

Situation du vignoble au 15 Décembre 2011

Etude de la végétation

BILAN DU MILLESIME 2011

COTES DU RHONE MERIDIONALES

Climatologie et phénologie millésime 2011

Toutes les données présentées dans cette publication se réfèrent aux normales saisonnières observées sur la station météo France d'Orange. La normale pour chaque mois, représente la moyenne sur les **59 dernières années**.

Un millésime plutôt sec et chaud.

Par rapport aux normales saisonnières, le millésime 2011 (octobre 2010-septembre

2011) est plus venté, avec sur la période une pluviométrie déficitaire de 20%, mal répartie sur l'année.

Les températures moyennes mensuelles sont supérieures à la normale, 14.78°C contre 14.16°C. (Voir tableau N°1).

Tableau N°1- Comparaison des quatre derniers millésimes à la valeur normale.

Valeurs moyennes sur le millésime					
	2008	2009	2010	2011	<i>Valeur normale</i>
Température (°C)	14.54	14.96	14.12	14.78	14.16
Pluviométrie (mm)	854.3	829.8	784.2	576.1	722.4

L'automne 2010 est froid et sec. On observe un déficit hydrique de 3% par rapport à la normale sur la période octobre-décembre.

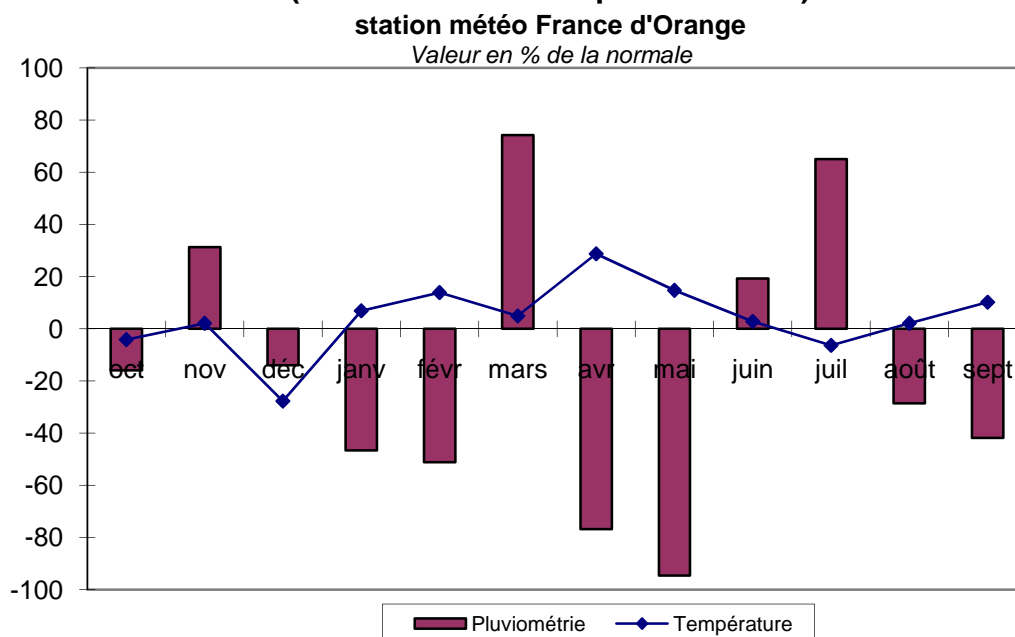
Seul le mois de novembre est arrosé avec 30% de plus que la moyenne mensuelle. Décembre quant à lui est froid avec une moyenne des températures inférieure de 28% à la normale.

L'hiver est sec et doux. Mis à part le mois de décembre, les températures moyennes sont supérieures à la normale.

Fin février on observe que le déficit hydrique s'est encore creusé pour atteindre -18% de la normale (soit un manque de 55 mm).

Le mois de mars pluvieux (+74% par rapport à la normale) permet de réduire considérablement le déficit qui passe, fin mars à -4% de la normale (soit 13 mm).

**Fig.1 : Climatogramme du millésime 2011
(d'octobre 2010 à septembre 2011)**



Comment lire ce graphique : La valeur 0 correspond à la valeur normale (moyenne des 59 dernières années sur la station d'Orange). En Octobre, le cumul des pluies est 16 % inférieur à la valeur normale ; a contrario, les hauteurs de pluies relevées en mars sont supérieures de 74 % à la valeur normale.

