

# REVUE DES VINS DE FRANCE

SPECIAL MILLESIME 2007

MAI 2008

MILLÉSIME 2007 EN LANGUEDOC

## Languedoc : grande année à l'horizon !

2007 est de très haut niveau en terre d'Oc. Harmonieux, les vins allient structure, richesse de fruit et fraîcheur. Les acidités sont supérieures à celles de 2006, la densité tannique également. **PAR JEAN-EMMANUEL SIMOND**

**L**es quelques pluies de printemps n'ont pas suffi, en Languedoc, à reconstituer les réserves hydriques après un hiver sec et doux. Fin mai, puis en août et septembre, le vent violent a entraîné une casse importante dans le sud de la région (Corbières, Fitou). L'été, globalement sec et assez frais, avec des écarts importants entre le jour et la nuit, a favorisé une maturation lente et, sans doute, les meilleures maturités phénoliques depuis longtemps. On a donc affaire à un millésime très sec, mais avec un vignoble qui n'a pas souffert du stress hydrique au cours de l'été. Les vendanges, entamées fin août sur les zones les plus précoces, ont été longues : de mi-septembre à début novembre en Minervois, par exemple. Les vigneron ont donc eu le loi-

sir d'attendre la parfaite maturité sur tous les cépages, d'autant que septembre et octobre ont été particulièrement secs et ensoleillés.

Nous avons été agréablement surpris par l'homogénéité des vins dégustés : la qualité augmente sensiblement, et les secteurs d'altitude ont connu des réussites équivalentes à celles de zones plus chaudes. Les faibles précipitations, ajoutées au vent et une faible pression de l'oïdium, ont permis un état sanitaire général très satisfaisant. Les volumes récoltés sont faibles, notamment sur les carignans mais aussi sur les syrah palissées. En moyenne, les rendements en 2007 sont compris entre 32 et 40 hl/ha. En résumé, petite récolte, état sanitaire quasi parfait et excellentes conditions climatiques constituent la promesse d'un grand millésime en Languedoc. ●

**Vins notés entre  
15 et 13 sur 20**

**Domaine d'Antugnac**  
Limoux Terres Amoureuses

Fraîcheur citronnée en attaque, bouche tendue, acidité bien présente. Vin savoureux et précoce. **10 €**



www.lacvf.com

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**Enquête**  
Mieux comprendre les terroirs français

**Enfin des bordeaux abordables !**  
Notre sélection inédite

**Espagne**  
Le nouvel âge d'or

Les 1600 plus grands vins du millésime 2007

**NUMÉRO SPÉCIAL**  
272 pages

**Les bonnes surprises du Millésime 2007**

■ Nos coups de cœur  
■ Nos conseils

■ Tous les prix  
■ Toutes les adresses

Les meilleurs vins de France dans chaque appellation