

UN VIN, UN DOMAINE

# 2016, une année de garde pour le Luberon rouge

*Nicolas Lavergne*

Pour la viticulture du territoire, tous les voyants sont au vert. C'est ce qui est, en substance, ressorti de l'assemblée générale du Syndicat des Vignerons AOC Luberon, réunis sous la présidence de Joël Bouscarle, le mois dernier à Lourmarin. Un juste retour finalement, après des années d'investissements et de travail des caves coopératives et individuelles pour améliorer le rendement, la qualité et réduire les traitements phytosanitaires.

**156 122 hectolitres, soit un peu moins qu'en 2015**



*Des vignerons attentifs et satisfaits de la qualité de cette récolte 2016 alors que pour certains la récolte 2017, à cause du gel, sera catastrophique.*

*" 2016 aura été une jolie année, malgré un contexte climatique délicat dû à la sécheresse", se plaisait à souligner le Laurence Santiago, oenologue consultant ICV (Institut coopératif du vin), en précisant que "la vigne et les vignerons ont une capacité naturelle et matérielle à s'adapter aux contraintes ponctuelles avec de nombreuses visites de parcelles pour*

*valider les dates de récolte". Un millésime 2016, qui met en lumière des vins rouges élégants aux robes très soutenues avec un fruité intense associé parfois à la violette ou la réglisse et de beaux tanins fins et enrobés. Côté blanc, les vins expriment la fraîcheur avec des longueurs en bouche persistantes. Enfin, les rosés, frais et souples en bouche, sont pour la plupart très clairs (comme le demande le marché) avec des variantes de styles aromatiques selon les assemblages de cépages. Au final, un millésime 2016 qui se révèle tout aussi singulier que les précédent avec des baies très petites et un bel équilibre des acidités et PH.*

En 2016, la production nette aura été de 156 122 hectolitres (164 192 en 2015. ndr) pour un rendement moyen de 46.34 hl/ha, avec 46% de rosé, 35% de rouge et 19% de blanc. À noter que la part du bio (y compris en conversion) représente 11% des volumes et que l'on enregistre une baisse des blancs.



*Des vignerons attentifs et satisfaits de la qualité de cette récolte 2016 alors que pour certains la récolte 2017, à cause du gel, sera catastrophique.*

## Relancer l'appellation Luberon

*"Depuis le 1er janvier, nous avons entamé une collaboration avec le service Presse d'Inter Rhône qui va s'occuper en direct de nos relations presse, avec un volet France et un volet export", soulignait le président Bouscarle.*

Pour l'année en cours, les *afterworks* se poursuivront avec des ateliers sur Avignon, Pertuis et Apt et une Master class dans le cadre du salon Découverte en vallée du Rhône (en avril) sera organisée en collaboration avec les classes Cook design et de sommellerie de l'école hôtelière d'Avignon.

Pour la première fois, l'AOC Luberon sera partenaire du festival de musique les Son's du Lub (25, 26, 27 mai 2017 à Mirabeau, La Tour d'Aigues et Beaumont de Pertuis). Une occasion pour le public de déguster des vins avant les concerts et pour les vignerons d'avoir un espace dédié. Enfin, au niveau de l'oenotourisme, le plan mené avec le Parc du Luberon se poursuivra.

Contact : Syndicat des vignerons AOC Luberon 04 90 07 34 40. ■