

Le gel fait des dégâts



C'est chaque année un fléau que les vigneron redoutent. Le gel n'a malheureusement pas épargné les vigneron en 2017. En Vallée du Rhône, il a sévi les matins des 19, 20 et 21 avril.

Du côté de Saint Pantaléon et Rousset les Vignes par exemple, les pertes sont sévères en AOC, elles sont sensibles sur Vinsobres mais aussi un peu sur le Gard. De nombreux plantiers ont été impactés dans les Côtes du Rhône ainsi que beaucoup de zones IGP.

Mais ce sont surtout les secteurs du Diois (50 % de la récolte), Nord Ventoux et la vallée du Calavon (entre le versant nord du Luberon et les Monts de Vaucluse) qui sont touchés, avec des pertes estimées par l'ODG Luberon entre 30 et 40 %. A noter que la grêle a fait de gros dégâts à St Maurice sur Eygues début mai.

Ailleurs en France, l'Aude et l'Hérault seraient concernés à hauteur de 40000 ha selon les Chambres d'agriculture. Le vignoble alsacien a également été très meurtri : plus de 1000 ha entre 80 et 100 % selon l'Association viticole. Dans le Sud-Ouest et surtout le Bordelais et Cognac, le gel a frappé dans la nuit du 26 et 27 avril. Il serait historique selon les vigneron.

Les vigneron de Bourgogne, Chablis et Val de Loire se sont protégés à l'aide de chaufferettes, feux de paille... pas toujours avec succès. À Montlouis, on a même innové en protégeant le vignoble par des... survols d'hélicoptères. Il semble que l'expérience ait été suffisamment concluante pour s'étendre à l'ensemble de la Touraine.

➤ S.R.

L'ÉVÉNEMENT

Dans un marché du rosé en pleine croissance, les vins rhodaniens – hormis quelques appellations – peinent à trouver leur identité.

Inter Rhône y a consacré une Journée technique.

Rosés : Quelle identité pour les vins rhodaniens ?

L E rosé, c'est un vin dans l'air du temps, il se démarque du rouge par des codes plus simples et accessibles pour le consommateur. Il procure du plaisir immédiat, ce qui correspond bien aux attentes de notre époque où l'on ne sait pas de quoi demain sera fait". Invité à la Journée technique rhodanienne sur le vin rosé organisée par Inter Rhône, le 25 avril dernier au Lycée François Pétrarque à Avignon, Gilles Masson, directeur du Centre du Rosé, l'a confirmé : "La vague du rosé n'est plus une mode car elle dure depuis 25 ans".

Sur ce marché en pleine croissance – la consommation mondiale a progressé de 13 % en 13 ans – la France est le premier producteur mondial, loin devant l'Espagne qui se hisse cependant à la première place pour les exportations. Avec 14 % des volumes produits en France, la Vallée du Rhône est troisième derrière la Provence (42 %) et le Val de Loire (19 %). Certaines AOC en ont fait une spécialité : 46 % des volumes en Luberon, 32 % en Costières de Nîmes et 28 % en Ventoux. Les Côtes du Rhône sont loin derrière avec seulement 7 % (1 % pour les CDR Villages). Météo-sensible, coûteux et compliqué à élaborer, difficile à conserver... le Côtes du Rhône rosé ne fait pas beaucoup d'émules et, de ce fait, n'a pas de véritable identité.

Faut-il pencher du côté des Côtes de Provence, clairs, fruités et ronds, ou au contraire aller vers des rosés de bouche, plus foncés et charnus, à l'instar des Tavel ? "Chacun doit trouver son style, a assuré Gilles Masson. Si tout le monde élabore le même produit, le consommateur n'y trouvera pas son compte. Surtout depuis qu'on lui a expliqué que le rosé n'était pas un sous-produit du rouge mais un vrai vin capable d'exprimer une typicité".

Pour autant, la réflexion avance, comme l'a montré l'intervention de l'œnologue amont du Cellier des Dauphins, Guillaume Valli. "Entre la demande du consommateur d'un rosé frais, fruité, léger et pâle, à boire à l'apéritif, et le Côtes du Rhône rosé actuel,

perçu comme un peu lourd, coloré et destiné au repas, il y a du chemin à faire...". Conscient néanmoins des opportunités à saisir sur ce marché, le Cellier a engagé depuis trois ans une démarche collective avec ses coopératives adhérentes. Échanges techniques, dégustations, nombreux essais... et surtout, un travail sur l'amont pour sélectionner les parcelles adaptées et atteindre la pleine maturité. "C'est le point essentiel, a en effet insisté Laure Cayla, du Centre du rosé, pour obtenir un vin avec des arômes, du gras et pas trop d'acidité". Le Cellier a d'ailleurs mis en place un réseau de 40 parcelles de suivi de la maturité "Spécial rosé" avec le Laco de Suze la Rousse. Mais le message n'est pas toujours facile à faire passer au vigneron, pressé de rentrer sa récolte. "De plus, complète Guillaume Valli, il n'est pas simple de lui expliquer que pour faire du rosé, nous allons utiliser ses très belles syrah bien colorées...".

Confrontés à une concurrence croissante, les Provençaux ont décidé d'aller plus loin dans la différenciation des terroirs, l'adaptation des cépages au changement climatique et aux attentes sociétales en matière de protection de l'environnement. "Il nous faut également travailler sur la conduite de la vigne pour trouver le système cultural le mieux adapté au rosé, sans parler de la vinification et bien sûr, des conditions de conservation" expose Gilles Masson. Une stratégie qui vise à continuer la "belle histoire du vin rosé".



➤ Pour obtenir un bon vin rosé, il est impératif de récolter le raisin à pleine maturité.

➤ Sylvie REBOUL