



**COMMUNIQUE DE PRESSE**  
**Narbonne, le 19 septembre 2008**

## **2008 : récolte historiquement petite pour un millésime plus que prometteur en Languedoc.**

**Epargnées des intempéries répétées, qui ont affecté les autres appellations françaises, les AOC du Languedoc s'annoncent avec un millésime 2008 gourmand autour d'une petite récolte saine et très prometteuse.**

### **Aperçu d'une année dans les vignes**

#### **• *L'hiver très doux et sans pluie***

L'automne et l'hiver ont été particulièrement cléments. Le mois de janvier et surtout de février ont été exceptionnellement chauds entraînant un débourrement de la vigne très précoce.

On note jusqu'à 10 jours d'avance phénologique dans le vignoble à ce stade de développement.

Côté précipitations, l'automne et le début de l'hiver sont déficitaires par rapport aux normales saisonnières. On enregistre de -10 à -50 % selon les zones.

#### **• *Le printemps pluvieux et tempéré***

Le printemps est heureusement pluvieux, permettant aux réserves en eaux de se reconstituer presque normalement à la mi-juin. Après la fraîcheur de mars, le mercure oscille dans les normales saisonnières jusqu'au début du mois de juin.

On note un retour frais et pluvieux sur la deuxième 15aine de juin, en particulier à l'ouest de l'Aude et au nord de l'Hérault, en pleine période de floraison, bien géré par les vignerons et permettant l'obtention d'un très bon état sanitaire global.

#### **• *L'été sec et assez frais***

Alors que la moitié nord de la France est sous la pluie, juillet et août ont été, dans le Languedoc, particulièrement secs à l'est, l'ouest bénéficiant de quelques pluies bénéfiques. Globalement on enregistre sur l'ensemble de la zone une pluviométrie estivale déficitaire de 5 à 60 %.

Quelques épisodes grêlex sont à noter, abîmant localement (au Nord Ouest de l'Hérault) le raisin, mais globalement le millésime est caractérisé par un très bon état sanitaire avec des petites baies concentrées, faibles en jus, sucrées, à la pellicule dure.

Côté température, c'est l'un des millésimes les plus frais de ces 10 dernières années. Cette clémence caniculaire peu donner le bel équilibre acide recherché dans ces régions habituellement chaudes.

- **Le temps idéal des vendanges**

Températures douces en journée avec des nuits fraîches, la fin août et le début septembre sont très favorables à l'expression de tanins tournés vers l'élégance... et le soleil est au rendez-vous souriant aux vendangeurs

La vigne prend son temps et l'avance constatée en tout début de campagne s'amenuise pour aller vers une moyenne de 10 jours de retard par rapport à l'année 2007.

**L'état sanitaire constaté en début de vendanges est généralement excellent pour cette récolte historiquement petite mais très prometteuse en qualité !**

## **Prospective d'un Millésime rare et gourmand**

- **Les vins rouges**

La couleur est au rendez-vous avec un taux élevé d'anthocyanes. Les nuits fraîches du dernier mois de maturation ont permis aux arômes de fruits de prendre toute leur ampleur et laissent entrevoir des tanins gourmands et élégants. Les premières vendanges de Syrah confirment cette grande élégance avec des accents de violette tandis que côté grenache, on attend un millésime velouté. Le mourvèdre, le carignan attendent patiemment le mois d'octobre pour se livrer.

- **Les vins blancs**

En blanc, sur les premiers jus l'équilibre est également au rendez-vous du millésime 2008 avec une belle balance entre l'acidité et richesse aromatique. L'acidité tant recherchée dans les blancs du Sud apportera fraîcheur et légèreté, la rondeur est amenée par les arômes très présents qui rappellent les jus des fruits de l'été aux accents exotiques.

- **Les vins rosés**

Les vins rosés, notamment ceux à base de Syrah bénéficient de la qualité de ce cépage sur 2008 avec de belles couleurs franches et fraîches. Des bonbons couleur grenadine !

### **Contact CIVL**

Irène Groshenry-Tolleret

Tél. 04 68 90 38 30

[itolleret@languedoc-wines.com](mailto:itolleret@languedoc-wines.com)

### **Contact presse CIVL**

Marie Gaudel & Jeanne Peron - Clair de Lune

Tel. 04 72 07 31 90 - [marie.gaudel@clairdelune.fr](mailto:marie.gaudel@clairdelune.fr)

Retrouver ces infos sur [www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)