

N° 11

- Dernier bulletin de l'année
- Bilan du millésime

**Bilan du
millésime
2007**

**Etude de la
végétation
et de la
production
2007**



**SERVICE TECHNIQUE
D'INTER RHONE**

2260, route du grès
84100 ORANGE

Olivier ROUSTANG
roustang@inter-rhone.com

Tel : 04 90 11 46 50
Fax : 04 90 11 46 10

Climatologie et phénologie

Toutes les données présentées dans cette première partie se réfèrent aux normales saisonnières observées sur la station météo France d'Orange. La normale, pour chaque mois, représente la moyenne sur les 53 dernières années.

Un millésime exceptionnellement chaud, sec et peu venté.

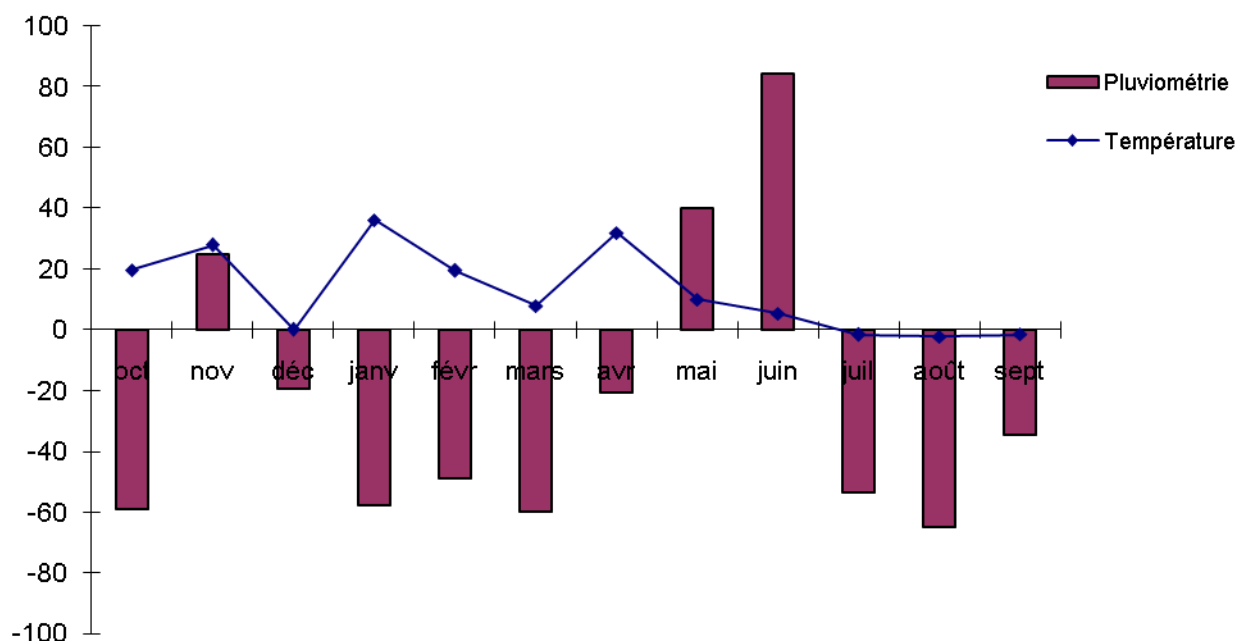
Par rapport aux normales saisonnières, le millésime 2007 (d'octobre 2006 à septembre 2007) est moins venté, plus chaud et, surtout, beaucoup plus sec. Effectivement, si l'on regarde les données mensuelles 2007 (voir tableau N°1 en annexe), les jours où la vitesse du vent a été supérieure à 16 m/s sont moins nombreux (- 6%). Les températures moyennes mensuelles sont plus élevées que les normales avec une valeur annuelle de 15,45 °C contre 14,16 °C pour les normales (voir tableau N°2).

Tableau N°2 – Comparaison des quatre derniers millésimes à la valeur normale.

Valeurs moyennes sur le millésime					
	2004	2005	2006	2007	Valeurs normales
Température (°C)	14,53	14,51	14,73	15,45	14,16
Pluviométrie (mm)	734	512	585	548	722

Par contre, les quantités d'eau tombées d'octobre 2006 à septembre 2007 sont très déficitaires. Comme pour le millésime 2006, les hauteurs de pluies relevées sur le millésime 2007 sont 24% inférieures à la valeur normale - l'automne, l'hiver et l'été ont été particulièrement secs (548 mm en 2007 contre 722 mm pour la normale). Comme l'année dernière, ces précipitations sont très épisodiques, seuls trois mois sont excédentaires (cf. fig. 1).

