

MILLÉSIME
2024



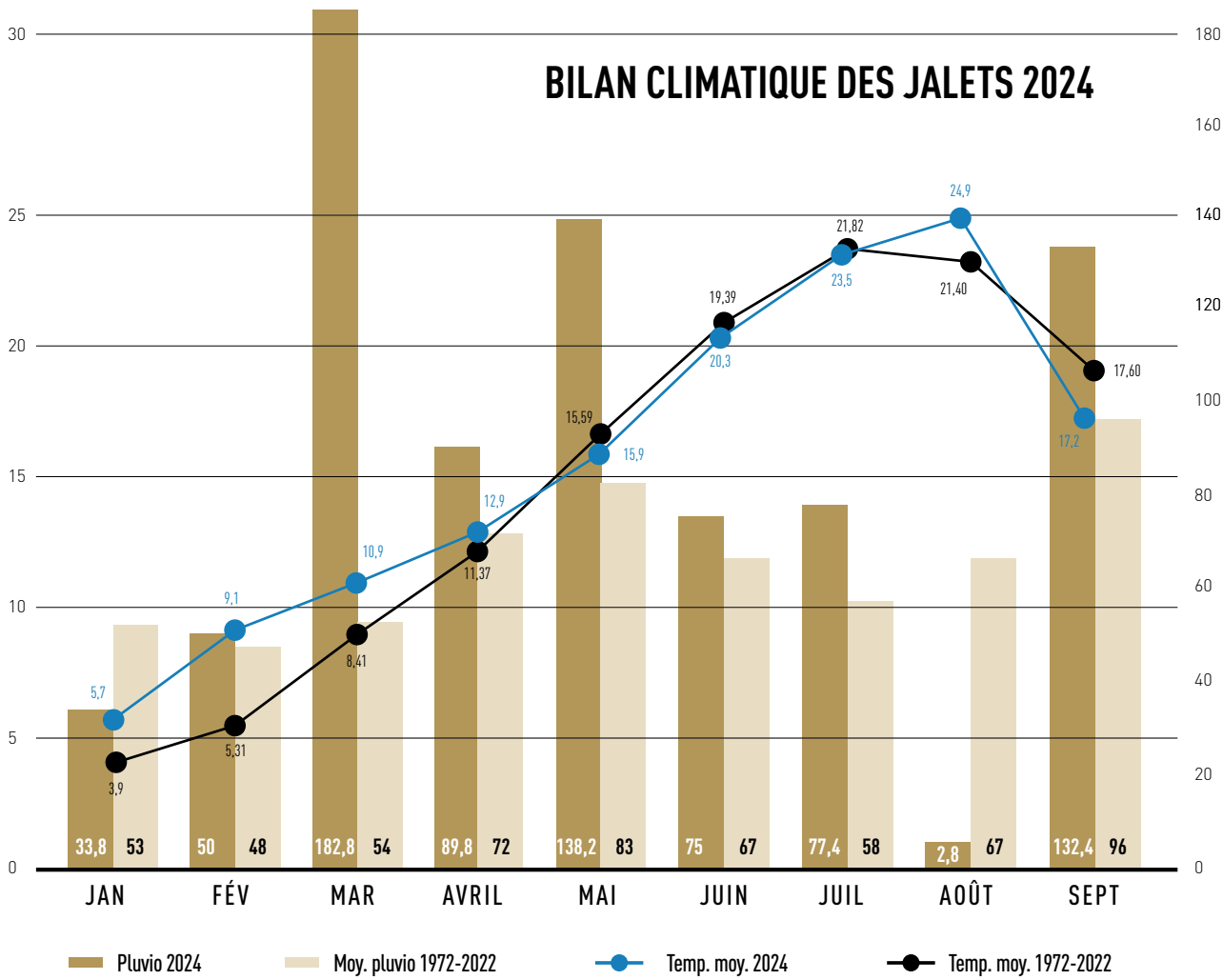
PAUL JABOULET AÎNÉ
FONDÉE EN 1834



MILLÉSIME 2024

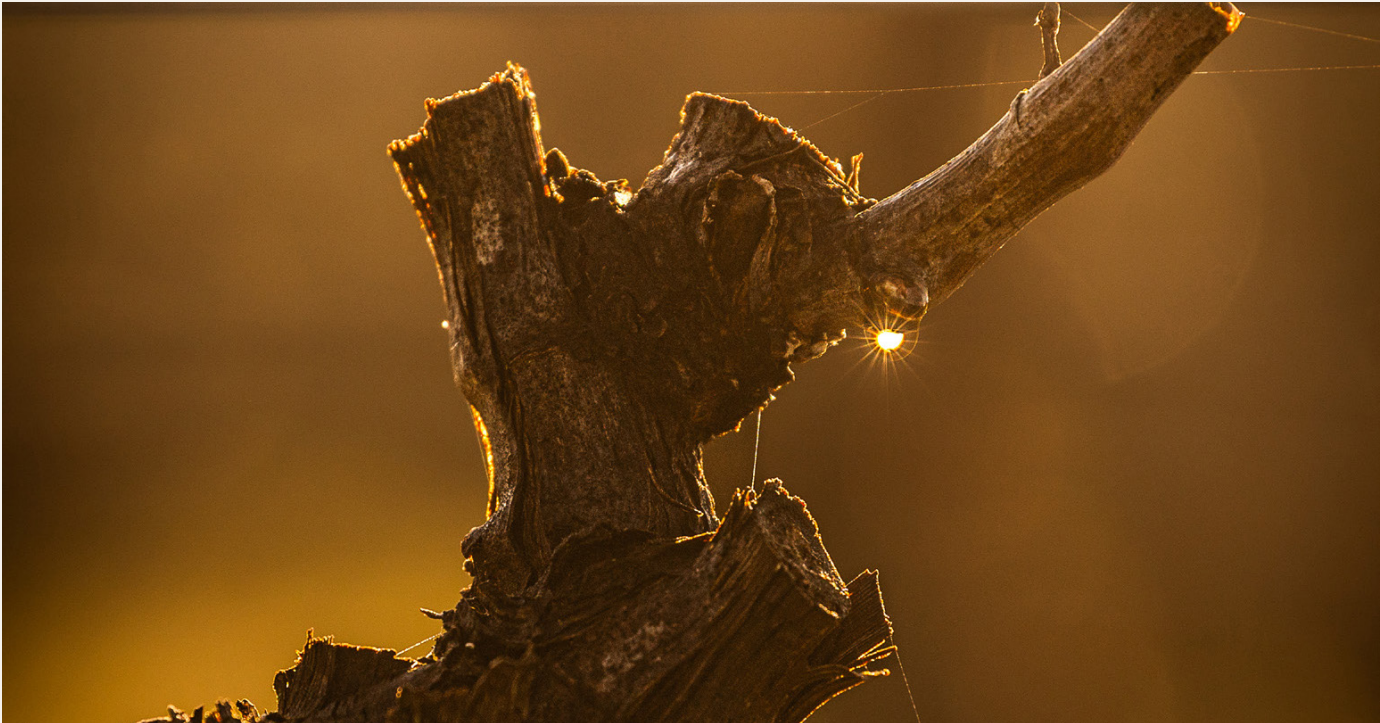
EN 2024, LES VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE ONT ÉTÉ MARQUÉS PAR DES VARIATIONS CLIMATIQUES PRONONCÉES.

Après un printemps généreusement arrosé, l’intensité de la chaleur estivale a favorisé une maturation rapide et idéale des raisins. Un millésime prometteur se dessine, malgré des conditions météorologiques atypiques.



UN HIVER INHABITUELLEMENT CHAUD

L’année 2023 a été marquée par des températures records à l’échelle mondiale. Dans notre région, après une canicule intense fin d’août, l’automne s’est distingué par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles.



Les températures moyennes ont dépassé les 17°C, et seuls trois épisodes méditerranéens, chacun inférieur à 30 mm, ont apporté de rares pluies.

L’hiver 2023 s’est inscrit dans cette continuité, avec une douceur remarquable et un climat sec, où les températures ont frôlé les 20°C à plusieurs reprises. Ce climat inhabituellement chaud en fait l’un des hivers les

plus doux jamais enregistrés dans la région. Cette douceur a précipité le débourrement des vignes, raccourcissant leur période de dormance et entraînant un début de saison viticole plus précoce que d’habitude.

