



RAPPORT DE VENDANGES M. CHAPOUTIER VALLEE DU RHONE 2019



2019, une année d'extrêmes pour un millésime hors du commun

Alors que la colline entame sa dernière révérence en se parant d'une couverture végétale mordorée illuminant ce début d'automne, c'est avec quiétude que l'on déguste les fruits de ce millésime marqués par tous les excès climatiques. Des rouges d'une belle élégance, aux tanins raffinés qui effacent les excès caniculaires de la saison. Des vins blancs, d'un bel équilibre et sublimés par la minéralité, préservée par des vendanges précoces pour atténuer l'effet solaire. Pourtant rien ne laissait présager ce potentiel après une saison balayée par un millésime insaisissable avec des conditions climatiques passant d'un extrême à un autre. Et si tout compte fait, tout résidait dans l'intention que l'on y met...

Un hiver froid et sec

La taille ayant débuté sur les vignes du secteur des Châssis (Crozes-Hermitage) en ce mois de janvier 2019 c'est malheureusement pour bien d'autres raisons que nous devrons débuter la reconstruction des vignes sur ce secteur en 2020.

Les sarments sont désormais broyés pour être utilisés plus tard pour le compostage, le paillage... La croissance exceptionnellement rapide de l'année dernière a laissé son empreinte sur les sarments avec des bois de taille plus longs que d'habitude.

Le froid est sec pendant ces premiers mois de l'année, les pluies sont exceptionnellement rares, mais les réserves hydriques ont pu être faites durant l'automne dernier, avec en moyenne plus de 400 mm cumulés entre octobre et décembre 2018. Les bas de la colline de l'Hermitage seront taillés en dernier pour se prémunir de tous risques de gelée printanière. Pourtant les températures diurnes déclenchent les premiers pleurs de la vigne et les gouttes de sève tombent déjà des plaies en ce mois de mars.

Le débourrement se manifestera d'une façon assez homogène dans la Vallée du Rhône septentrionale et méridionale et fin mars nous voyons les premières feuilles sortir de leur cocon cotonneux et s'élanter pour amorcer ce millésime 2019. Un débourrement plus tardif que l'année passée (10 jours après). Les plantations de l'année débutent aussi avec notamment le coteau du Lieu-dit Saint-Joseph qui entame une nouvelle étape, sur les plaines des Crozes-Hermitage et en Saint-Péray.

Ce début de saison relativement froid reste marqué par de rares pluies durant l'hiver (à peine 60 mm en Vallée du Rhône Sud et 100 mm en Vallée du Rhône Nord).



Il faudra attendre encore quelques jours pour voir les premières feuilles sortir sur Châteauneuf-du-Pape alors que les enherbements naturels fleurissent et donnent un paysage bucolique au milieu des terrains de galets roulés. Sur Montfrin (Domaine Saint-Étienne) nous sommes déjà à 5 feuilles étalées, et sur Valliguières (Domaine Roc Folassière), l'éveil des premiers bourgeons débute tout juste.

Avril ne te découvre pas d'un fil

Première semaine d'avril, une alerte gel est annoncée... Nous déployons alors les équipes pour déterminer le risque et déclencher la mise "hors gel". Nous sommes rodés depuis le millésime 2017 à devoir gérer ce phénomène climatique. Le 5 avril, nous survolons les coteaux pour éloigner les gelées printanières. Néanmoins, c'est sur Chasses sur Rhône (Paul Lucidi & Michel Chapoutier), dans le bas du coteau que des dégâts de gelée sont observés, sans grande conséquence. La proximité des villes viennoises n'aura rien pu y faire : - 2 °C enregistré. Alors que nous flirterons avec les 0 °C à Tain.

Après de belles pluies tant attendues, la chaleur printanière arrive enfin et commence à réchauffer l'atmosphère. Les inflorescences commencent à sortir et la colline verdit doucement. Le Méal, avec son exposition plein sud est déjà en avance et des rameaux atteignant 20 cm s'élancent avec de belles feuilles et d'un vert éclatant. Les premiers coquelicots viennent faire rougir les terres, il était temps.

