

Situation du vignoble au 1er Décembre 2009

Etude de la végétation

BILAN DU MILLESIME 2009 COTES DU RHONE MERIDIONALES

Un millésime d'exception

Les observations récentes en cave font état d'une petite récolte. Dès les premières observations sur le terrain, après nouaison fin juin, on constatait un faible rendement physiologique, surtout sur grenache, cinsault et carignan avec seulement 10 grappes par cep en moyenne. Le nombre de grappes sur syrah et mourvèdre était quant à lui comparable à 2008.

Cette tendance s'est ensuite accentuée et confirmée pendant l'été avec des situations de sécheresse, parfois très sévères, et des températures moyennes diurnes très élevées. Le nombre de jours très chauds ($T^{\circ}\text{C} > 30^{\circ}\text{C}$) sur juillet et août est de 49 contre 32 habituellement. Les hauteurs de pluies sont également très faibles sur la période estivale, 19 mm seulement accusant de fait un déficit de 77 %, soit 66 mm par rapport aux valeurs normales. Au final, la récolte est déficitaire d'environ 5 à 10 % par rapport à 2008 sur l'ensemble des appellations méridionales.

Les conditions climatiques idéales de septembre ont néanmoins permis d'aborder les vendanges avec sérénité. Les choix de récolte se sont orientés en priorité vers les parcelles où la maturation était la plus rapide et la maturité la mieux accomplie. Constamment guidés par le souci de l'équilibre, beaucoup de vinificateurs ont su éviter le piège de la surmaturation et présentent aujourd'hui des vins rouges colorés, aromatiques et digestes – en parfaite adéquation avec les exigences des consommateurs.

Les intensités colorantes mesurées sur les vins rouges en fin de fermentation alcoolique sont extrêmement élevées - 65 % des vins analysés à ce jour au laboratoire d'Inter Rhône ont une intensité colorante supérieure à 10. Ces valeurs sont supérieures à celles observées sur les millésimes d'anthologie 2007 et 2005. Les IPT sont également importants avec 60% des vins analysés aujourd'hui présentant un IPT supérieur à 60.

Néanmoins, les sensations en bouche sont veloutées, suaves et sans agressivité. Sur ce point 2009 ressemble beaucoup au millésime 2007. Les vins sont gourmands, flatteurs et expressifs. Les tannins très présents et de très grande qualité permettent de rapprocher ce millésime des grandes réussites de 2005. Avec un bémol cependant pour les grenaches cultivés sur les terroirs très chauds où les concentrations en anthocyanes sur raisins étaient faibles à moyennes et le déséquilibre sucres / polyphénols important. Cette année encore les cépages secondaires, de très bonne maturité, ont permis sur ces cas isolés de tempérer la générosité du grenache. Carignan, cinsault et mourvèdre confirment à nouveau leur importance dans la qualité des assemblages.

Sur les appellations septentrionales, les vins produits en 2009 resteront sans doute longtemps dans les annales. Toutes les qualités que l'on est en droit d'attendre d'un grand vin rouge de la vallée du Rhône y sont rassemblées : franchise, expression, volume, puissance, finesse, élégance.

Enfin, la bonne surprise du millésime concerne les vins blancs et rosés. Si effectivement on s'attendait à faire un très grand millésime en rouge, réussir les blancs et rosés semblait plus difficile. Les températures élevées, la sécheresse estivale, les faibles volumes ainsi que les maturités rapides ne laissaient pas beaucoup d'espoirs. Mais finalement les blancs et rosés récoltés à temps sont expressifs, très aromatiques et ne manquent ni de fraîcheur ni de volume ni de gourmandise.

NB : Les données météorologiques sont issues de la station d'Orange.

Source : Oenologues Inter Rhône