

## BILAN DU MILLESIME 2014

### 1 – CLIMATOLOGIE ET PHENOLOGIE D'OCTOBRE 2013 A SEPTEMBRE 2014

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

762.2 mm pour le millésime 2014

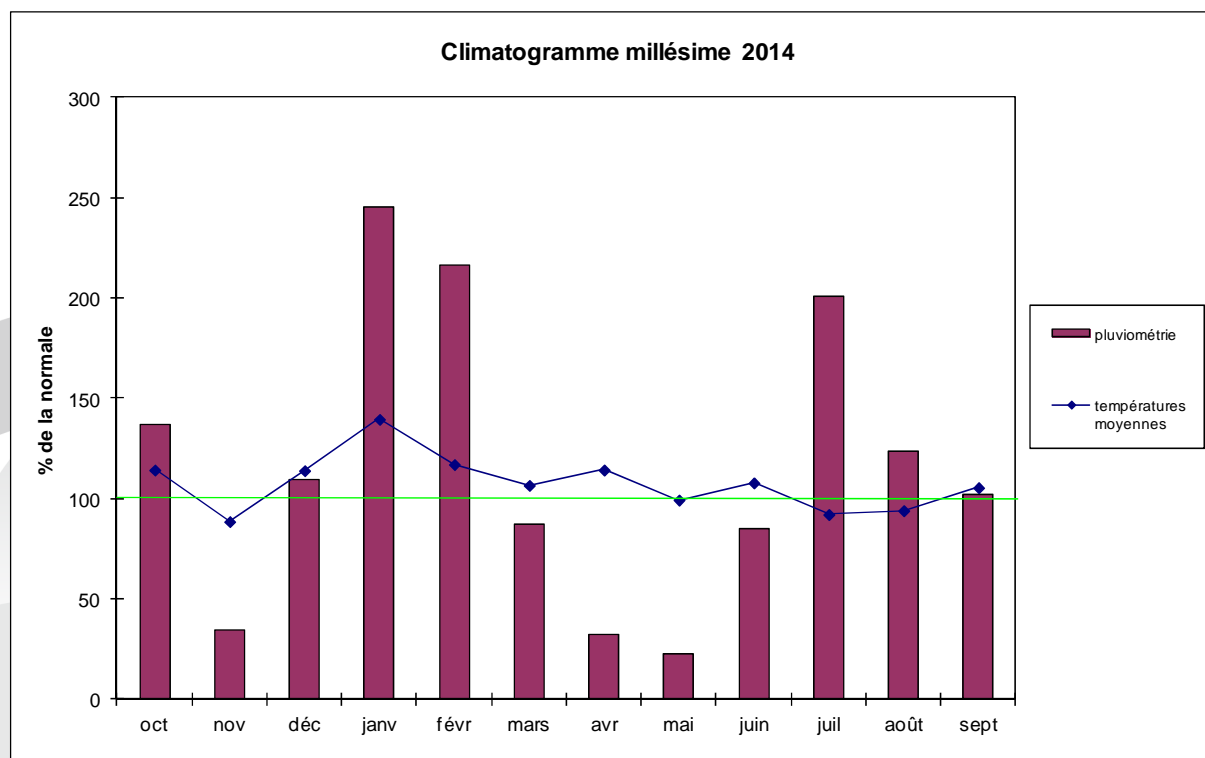
Le millésime 2014 est donc plus arrosé que la normale, et caractérisé par de forts cumuls en hiver et en été.

La répartition de cette pluviométrie du millésime 2014 est assez atypique avec 3 mois qui présentent des cumuls bien au-dessus des normales :

Janvier : 245.49 % de la pluviométrie normale

Février : 216.14 % de la pluviométrie normale

Juillet : 201.08 % de la pluviométrie normale



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

A la sortie de l'hiver fin mars on constatait un cumul de pluviométrie supérieur de 100mm à la normale.

Les températures hivernales ont été largement au-dessus des normales saisonnières.

Le millésime apparaissait précoce avec un débourrement vers la mi-mars dans les secteurs Gardois les plus précoces.

La tendance s'est ensuite inversée avec un printemps particulièrement sec marqué par un déficit de pluviométrie de l'ordre de 100 mm par rapport à la normale sur la période mars-avril-mai.

Fin juin dans certains secteurs la vigne présentait des symptômes de stress hydrique. Les températures sont restés au dessus des normales jusqu'en juin.

L'été a été marqué par une pluviométrie régulière parfois importante et a caractère orageux, à noter l'épisode de grêle et de vent fin juillet dans le Gard Nord (certains vignobles détruits à 100%).

Durant cette période (Juillet et août), les températures ont été inférieures aux normales.



Ces pluies estivales ont eu pour conséquence de maintenir une forte pression sanitaire sur le vignoble. De plus les températures basses de l'été ont obligé les vinificateurs à repousser le plus possible la date de récolte pour obtenir une maturité optimale.

Le millésime 2014 apparaît comme étant le plus tardif des années 2000. (vendanges mi septembre sur Tavel).

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


14.56°C en moyenne

14.13 °C pour le millésime 2013 (-0.43°C/normales)

15.18°C pour le millésime 2014 (+0.62°C/normales)

Le millésime 2014 est un millésime proche de 2012 aux regards des températures.

