

Situation du vignoble au 1er Décembre 2010

Etude de la végétation

BILAN DU MILLESIME 2010 COTES DU RHONE MERIDIONALES

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 57 dernières années.

Un millésime ensoleillé, venté avec un hiver humide.

Par rapport aux normales saisonnières, le millésime 2010 (d'octobre 2009 à septembre 2010) est plus venté, avec sur l'année une pluviométrie légèrement supérieure à la moyenne cependant mal répartie sur l'année. Si l'on regarde les données mensuelles 2010 (voir tableau N°1 en annexe), les jours où la vitesse du vent a été supérieure à 16 m/s sont plus nombreux sur toute l'année (+25 %). Les températures moyennes mensuelles sont équivalentes aux normales, avec une valeur annuelle de 14,12 °C contre 14,16 °C pour les normales (voir tableau N°2).

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

<i>Valeurs moyennes sur le millésime</i>					
	2007	2008	2009	2010	Valeurs normales
Température (°C)	15,45	14,54	14,96	14,12	14,16
Pluviométrie (mm)	548	854	830	784	722

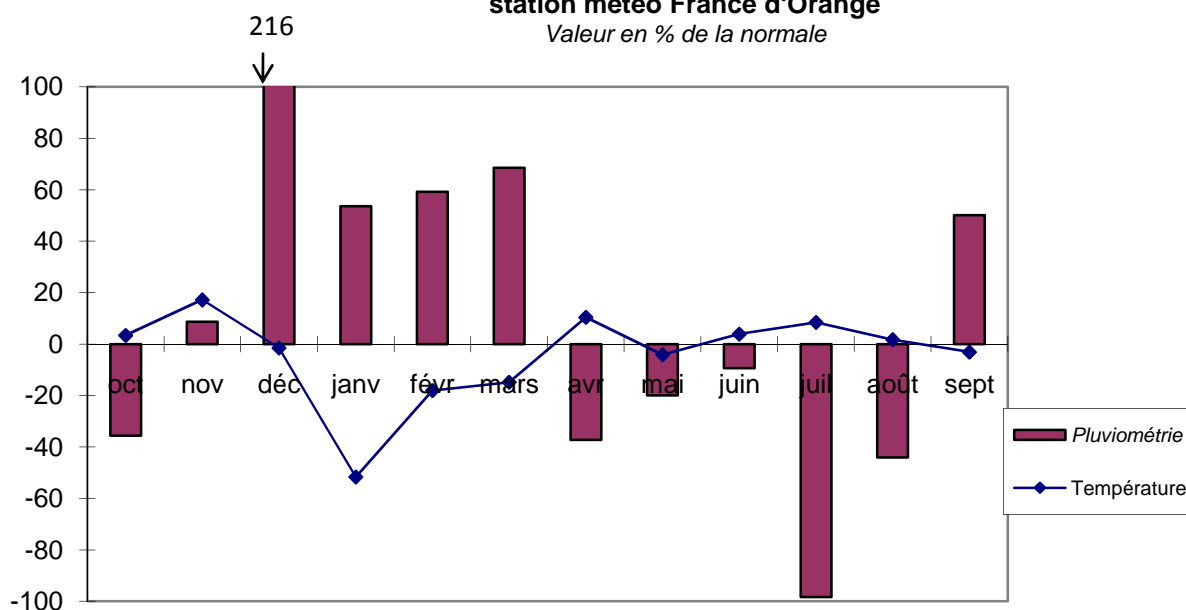
Par contre, les quantités d'eau tombées d'octobre 2009 à septembre 2010 sont excédentaires. Les hauteurs de pluies relevées sur le millésime 2010 sont 8% supérieures à la valeur normale (784 mm en 2010 contre 722 mm pour la normale) – la fin de l'automne et l'hiver ayant été particulièrement arrosés avec par la suite un printemps et un été déficitaire (cf. fig. 1).

L'automne 2009 est venté et doux. Octobre et novembre ont été assez doux avec des températures supérieures aux valeurs normales (jusqu'à 27°C le 1 octobre et 20°C le 20 novembre).

Au niveau pluviométrique, Le mois d'octobre est sec (69 mm contre 107 mm pour la valeur normale), on relève 247 mm sur la période, ce qui représente un excédent de 112 % par rapport à la valeur normale, le mois de décembre cumulant à lui seul 110 mm. Seul le mois d'octobre est déficitaire (-36%). L'ensoleillement est largement excédentaire (+25%) en raison d'un mistral particulièrement offensif. octobre est le mois le plus venté avec 24 jours de vents et des rafales supérieures à 100 km/h !

Fig.1 : Climatogramme du millésime 2010 (d'octobre 2009 à septembre 2010)

station météo France d'Orange
Valeur en % de la normale



Comment lire ce graphique : La valeur 0 correspond à la valeur normale (moyenne des 57 dernières années sur la station d'Orange). En Octobre, le cumul des pluies est 35 % inférieur à la valeur normale ; a contrario, les hauteurs de pluies relevées en décembre sont supérieures de 216 % à la valeur normale.

L'hiver est pluvieux et froid. Les précipitations sur la période sont récurrentes. On relève également plusieurs épisodes neigeux en vallée du Rhône avec un pic d'intensité la première semaine de janvier où il est tombé sur Orange et sa région près de 40 cm de neige. A la sortie de l'hiver le bilan pluviométrique atteint les 504 mm, soit 133% de la valeur normale.

Au niveau thermique, l'hiver 2010 est le plus froid de ces 15 dernières années, on relève jusqu'à -10,8°C le 18 janvier, mois le plus froid de l'hiver.

L'insolation sur la période est très déficitaire en raison d'une couverture nuageuse omniprésente.

