

Avignon, le 12 novembre 2024

“

MILLÉSIME 2024 POUR LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE : UN TRAVAIL CONSIDÉRABLE AU VIGNOBLE POUR UNE QUALITÉ DE HAUT VOL !

Malgré des conditions météorologiques qui ont nécessité un énorme travail dans les vignes, le millésime 2024 se montre faible en volume mais très prometteur sur l'ensemble des vignobles de la Vallée du Rhône, avec du fruit, de la tension et de l'équilibre tant pour les vins blancs, que les rouges et les rosés.

Les opérateurs interrogés s'accordent pour dire que le millésime 2024 sera un marqueur fort du deuxième plus grand vignoble d'AOC en France. Le printemps aura apporté son lot de pluies très abondantes, parfois accompagnées d'épisodes grêeux. Le retour d'une chaleur d'été non délétère, associée aux qualités du roi Mistral, auront produit **les bénéfices d'une longue maturité et de belles amplitudes thermiques**, offrant aux ceps des nuits fraîches propices à leur repos. Sans oublier la **pugnacité, l'endurance et l'expertise** des vignerons, qui ont su habilement maîtriser le risque de maladies, contribuant ainsi à la **qualité remarquable de cette récolte**.

Pour **Philippe PELLATON, Président d'Inter Rhône** : «*2024 est un millésime homérique pour les vignerons tant il aura fallu lutter à chaque instant afin de préserver la vigne. Malgré cela, sur l'ensemble de la Vallée du Rhône, la quantité affichera un bas niveau. D'un point de vue qualitatif, vignerons et négociants des vignobles AOC de la Vallée du Rhône sont unanimement convaincus de la réussite de ce millésime : sur les premiers jus, si la richesse en sucre semble en retrait, le retour à une vendange plus tardive permet de beaux équilibres fruit/fraîcheur grâce à une maturité phénolique atteinte et soutenue par de belles acidités.* »



AOC Duché d'Uzès



AOC Côtes-du-Rhône



AOC Luberon



● SUR LA PARTIE MERIDIONALE : PLEINE SATISFACTION POUR DES VINS STRUCTURÉS TOUT EN FINESSE

Damien GILLES, Président du Syndicat des Côtes du Rhône : « *Le millésime 2024 restera gravé dans les mémoires, tant pour les vignerons, qui ont dû surmonter d'innombrables difficultés pour façonner celui-ci, que pour les futurs consommateurs. Il incarne l'essence, l'ADN des Côtes du Rhône avec des degrés bien maîtrisés, des jus fins et fruités, offrant une grande buvabilité. Les cépages rhodaniens y trouvent toute leur expression : des Grenaches mûrs, mais sans excès d'alcool et des Syrahs fines et expressives. Les blancs révèlent une fraîcheur vive et des notes florales, tandis que les rosés déploient toute leur palette, des plus légers, parfaits pour des moments de convivialité, aux plus riches et complexes, idéaux pour accompagner des repas. Quant aux rouges, ils offrent un assemblage complexe mais qui reste d'une grande facilité à boire. À partager rapidement et sans complexe.* »

« *L'année 2024 a été marquée par des températures douces et chaudes, mais pas extrêmes, ainsi que par une forte humidité. Si les vignes n'ont pas souffert de sécheresse comme à l'accoutumée, ces conditions climatiques inhabituelles ont favorisé l'apparition du mildiou et d'autres maladies cryptogamiques dès le printemps. Ces champignons ont fortement impacté la quantité de grappes et de baies, avec de très faibles productions en termes de volume vendangé. Mais à l'inverse, la production qualitative est record : des baies concentrées et très aromatiques, des degrés d'alcool assez faibles, d'excellentes acidités, des couleurs sur rouges très intenses et des tanins onctueux. 2024 s'annonce d'ores et déjà comme un très grand millésime, taillé pour la garde avec un équilibre rarement atteint !* » déclare **Samuel MONTGERMONT**, Co-Président de l'AOC Ventoux

Pour **Réjane POUZOULAS**, Co-Présidente de l'AOC Rasteau : « *2024 est un joli millésime sur le fruit, la fraîcheur et la profondeur, faible en rendement, mais qui reste qualitatif et déjà gourmand. C'était un millésime très plaisant à vinifier car les températures extérieures étaient fraîches et les raisins sains : les degrés alcooliques étaient donc maîtrisés facilitant l'équilibre parfait des vins et présentant un PH intéressant.* »

Louis BARRUOL, Co-président de l'appellation Gigondas poursuit : « *Après un hiver et un printemps pluvieux, durant lequel la pression du mildiou fut importante, le millésime a été marqué par l'équilibre. Des maturités plutôt tardives et de faibles rendements en grenache ont donné des vins savoureux, tout en profondeur. Il s'agit sans doute des vins les plus équilibrés depuis le millésime 2020.* »

