

MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 1/14

“ Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Cela faisait longtemps que nous n'avions connu un millésime aussi caniculaire, les derniers en date étant 2005 et 2003, mais il faudra désormais compter sur le bientôt légendaire et exceptionnel 2015.

A contrario de ces millésimes, nous n'avons pas eu les mêmes contraintes caniculaires sur tous les secteurs de nos domaines, mais nous avons pu par contre bénéficier des expériences passées pour éviter de tomber dans les pièges des excès de la canicule.

Une année qui s'achève donc avec des vins exceptionnellement prometteurs.

Le début... tout doucement...

Si le métier de vigneron n'est en rien monotone et répétitif, chaque saison offrant sa part d'imprévus et d'ajustements, nous gardons un point d'attache qui marque le début de la campagne et c'est ainsi que le 19 janvier 2015, la taille de la vigne débute sur les différents domaines.

Cela fait déjà plusieurs matins que les températures sont froides mais elles ne descendront que rarement en dessous de - 5°C durant l'hiver. D'ailleurs, à peine quelques flocons viendront décorer le paysage.

Mais nous enregistrons sur les mois de janvier et février de très fortes précipitations (240 mm contre une centaine habituellement) qui permettent d'assurer de bonnes réserves hydriques, qui nous seront très utiles par la suite.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 2/14

“ Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Les températures remontent très peu au mois de février, alors que les équipes continuent la taille et le brûlage des sarments et qu'une dernière équipe panse les blessures de la vigne avec le badigeon (petit lait, bouse de corne).

Début mars, la taille est quasiment finie sur chaque secteur et, tout doucement, l'atmosphère commence à se réchauffer. Mais la moyenne des températures quotidiennes a du mal à dépasser les 10°C, le mois de mars reste encore frais et le végétal tarde à se réveiller.

Le débourrement ne débute ainsi qu'autour du 15/20 avril en Vallée du Rhône, alors qu'il s'effectuait avec presque trois semaines d'avance l'année précédente. Le phénomène est général: les fleurs d'abricotiers, qui nous servent de repère, sont en ce mois de l'année également en retard. C'est donc tranquillement que la saison commence.

L'éveil printanier... sous le mistral

Une fois que le beau temps s'installe au mois d'avril, et que les températures augmentent, la vigne se met alors à croître rapidement, très rapidement. On enregistre même des pousses de 40 cm en 1 semaine !

Dès lors, cela s'accélère dans les vignes, on termine à peine les premiers traitements qu'il faut déjà réaliser les deuxièmes pour respecter la couverture de protection des rameaux.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 3/14

“ Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Les travaux en vert s'enchaînent ensuite à une vitesse incroyable et les premiers attachages débutent quand vers le 15 mai, alors que le temps était au beau fixe, une quinzaine de jours de mistral d'une rare violence vient s'abattre sur l'Hermitage, faisant chuter les températures de 18°C à 12°C en moyenne, aux prémices de la floraison.

De Châteauneuf à Tain, on déclenche alors un renforcement d'urgence des équipes pour attacher au plus vite les rameaux qui poussent à la vitesse de l'éclair et éviter ainsi la casse. Car ce n'est pas en soi le mistral qui nous surprend, ni sa violence -bien qu'habituellement la colline de l'Hermitage fasse protection- mais, même à Châteauneuf habitué à ce vent du nord, c'est la pousse du végétal qui nous préoccupe car les rameaux battus par le vent cèdent.

Quinze jours de premiers frissons dans les vignes, maîtrisés par une vigilance et un soin de tous les instants.

A Châteauneuf du Pape, Tain l'Hermitage et Ampuis vient ensuite la floraison qui a rattrapé son retard par rapport au débourrement et se déroule comme l'année précédente, avec même trois bonnes semaines d'avance sur 2013.

Grâce à ce vent, le mois de mai sera peu pluvieux, un vrai atout salvateur contre le mildiou.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 4/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

La canicule...

Le mois de juin débute avec des températures très chaudes qui avoisinent les 30 degrés. L'ambiance est chaude et électrique et l'un des rares orages de cette année éclate le 7 juin. Quelques impacts de grêle s'abattent sur l'Ardèche et le nord de la Drôme, mais sans aucune gravité ni conséquence. Nous sommes au stade plomb, les grêlons sont donc passés au travers des grappes.

Une dernière pluie tombe le 12 juin, suivie d'un épisode caniculaire.

L'absence de sortie de mildiou et d'oïdium allège considérablement la pression dans les vignes, tout est au beau fixe. Seule une sortie de black rot d'une rare violence dans le sud de la Vallée du Rhône, et notamment à Châteauneuf, nous inquiète mais heureusement avec le passage à une météo très sèche et chaude, l'évolution est très vite stoppée.