Le printemps qui suit est normale avec cependant de nombreux épisodes pluvieux avec de faibles précipitations au mois de mai qui fait que l'ensoleillement est déficitaire depuis le début de l'année avec au niveau thermique, un déficit de température de -0,4°C depuis le début du millésime.

Dans cette ambiance, et après un débourrement plutôt tardif, la floraison s'étale à partir du 20 mai sur 2 à 3 semaines.

A noter au moment de la floraison un épisode de froid qui provoqua une forte coulure des grenaches et plus particulièrement des vieilles parcelles.

De plus, aucun dégât de grêle n'est à déplorer ce printemps

Enfin, **l'été** débute par un mois de juillet sec (1 mm sur tout le mois) et chaud (25 jours à plus de 30°C) qui cependant n'a pas permis de rattraper le retard accumulé par rapport à 2009 mais on se retrouve dans une configuration plus dans les normes.

Le mois d'août est sec (-30%) mais peu de situations séchantes dû à une demande en eau atmosphérique raisonnable ; peu de vent fort, bonne fraîcheur des nuits, absence de températures extrêmes et de bonnes réserves en eau hivernale.

Au niveau thermique, les données sont conformes aux relevés habituels. Les températures sont très proches des valeurs normales. Les pluies du début du mois de septembre permettent de limiter les pertes par déshydratation mais font craindre pour les conditions de récolte cependant celles-ci se feront dans de très bonnes conditions climatiques.

Maturation et vinifications

Le millésime 2010 est un des millésimes les plus tardifs de la décennie, se plaçant au niveau de 2004.

Après un hiver froid et pluvieux la vigne a démarrée avec lenteur dû à un printemps assez frais, surtout début mai avec une période de froid qui est venu perturber la floraison provoquant ainsi une perte par coulure, surtout sur les vieux grenaches et a retardé l'avancement de la végétation.

L'état sanitaire est resté bon durant la saison avec une pression mildiou modérée mais avec une pression oïdium plus importante a été observée surtout en juillet. Cependant la vigilance des vigneronnes a permis de maintenir un bon état sanitaire globalement.

Le premier point de maturité sur le réseau des AOC de la vallée du Rhône a été réalisé le 17 août. On observait alors un retard de véraison correspondant à celui de la floraison, les fortes températures du début juillet n'ont pas permis de rattraper le retard. Beaucoup de parcelles (grenache et Carignan surtout) ne sont qu'à 50 voir 60%, l'hétérogénéité sur le grenache est assez importante. Le retard estimé était de 15 jours par rapport à 2009 avec des prévisions de dates de récolte proches de celles observées en 2008.

L'autre fait marquant était le **faible poids des 200 baies**, avec - 15 à - 20 % par rapport à l'année antérieure. Ceci relié au faible rendement physiologique confortait l'idée de réaliser une petite récolte en vallée du Rhône.

Au niveau analytique, outre le retard dans l'accumulation des sucres et les fortes valeurs d'acidité totale, le potentiel phénolique était très au dessus de la moyenne constatée ces dix dernières années, laissant ainsi présager de belles couleurs en fin de vinification au vu du ratio pellicule / jus plus favorable cette année.

Les vendanges ont débuté autour du 10 septembre de manière très ponctuelle et dispersée avec un pic d'activité vers le 20 septembre, soit une dizaine de jours plus tard qu'en 2009. **Ce millésime est tardif** - la récolte s'étant poursuivie jusqu'à la mi-octobre dans certains secteurs.

Les pluies du début septembre ont provoquées une certaine inquiétude dans les secteurs précoces vis-à-vis de l'état sanitaire, mais celle-ci s'est révélée infondée du fait que les pellicules étaient fermes et épaisses, sauf pour les parcelles qui ont subi des attaques de vers de la grappe (de troisième génération).

Cependant les pluies de septembre ont permises dans les secteurs plus tardifs de favoriser une bonne évolution des maturités et de réduire un peu les pertes dues aux coulures du printemps.

Dans l'ensemble, ce millésime se caractérise par une très belle couleur, des acidités assez fortes et des degrés alcooliques modérés.

Dégustations des vins

Le millésime 2010 ayant été plus tardif il a fallu attendre un peu plus que d'habitude pour réellement se faire une opinion sur le niveau qualitatif des vins produits en vallée du Rhône. Beaucoup de fermentations malo-lactiques sont encore en cours, voire non faites, tant le début d'hiver est rude et les températures limitantes.

Néanmoins, le **fort potentiel aromatique et tannique** d'avant vendanges a été préservé. Les blancs et les rosés sont francs, friands et très expressifs. Les arômes typiques de nos cépages sont bien présents, selon les proportions entrant dans l'assemblage, tel que des fruits à chair blanche avec des notes florales et d'agrumes. **Les couleurs sont nettes et attractives.** Les vins sont purs et d'une grande finesse.

Pour les rouges, la très forte teneur en Anthocyanes donne des couleurs profondes et denses. La bonne qualité du raisin promet des vins très aromatiques, francs et complexes. Les températures fraîches observées en août et septembre ont effectivement permis de conserver le riche potentiel aromatique des raisins.

Les équilibres sont parfaits et les acidités ressenties et mesurées début septembre ont eu le temps de s'estomper au profit d'une sucrosité conforme au style de nos appellations. Enfin, à la richesse phénolique s'ajoute cette année encore une grande finesse des tanins, et un très joli grain, qui confèrera sans aucun doute à ce millésime un potentiel de garde non négligeable.

Enfin, on peut dire que l'ensemble des acteurs ont su tirer le meilleur de ce millésime et de ce fait nous avons une relative homogénéité des vins sur l'ensemble des appellations de la vallée du Rhône avec un très bon niveau qualitatif global.

Source : Oenologues Inter Rhône