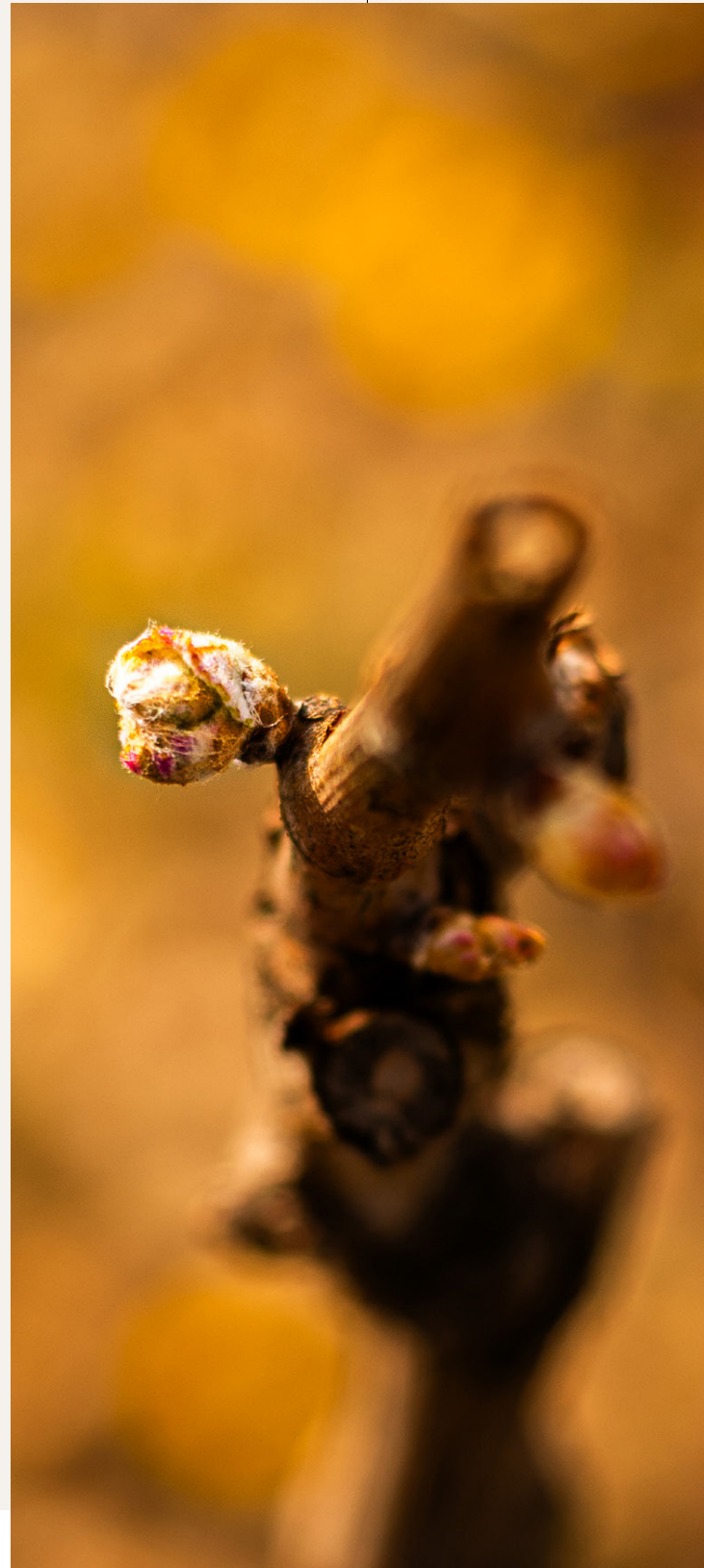
UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE

EN MARS 2024, LA DOUCEUR PERSISTANTE S'EST MAINTENUE, ACCOMPAGNÉE DE PLUIES ABONDANTES QUI ONT COMBLÉ LE DÉFICIT HYDRIQUE ACCUMULÉ DEPUIS L'AUTOMNE.

Ce contraste avec mars 2023, qui n'avait recueilli que 18 mm, a été un véritable soulagement pour la région, garantissant de bonnes réserves d'eau pour le début de la saison viticole.