Il fait chaud, très chaud, l'air est suffoquant...

Du 26 juin au 17 juillet, on atteint quotidiennement les 35°C, sans aucune pluie à l'horizon. On sent que la vigne subit cette chaleur, mais elle résiste bien et les apex continuent de pousser, ce qui signifie que les réserves hydriques sont encore là. Sur les secteurs les plus pauvres, comme les Bessards où la vigne pousse dans des interstices de granits, on voit déjà des premiers symptômes de défoliation.

Les équipes pulvérisent alors des infusions et tisanes de camomille et d'achillée pour adoucir les brûlures du soleil en fin de journée et apaiser la vigne.

Les premiers raisins commencent à vérer à Tain la semaine du 14 juillet.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 5/14

“ Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Les équipes se relaient sans relâche pour effectuer les arrosages des jeunes plantations et éviter qu'elles ne meurent sous ce soleil brûlant.

Le 23 juillet, les sondes potentiométriques qui sont dans le sol commencent à nous alerter, les réserves hydriques sont désormais nulles en Ardèche, à Ampuis, Condrieu et sur certains secteurs de Tain.

Paradoxalement, il fait chaud à Châteauneuf, mais moins chaud qu'à Ampuis et Chasse sur Rhône.

Par contre, le basalte de Mirabel a raison de nous et nous contraint à déclencher un plan « canicule » pour arroser ce vin de pays alors que le début de la défoliation démarre et que les raisins commencent à présenter des symptômes de blocage. Il ne faudra pas grand-chose, mais les quelques litres d'eau apportés en complément des passages de tisanes vont tout débloquent et la maturité va évoluer à une très forte vitesse.

A Chasse sur Rhône, le feuillage est brûlé par les pics de températures à 40°C et les nuits chaudes, avec des températures ne redescendant pas en-dessous de 25°C. Il a fallu sacrifier quelques grappes à ce stade sur certains pieds qui étaient donnés comme perdus, pour permettre à la vigne d'assurer sa survie. De toute manière, si nous ne l'avions pas fait, la vigne l'aurait fait elle-même en coupant les vaisseaux d'alimentation de ces grappes.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 6/14

“ Millésime 2015: Grand et Exceptionnel! ”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

C'est donc sous un climat caniculaire que les premières équipes partent en congés au mois d'août, se demandant quelle sera la suite. Aurons-nous autant d'avance que prévu ? La vigne va-t-elle supporter cette chaleur ? L'avantage est qu'il n'y a aucune pression cryptogamique.

Demain ce sera l'Ermite...

Une pluie salvatrice le 14 août vient donner un bol d'air frais à la vigne. Les températures retombent un peu et tout s'accélère, le déblocage s'amorce et la maturation se développe à toute vitesse.

Nous déclenchons les premiers contrôles de maturité le 17 août. Les degrés sont bas mais déjà on constate que les acidités sont basses elles aussi pour ce stade de maturité, et cela nous alerte.

Il ne faudra pas chercher trop haut les degrés, ne pas trop perdre en acidité et surtout, l'essentiel, ne pas se laisser piéger par les habitudes car avec la canicule les précocités se perdent.

Les tours des vignes quotidiens débutent pour suivre l'évolution des baies et, plus nous avançons, plus nous sommes surpris par l'avancée de certaines parcelles par rapport à d'autres et par ces acidités qui commencent à plonger et viennent perturber nos dégustations. Nous observons sur certaines zones de Saint Joseph et sur le Méal des signes de stress hydrique, et quelques blocages qui nous préoccupent... Malheureusement, nous ne pouvons pas faire grand-chose, sans eau venue du ciel, nous ne pouvons que subir et surveiller de près l'avancement de la vigne.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 7/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

La précocité n'est pas là où on l'attendait : alors que sur Châteauneuf tout évolue normalement, c'est d'Ampuis que viennent les surprises car la maturation est déjà bien avancée, sans parler des Ermitages.

En effet la chaleur, parfois extrême, a provoqué du stress hydrique sur certains secteurs et a accéléré des maturations, mais elle a surtout permis pour les secteurs tardifs de bien se développer, plus au frais.

Alors que sur Mirabel, le viognier a rattrapé tout son retard, les vendanges débutent le samedi 29 août avec le ramassage du coufis.

Le lundi 31 août, nous débutons les vendanges sur Tain l'Hermitage par une partie du coteau des Murets (De L'Orée) et par le coteau de Saint Joseph blanc (Les Granits), avec une bonne semaine d'avance sur les années habituelles.