La tempête

26 avril, il faudra aller voir les dégâts sur les vignes après cette tempête qui est venue s'abattre sur la colline. Un vent du sud d'une extrême violence qui a secoué, agité, les jeunes sarments encore tendres. Les hauts du Méal et du Grand Bessard (Pavillon) sont tourmentés et les feuilles déchirées. Il faudra plusieurs jours pour que la vigne reprenne sa croissance. Ce coup de vent, combiné à un printemps frais laissera des traces jusqu'à la récolte sur certaines parcelles où le feuillage ne poussera pas comme habituellement, certains ceps restants rabougris et discrets. Les grappes s'émancipent malgré tout et s'étalent.

De l'orage dans l'air

À partir de ce mois de mai 2019, le sud et le nord de la Vallée du Rhône vont prendre des orientations différentes avec pour fil conducteur la pluie ou l'absence de pluie...

Mais déjà le 2 mai, un premier orage arrive et quelques grêlons fondus tombent sur nos têtes pendant que nous explorons les sols et la flore de nos parcelles en Crozes-Hermitage situées sur les extrémités de l'Hermitage (Varogne, Mortier & Chauds). Les premiers ballons montent dans le ciel et les torches vacillent au fur et à mesure entraînées par le vent. On regarde en se demandant si cela va suffire ?



Dans le Sud, la sortie des grappes sur grenache est exceptionnellement prometteuse, mais la floraison n'étant pas encore effectuée, nous restons prudents, n'étant pas à l'abri d'une forte coulure et ayant en mémoire les millésimes 2017 et 2018 et leurs maigres récoltes...

Les plantations 2019 sont quasiment achevées et les premiers travaux en vert avec les ébourgeonnages commencent timidement. Ils seront globalement limités au vu d'un retard végétatif important, du vent et de la suite à venir...

À Mirabel, les viogniers ne semblent pas encore mesurer que l'eau va leur manquer quelque temps plus tard tandis que débutent les premiers thés de compost, qui seront bien utiles durant l'été.

22 mai, les premières fleurs commencent à éclore sur Châteauneuf-du-Pape... Tout à l'air de bien se passer et la coulure semble plus que contenue. Un éclaircissement naturel bénéfique pour la maturité phénolique, dirons-nous plus tard.

Sur les calcaires de Valliguier... Les roussannes encore pâles à ce stade, supportent bien malgré tout l'absence de pluie qui jour après jour nous rappelle que le chemin est encore loin jusqu'à la récolte.

Et sur Montfrin, pourtant plus au sud et solaire, les premières fleurs débutent tout juste.

Les premiers attachages finis, les fleurs ne devraient plus tarder sur l'Hermitage. Sur les syrahs des Crozes-Hermitage nous observons une nouvelle fois que des grappes filent et partent en "vrille"... Conséquence du printemps froid qui fait avorter la grappe et donc vient affecter le potentiel de production.

Fin mai, les Condrieu poussent encore très lentement malgré les 150 mm de pluies cumulées sur avril-mai. On est loin des premiers attachages, les vignes ont du mal à sortir de ce printemps frais et à se remettre du coup de vent tempétueux. Tout comme sur Neve (Côte Rôtie), les coups de vent ont marqué la vigne qui se relève malgré tout.

Début juin, les viogniers de Pilate sortent enfin d'un état végétatif latent suite aux récentes précipitations et les chaleurs qui remontent doucement. La vigne entame alors une forte croissance végétale.

À ce stade, dans l'ensemble de la Vallée du Rhône la pression cryptogamique est absente... les pluies étant rares et durant toute la saison à quelques exceptions près, la saison sera extraordinairement calme de ce côté-là.

Au 5 juin, on peut aller s'enivrer du parfum du pollen des vignes, la floraison est à son apogée. Et les premiers capuchons sautent déjà des inflorescences.

Les premières baies commencent à se former sur le Méal qui malgré le temps estival pour cette fin de printemps reste incroyablement verdoyant. Sur Valliguier où la récolte s'annonce prometteuse le parfum du pollen de la vigne se mêle aux senteurs aromatiques du thym et des genêts qui font rayonner le paysage de la garrigue... mais l'absence de pluie commence à nous inquiéter.





