

Carte d'identité analytique du millésime 2002

*Ce n'est pas une surprise... D'un point de vue analytique,
le millésime 2002 a été fortement marqué par les
pluies de l'automne. Le point avec les données d'Inter Rhône.*

Pour la dix-huitième année consécutive, Inter Rhône a maintenu son vaste dispositif analytique au sein du laboratoire d'Orange. 808 vins du millésime 2002 ont été analysés cette année et viennent compléter les données accumulées depuis 1985. Le tableau 1 synthétise les caractéristiques analytiques du millésime 2002 obtenues sur ces vins rouges en appellation Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages lors de leur passage à l'agrément.

Le test statistique du K-means permet de regrouper les millésimes suivant leurs caractéristiques analytiques. Depuis 1985, cinq groupes se sont ainsi formés :

> 1989, 1992, 1997 et 2002 : Degré et intensité colorante assez faibles, quantité de SO₂ total élevée, acidité volatile élevée.

> 1985 et 1988 : Bonne acidité totale et SO₂ total faible.

> 1990, 1998 et 1999 : Acidité totale moyenne à faible, intensité colorante et degré élevé.

> 2000 et 2001 : Acidité totale faible, intensité colorante très élevée, degré très important.

> 1987, 1986, 1991, 1993, 1994, 1995 et 1996 : