

2002 : Un millésime laborieux

Le millésime 2002 a mis en évidence, si besoin était, l'incidence du travail du vigneron au cours de l'année sur la qualité des vins, mais surtout la valeur des compétences techniques et humaines des œnologues.

À l'occasion de la réunion de préparation annuelle des vendanges de l'Union régionale des œnologues de France, le 23 août 2002, nous faisons déjà, pour le Sud de la Vallée du Rhône, les observations suivantes :

- une présence de foyers de Botrytis dans le vignoble,
- une teneur en anthocyanes supérieure sur le grenache et légèrement inférieure sur la syrah (à la même date),
- une acidité élevée suite aux nuits fraîches,
- une maturité sensiblement plus tardive que l'année précédente (de 4 à 5 jours),
- une charge importante avec des raisins à la pellicule peu épaisse.

Les pluies diluviennes (150 à 600 mm) et surtout la persistance d'une hygrométrie (mesure vraisemblablement intéressante à prendre en compte dans l'avenir) élevée, voire très élevée à la mi-sep-

tembre, ont accéléré la dégradation des raisins. Pour tout le secteur inondé, ces considérations étaient déjà dépassées car la récolte était irrémédiablement perdue. En effet, il était inconcevable d'élaborer un produit destiné à la consommation avec de tels raisins.

Dans les premiers moments, une course-poursuite contre la pourriture s'est engagée.

Les vignerons bien équipés, en mesure de rentrer leur récolte très rapidement (machine à vendanger et volume de cuverie important) ont eu l'opportunité, avec l'enrichissement, de sauver une certaine qualité. D'autres n'ont trouvé le salut qu'à travers un tri rigoureux.

Ensuite et très rapidement, l'amplitude de la dégradation a engendré une autre stratégie.

Les vignerons n'ont récolté que les parcelles épargnées situées sur les coteaux, parcelles qui habituellement ne sont cueillies qu'en fin de campagne. Malheureusement, une partie de la récolte a été vendangée sans précaution particulière.

À la vinification, ce millésime extrêmement délicat a réclamé, à toutes les étapes, cuve par cuve, des soins, des attentions et une réflexion trouvée auprès des œnologues. La preuve a été faite que toutes les méthodes d'extraction qui étaient en nette progression ces dernières années étaient souvent délicates et devaient être pratiquées avec prudence en année difficile.

Des phénomènes atypiques

Très tôt, des phénomènes atypiques furent constatés par les laboratoires d'œnologie et notamment la disparition quasi totale du SO₂ même à de fortes doses, la grande oxydabilité et la faible concentration phénolique de certains moûts.

De ces observations une question essentielle s'est



Les conditions climatiques de 2002 ont été particulièrement difficiles.

imposée : Comment élaborer des vins exprimant la typicité de leur terroir ?

La majorité des raisins manquant de structure, de maturité et de richesse en sucre n'a pu être vinifiée que dans l'objectif d'élaborer des vins souples, francs et fruités, à consommer jeunes.

Les raisins épargnés ont suivi un itinéraire plus traditionnel avec néanmoins une vigilance accrue.

Dans tous les cas, cette année, le "talent" de l'œnologue a été de pouvoir adapter tous les outils œnologiques disponibles aux situations particulières et complexes du millésime.

Contre toutes attentes, les fermentations alcooliques se sont remarquablement bien déroulées.

On a noté peu d'arrêts et des vins bien secs à l'exception de certains raisins dégradés, confits par le Mistral de fin septembre qui ont produit des moûts extrêmement concentrés en sucre.

Les fermentations malolactiques ont tardé à démarrer, puis très actives jusqu'à fin novembre, sont devenues par la suite paresseuses.

Dans l'ensemble, il était conseillé d'éliminer les grosses lies le plus tôt possible.

Ce travail fut délicat car les vins restaient très chargés en raison de la présence importante de glucane, composé qui a engendré fréquemment des lies "flottantes". Ce phénomène prévisible a été une caractéristique du millésime.

Devant la difficulté de clarification spontanée, la mise en œuvre de moyens plus énergiques a été nécessaire : filtration, centrifugation, collage etc.

Au prix de travaux importants et de soins attentifs, les résultats sont plutôt satisfaisants.

Les vins du Sud de la Vallée du Rhône sont, dans l'ensemble, agréables, aromatiques et friands. On peut même découvrir des vins aux expressions traditionnelles.

Dans le Nord, une qualité correcte malgré des conditions climatiques difficiles

À la mi-août, dans les Côtes du Rhône septentrionales, l'état du vignoble était globalement satisfaisant. Les premiers contrôles de maturité indiquaient un niveau équivalent à celui de 2001 avec cependant une acidité élevée, liée à une teneur élevée en acide malique.

Fin août, le temps pluvieux et chaud a entraîné une dégradation de l'état sanitaire. De nombreux foyers de pourriture se sont développés. Les pluies ont

ÉVOLUTION ANALYTIQUE DU MILLÉSIME 2 002

Les analyses des prélèvements effectuées par le Service technique d'Inter Rhône, sur la région des Côtes du Rhône méridionales, montraient dès la fin août des teneurs en anthocyanes supérieures sur grenache, identiques sur mourvèdre et légèrement inférieures sur syrah par rapport aux quatre dernières années et à date équivalente.

Les teneurs en composés phénoliques totaux étaient légèrement inférieures sur grenache, syrah et mourvèdre.