La nouaison s'amorce sur certaines parcelles tandis que d'autres finissent leur fleur. Il fait beau, chaud et pas de pluie à l'horizon.

Les symptômes de stress hydrique ne sont pas encore apparents et pourtant pour les 2 mois à venir sur le secteur de Mirabel nous n'aurons plus de pluie. Les argiles profondes permettront avec les tisanes de plantes malgré tout d'aller jusqu'au bout de ce millésime sec.

Les cicatrices

Samedi 15 juin, vers 13 h dans le ciel se dessinent des masses sombres... Vers 14 h, les premiers grêlons commencent à se faire entendre sur les toits. On sort voir ce qu'il se passe. Une pluie battante où se mêlent les grêlons d'abord taille de petits pois et bientôt taille de balles de golf. Alors on part faire le tour de l'Hermitage et avec un grand étonnement il n'y a pas de dégâts.... C'est sur les Crozes que le désastre est en train de se dessiner. Une bande de grêle jonche le sol que l'on peut suivre à la trace après son passage pour aller mourir sur Romans sur Isère. Là il n'y a plus rien à dire tant les ceps de vigne semblent meurtris. Quelques jours plus tard alors que les blessures commencent à sécher et à cicatriser, on comprend mieux l'ampleur des dégâts qui seront encore là la saison prochaine tant les blessures sont importantes. Seuls 5 ha du domaine sont très fortement touchés... d'autres avec moindre importance. Les tisanes de valériane sont appliquées pour aider la vigne. Mais le traumatisme est là. On laissera donc la vigne tranquille pour le reste de la saison afin qu'elle se reconstruise petit à petit. Il aura donc plu malgré tout.

Le feu caniculaire

Tandis que les chaleurs se confirment, nous adaptons nos pratiques culturales pour utiliser les méthodes du Roussillon afin d'échapper aux effets caniculaires. Les travaux en vert sont donc arrêtés pour laisser les grappes à l'ombre. Les écimages sont aussi stoppés pour faire un ombrage naturel "la casquette" ainsi que les traitements... il fait chaud. On se dit qu'on ajustera si besoin plus tard tout cela mais là le temps bascule à la canicule.... À 10 h du matin, on enregistre déjà des températures supérieures à 35 °C.

Une vague de canicule est annoncée pour cette semaine avec des températures qui vont atteindre 44 °C dans le Sud !

Vendredi 28 juin... c'est le tournant en Vallée du Rhône Sud.

Un incendie s'est déclaré sur Montfrin, le feu encercle le village et menace, porté par un mistral qui ne s'était pas fait trop sentir jusqu'alors. Le feu durera le temps du week-end avant d'être maîtrisé, 1,5 ha de vigne seront pris par cet incendie et périront sous les flammes.

On en avait presque oublié la canicule mais dès le lundi matin, ce sont les dégâts du "feu caniculaire" qui deviennent visibles.



Un vent brûlant est passé sur la vigne. Les feuilles ont littéralement grillé tout comme les grappes qui ressemblent à des raisins de Corinthe suspendus. Du jamais vu... Si les dégâts sont plus importants dans la Vallée du Rhône Sud, quelques traces de ce coup de chaud seront aussi visibles dans le Nord, aux abords des grappes qui n'étaient pas à l'ombre des feuilles. La peau des baies est brûlée... à tel point que plus tard, les pépins qui continueront à grossir sous cette cuticule sèche feront éclater des baies. Seules des tisanes de plantes seront alors appliquées le soir pour venir apaiser ce feu.

Certains domaines seront épargnés par ce vent brûlant comme Valliguières, protégé par son emplacement en relative altitude et sur les calcaires qui absorbent beaucoup mieux la chaleur... Mirabel également et les grenaches de Châteauneuf-du-Pape taillés en gobelets seront aussi épargnés par la protection naturelle de leur port retombant. Cet épisode caniculaire arrivé très tôt dans la saison estivale n'aura pas d'autres impacts qu'une perte de récolte et n'aura donc pas d'effet sur la maturation des raisins plus tard dans la saison.

