ; malgré de faibles teneurs en acide malique, les fermentations malolactiques se sont enclenchées rapidement.

« On retrouve sur les syrah ces beaux arômes de violette et réglisse si caractéristiques de ce cépage : là encore pas de degrés excessifs mais de superbes matières et toujours beaucoup d'arômes » se félicite la responsable de l'observatoire de la qualité, notamment à propos de l'appellation Cornas.

D'une manière générale, qu'il s'agisse de blancs, de rosés ou de rouges, la qualité est au rendez-vous pour l'appellation Côtes du Rhône comme pour ses crus. **Blancs et rosés présentent des arômes floraux très marqués, les rosés sont très aromatiques et certains blancs offrent des arômes d'agrumes.**

**Les rouges se caractérisent par des intensités colorantes très élevées et une grande richesse tannique.** Ils offrent déjà de très belles robes et de belles structures avec des tanins très fondus.

« On déguste déjà des rouges aux notes florales de pivoine ou même étonnamment de fleurs blanches : des vins très gourmands avec de très belles expressions aromatiques » poursuit Françoise Dijon.

Si **la qualité est donc unanimement au rendez-vous** pour les Vignobles de la Vallée du Rhône, comme pour l'ensemble des vignobles européens, **la récolte est inhabituellement basse.** Ainsi, les premières projections chiffrées permettraient d'envisager 1,4 millions d'hectolitres pour les Côtes du Rhône régionaux et les Côtes du Rhône Villages, soit une baisse d'environ 25% par rapport à 2016 ; des chiffres qui mériteront d'être confirmés par les déclarations de récoltes sachant qu'on observe une grande disparité selon les secteurs. Ils seront par ailleurs complétés par ceux des Crus ainsi que des autres AOP de la Vallée du Rhône.



☞ Produits sur 6 départements, **les vins de la Vallée du Rhône représentent la première activité économique de la région** avec 388 millions de bouteilles commercialisées en 2015/2016 dans 200 pays.

☞ Les vins de la Vallée du Rhône représentent :

70 000 hectares et 5 300 exploitations viticoles

3 millions d'hl récoltés en 2016

1,5 Milliards d'euros de chiffre d'affaires ont été générés par les vins AOC

de la Vallée du Rhône

☞ **50 000 emplois directs ou induits font de l'activité vitivinicole le 1er employeur de la Vallée du Rhône.**

**INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE & VALLEE DU RHÔNE**

6 rue des Trois Faucons - 84 024 AVIGNON Cedex 1

Tél. 33 (0)4 90 27 24 00 - Fax 33 (0)4 90 27 24 13 – [www.vins-rhone.com](http://www.vins-rhone.com)

Vignobles de la Vallée du Rhône