**Fig.1 : Climatogramme du millésime 2007
(d'octobre 2006 à septembre 2007)
station météo France d'Orange
Valeur en % de la normale**



Comment lire ce graphique : La valeur 0 correspond à la valeur normale (moyenne des 53 dernières années sur la station d'Orange). En Octobre, le cumul des pluies est 60 % inférieur à la valeur normale ; a contrario, les hauteurs de pluies relevées en novembre sont supérieures de 25 % à la valeur normale.

L'automne 2006 est sec et chaud. Octobre et novembre ont été particulièrement doux avec des températures nettement supérieures aux valeurs normales (jusqu'à 27°C le 26 octobre et 21°C le 9 novembre). Il faut attendre mi-décembre pour observer les premières gelées. A l'instar du millésime 2006, la semaine entre Noël et le jour de l'an est la semaine la plus froide du millésime avec des gelées inférieures à -5°C. La valeur extrême du millésime est observée le 27 décembre avec -5,9°C.

Au niveau pluviométrique, on relève seulement 162 mm sur la période, ce qui représente un déficit de 26 % par rapport à la valeur normale. Seul le mois de novembre est excédentaire (+25%).

En revanche, l'ensoleillement est très largement excédentaire même si le mistral ne s'est pas montré très offensif sur la période.

L'hiver qui suit est encore exceptionnellement doux et sec. Les gelées sont très rares ; les températures sur les deux premières décades du mois de janvier sont effectivement supérieures de 5 à 6°C aux valeurs de saison. On observe jusqu'à 20°C le 19 janvier ! Certaines vignes pleurent dans les situations les plus abritées, sur sols chauds. L'hiver se termine ensuite dans une ambiance très printanière et l'on observe des bourgeons dans le coton au 10 mars ; on parle de trois semaines d'avance.

Sur la même période, les hauteurs de pluie relevées sur la station d'Orange sont déficitaires. Même si février et mars - où l'on note respectivement 13 et 9 jours de pluie - sont très couverts, les hauteurs relevées sont déficitaires car ces précipitations hebdomadaires n'excèdent pas 2 mm. Des orages de grêle localisés (Vaison) sont observés.

Le bilan pluviométrique hivernal atteint ainsi très péniblement 44 % de la valeur normale, avec seulement 71 mm ! En conséquence, les chantiers de taille sont très efficaces.

Le printemps débute ensuite dans une ambiance temporairement sèche. Le mois d'avril est presque conforme aux valeurs normales avec 53 mm (déficit de 20% toutefois) mais le fait marquant réside dans les hauteurs de pluies relevées sur les mois de mai et juin avec respectivement 98 et 79 mm, soit 140 et 184 % de la valeur normale. Ces mois sont les plus pluvieux du millésime. A la fin du printemps le déficit pluviométrique s'est alors réduit à 17 % de la valeur normale. Ces fortes hauteurs de pluies surviennent au moment où la vigne est la plus consommatrice en eau et permettent ainsi de limiter la contrainte hydrique.

De même, les températures sur ces trois mois sont toujours supérieures aux valeurs de saison et hâtent la croissance. Ces conditions incitent à la vigilance et forcent à être réactif. Les chantiers d'ébourgeonnage, de relevage, ... sont très rapprochés ; le travail du sol doit être soigné car la croissance des adventices est très rapide et la pression des maladies (mildiou) très importante. Le vent, discret, reste orienté au sud.

Dans ces conditions, la floraison débute vers le 10 mai dans les secteurs précoces et les premières baies verrées sont observées le 20 juin.

Enfin, **l'été** est encore une fois très sec. Les trois mois d'été totalisent seulement 84 mm ce qui représente 48 % de la valeur normale sur la période.

Au niveau thermique, l'été est plutôt frais. Les températures relevées sont toujours inférieures aux valeurs de saison. Le mistral se remet à souffler dans une ambiance

fraîche et permet de limiter les dégâts dus au mildiou. Les pertes de récolte sont parfois conséquentes mais restent cantonnées à des situations extrêmes, vigoureuses et non maîtrisées.

La véraison est précoce, on observe 70% de baies verrées sur syrah au 10 juillet dans les secteurs les plus précoces du Gard et jusqu'à 5 à 10% sur le centre Vaucluse.

