

BILAN DU MILLESIME 2013

1 – CLIMATOLOGIE ET PHENOLOGIE D'OCTOBRE 2012 A SEPTEMBRE 2013

Toutes les données présentées dans ce bilan se réfèrent aux normales saisonnières observées sur la station météo France d'Orange. La normale pour chaque mois, est calculée sur la période de référence 1981 à 2010.

La pluviométrie cumulée d'octobre à septembre est de :

709.1 mm en moyenne

715.8 mm pour le millésime 2013

588 mm pour le millésime 2012

Le millésime 2013 est donc proche de la normale, mais il existe un très fort contraste avec le millésime 2012 (+128 mm).

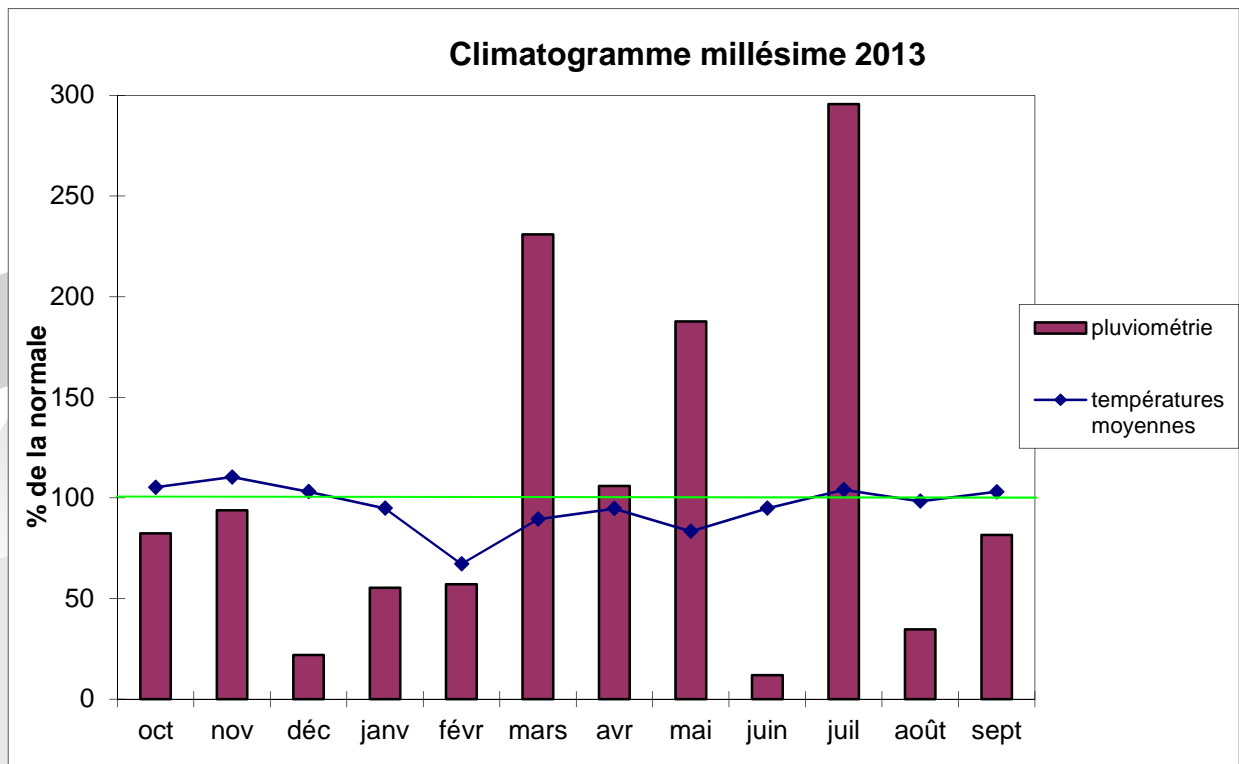
La pluviométrie du millésime 2013 met en évidence trois mois particulièrement arrosés, avec des cumuls bien au-dessus des normales :

Mars : 230.98 % de la pluviométrie normale

Mai : 187.75 % de la pluviométrie normale

Juillet : 295.66 % de la pluviométrie normale

Ces trois mois suffisent à combler le déficit cumulé au cours des autres mois.



Représentation de la pluviométrie et des températures moyennes en % des normales

La lecture de ce graphique permet de constater que l'automne et l'hiver ont été plutôt secs. Par contre la fin de l'hiver et le début du printemps ont été fortement arrosés. Mis à part le mois de juillet l'été fut peu arrosé.