Étonnamment les pieds de vigne fortement blessés par la grêle mi-juin, montrent une belle reprise et commencent à reprendre leur feuillage... Pour la récolte il n'y a plus rien à espérer.

Et voilà qu'un nouvel orage s'amorce dans la nuit et secoue les arbres... le radar passe au violet et au noir, le canon gronde dans le ciel et au petit matin en ce 7 juillet, quelques impacts sont relevés sur Pilate et Gervans (Yannick Alléno & Michel Chapoutier) mais qui seront plus que limités. Les feuilles laissées pour protéger de la canicule ont amorti les petits grêlons qui ont glissé sur celles-ci. Tandis que ces pluies brutales apportent de l'eau dans le Nord, dans le Sud on arrête d'espérer qu'il pleuve... Rien n'est annoncé.

Les travaux en vert reprennent avec prudence car nous ne sommes que fin juillet et les chaleurs devraient persister...

En ce 18 juillet, nous voyons les premiers pieds vérer sur le secteur des Greffieux et sur Cornas. Finalement, on rattrape malgré tout le retard et la vigne continue sa croissance malgré ces épisodes climatiques à répétition... qui vont d'un extrême à un autre. Les jeunes vignes qui n'ont pas encore leurs racines bien en profondeur commencent quant à elles à accuser le coup et des symptômes de défoliation s'observent.

Et pourtant...

Mi-août, nous commençons quelques effeuillages pour aérer les grappes maintenant que les pics caniculaires sont passés afin d'aider la maturation. Alors que le millésime s'annonçait quelque peu tardif, la maturation s'accélère de manière assez singulière avec le retour d'une vague de chaleur pour cette période. Les marsannes dorent pleinement alors sous le soleil de cette fin d'août...





Malgré cela quelques sorties de botrytis seront visibles sur Ampuis qui vient de cumuler 150 mm en ce mois d'août. Décidément, cela n'est pas fini. Alors on accélère, on accélère pour mettre à l'air les grappes qu'on a cherché à protéger tout l'été pour se préparer à la récolte. Les acidités sur les marsannes sont étonnamment élevées aux premiers contrôles de maturité – sans doute la protection foliaire qui a évité de les brûler. C'est pourquoi nous décidons de débuter de manière assez précoce les vendanges pour préserver tout ce potentiel. En ce 2 septembre 2019, c'est une nouvelle fois sur le Méal que les équipes se rassemblent pour débuter la première descente des coteaux de L'Hermitage. Finalement pas si tardif, pas si précoce.

On profitera de cette belle première semaine de septembre pour vendanger les blancs majoritairement, pour préserver ainsi les acidités au vu des températures estivales qui s'annoncent pour les jours à venir. Le 4 septembre nous ferons la récolte du Vin de Paille au lever du soleil. 10 ans déjà que l'on n'en avait plus vinifié. Alors avec délicatesse et toutes les précautions nécessaires, les équipes déposent méticuleusement sur les caisses les grappes de marsanne qui vont aller pendant 45 jours sécher, se concentrer pour être pressées le 22 octobre. En même temps nous débuterons les vendanges sur le Domaine Saint-Étienne avec Les Abelhas, les roussannes ayant bien évoluées ainsi que les costières de Nîmes (Capréa). Les vendanges vont alors s'enchaîner sur les rouges pour finir par les vieilles parcelles de grenache dont La Garrigue où le fruit exceptionnellement gourmand annonce un beau millésime.

Les premiers Saint-Péray ne tarderont pas pour la Muse de RW.

Tandis que sur Mirabel tout s'est accéléré avec la chaleur, le viognier sera récolté dans le week-end du 7 septembre... Les baies seront restées petites avec l'absence d'eau de l'été mais les bienfaits du thé de compost et des plantes et de l'intention feront un vin très équilibré.

Sur Ampuis et Condrieu, les baies commencent déjà à bien évoluer et il est désormais acquis que l'on ne fera plus de récolte au mois d'octobre comme il y a 15 ans... le réchauffement.