« *Le millésime n'a pas souffert de sécheresse ni de canicule durant son cycle végétatif ; initialement pressenti comme précoce, il a finalement fallu attendre patiemment la bonne maturation des raisins, sensiblement plus tard qu'en 2023. En termes de quantité, ce millésime est assurément une petite récolte. Les vins sont colorés, intensément aromatiques avec des*



notes de fruits mûrs et d'épices douces. En bouche, le millésime est marqué par un très bel équilibre entre fraîcheur et structure, et une rondeur prometteuse. Cet équilibre est le gage d'un bon potentiel de garde ; cela étant, la patine des tanins et la rondeur en bouche permettront aux plus impatients d'apprécier ce millésime sans délai ! » ajoute **Jean-François ARNOUX**, Co-Président de l'AOC Vacqueyras.

Dans le Luberon, **Joël BOUSCARLE**, Co-Président de l'AOC Luberon, commente : « *La fin d'hiver chaude a provoqué un débourrement précoce, exposant les jeunes rameaux au gel de la mi-avril. Le printemps, tout comme l'été, ont été marqués par un retour à moins d'excès de température que les millésimes précédents et les pluies régulières ont offert une belle maturation aux raisins. Plus tard, les conditions fraîches et ventées des vendanges ont conféré de beaux équilibres à nos vins. Les aromatiques, très francs, nets, expriment floral et minéralité sur les blancs. Les rosés sont dominés par le fruit frais. Les rouges révèlent un bouquet de fruits vivifiants, croquants, et sont portés par une trame fraîche laissant augurer de belles évolutions en cave.* »

Sur l'autre rive du Rhône, **Michel GASSIER**, Co-Président de l'AOC Costières-de-Nîmes : « *Le millésime 2024 a été façonné par une météo capricieuse, nécessitant des choix précis pour préserver la qualité. Après un hiver sec et froid, les pluies de mars ont rechargé les sols et permis un débourrement réussi. Le printemps doux a encouragé la croissance de la vigne, bien que des pluies fréquentes dès fin mai aient entraîné une forte pression sanitaire, compliquant la floraison, notamment des grenaches. L'été, avec ses brises marines et ses nuits fraîches, a favorisé une maturation progressive, préservant l'équilibre aromatique des blancs et des rosés. En septembre, des conditions sèches et fraîches ont permis de vendanger les rouges dans des conditions optimales. Les vins du millésime 2024 se distinguent par leur fraîcheur, leur intensité aromatique et leur équilibre, avec des niveaux d'alcool modérés rappelant le millésime 2020.* »

Selon **François LAFOND**, Co-Président de l'AOC Tavel : « *C'est définitivement un millésime compliqué donc par définition, un « millésime de vigneron ». Il a fallu fournir un travail conséquent, week-ends et jours fériés, pour éviter les maladies. Au printemps, il est tombé autant de pluie que sur l'ensemble de l'année dernière ! Plus tard, un été chaud mais non caniculaire a permis de ne subir aucun stress hydrique ni problème de maturité pour les raisins ; les conditions étaient donc optimales pour la réalisation de grands vins, même s'il a fallu se retrousser les manches dans les vignes pour produire un magnifique millésime en cave ensuite. Les Tavel sont bien équilibrés. Volume en bouche et gourmand, il y a un joli potentiel de garde, c'est très prometteur. La couleur reste, on devrait retrouver des couleurs rouges rubis plutôt que des teintes orangées que l'on a connues par le passé.* »



Pour Michel SOUCHON, Président de l'AOC Duché d'Uzès : « *Le millésime 2024 promet des vins équilibrés et élégants, grâce à des pluies régulières ayant favorisé une maturation harmonieuse. L'acidité est belle, les degrés modérés, et les tanins délicats, offrant des vins fruités et fins. Un millésime à la fois accessible en jeunesse et prometteur pour la garde.* »



Gigondas



Tavel



Clairette de Die et Vins du Diois

● SUR LA PARTIE SEPTENTRIONALE : APRÈS L'INQUIÉTUDE, BEAUCOUP D'ENGOUEMENT POUR DES VINS TRÈS ÉQUILIBRÉS

Sur la partie nord des vignobles de la Vallée du Rhône, David DUCLAUX, Co-Président de l'AOC Côte-Rôtie, déclare que « *2024 est un très bon millésime mais il a nécessité une grosse charge de travail et nous a beaucoup challengés. Nous avons reçu plus de 800 mm de pluie depuis avril, un record. Nous n'avons eu de cesse de tondre, d'écimer, de passer la débroussailleuse et la pioche. Les trois semaines de soleil en août et un vent du nord très froid début septembre ont généré de la concentration, du fruit et de la couleur pour réaliser un très beau millésime, vendangé mi-septembre, avec des équilibres qui rappellent les vins du début des années 2000. Tous les vigneron sont ravis de la qualité.* »