Maturation et vinifications

Le spectre des millésimes en « 7 » hantait tous les esprits superstitieux à la veille de la maturation.

Les conditions humides de fin de printemps, la pression des maladies cryptogamiques, l'entassement du feuillage, la très faible coulure ainsi que le rendement physiologique légèrement plus important qu'en 2006 ont effectivement ravivé les peurs vigneronnes. Ce millésime s'annonçait alors comme « un millésime de vigneron », à savoir un millésime où l'influence du travail de l'homme serait plus perceptible que d'ordinaire. On oublie souvent que tous les millésimes se réussissent d'abord dans les vignes ... quels qu'ils soient.

Le premier prélèvement de maturité réalisé le 8 août montrait une petite semaine d'avance sur le millésime précédent. Deux faits marquants ressortaient de cette étude et permettaient de soulager les esprits : les **très fortes teneurs en anthocyanes** et l'état sanitaire très satisfaisant.

La maturation a évolué très rapidement avec des degrés et des teneurs en anthocyanes qui augmentaient très rapidement incitant à commencer les vendanges dès la fin août dans les secteurs les plus précoces. Cependant, les **conditions météorologiques particulièrement clémentes** ont permis de patienter jusqu'à la maturité optimale, nécessaires à la réalisation des grands rouges.

L'écart entre maturité phénolique et maturité pulpaire était plus restreint, en grande partie grâce au mois d'août frais et sec. Les premières dégustations de baies laissaient entrevoir **la possibilité de réaliser un très bon millésime en vallée du Rhône**.

Au niveau analytique, les faits marquants étaient les bons niveaux de polyphénols (couleur et tanins), le bon équilibre sucres / acides et les teneurs en azote assimilable très satisfaisantes sur moût.

La réception des raisins puis les vinifications se sont ensuite déroulées dans de bonnes conditions - faibles températures des raisins à l'entrée en cave, **état sanitaire parfait**, chantiers de récolte efficaces, conditions climatiques fraîches et sèches. La vigilance était pourtant de mise en raison des pH souvent élevés.

Les fermentations malo-lactiques ont été favorisées, du moins quand les degrés d'alcool acquis n'étaient pas trop inhibiteurs, à savoir en début de campagne.

Par la suite, les arrêts de fermentations alcooliques habituels ont demandé de la vigilance et de la patience ; des départs de malos sur sucres ont été fréquents.

Dégustations des vins

Ce qui marque dès que l'on déguste un vin du millésime 2007 en vallée du Rhône c'est, d'emblée, son caractère expressif, aromatique, franc et flatteur.

Que ce soit des dégustations professionnelles ou d'amateurs les avis sont unanimes : les vignerons rhodaniens ont su tirer profit des conditions idéales de maturité et proposent aujourd'hui des vins qui sauront à la fois ravir le cœur des consommateurs modernes et satisfaire l'exigence des dégustateurs avisés.

En blancs et rosés, le savoir-faire des vinificateurs a su valoriser le potentiel aromatique des raisins arrivés à maturité. **Les parfums sont intenses** – fruits à chair blanche – délicats – notes florales et d'agrumes – et complexes révélant ainsi la personnalité de chaque cépage entrant dans l'assemblage.

Les couleurs sont franches et lumineuses et laissent espérer de longs moments de plaisir.

Les rouges s'échelonnent quant à eux sur une large palette de sensations olfactives et gustatives.

Cette année, l'écart de maturité entre les cépages était moindre, ce qui a permis aux vinificateurs de laisser libre court à leurs envies d'assemblages. Aussi, nous trouvons aujourd'hui des vins rouges friands, puissants, capiteux parfois mais toujours profonds et harmonieux.

Les tanins bien présents sont d'une grande qualité. Leur effet structurant allié à la sensation tactile de finesse et de soyeux, donne une réelle impression de volume et de longueur.

Les intensités colorantes sont exceptionnelles, parfois supérieures aux millésimes mémorables qu'étaient les 2001 ou 2005. Enfin, la fraîcheur et l'équilibre en font d'ores et déjà des vins gourmands et pleins de promesses.

Aussi, après les débuts difficiles et incertains du printemps mais grâce à la volonté et à l'obstination de tous les acteurs de la filière viticole rhodanienne **chacun peut être fier de présenter aujourd'hui cette réussite.**

Gageons alors que ce millésime saura conforter la réputation des vins du Rhône sur le marché national comme à l'export.