Le Chef Yannick Alléno viendra suivre l'évolution des raisins sur Chabot et Guer Van, tout en préparant l'ouverture de sa nouvelle brasserie. Un moment de répit, ponctué par une dégustation au couche du soleil à la Tour Carrée de Chante-Alouette.

Le retour de chaleurs estivales est annoncé à compter du 12 septembre où les températures remonteront pour flirter avec les 30 °C jusqu'au 17 septembre et qui apporteront un coup d'accélération sur la maturation des rouges. Alors les équipes seront mobilisées pour que s'enchaînent les cueillettes afin d'éviter que l'effet solaire efface la minéralité des vins que nous recherchons. C'est pourquoi, c'est le coteau du Lieu-dit Saint-Joseph rouge que nous allons cueillir le 6 septembre et le Méal coteau rouge dès le 9 septembre. Les viogniers de Esteban sur le Domaine de la Combe Pilate seront récoltés le 9 septembre où les acidités annoncent un beau millésime de garde pour cet effervescent.





Tandis qu'à Valliguières débutent tout juste les vendanges. Un millésime où les baies qui resteront de taille modeste avec l'absence de pluie, a concentré les acidités qui permettent aujourd'hui d'avoir un millésime fin et élégant, dominé par le fruit. Un millésime équilibré qui nous a permis d'élaborer des premières cuves sans sulfites.

Retour sur Saint-Joseph et les granites de Tournon-sur-Rhône pour aller le 10 septembre ramasser Le Clos. Et là, tout s'accélère avec l'évolution des températures chaudes en journée et très fraîches la nuit.

On ira donc cueillir les viogniers de Pilate puis les Hermitages blancs de Chante-Alouette.

Sur Châteauneuf-du-Pape, en ce 11 septembre débuteront les vendanges prometteuses et tant attendues. D'abord les syrahs avant d'attendre quelques jours pour débuter les grenaches.

L'Ermite blanc quant à lui, préservé de la chaleur sur les hauteurs de la Colline a mûri sans contrainte et arrive avec une parfaite maturité pour être récolté le 12 septembre dès que les premiers rayons de soleil feront scintiller les grappes de marsanne. En même temps, une autre équipe se rend sur Condrieu et sur le Coteau de Chery pour récolter les viogniers. Une nouvelle fois on fait appel à la mobilisation des équipes qui ont joué un rôle primordial pour accomplir de belles vendanges et dans un temps limité, pour qu'aboutisse un millésime qui sera impacté de façon limitée par l'effet solaire avec ces rapides vendanges.

S'enchaîneront donc les vendanges des Greffieux le 16 septembre et le Pavillon le 17 septembre.

En parallèle, au 17 septembre nous irons aussi sur Côte Rôtie chercher Neve et le lendemain la Mordorée.

Les premiers grenaches de Châteauneuf-du-Pape entreront en cave au 18 septembre. Le 22 septembre l'ensemble des plaines de l'Hermitage seront récoltées pendant la journée des Vendanges du Cœur.

L'équipe de sommeliers d'Anne-Sophie Pic viendra nous accompagner pour la récolte du Lieu-dit Payrolles (Anne-Sophie Pic & Michel Chapoutier) le 19 septembre, où les marsannes sur les arènes granitiques annoncent un millésime d'une exceptionnelle minéralité avec la fraîcheur en tension dans les baies.

Alors qu'une pluie est annoncée sur Châteauneuf-du-Pape, nous prenons la décision d'aller chercher Croix de Bois le 20 septembre afin d'éviter que le fruit du grenache ne soit altéré, le millésime est si prometteur. Le pari est gagné !

Déjà la fin des vendanges s'annonce et c'est donc par L'Ermite rouge le 20 septembre que le dernier des Ermitages rentrera dans la cuverie.

Guer van sera finalement vendangé le 23 septembre et nous finirons donc l'ensemble de cette course contre les excès caniculaires le 30 septembre en Vallée du Rhône septentrionale avec Chabot et le 1^{er} octobre au sud sur Châteauneuf-du-Pape avec Barbe Rac.