Et Pierre-Jean VILLA, Co-Président de l'AOC Condrieu, de confirmer que « *2024 sera d'autant plus exceptionnel qu'il a nécessité énormément de travail à la vigne ; depuis les 30 dernières années, jamais un millésime n'avait été aussi éprouvant pour les vigneron vraiment mis « sous-pression » à bien des égards. Malgré une légère baisse sur les rendements, la vigne a heureusement une nouvelle fois fait preuve de résilience, en particulier le viognier, ici à Condrieu. Les vins affichent des degrés très raisonnables (autour de 13/13.5°) et révèlent, sans exubérance, un côté floral, de violette et de fleurs blanches. Finalement, 2024 sera une belle année pour l'AOC Condrieu.* »

Michel CHAPOUTIER, Co-Président de l'AOC Saint-Joseph : « *Un millésime 2024 qui restera dans les mémoires des vigneron tant il a été éprouvant, et demandant une forte intensité dans le travail de la vigne. C'est le retour de journées ensoleillées au mois d'août qui vient redonner de l'enthousiasme après une saison au record de pluviométrie. Pour aller chercher de belles maturités, le défi a été aussi dans la capacité à être pro actif au moment des vendanges. Les coteaux granitiques de l'appellation Saint-Joseph tirent leur épingle du jeu*





avec des blancs qui présentent une belle acidité et le millésime en rouge est très prometteur avec un bel équilibre par la concentration et l'intensité aromatique. »

Caroline MORO, négociante en AOC Cornas, poursuit : « A Cornas, la saison végétative a été comme partout en Rhône septentrional : le climat pluvieux a demandé beaucoup de travail au vignoble. En fin de saison, le climat de septembre nous a pourtant offert des raisins aux maturités surprenantes, certes moins sucrés que ces dernières années mais avec des maturités phénoliques abouties. Les jus sont d'une fraîcheur et d'une finesse remarquable, annonçant sans aucun doute des vins équilibrés, élégants et aptes à la garde. Ces caractéristiques se confirment après les soutirages : un équilibre frais mais soyeux, les bouches sont rondes et les couleurs intenses. »

Pour l'AOC Hermitage, Pascal FAYOLLE résume : « Après les mois de juin et juillet maussades, le mois d'août fut très clément avec de beaux ensoleillements, des phénomènes caniculaires contenus et de belles amplitudes de températures entre le jour et la nuit, très bénéfique à la bonne maturité du raisin. Les vendanges ont commencé aux alentours du 10 septembre avec une récolte parfois faible surtout en blanc mais de qualité très satisfaisante. Les premiers jus en blanc ont vite laissé apparaître de beaux équilibres, de la fraîcheur et de bonnes acidités. Il en est de même pour les rouges : des notes de fruits rouges, de violettes et de jolies finales poivrées grâce à des tanins denses et veloutés laissent présager des vins de belle garde. Une belle surprise après un début de saison difficile. »

Du côté des vins effervescents, à la jointure entre le Nord et le Sud de la région, Fabien LOMBARD, Président de l'AOC Clairette de Die et Vins du Diois, juge la récolte 2024 comme faible en volume mais très prometteuse. « Plusieurs facteurs expliquent ces petits volumes : le premier a été un épisode de gel qui a frappé une grande partie des communes du vignoble particulièrement les 24 et 25 avril. Le cépage muscat à petits grains, qui est plus précoce, a été durement touché, mais la clairette n'a pas été épargnée non plus. Le printemps, particulièrement pluvieux, a été propice au développement de maladies et a été éprouvant pour les viticulteurs. L'été n'a pas épargné les vignes puisque qu'en juillet, certaines communes ont été touchées par la grêle, et le mois d'août a été marqué par la sécheresse. Après une période de vendanges assez longue pour les viticulteurs, la satisfaction est néanmoins celle de la qualité. On constate une belle aromatique et des acidités intéressantes pour l'équilibre de nos bulles. La fermentation naturelle se fait lentement en cuve, et elle permet de confirmer les qualités organoleptiques de ce millésime. 2024 sera également le millésime du nouveau cahier des charges de l'AOC Clairette de Die Méthode Ancestrale, dans lequel la proportion du cépage clairette a été augmentée (à 35% au lieu de 25%), et le taux minimum de sucre abaissé à 25 g/l. »





Hermitage



Cornas



Condrieu