Tableau N°1 : SYNTHESE CLIMATOLOGIQUE DU MILLESIME 2014  
(Valeurs remarquables et comparaisons à la normale)

	automne			hiver			printemps			été		
	oct-13	nov-13	déc-13	janv-14	févr-14	mars-14	avr-14	mai-14	juin-14	juil-14	août-14	sept-14
T°moyenne	+	-	+	++	+	+	++	=	+	-	-	+
Durée insolation	-	-	+	-	--	+	+	+	+	-	=	=
Hauteur précipitations	++	---	+	+++++	+++++	-	--	---	-	+++++	+	=
% hauteur précipitation par rapport à normale	<b>137%</b>	<b>35%</b>	<b>109%</b>	<b>245%</b>	<b>216%</b>	<b>87%</b>	<b>32%</b>	<b>23%</b>	<b>85%</b>	<b>201%</b>	<b>124%</b>	<b>1%</b>
T°C la plus chaude du mois (observée le )	26,7 le (02)	22,6 le (07)	15,9 le (22)	15,4 le (12)	16,5 le (15)	23,6 (le 17)	25,2 (le 24)	29,2 (le 21)	36,8 ( le 12)	33,7 (le 17)	32,9 (le 28)	32,2 (le 07)
Nombre de jours très chauds (T°C>30°C)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
T°C la plus froide du mois (observée le)	2,1 le (12)	-0,6 le (07)	-5,4 le (04)	-2,4 le (22)	-1,7 le (03)	0,1 (le 07)	2,8 (le 20)	5,8 (le 05)	8,6 (le 12)	12,6 (le 01)	10,5 ,(le 22)	8,5 (le 27)
Forte Gelée (< -5°C)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Fort Orage (Grêle)	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Nombre de jours où le vent >16m/s	-	+	-	---	--	-	++	++++	-	++	-	<b>9</b>
Vitesse maximale du vent (Km/h)	<b>126,7</b>	<b>113</b>	<b>95,8</b>	<b>78,1</b>	<b>87,5</b>	<b>108,4</b>	<b>102,2</b>	<b>103,3</b>	<b>77</b>	<b>90</b>	<b>77</b>	<b>90,7</b>
<b>Sources :</b>  <b>Insolation : données de Carpentras - tout autre paramètre : données d'Orange</b>												
(=) Idem normale      (+) plus élevé que la normale      (-) moins élevé que la normale normale=moyenne des 58 dernières années pour Orange et des 47 dernières années pour Carpentras												

## 2 – VINIFICATIONS

En raison des conditions climatiques de l'été, l'avance constatée en début de saison a fondu régulièrement pour arriver à des dates de récoltes tout à fait classiques.

La maturité s'est déroulée dans un climat très tempéré. Elle a été lente et régulière avec des nuits froides, propices à la synthèse des polyphénols (tanin, couleur). Seule la période entre le 25 août et le 15 septembre a été un peu plus chaude.

La qualité des vendanges a été en lien direct avec l'intégrité du feuillage bien malmené par les attaques de mildiou tout au long de l'été. Par ailleurs un certain nombre de parcelles ont été touchées à des degrés divers par de l'oïdium. La pression des maladies cryptogamiques très faible en début de campagne s'est fortement accrue après la mi-juillet, période où généralement elle se relâche. A l'approche de la maturité, il a fallu surveiller de près le botrytis en embuscade. Il n'y a eu décidément aucun répit pour les vignerons.

Le comptage des grappes effectué début juillet avait mis en évidence une charge confortable, conforme à la moyenne des 25 dernières années. L'élément le plus significatif étant la charge du grenache qui a enfin retrouvé un niveau de production correct. L'alimentation hydrique régulière des vignes a, par la suite, accentué le volume de récolte avec de belles grappes et un rendement en jus élevé.

En cave, les fermentations ont été très rapides, sans aucun problème de démarrage et des degrés inférieurs de -0.5 à -1 % vol par rapport à l'année précédente. On a observé de fortes disparités dans les richesses en sucre des moûts selon les secteurs et les exploitations qui s'expliquent par la charge, la qualité du feuillage et le niveau des précipitations.

Les acidités qui paraissaient fortes à l'encuvage ne se sont pas retrouvées sur les vins finis. On note même des pH élevés.

Il a fallu beaucoup travailler les macérations (remontages, pigeages, thermovinification...) et les prolonger pour optimiser l'extraction des couleurs et des tanins. Les fermentations malo-lactiques se sont enclenchées facilement, ce qui a permis de stabiliser les vins rapidement.

Pour la partie septentrionale, les conditions climatiques ont permis de conserver de bonnes acidités. En conséquence les blancs sont particulièrement expressifs, notamment ceux issus de viognier. L'équilibre des vins blancs laisse entrevoir un millésime exceptionnel.

Les vins de syrah offrent de belles perspectives d'évolution et reflètent bien l'expression des différents terroirs. A la dégustation, ils offrent de belles robes violacées et des tanins soyeux et élégants.

Les vins de la partie méridionale sont marqués par un retour en force du grenache, cépage dominant qui donne des vins ronds en bouche aux arômes de fruits rouges et de poivre typiques des vins du Rhône sud. Les degrés alcooliques sont sans excès et les structures souples. Le climat tempéré du millésime a été favorable à l'expression aromatique des vins rosés et des vins blancs qui sont de très belle qualité alliant puissance aromatique et fraîcheur.

Source : *Cœnologues Inter Rhône*