Tandis qu'en cave le travail sur les cuves est adapté de façon à ne pas trop extraire pour conserver l'équilibre des vins et préserver des tanins soyeux





sur les rouges, nous dégustons ce millésime hors du commun, marqué par des excès climatiques, parfois violents, parfois extrêmes mais qui finalement de par leur précocité dans la saison auront façonné un millésime préservé de tous ces excès, avec la main de l'homme qui aura su apporter sa touche en décidant des vendanges précoces et rapides. Et si tout compte fait tout résidait dans l'intention que l'on y met...

Commentaires de dégustation des vins

Les Granits blanc : encore en réserve à ce stade, mais déjà les notes anisées de fenouil dominant. En bouche une amertume noble est en train de se construire, le tout porté par la sapidité du vin en persistance.

De L'Orée : l'équilibre oxydo réducteur du vin commence à émerger annonçant les grands millésimes de marsanne. La bouche est une belle synthèse de la puissance tout onctueuse de la marsanne et des acidités qui donnent un vin exceptionnel et complexe. Les notes de chèvrefeuille apportent une touche de légèreté au vin. La salinité en finale complète la matière du vin, sublime.

Le Méal blanc : les arômes empyreumatiques prédominent et font oublier le côté solaire du vin. Les notes de fruits exotiques, de mangues, d'ananas rôties en bouche complètent la note crémeuse du vin qui rappelle subtilement le côté solaire de la parcelle sans ses excès.

L'Ermitte blanc : doté d'une très belle acidité et fraîcheur, préservé sur les hauteurs de la colline. Les arômes flirtent sur les notes végétales nobles avec une pointe de céleri. Mais rapidement rattrapé par les notes de cailloux frappés, de graphite, où la minéralité s'exprime remarquablement. Le tout se fond merveilleusement sur une impression de givre salin, un ermite des plus aérien. Remarquable !

Coteau de Chery : un vin exceptionnellement équilibré où le cépage s'efface pour exprimer la minéralité du terroir. D'une très belle fraîcheur aromatique avec des notes subtiles de bergamote, d'agrumes. Très belle persistance en bouche.

Les Varonniers : qui a profité sublimement de son exposition, protégé par la colline de l'Hermitage, d'une belle finesse avec des grains de tanins très fins, très noirs, profonds. C'est une magnifique expression des notes de graphites.

Les Granits rouge : un Granit typique d'un grand millésime, puissant, austère et singulier avec ses notes de bitume et une réduction qui lui est propre. Des tanins remarquablement soyeux pour conclure ce beau potentiel.





Le Clos : voyage au cœur des granits de Tournon, racé, massif et puissant et avec des petits grains qui filent en bouche, une belle signature de la parcelle.

La Mordorée : la Côte Brune, plus solaire et racée vient magnifiquement se marier avec la Côte Blonde plus fine, qui donne un vin d'une maturité aboutie où les notes épicées et de petits fruits noirs annoncent une grande garde.

Neve : une Côte Rôtie plus marquée par le millésime où les notes épicées et florales donnent une expression plus franche du coteau sur micaschistes. D'une belle puissance qui s'exprime magnifiquement sur une trame tannique soyeuse.

Les Greffieux : d'une grande concentration où les notes grillées, de mûres et un côté exotique atypique donnent un vin complexe.

Méal rouge : les notes de petits fruits noirs subliment son élégance préservée du côté solaire avec une récolte précoce. Des tanins fins, une belle fraîcheur en bouche qui donne un vin d'un rare équilibre.

Le Pavillon : la structure est en pleine construction mais déjà très racée sur ce millésime où le graphite et les notes petrichores laissent présager du meilleur.

L'Ermite rouge : d'une grande profondeur où l'acidité sublime le vin et lui confère un équilibre parfait. Des tanins délicats en bouche et une persistance incroyable.

Croix de bois : d'une élégance remarquable sur ce millésime où le profil à la fois épicé et des notes fraises des bois donnent des grenaches d'une grande complexité, un millésime d'une grande garde.

Barbe Rac : plus racé, plus noir, aux notes de figues qui sont contre balancés par un côté floral plus surprenant. Des grenaches d'une rare finesse et d'une remarquable élégance signe des Grands Châteauneuf.