

**Suivi du vignoble
au 15 Décembre**

Etude de la végétation

BILAN DU MILLESIME 2011

COTES DU RHONE SEPTENTRIONALES

La climatologie de 2011 est contrastée, le début d'année est favorable, un printemps exceptionnellement doux permet un démarrage rapide de la végétation avec 10 jours d'avance.

Le printemps sec assure un très bon état sanitaire dans le vignoble et plusieurs pluies en juin vont limiter l'impact des contraintes hydriques.

Juillet sera pluvieux et frais, l'avance de la végétation diminue et la véraison finit par se faire attendre. Les mois d'août et de septembre se déroulent dans de bonnes conditions avec des températures élevées. Les précipitations espacées permettent de maintenir un bon état sanitaire jusqu'à la fin des vendanges. On notera une légère pression du mildiou en début d'été, obligeant ainsi à une certaine rigueur dans les traitements.

Avec les chaleurs, on a assisté en août à une forte augmentation des degrés avec des valeurs d'acidité correctes par rapport à l'avancement des maturités. On constate également une grande hétérogénéité des niveaux de maturité. Le poids de 200 baies est globalement important et les belles sorties laissent présager une récolte conforme aux rendements des AOC.

Fin août, les températures élevées conduisent à une concentration et de bonnes teneurs en polyphénols.

Des orages et des épisodes de grêle très localisés créent de légers dommages sans conséquences graves. On constate en début de campagne une grande hétérogénéité des maturités, laissant présager des vendanges longues et étalées. Les blancs les plus précoces, notamment sur le cépage Marsanne, présentent des degrés confortables. Les Syrah présentent rapidement des valeurs analytiques intéressantes mais il faudra être patient pour atteindre les maturités phénoliques nécessaires.

La météo de septembre qui sera très favorable permettra tout de même de bien maîtriser les dates de récoltes et d'optimiser les maturités.

Le millésime 2011 a demandé de l'application, notamment pour maîtriser la charge.

La maîtrise des rendements et la patience du vigneron ont permis d'obtenir de belles maturités avec de bonnes concentrations poly phénoliques.

Les fermentations se sont déroulées sans difficultés, démarrant parfois même spontanément. Les fermentations malolactiques ont bien suivi et parfois

même démarré sous marc sans pour autant entraîner de complications.

Les degrés sont confortables, il n'y avait pas de déficit à combler. Les niveaux d'acidités sont restés corrects jusqu'en fin de campagne.

Les blancs sont équilibrés et aromatiques. Les macérations en rouge se sont bien déroulées. Les rouges présentent donc des intensités colorantes satisfaisantes avec des structures tanniques soyeuses et enrobées car les macérations ont pu être prolongées. Les vins de 2011 sont gourmands, soyeux et agréables. Leur franchise et leur finesse permettront assurément de charmer les amateurs et les consommateurs.

Source : OEnologues Inter Rhône