

Avignon, le 26 novembre 2021

Un millésime 2021 exigeant et atypique pour les vignobles de la Vallée du Rhône

Les aléas climatiques de l'année sont venus bouleverser le travail des vignerons et négociants de la Vallée du Rhône. Gel, grêle, pluies n'ont pas épargné la région, avec des conséquences parfois très lourdes pour les exploitations. Les opérateurs se souviendront de ce millésime atypique, qui s'annonce au final d'une très belle qualité, gourmand et frais, avec une hétérogénéité des volumes, comme partout ailleurs en France et dans le monde.

D'une manière générale, qu'il s'agisse de vins blancs, de vins rosés ou de vins rouges, **la qualité est au rendez-vous** en Vallée du Rhône. **Structure, élégance, fraîcheur et fruité** caractériseront ce nouveau millésime. **La qualité est très satisfaisante**, avec de **bonnes acidités naturelles et de beaux équilibres**, malgré des rendements en baisse sur certains secteurs, résultat de conditions météorologiques difficiles.

Les vendanges en Vallée du Rhône ont été cette année assez tardives, étalées dans le temps et plutôt hétérogènes suivant les secteurs du **deuxième plus grand vignoble d'AOC français**. Les vignerons et négociants ont **commencé à récolter le raisin lundi 30 août**, soit environ 10 jours plus tard qu'en 2020 en prolongeant jusqu'au mois d'octobre, chacun ayant pu choisir le moment optimal pour la récolte.

Philippe Pellaton, président d'Inter-Rhône se satisfait déjà **d'une récolte qualitative**, avec **un retour à des niveaux de maturité phénologique bien atteints** : « 2021 est un millésime d'une qualité remarquable grâce à un état sanitaire des vignes maîtrisé et ce, malgré une année atypique. La grenache donne des vins élégants issus d'une belle récolte avec une charge équilibrée, et la syrah, légèrement plus généreuse, donne des vins frais et harmonieux ».



Hermitage



Saint-Joseph



Cornas

De beaux équilibres dans le Nord et des vins blancs remarquables

Malgré les aléas climatiques de l'année (gel de printemps, pluies abondantes, épisodes de grêle), les professionnels de la partie septentrionale du vignoble constatent une **belle résistance de certaines vignes** et d'autres parcelles en souffrance, d'où une grande hétérogénéité. Les raisins vendangés sont **sains et d'une belle maturité**.

Michel Chapoutier se réjouit de ce millésime atypique qu'il considère comme une chance : « On retrouve un climat des années 90, plus froid, avec des raisins et des taux de maturité moins avancés. Je rappelle que le millésime fait partie du climat, lui-même venant s'associer au sol et à l'humain pour définir le Terroir.

Cette année, les appellations Hermitage et Saint Joseph offrent déjà des signatures sur le poivre et les épices et moins sur le fruit. Les années minérales comme 2021 révèlent les spécificités du sol. Ce millésime atypique est une chance ! Les consommateurs pourront ainsi comprendre l'empreinte du millésime sur le climat, dans le terroir ».

Les œnologues interrogés se félicitent d'un **bel équilibre des jus** entre alcool potentiel et niveau d'acidité total. Dans la partie septentrionale, le millésime 2021 laisse présager **des vins élégants et subtils**.

« Le viognier tire son épingle du jeu avec de **belles fraîcheurs, des aromatiques très acidulés et de bons pH** » souligne Christophe Pichon, co-président de l'appellation Condrieu. « Nous avons eu une très belle maturité sur les blancs et davantage d'acidité que les années précédentes. Nous aurons des vins plus légers, moins solaires. Des vins que les consommateurs recherchent peut-être davantage ».

« En appellation Côte-Rôtie, **la qualité est au rendez-vous**, ce qui permettra sans nul doute de ravir le marché, la mobilisation générale des viticulteurs ayant permis que toute la récolte soit rentrée à temps dans un état sanitaire satisfaisant » ajoute Philippe Guigal.

Yann Chave complète « Dans l'appellation Crozes- Hermitage, 2021 sera une **année exceptionnelle pour les blancs**, avec de beaux équilibres et une acidité remarquable. Pour les rouges, ce sera un millésime sur la gourmandise, de mi-longueur, avec des tanins très ronds ».

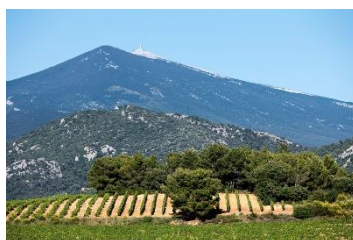
En appellation Saint-Péray, « l'état sanitaire est plus que satisfaisant, avec la pluie et une belle sortie de grappes, certains les secteurs d'altitude ont permis pour partie de compenser les déficits liés au gel. Une belle arrière-saison a permis aux raisins d'atteindre une belle maturité. Le millésime devrait être caractérisé par son équilibre sucre / acidité. Une belle année pour mettre en avant la fraîcheur des vins de Saint-Péray. » confie Benoit Nodin, président de l'appellation Saint Péray.

Des degrés moins élevés au Sud et un fruité explosif

Dans la partie méridionale, les températures moins chaudes et les pluies de début septembre, ont été les bienvenues. Les premières dégustations sur cuve offrent **de belles surprises en blanc et rosé**. Les rouges dégagent des **notes fruitées et un degré d'alcool abaissé d'environ un degré**.



