



CHÂTEAUNEUF DU PAPE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE, MILLÉSIME 2022

**Extrême précocité des vendanges, faibles rendements et belle qualité des vins caractérisent le millésime 2022 à Châteauneuf-du-Pape. Un millésime hors normes, où chaque parcelle s'est exprimée différemment.**

On se souvient que l'année 2021, marquée par un gel de printemps exceptionnel, s'était terminée sur un hiver à la fois sec et relativement frais. La saison végétative 2022 a donc débuté avec un débourrement de précocité moyenne et un déficit pluviométrique qu'un printemps sec et doux, suivi d'un été particulièrement précoce, aride et chaud, n'ont jamais compensé.

Il n'a plu que 50 mm sur les mois de mars, avril et mai contre 150 mm habituellement. Durant l'été, seulement deux pluies (fin juin puis mi-août) ont apporté un répit de 30 à 70 mm selon les quartiers. Le déficit pluviométrique de la période végétative est comparable aux millésimes 2003, 2017 et 2019. Du débourrement à la récolte, les températures sont restées en permanence au-dessus des normales de saison, rappelant les canicules de 2003. Cette météorologie extrême est le marqueur principal d'un millésime que d'aucuns jugent parmi les meilleurs de la dernière décennie, et dont le salut vint en partie des épisodes orageux qui ont traversé la région autour du 15 août. Ces orages chargés de grêle auront malheureusement impacté plus ou moins fortement certains secteurs de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. Peu après les constats de pertes de récoltes et des blessures des grappes, le souffle du Mistral sauve l'état sanitaire du raisin qui pourra être récolté à bonne maturité.

2022 peut ainsi légitimement être qualifié de millésime de la résilience et de la précocité puisque certaines parcelles de raisins blancs ont été vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalées sur plus de deux mois, les vendanges ont nécessité une vigilance particulière quant à la gestion des maturités, parcelle par parcelle, dans le but de maîtriser les degrés potentiels et d'anticiper des tanins de qualité.

Syndicat des vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape  
25 avenue Général de Gaulle – BP 12 - 84230 Châteauneuf-du-Pape  
syndicat@chateauneuf.com - [www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com)

Données : Laboratoire Châteauneuf-du-Pape œnologie et Cédric Hallereau (Vitec), janvier 2022



## CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'intelligence collective, le partage d'expériences et un travail rigoureux en amont ont permis aux vignerons de l'appellation de surmonter toutes les difficultés de ce millésime exceptionnel et de livrer des vins équilibrés, dotés de belles couleurs et de beaux potentiels de garde (Intensité colorante moyenne de 8 et degré moyen de 15 % pour les vins rouges).

Les Châteauneuf-du-Pape blancs présentent de belles fraîcheurs, une aromatique florale et de bonnes acidités. Ils sont dans la droite ligne des blancs 2021 dont les critiques s'accordent à vanter les grandes qualités. Les Châteauneuf-du-Pape rouges ramassés précocement présentent des arômes de petits fruits noirs et de pruneau. Ceux récoltés plus tardivement sont hauts en couleur et dotés de tanins extrêmement fins et savoureux.

Côté chiffres, le volume de Châteauneuf-du-Pape produit en 2022 est sensiblement identique à celui de 2021, soit 86.300 hl dont 6.100 hl de blanc (7 % de la récolte). Le rendement moyen de l'appellation s'établit autour de 27,50 hl / ha (pour 35 hl / ha au maximum).

En ce début d'année, les vignerons de Châteauneuf-du-Pape commencent à déployer leur nouvelle identité visuelle. Celle-ci est déclinée autour de plusieurs visuels qui évoquent la diversité des cépages et des terroirs de la première AOC viticole à avoir été reconnue et qui célébrera en 2023 le centenaire de son syndicat fondateur.

Syndicat des vignerons de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape  
25 avenue Général de Gaulle – BP 12 - 84230 Châteauneuf-du-Pape  
syndicat@chateauneuf.com - [www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com)

Données : Laboratoire Châteauneuf-du-Pape œnologie et Cédric Hallereau (Vitec), janvier 2022