Après avoir vérifié quasiment chaque pied, tellement nous étions surpris, nous confirmons donc le début des vendanges dès le mercredi 2 septembre sur l'Ermite blanc. La surprise passée, il faut se rendre à l'évidence, on constate ici l'effet du millésime 2015. Avec un mois d'avance, notre parcelle habituellement la plus tardive et la dernière rentrée arrive avec une parfaite maturité, de belles petites grappes de marsanne bien dorées, et une pulpe parfaitement équilibrée. Sur les hauteurs de la colline, une certaine fraîcheur a perduré et L'Ermite a pu bénéficier positivement de la chaleur. C'est exceptionnel !

Pendant ce temps, sur Condrieu, on cueille le Coteau de Chery, qui a lui aussi bien profité de la chaleur et arrive à maturité avec plusieurs semaines d'avance.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 8/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Le jeudi 3 septembre, quelques nuages viennent rafraîchir l'atmosphère et on cueille Le Saint Peray Hongrie.

Paradoxalement, la parcelle habituellement la plus précoce n'est rentrée que le 4 septembre : le Méal coteau blanc. Le Méal nous a surpris, étonné. De par son exposition et son terroir (galets roulés et alluvions), les baies ont évoluées différemment selon la hauteur à laquelle elles se trouvaient dans le coteau, ce qui nous a permis d'avoir un vin extrêmement bien équilibré et frais.

Après une dernière dégustation des baies, nous confirmons également la cueillette de Chante Alouette, qui va donc s'enchaîner dans la matinée, avec des baies aux arômes généreux, très aromatiques et des notes de miel d'acacia.

Après un weekend où le mistral a bien rafraîchi et fait accélérer l'évolution, on attaque le lundi 7 septembre par la fin du coteau des murets et le plateau (de l'Orée).

Alors que quelques raisins flétris et des grappes bloquées sur les raisins rouges nous posaient des interrogations, les quelques mm de pluie du 24 août et du 1^{er} septembre ont eu un effet spectaculaire et oh combien salvateur sur la vigne.

En effet l'eau tombée du ciel, est venue débloquer, comme par magie, les raisins et a permis de retrouver un équilibre sucre/acide assez exceptionnel. Nous pouvons ainsi débiter la récolte des rouges par le coteau de Saint Joseph rouge (les Granits) le mercredi 9 septembre. Il ne fallait donc pas se fier uniquement aux degrés et aux analyses cette année et se précipiter pour vendanger au risque d'avoir des vins déséquilibrés.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 9/14

“ Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Ensuite, contre toute attente, la Mordorée, avec ses côtes blonde et brune, est prête, parfaitement mûre, avec une acidité totalement bien fondue. C'est donc avec trois semaines d'avance que nous rentrons La Mordorée (le jeudi 10 septembre) mais aussi le Coteau de Neve. L'ambiance est extrêmement joviale à Ampuis car l'année est exceptionnelle, avec cette chaleur qui a grandement bénéficié à la maturité de ces secteurs tardifs. Les Côte-Rôtie feront partis des grands vins de ce millésime. Pari gagné !

Pendant ce temps, nous déclenchons les premières coupes des syrahs à Châteauneuf... On dirait que le sud et le nord et se sont inversés cette année, on débute par l'extrême nord et on redescend petit à petit dans le sud... C'est incroyable, fou, mais tellement excitant de vivre des millésimes aussi atypiques.

Et, comme pour le blanc, l'Ermite rouge arrive à pleine maturité avec une bonne quinzaine d'avance, avant même le Méal, ... des vendanges vraiment « crazy » !

L'Ermite est toujours un grand moment, un instant solennel. Les baies, toujours petites, sont noires et viennent colorer nos mains. Nous en profitons pour nous attarder religieusement sur ce lieu divin.

Samedi 12 septembre, L'Ermite rouge rentre en cave. Et c'est sur l'autre rive du Rhône, avec Le Clos, que nous finissons cette journée avant d'enchaîner par le Méal coteau rouge.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 10/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Mardi 15 septembre, après avoir fait une dernière dégustation des baies au soleil levant, nous nous attaquons au Pavillon. Il faut d'abord monter le coteau à pied avant de pouvoir débiter la cueillette. Commence ensuite le ballet des pick-up qui ramènent la vendange des coteaux à la cuverie. Ces vendanges sont spectaculaires, sans parler des raisins qui ont déjà les signes des Grands Pavillon.

Vendredi 18 septembre, Yannick Alleno et son équipe viennent nous rejoindre pour la cueillette de Guer Van et, pendant ce temps, nous ajustons aussi le démarrage des vendanges du Grenache sur Châteauneuf.

Samedi 19 septembre, nous débutons la matinée par les Greffieux, puis Varogne et terminons donc ces vendanges 2015 d'Hermitage le lundi 21 septembre par les plaines du Bessard.

