

Plus de peur que de mal pour l'AOC Châteauneuf-du-Pape qui a traversé sans grande difficulté une année pour le moins difficile et présente un **millésime 2021 de profondeur et d'équilibre**.

Conditions Climatiques :

Après un **hiver particulièrement doux** (+2.5°C par rapport à la moyenne sur le mois de février) le printemps a été relativement frais.

De mémoire de vignerons castelpapaux jamais le **gel de printemps** n'est arrivé aussi près du cœur de l'appellation, faisant craindre de nombreux dégâts sur les cépages les plus précoces. Fort heureusement cela n'a pas été le cas.

Dans la nuit du 7 au 8 avril 2021 un épisode de froid a touché la quasi-totalité de la France continentale, balayant tout sur son passage, productions arboricoles et viticoles en premier lieu. Le caractère venté et la proximité du Rhône ont toutefois permis à l'appellation Châteauneuf-du-Pape de subir des dégâts plus limités qu'ailleurs. Cet événement climatique exceptionnel a essentiellement affecté les bordures du vignoble où l'on a relevé des températures de -1.5°C (contre - 7° dans d'autres zones du Vaucluse). Le millésime 2021 n'en est pas moins atypique et nous ramène une quinzaine d'années en arrière pour ce qui est des conditions climatiques et du profil des vins élaborés.

L'**été** a été marqué par quelques épisodes très **chauds** (mi- juin, fin juillet et mi-août) **mais pas caniculaires**. La pluviométrie estivale s'est établie entre 55 et 77 mm. Grâce à une belle pluie début août, le processus de maturation des raisins n'aura pas eu à souffrir d'un stress hydrique trop important et les nuits restées fraîches pouvaient laisser présager un millésime tardif.

Épargné par les attaques de mildiou et peu sensible à l'oïdium, le vignoble présentait début septembre un **état sanitaire parfait**. Nos parcelles, plutôt précoces pour l'appellation, montraient une **belle homogénéité des maturités**.

Vendanges :

Les vendanges ont commencé le **lundi 13 septembre** et se sont terminées **excessivement rapidement** avec une équipe presque doublée de 18 coupeurs. La récolte était rentrée le samedi 25 septembre, après seulement 10 jours de vendanges, juste avant les épisodes orageux survenus autour de l'équinoxe d'automne.

Vinification et Elevage :

Les raisins présentaient une intensité colorante plus faible ayant nécessité des pigeages en cave. L'acide malique haut a également conduit à un entonnage plus tôt qu'habituellement. C'est un **millésime digeste** qui présente une **belle sapidité** et de jolis amers mais qui va demander un long élevage en foudre, demi-muids et oeufs béton.

Dégustation :

Le millésime 2021 est un **millésime de caractère, élégant et frais**. Il sera parfait pour des accords mets et vins.

Vendanges / Harvest 2021