Les teneurs en acides organiques, et ce fut le fait marquant du début de l'étude de maturité, étaient supérieures de 23 % par rapport aux quatre dernières années. Quant aux degrés potentiels, ils étaient inférieurs de 5 % en moyenne.

Les premières pluies de la fin août puis celles plus conséquentes des 8 et 9 septembre ont, par la suite, fortement perturbé l'évolution du vignoble. La maturation évoluait lentement ; les degrés probables augmentaient peu (0,2 à 0,5 % vol. par semaine) et les acidités chutaient de 0,5 à 1,9 g/l suivant les secteurs et l'intensité de la pluviométrie. Les anthocyanes étaient déficitaires sauf sur grenache (+ 7 %) et les composés phénoliques totaux très largement en dessous des teneurs habituellement constatées (de 18 à 27 % selon le cépage).

L'autre fait marquant fut la dégradation très rapide de l'état sanitaire. Les foyers de pourriture grise se sont effectivement généralisés, favorisés par un temps chaud et humide.

Certains secteurs, notamment les plus tardifs, ont bénéficié par la suite de l'influence bénéfique du Mistral. Les vendanges se sont alors déroulées dans de meilleures conditions, d'autant plus que la pluviométrie avait été moindre sur ces mêmes secteurs.

Par conséquent, la décision de récolte a été motivée cette année par l'état sanitaire plus que par la maturité technologique ou phénolique. D'une manière générale, les vigneron ont fait preuve de rapidité et n'ont pas hésité à modifier leur programme de récolte afin de préserver au maximum les potentialités du millésime. Les vendanges ont été rapides, elles ont été écourtées, d'une semaine environ par rapport aux millésimes antérieurs.

également provoqué des phénomènes de dilution, se traduisant par une augmentation du poids des 200 grains et une faible évolution des degrés. Les cépages blancs évoluaient un peu mieux que la syrah.

Début septembre, de nouvelles précipitations accompagnées de grêles causaient une nouvelle dégradation de l'état sanitaire sur l'ensemble du vignoble. Les foyers de pourriture grise se sont multipliés, et des attaques de pourriture acide ont aggravé la situation. L'évolution de la maturité était lente.

Devant la détérioration de l'état sanitaire de la vendange et le blocage de la maturité, une demande de dérogation permettant d'avancer la date de récolte a été demandée et accordée par l'Inao, pour certaines appellations.

De même, le degré minimum a été abaissé d'un demi-degré pour les appellations qui en ont fait la demande.

Les vendanges ont débuté dans la semaine du 9 septembre et se sont déroulées rapidement.

Un tri de la vendange a été nécessaire sur la grande majorité des parcelles, entraînant une baisse du rendement de 10 à 30 % selon les situations. Il a permis d'obtenir une vendange de meilleure qualité.

En effet, on observe dès le printemps 2003 une

très bonne corrélation entre la qualité des différentes cuvées et l'état sanitaire des vendanges récoltées (tenant compte également de l'effet du terroir et du niveau de maturité). L'effort de tri a donc été essentiel sur le plan qualitatif. Il a été largement pratiqué, en vendange manuelle comme en vendange mécanique.

Lors des vinifications, le taux de sulfitage a dû être adapté à l'état sanitaire.

Vinifications en blanc

Une bonne protection contre l'oxydation, suivie d'un débouillage soigneux, ont permis d'obtenir des moûts de blanc avec une bonne tenue à l'air. La fermentation alcoolique s'est déroulée sans incident particulier.

Les vins blancs présentent une bonne fraîcheur aromatique. En bouche, ils sont plus caractérisés par leur finesse que par leur concentration.

Vinifications en rouge

Les moûts présentaient une intensité colorante plus faible que lors des précédents millésimes, les tenues à l'air après sulfitage étaient généralement bonnes. La fermentation alcoolique s'est déroulée rapidement et généralement plus facilement que d'habitude.

Au cours de la macération, les vins ont bien évolué. On a pu noter une baisse de l'acidité et un gain en volume. Les macérations ont donc pu se prolonger au-delà de ce que permettait d'envisager le faible degré de maturité. Le niveau d'acidité volatile est généralement supérieur aux millésimes précédents, il reste cependant tout à fait correct. Dans la phase allant du décuvage, jusqu'au sulfitage effectué en fin de fermentation malolactique, on a pu observer quelques problèmes de tenue à l'air, lors des tests en laboratoire. (vins devenant troubles et brun/chocolat, lié à une sensibilité accrue à l'oxydation).

Les fermentations malolactiques ont généralement été lentes à démarrer et se sont déclenchées bien après les fermentations alcooliques.

Après fermentation malolactique, les vins présentent une couleur et une structure plus faibles que lors des derniers millésimes mais sont en revanche élégants et fruités.

Les vins ont mis beaucoup de temps pour se clarifier, le trouble a persisté quelquefois jusqu'en février, ce qui a rendu l'appréciation gustative difficile.

*Dans l'ensemble, les vins des
Côtes du Rhône et de la
Vallée du Rhône sont agréables,
aromatiques et friands.*



CARACTÉRISTIQUES DES RAISINS EN 2002

- Poids des 200 grains élevé,
- Faible degré de maturité,
- Niveau de polyphénols totaux légèrement inférieur à celui des précédents millésimes,
- Niveau d'anthocyanes inférieur à celui atteint en 2001,
- Acidité élevée par rapport aux précédents millésimes.