Mais tout n'est pas fini et nous recentrons toutes les énergies pour nos Châteauneuf où une très belle année se joue également. Les grenaches ont mûri très lentement, ce qui est plutôt bénéfique pour éviter l'explosion des degrés avant que ne soit atteint la maturité phénolique.

Nous avons voulu profiter au maximum des journées ensoleillées et de cette semaine de mistral pour atteindre l'excellence, et nous y sommes.

Le samedi 26 septembre, nous rentrons dans les parcelles recouvertes de galets roulés pour vendanger Barbe Rac.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 11/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Lundi 28 septembre, nous enchaînons avec Croix de Bois, motivant les équipes pour relever le défi, car la pluie est annoncée pour le mardi soir. Mardi 29 septembre 15h10, derniers coups de sécateurs. Pari réussi pour ces vendanges 2015 !

En cave, les fermentations commencent à atteindre leur pic et, de remontages en remontages, le travail de vinification atteint son apogée début octobre.

Bien que la chaleur et le manque d'eau durant la campagne aillent à l'encontre des standards de grands millésimes de blanc, une récolte précoce a permis l'élaboration de blancs mûrs et très équilibrés.

Preuves de ce bon comportement, les équilibres oxydo-réducteurs et les prises de bois sont élégants et la minéralité s'exprime.

Alors que les blancs sont encore en fermentation à ce jour, nous partageons avec vous nos dégustations et nos premières impressions sur ce millésime 2015.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 12/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Premières Impressions sur ce millésime 2015

Granits blanc est marqué par des notes à dominante d'acacia et de fenouil qui lui sont caractéristiques. L'attaque est élégante et fraîche et la finale déjà très saline.

Le Méal blanc nous fait partir sur tout autre chose avec des notes de mangue, une attaque riche et généreuse et une finale très complexe avec sa réduction typique.

De L'Orée présente des arômes de fruits plus mûrs avec des nuances de maïs grillé et une pointe anisée. L'attaque est généreuse, la bouche ample, équilibrée avec l'amertume noble des Grands Ermitages blancs en finale.

L'Ermite blanc est tout en finesse et en réduction, avec un nez très pierre de fusil. L'attaque est très fraîche et la bouche sapide et saline.... L'expression d'une minéralité extrême.

Coteau De Chery est typiquement sur la bergamote avec, à ce stade, une expression tout en finesse. Puis vient l'ananas et les notes d'agrumes qui complexifient le vin.

La fin des écoupages approche en ce mardi 27 octobre, date à laquelle nous rédigeons ces dégustations. Il reste les Châteauneuf sur marc mais pour le reste, après plusieurs semaines de cuvaision, nous laissons partir les fermentations malolactiques en fûts.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 13/14

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

Les Varonniers se dévoile plein de tension, avec un nez très cassis, graphite et la minéralité des granites de l'ombre. Surprenant.

Les Granits rouge présente une très belle maturité qui amène une concentration exceptionnelle et des tanins encore très serrés, avec des arômes d'encre imprégnés de minéralité.

Le Clos est tout en finesse avec des tanins très soyeux, des notes torrifiées et de cassis très concentrées.

La Mordorée propose un nez de graphite et de schiste puis des notes florales. C'est un vin plein d'élégance et d'une rare concentration, avec une bouche racée. Très prometteur.

Les Greffieux offre une autre découverte de l'Ermitage, inhabituelle, avec des notes de myrtille entremêlées de poivre noir, très dense, et une belle longueur en bouche.

Le Pavillon, marqué par le graphite, est encore dans la retenue, derrière laquelle on pressent une grande puissance. Il est encore tôt, mais les grains des tanins sont déjà fins, soyeux et d'une densité extrême.

L'Ermite rouge surplombait tout dès les premières dégustations des cuves. Il incarnait déjà toute la magnificence des Ermitages et, là encore, nous sommes en adoration. Le fruit est noir, très complexe et l'attaque riche, généreuse, avec des tanins tout en finesse. Exceptionnel.



MILLESIME 2015 - Vallée du Rhône



Page 14/14 - Fin

“Millésime 2015: Grand et Exceptionnel!”

Commentaires Maison M.Chapoutier / 6 Novembre 2015

***Barbe Rac** est tout en délicatesse. On passe de la fraise mûre écrasée à des notes chocolatées et gourmandes et les tanins extrêmement soyeux laissent une sensation délicate en bouche.*

***Croix de Bois**, battu par le mistral, commence à lâcher son austérité. Les fruits sont mûrs mais très noirs avec une petite nuance végétale qui vient piquer la bouche d'une pointe florale. Cette bouche est puissante et capiteuse.*

2015 est déjà un grand millésime, il restera exceptionnel et deviendra légendaire d'ici quelques années.

Christelle Acosta - Directrice Technique M. Chapoutier

