

2001 : un millésime supérieur à 2000 ?

Comme en 2000, les conditions climatiques de 2001 dans les Côtes du Rhône

méridionales ont été très favorables. Les vins blancs et rosés sont prometteurs,

les rouges colorés et structurés mais plus hétérogènes.

Comme le millésime 2000, l'année 2001 a bénéficié d'une climatologie très favorable et donc d'un état sanitaire remarquable.

Les vins blancs et rosés semblent actuellement très prometteurs et peut-être supérieurs à 2000.

Par contre, pour les rouges, le millésime 2001 apparaît beaucoup plus hétérogène car des vins remarquables par leur couleur et leur structure jouxtent certaines "productions" de qualité moyenne. Il faut dire que le début des vendanges a posé un sérieux cas de conscience aux vignerons ! En effet, sur l'ensemble du vignoble des Côtes du Rhône méridionales, un été très sec et caniculaire, un début des vendanges au mistral soutenu, ont permis d'obtenir des raisins très sains. La charge était raisonnable et régulière, avec des baies de petites dimensions et des faibles rendements en jus. Mais cette apparence prometteuse et exaltante masquait un déséquilibre entre la maturité alcoolique et la maturité phénolique. Il s'agissait, en fait, plus de concentration due aux fortes chaleurs que de maturité.

De fait, le potentiel alcoolique était présent, comparable à l'année dernière, mais la richesse polyphénolique n'était pas encore à son maximum.

Ces observations sont, néanmoins, à moduler en fonction des secteurs géographiques (meilleure régularité qu'en 2000).

En effet, face au décalage entre les taux de sucres fermentescibles et les polyphénols des raisins sains des interrogations émergeaient :

Quand devait-on commencer la cueillette ?

Jusqu'où fallait-il laisser monter les "degrés" pour attendre une hypothétique "couleur" ?

Comment éviter d'avoir des vins soit trop alcoolisés avec une robe et une structure satisfaisantes, soit bien alcoolisés mais légers et pâles ?

Les études de maturité, ainsi que les premières

analyses sur moûts, ont mis en évidence un bon équilibre acide (pH satisfaisant).

Les teneurs en azote assimilable, toujours hétérogènes, présentaient une valeur moyenne assez bonne (et en effet, peu d'arrêt de fermentation alcoolique).

Une dégradation rapide des sucres a suivi des départs difficiles dus à une température de début septembre exceptionnellement fraîche.

On a pu constater des cas fréquents de production de mousse importante débordant des cuves, rendant le travail en cave délicat et la gestion du nettoyage plus exigeante.

Une extraction laborieuse

La fermeté constatée des baies et l'épaisseur des pellicules ont rendu l'extraction des couleurs et des tanins plus laborieuse. Ceux-ci se sont libérés tardivement sur la fin de la fermentation alcoolique, d'où l'intérêt de respecter des temps de macération un peu plus longs que de coutume.

Une autre conséquence de la fermeté des baies a été l'évolution, au cours de la fermentation, des caractéristiques des moûts. En effet, les jus étant libérés progressivement compte tenu de l'hétérogénéité des baies, le pH et le taux d'acide malique ont augmenté sensiblement.

Le radoucissement des températures, constaté au mois d'octobre, a facilité les fins des fermentations alcooliques et le déroulement rapide des fermentations malo-lactiques. Cependant, l'arrivée brutale d'une nouvelle période de froid en a bloqué une partie.

Ces basses températures, installées en novembre et en décembre, ont provoqué une rapide clarification des vins, ainsi qu'une précipitation importante des tartres, prémices d'une bonne stabilisation tartrique.

L'évolution des acidités sur les vins finis laisse cependant quelques soucis. Certains vins se trouvent à des seuils d'acidité très faibles, et avec des pH proches de 4.00.

Ces vins fragiles auraient vraisemblablement dû bénéficier d'une acidification opportune au cours de la vinification.

Des vins rouges structurés et aromatiques

Les vins rouges de ce millésime ne présentent pas de défaut particulier.

Si les tanins sont apparus rudes et pointus dès les premiers jours et les vins avec des structures fermes, leur évolution après fermentation malo-lactique et soutirage est plus que satisfaisante.

Les vins se sont arrondis et ont développé de l'ampleur et du gras.

Sur le plan aromatique, les vins nouveaux manquaient d'expression et étaient très fermés.

Leur évolution, tant en structure qu'en expression aromatique, se révèle au printemps particulièrement positive.

Dans une palette riche et variée, les épices et les

fruits rouges bien mûrs sont les arômes dominants de ce millésime.

Il faut noter la discrétion de l'alcool, pourtant présent à des concentrations souvent supérieures à 14.5 % vol. Il n'apporte pas, de manière générale de caractère brûlant en bouche.

Une palette remarquable de vins blancs

L'état sanitaire excellent des raisins blancs a permis l'élaboration de vins droits, francs et expressifs.

La diversité des cépages, des méthodes de vinification et d'élevage, l'utilisation plus ou moins intense des barriques nous offre une palette remarquable de produits qui peut placer certains vins blancs des Côtes du Rhône dans la cour des grands.

Des rosés colorés et aromatiques

Les rosés sont aussi, cette année, remarquables par des robes soutenues, aux nuances de cerise. Ils ont une très forte présence en bouche et un tempérament chaleureux.



L'année 2001 a bénéficié d'un climat très favorable.