Ces pluies ont non seulement restauré les réserves des sols, mais aussi permis aux nappes phréatiques de retrouver des niveaux proches, voire supérieurs, à la moyenne.

La douceur prolongée depuis plusieurs mois a logiquement entraîné un débourrement des vignes très précoce, leur cycle étant fortement dépendant des températures.



DE BELLES RÉSERVES HYDRIQUES

EN CE DÉBUT DE SAISON 2024, ON ESTIME LE POURCENTAGE D'EAU DISPONIBLE DANS LES SOLS À 100 % : LES PLUIES ONT RECONSTITUÉ LES RÉSERVES.

Le mois de mai 2024 a, à l'instar de mars, été particulièrement pluvieux. Les précipitations ont largement dépassé la normale dans presque toute la région, avec une augmentation de 84% par rapport aux moyennes habituelles. La fréquence des jours de pluie a également été frappante, en hausse de 140% par rapport à la normale. Ces conditions ont permis de maintenir une humidité élevée des sols, notamment en comparaison avec les années 2022 et 2023. Ainsi, l'année 2024 se distingue par des valeurs pluviométriques exceptionnellement élevées.

Le débourrement précoce a été compensé par ce mois de mai frais et pluvieux, ralentissant la croissance végétative entre le débourrement et la floraison. Les parcelles ont finalement fleuri à des dates similaires à celles de l'année précédente.

Les précipitations abondantes de ces derniers mois ont non seulement permis de recharger les nappes phréatiques (selon le Bureau de Recherches Géologiques et Minières), mais aussi de favoriser un développement sans contraintes hydriques pour la vigne. De plus, les jours nuageux ont réduit l'évapotranspiration, retardant ainsi l'apparition de tout stress hydrique.

VIGILANCE & ANTICIPATION

Les travaux de printemps, tels que le travail des sols au treuil et au cheval, l'ébourgeonnage, le relevage et l'attachage de la vigne, progressent comme prévu.

La nouaison, qui se déroule fin juin, nécessite une vigilance accrue en raison du risque élevé de mildiou, une maladie cryptogamique. Bien que le risque ait été important au moment du débourrement, la contamination généralisée a été évitée, les oeufs n'étant pas totalement matures.



TISSER DES PONTS POUR S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

À la mi-juillet, nos équipes mènent des essais sur une parcelle du Domaine de Thalabert, en Crozes-Hermitage. Ces tests visent à laisser la vigne se développer librement, lui permettant d'explorer son environnement de manière naturelle, tout en la tissant en ponts. Ce mode de conduite alternatif offre à la vigne la capacité de s'autoréguler face aux fortes chaleurs, tout en favorisant une meilleure gestion de l'équilibre entre le feuillage et les fruits.