Vacqueyras



Beaumes de Venise



Cairanne

A Beaumes de Venise, Xavier Vignon, co-président de l'appellation commente : « Avec les Dentelles de Montmirail protectrices et le bon gradient thermique entre le bas de l'appellation et le haut du Cru, les Beaumes de Venise ont été épargnés du gel et s'annoncent généreux, de très bonnes qualités, avec de la matière et de belles acidités. On a des **bombes aromatiques** avec les Muscats et du répondant avec les rouges même s'ils mériteront un autre hiver de garde ».

A Cairanne, Laurent Brusset, le président de l'appellation témoigne : « Les aléas climatiques ne présageaient pas une récolte quantitative et nous étions assez pessimistes avant les vendanges. La réalité a été plus heureuse ! **La qualité est au rendez-vous à Cairanne**. La nature a décidé pour nous,

comme chaque année ! C'est le charme du métier d'avoir des millésimes différents chaque année.

Je dirais que 2021 est un millésime de vigneron. Il a fallu par moment prendre des décisions sur des dates de récolte souvent inversées par rapport à des millésimes classiques, ce qui a demandé beaucoup d'expérience et de ressenti.

Ce nouveau millésime est **attrayant par sa gourmandise, son élégance, sa longueur en bouche et sa finesse**. Les vins sont très équilibrés, avec de belles acidités naturelles. Les couleurs sont soutenues et stables. Les vins sont très aromatiques, flatteurs, avec **un fruité assez explosif !** Gustativement les vins sont très élégants, les tanins sont fondus et soyeux »

Du côté gardois, à Lirac, François Miquel, co-président de l'appellation complète : « Nous aurons une **belle production en appellation Lirac**, avec des vins sur la fraîcheur et un degré alcoolique plus bas de l'ordre de 1 à 1,5°. C'est vraiment une année d'opportunité pour l'appellation pour laquelle nous avons entrepris une démarche de valorisation progressive et à long terme. Les volumes généreux de ce millésime 2021 dans les 3 couleurs raviront j'en suis sûr le marché ».

Au-delà des Côtes du Rhône et de ses Crus, dans les autres Appellations de la Vallée du Rhône (Côtes du Vivarais, Clairette de Bellegarde, Costières de Nîmes, Grignan-les-Adhémar, Luberon, Ventoux), les professionnels de la filière se réjouissent aussi :

« 2021 est une **belle surprise pour la Clairette de Die et les vins du Diois !** Les pluies ont gonflé le raisin qui a eu le temps de bien se développer. Les vendanges ont été denses et resserrées dans le temps. Nous devrions avoir un beau millésime avec une belle fraîcheur qui convient bien aux vins à bulles et qui les rend agréables à boire. **Tous les paramètres sont présents pour produire des vins bien équilibrés** » avance Olivier Rey, président de la cave Jaillance en Diois.



Duché d'Uzès



Clairette de Die



Costières de Nîmes

Etienne Maffre indique que « dans l'appellation Costières de Nîmes, nous avons de **très beaux équilibres acides**, avec moins de degrés mais de nos jours c'est ce que l'on recherche, ce sera une belle année à vins blancs ».

Plus à l'Ouest, en Duché d'Uzès, Michel Souchon, président de l'appellation termine : « Malgré les conditions climatiques difficiles, c'est un joli millésime avec des vins bien équilibrés. Les blancs seront un peu différents avec des arômes d'abricot moins présents en raison d'un manque de viognier. Mais les cépages complémentaires apporteront dans le temps de la complexité. Les rouges offrent des tanins assez soyeux, moins réglissés, et toujours beaucoup de fruits (fruits rouges, violette) ».

Alors que le gel d'avril faisait craindre une baisse de récolte de l'ordre de 40%, l'été moins chaud qu'à l'accoutumée et les pluies de septembre sont venus nourrir la vigne et les baies.

Denis Guthmuller, président du Syndicat Général des Côtes du Rhône ajoute : « les pluies ont aussi, en partie, **limité nos pertes de récoltes**. 2021 restera dans les mémoires comme un millésime difficile. **Son potentiel qualitatif est néanmoins prometteur**. Les maturités ont été longues à atteindre, mais la patience sera récompensée et **déjà de très jolis vins se profilent** »

INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE & VALLEE DU RHÔNE

6 rue des Trois Faucons - CS 90513 - 84 024 AVIGNON Cedex 1

Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/40 - vins-rhone.com

Chiffres clés **2020**

Vignobles de la Vallée du Rhône



66 572 HECTARES
DE VIGNES
RÉPARTIS SUR **6**
DÉPARTEMENTS



1 580 ENTREPRISES
PRODUCTRICES,
DONT 1492 CAVES
PARTICULIÈRES
88 CAVES
COOPÉRATIVES



407 MAISONS DE NÉGOCE,
DONT 246 NÉGOGES
LOCAUX ET NATIONAUX
144 VINIFICATEURS
17 NÉGOGES ÉTRANGERS



327 MILLIONS
DE BOUTEILLES
COMMERCIALISÉES
EN 2020



193 DESTINATIONS
DANS LE MONDE
APPRECIENT LES
VINS DE LA VALLÉE
DU RHÔNE



CHAQUE SECONDE,
10 BOUTEILLES DE
VINS DE LA VALLÉE
DU RHÔNE SONT
DÉGUSTÉES



31 APPELLATIONS
D'ORIGINE
PROTÉGÉES ET
2 INDICATIONS
GÉOGRAPHIQUES



9 % DE VINS BLANCS
16 % DE VINS ROSÉS
75% DE VINS ROUGES

Vignobles de la Vallée du Rhône

INTERPROFESSION DES VINS AOC CÔTES DU RHÔNE & VALLEE DU RHÔNE

6 rue des Trois Faucons - CS 90513 - 84 024 AVIGNON Cedex 1

Tél. 33 (0)4 90 27 24 16/40 - vins-rhone.com