Le printemps est très chaud et sec. On enregistre durant les mois d'avril et mai des températures records (température moyenne d'**avril** 2011 : **16.1°C** contre 12°C de température moyenne normale ; température moyenne de **mai** 2011 : **19.4°C** contre 16.9°C de température moyenne normale) ; des durées d'insolation supérieures aux normales (+22% en mai ; +34% en avril) ; ainsi qu'une pluviométrie nettement inférieure aux normales (-77% en avril et -95% en mai).

Les températures de juin sont proches des normales. La pluviométrie supérieure de 19% à la pluviométrie moyenne permet de réduire le déficit creusé au cours des mois d'avril et mai. On enregistre fin juin un déficit hydrique cumulé de **22% (soit -123 mm)** par rapport à la normale (période début octobre-fin juin).

Un été en demi-teinte. Le mois de juillet a été non seulement frais (avec une température mensuelle moyenne inférieure de 1.5°C à la normale), mais également peu ensoleillé avec une durée d'insolation (données météorologiques de la station de Carpentras) inférieure de 5% à la normale.

Non comptant d'être frais et moins ensoleillé, juillet fut également pluvieux avec 65% de plus de pluie que la normale !

Les mois d'août et septembre sont chauds avec des nombres de jours ayant des températures supérieures à 30°C significativement plus nombreuses que la normale (22 jours en août contre 16 jours et 7 jours en septembre contre 2.4 jours). Les durées d'insolation sont également supérieures aux normales (+7% en août et +16% en septembre). Durant cette période on note de faible précipitation (en août -30% par rapport à la normale, en septembre -40% par rapport à la normale). Le déficit cumulé fin Septembre est de 20% (soit -146 mm).

Maturation et vinifications

L'hiver doux et le mois de mars pluvieux, ont favorisé un débourrement homogène et précoce ainsi qu'une croissance rapide de la vigne. C'est le millésime le plus précoce des 15 dernières années.

Le printemps très chaud et sec a permis à la floraison de s'effectuer dans d'excellentes conditions (peu de coulure observée).

Le nombre de grappes était en hausse sur les grenaches, les syrahs et les cinsaults, on s'orientait donc vers un millésime généreux et précoce.

On notait fin juin une avance d'une vingtaine de jours, par rapport à 2010 !

Le début de l'été frais et humide ralenti la croissance et fait fondre l'avance constatée précédemment. Avec ces conditions climatiques, les pressions mildiou et oïdium se sont accentuées à une période où habituellement le risque est moindre.

Les observations au vignoble lors des premiers contrôles de maturité d'août traduisent un état de maturité précoce sans plus, loin des 20 jours de fin juin, ainsi qu'une certaine hétérogénéité entre les parcelles, les souches et même à l'intérieure d'une même grappe. On se rapproche du millésime 2009 en termes de précocité.

Aux mois d'août et septembre des températures élevées, un bon ensoleillement, ainsi qu'une faible pluviométrie ont permis à chaque vigneron d'attendre l'homogénéité de maturité au vignoble et d'avoir le libre choix pour optimiser sa récolte.

Les fortes chaleurs de septembre et d'octobre ont également contribué à une bonne maturation des raisins ainsi qu'à une concentration de tous les composés des baies.

Les vendanges se sont étalées de la fin août sur les secteurs les plus précoces à la fin octobre pour les plus tardifs.

Les départs en fermentation des moûts ont été assez rapides. L'une des difficultés du millésime a été de maîtriser les températures de fermentation. (En effet les moûts entraient en cuve à des températures élevées, les fermentations s'enclenchaient immédiatement et il devenait difficile d'empêcher ces moûts de monter en température.)

Le fort potentiel alcoolique parfois constaté, les fortes températures pendant toute la période des vendanges, ont obligés les vignerons à beaucoup d'application et de maîtrise, afin de magnifier une matière première prometteuse mais difficile à gérer. Les conditions climatiques estivales ont conduit à obtenir sur les vins des pH élevés, ainsi que des acidités volatiles un peu plus élevées qu'une année normale.

Dégustation des vins

Le millésime 2011 est un millésime à deux visages. D'un côté il y a les vins issus de vendanges précoces qui se caractérisent par des vins francs fruités avec des tannins fondus. Puis d'un autre côté il y a les vins obtenus à partir de raisins ramassés à une maturité plus avancée. Ces vins chaleureux sont alors plus marqués par des arômes de fruits mûrs. Aux notes confiturées s'ajoutent des senteurs d'épices douces. Les tannins sont élégants et d'une grande finesse. Les vins sont soyeux fruités, avec un bon volume en bouche.

Source : OEnologues Inter Rhône