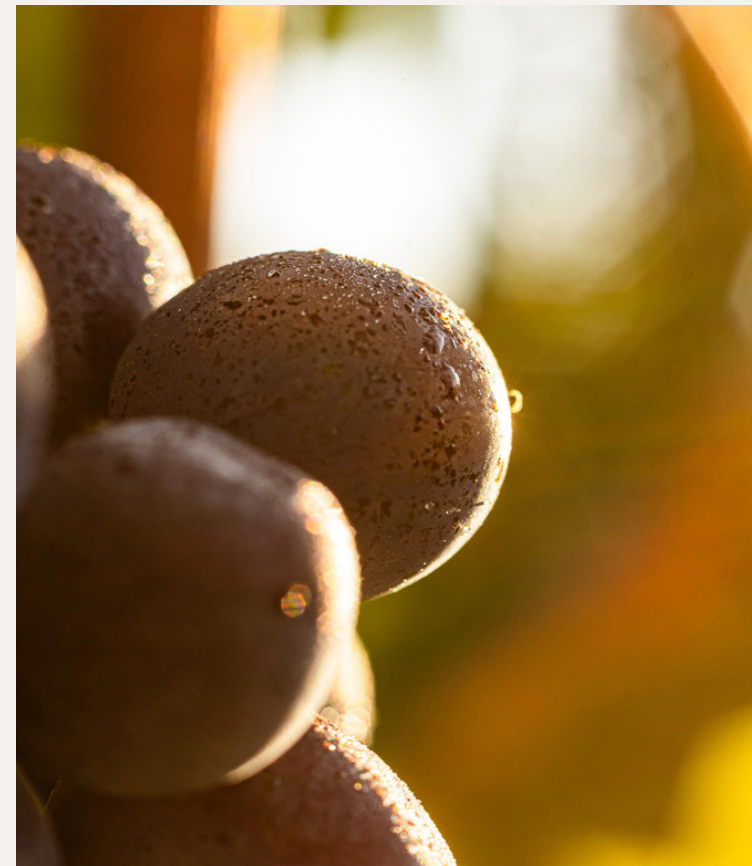


Mi-juillet, les baies gagnent en volume, atteignant le stade de fermeture de la grappe, avec la véraison début août. À ce stade, les grappes sont désormais résistantes au mildiou. Concernant les éclaircissages, très peu d'interventions sont nécessaires cette année. La chaleur du mois d'août a permis une maturation rapide et optimale des raisins, jusqu'à la vendange.

Nous sommes convaincus que c'est grâce aux observations et aux expériences que l'on peut tester la validité d'une hypothèse. Il s'agit d'un essai qui devrait se prolonger sur plusieurs millésimes. D'ici 5 ans, les résultats commenceront à être observés et enfin ils pourront se prononcer sur l'efficacité de cette méthode. Dans les vignes, la patience est une vertu essentielle. « Notre relation au temps prend une autre dimension. Ils prennent soins de vignes centenaires qu'ils cultivent pour les prochaines générations.

LE DÉBUT DES VENDANGES

Les vendanges débutent le 2 septembre avec la récolte de nos roussannes à Crozes-Hermitage, suivie dès le lendemain par celle de nos marsannes, destinées à notre cuvée Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert Mule Blanche.



Les rouges ont ensuite pris le relais le 13 septembre avec la récolte de nos syrahs de Cornas ‘Reynard’, avant de conclure par les Crozes-Hermitage ‘Domaine de Roure’ rouge et Cornas ‘Domaine de Saint Pierre’ le 3 octobre. Quant à nos syrahs du Domaine de Thalabert et du Domaine de Roure, elles ont commencé à rejoindre la cave le 18 septembre. Ce millésime se distingue par des équilibres d’une rare finesse.



Les vins blancs de ce millésime se distinguent par une acidité parfaitement équilibrée, offrant cette tension vive que les amateurs de vins blancs recherchent tant. Cette acidité donne au vin une fraîcheur éclatante et une structure qui met en valeur les arômes délicats des cépages, tout en promettant un excellent potentiel de garde. En bouche, cela se traduit par une vivacité élégante et une finale longue et précise.

Du côté des rouges, ce millésime est marqué par des couleurs profondes et intenses, révélant la concentration des fruits. Les tanins veloutés apportent une structure douce et soyeuse, rendant le vin à la fois puissant et délicat. Malgré cette richesse, les degrés alcooliques maîtrisés assurent un parfait équilibre, évitant toute lourdeur et permettant une belle harmonie entre la rondeur et la fraîcheur du vin.

Les pluies régulières tout au long de la saison ont permis de maintenir des conditions de maturation optimales, favorisant des baies généreuses en jus.

C’est un millésime prometteur, qui allie richesse aromatique, équilibre et élégance.

STADE PHÉNOLOGIQUES

Débourrement — 1^{er} Avril

Floraison — 7 Juin

Véraison — 5 Août



DATES DE VENDANGES

CONDRIEU — du 4 septembre au 19 septembre

CORNAS — du 13 septembre au 3 octobre

CÔTES-RÔTIE — du 25 septembre au 27 septembre

CROZES-HERMITAGE BLANC — du 2 septembre au 18 septembre

CROZES-HERMITAGE ROUGE — du 16 septembre au 3 octobre

HERMITAGE BLANC — du 3 septembre au 20 septembre

HERMITAGE ROUGE — du 16 septembre au 1^{er} octobre

SAINT-JOSEPH BLANC — du 10 septembre au 11 septembre

SAINT-JOSEPH ROUGE — du 26 septembre au 30 septembre

SAINT-PÉRAY — le 10 septembre

ARVINE — le 27 septembre