

Superbe et exaltant

[Unanimité sur la qualité]

Globalement les quantités récoltées sont faibles mais la qualité est au rendez-vous. Les premiers avis et estimations augurent un millésime remarquable. Il ne reste plus qu'à goûter et confirmer ces espoirs.

Olivier Roustang (œnologue d'Inter Rhône) : élégance, équilibre et richesse.

Pour Olivier Roustang d'Inter Rhône, le millésime 2010 apportera des grandes satisfactions aux vignerons... et donc aux consommateurs par une qualité superbe.

« Ces vendanges ont été plus rapides que prévu : le temps clément n'a pas été une entrave à la récolte mais surtout les quantités produites par la vigne cette année ont été extrêmement faibles. Il faudra bien sûr attendre les déclarations de récolte et les dernières pressées pour établir un bilan plus objectif mais on peut d'ores et déjà compter avec une très petite récolte. Heureusement, la qualité espérée est au rendez-vous. En rouge, la très forte teneur en anthocyanes extractibles donne des couleurs profondes et denses, les vins sont noirs. Forts du ratio pellicule/jus, les vins sont aussi très aromatiques, francs et complexes. Les températures fraîches observées en août et en septembre ont effectivement permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins. Les équilibres sont parfaits et les acidités ressenties et mesurées début septembre ont eu le temps de s'estomper au profit d'une sucrosité

conforme à l'image de nos appellations. Le temps clément et l'état sanitaire parfait ont aussi permis d'attendre la maturité optimale dans beaucoup de situations et de récolter les raisins dans les conditions souhaitées. Enfin, la richesse phénolique témoigne cette année encore d'une grande finesse des tanins, d'un très joli grain qui conféreront sans doute à ce millésime un potentiel de garde non négligeable. Pour finir, les vins blancs élaborés cette année sont purs et d'une très grande finesse... La vigne a peu produit cette année, du coup les vendanges 2010 ont été hyper rapides.»



Une belle journée de vendanges.

Franck Lacombe, directeur du Cellier de Templiers à Richerenches : équilibre et finesse.

Pour Frank Lacombe dont c'était la première vinification à Richerenches, on ne pouvait mieux tomber qu'avec ce millésime : «Au niveau de la quantité on va retrouver les mêmes volumes globalement qu'en 2009 avec des disparités suivant les exploitations. Au niveau de la qualité, là c'est superbe, car il y a tout : des raisins qui ont simplifié le tri au minimum, un équilibre avec une bonne acidité qui annonce des vins plutôt de garde, une couleur intense... il n'y a plus qu'à attendre que le vin finisse ses fermentations et l'on aura un résultat remarquable. Le primeur est lui très attirant déjà...»



Franck Lacombe prédit un résultat remarquable.

Jean-Marc Pradinas, œnologue à la cave Cécile-des-Vignes : des vins capiteux.



La météo a permis aux vignerons de livrer des raisins très sains, se réjouit Jean-Marc Pradinas.

Pour Jean-Marc Pradinas, s'il est encore un peu tôt pour juger le millésime on peut tout de même faire part d'un ressenti sur la récolte 2010 qui serait très favorable : « Si nous déplorons une perte de 10% de notre récolte globale, la qualité que l'on découvre au fur et à mesure que l'on avance dans les vinifications laisse augurer un millésime excellent. Cela vient d'une météo favorable qui a permis aux vignerons de nous livrer des raisins très sains sur tout notre territoire d'apport qui va de Valréas à Camaret. Les rouges ont déjà un bel équilibre, une couleur profonde et une bonne acidité qui laisse augurer une bonne

garde. Les rosés ont la couleur pâle recherchée grâce à une macération courte, une vendange faite très tôt le matin (notamment les cinsaults). Le fruit est déjà très présent et agréable. On attend des vins superbes, exaltants, capiteux... Espérons que les cours viendront, pour les vignerons, confirmer la hausse de la qualité. »

Marie-France et Thierry Masson (Domaine Bressy-Masson à Rasteau) : une qualité exceptionnelle.

« C'est vrai que cette année sera exceptionnelle. On va avoir en effet une grosse perte de récolte avec 40% de moins qu'une année moyenne car les grenaches de nos vieilles vignes ont coulé, plus un peu de sécheresse ce qui a fait de petits rendements. Heureusement il y a une qualité elle aussi exceptionnelle avec tout ce qu'il faut pour faire un grand millésime : des raisins récoltés au bon tempo, dans un parfait état sanitaire et de maturité. Avec une couleur intense, de la matière, un bel équilibre et juste ce qu'il faut d'acidité, le vin est déjà puissant et concentré, avec des odeurs de fruits rouges, de cerise. Il serait, si l'on

devait se référer à un millésime antérieur, comparable à 1999. Enfin avec 2009 puis 2010, on ne pouvait pas espérer mieux comme millésimes de référence pour les premiers en Cru Rasteau ! ».

Florent Draperi, directeur de la cave de Saint-Maurice : une réussite.



Florent Draperi ne tarit pas d'éloges sur ce nouveau millésime.

« Je ne peux que dire que ce millésime est bon et même très bon. Nos vignerons ont accepté de gérer avec nous le facteur date de récolte et de ce fait les raisins réceptionnés ont fait preuve d'une qualité supérieure à 2009. Si la quantité est en baisse globalement de 9%, on peut espérer que la hausse de la qualité se répercutera

dans les transactions. Pour les rouges on a déjà une finesse des arômes, une couleur et un équilibre parfait, des tanins très soyeux. Les rosés sont tout en finesse et déjà longs en bouche. Les blancs sont très réussis avec déjà un gras annonciateur de grand millésime. Vraiment un millésime réussi... ».



Châteauneuf du Pape - Cairanne - Côtes du Rhône

DEPUIS 1701
Domaine de la PRÉSIDENTE

Ouvert du lundi au samedi de 9h/12h- 14h/18h
www.presidente.fr



Remise de 5% sur présentation de ce bon jusqu'au 31/12/2010

Route de Cairanne 84270 Sainte-Cécile les Vignes tél: 04 90 30 80 34

Portes Ouvertes 4 & 5 Décembre

DOMAINE ROZEL

Visitez notre:

Nouvel Espace Dégustation
Hameau du Colombier -Valaurie

Vignerons depuis 1464

Ouvert 7/7 Infos: 04 75 98 57 23

LaSommellerie
Aubenas - Ardèche

Vins, Alcools, Champagnes, Accessoires autour du vin
Cadeaux entreprises CE
Conseils aux particuliers et professionnels

Votre caviste à Aubenas
12, rue du 4 septembre 07200 Aubenas
Tél. 04 75 37 27 09 - Fax 04 75 35 89 89
www.la-sommellerie.com - lasommellerie@free.fr