Si on observe la courbe des températures, on note que 2013 est un millésime plutôt frais. En effet, sur 12 mois seulement 5 sont au-dessus des normales. Si l'automne a été doux, l'hiver et le printemps ont été frais et l'été proche des températures normales.



A titre indicatif, la moyenne des températures moyennes mensuelles d'octobre à septembre est de :

14.53°C en moyenne

14.12 °C pour le millésime 2013 (-0.41°C/normales)

15.09°C pour le millésime 2012 (+0.56°C/normales)

Comme pour la pluviométrie, on note de gros écart entre les millésimes 2013 et 2012 (-0.97°C).

Ces températures fraîches, lors du démarrage du cycle végétatif de la vigne expliquent en partie le retard phénologique constaté lors de nos premières observations et ce jusqu'à la date de la récolte, plus proche des dates de vendanges des années 1980 que des années 2000.

Petit rappel sur les conditions climatiques de la deuxième décennie de juin, période de floraison pour la vigne cette année. On a observé au cours de cette période des températures très élevées ; 10 jours avec des températures supérieures à 25°C et 4 jours avec des températures supérieures à 30°C. Au cours de ces journées on a pu constater de fortes amplitudes thermiques. Par ailleurs la minéralisation des éléments nutritifs du sol ayant été retardée du fait des faibles températures hivernales et printanières, les éléments nutritifs se sont donc retrouvés à disposition de la vigne à cette période, favorisant ainsi la croissance végétative au détriment de la floraison.

Ces températures élevées, voire très élevées, les fortes amplitudes thermiques journalières, ainsi que la forte croissance de la vigne sont autant de facteurs qui peuvent expliquer le phénomène de coulure observé cette année sur le grenache qui était en pleine floraison la deuxième décennie de juin. Il ne faut pas oublier le fort impact du gel subit par le vignoble et notamment par le grenache lors de l'hiver 2012-2013, qui a sans doute aussi joué un rôle sur la physiologie du millésime 2013.

Concernant la période de récolte les températures proches des normales saisonnières, et plus fraîche du au retard de maturité ont permis de rentrer une vendange à bonne température, ce qui a contribué au bon déroulement des fermentations alcooliques.

De plus la faible pluviométrie d'août et septembre a permis la maturation des raisins dans de bonnes conditions ; les 3 jours de fortes pluies d'octobre n'ont pas perturbé le déroulement des vendanges et tout a pu être récolté dans de bonnes conditions.

2 – VINIFICATION

LES VINS ROUGES

Les fermentations alcooliques se sont parfaitement bien déroulées dans l'ensemble avec des degrés potentiels un peu moins élevés que ces derniers millésimes.

Malgré quelques fermentations rapides, on a obtenu de belles extractions, avec des couleurs conséquentes et présentant de belles nuances brillantes, ainsi que de jolis tanins.

Des macérations prolongées ont permis d'obtenir des vins plus charpentés et colorés.

Les syrahs et les mourvèdres ont apportés, fruits, couleur et tanins et les grenaches fruits et volume.

Au final on a des vins équilibrés, présentant une belle concentration, une puissance aromatique et beaucoup de gras.

Les fermentations malo-lactiques se sont enclenchées rapidement après les fermentations alcooliques ; ce qui a permis de mettre au propre les vins précocement.

Les acidités plus élevées constatées lors des premières analyses de moûts ne se sont pas retrouvées sur les vins finis.

LES VINS BLANCS ET ROSES

Les fermentations alcooliques se sont bien passées, les vins obtenus présentent un bel équilibre avec une belle acidité et un joli volume en bouche.

Au niveau aromatique, on a de très belles notes florales et fruitées.

CONCLUSION

Si 2013 est un millésime tardif, quant au début des vendanges, ces dernières ont été plus rapide, du fait certes d'un manque de récolte du à la coulure, mais aussi par une maturation concomitante des différents cépages. De ce fait la période de vendange sur chaque exploitation a été plus courte.

Les fermentations malo-lactiques précoces, font que début novembre déjà de nombreux vins étaient terminés.

Donc au final même si les vendanges ont commencé plus tardivement, les fermentations ne se sont pas terminées beaucoup plus tard qu'à l'accoutumé.

Le millésime 2013 s'annonce à la fois comme un millésime de garde avec de très jolis vins concentrés et puissants. Mais également comme un millésime fruité avec des vins plus légers présentant une belle rondeur. C'est donc un millésime que l'on peut dès à présent déguster et que l'on pourra redécouvrir dans quelques années.

Source : Œnologues Inter Rhône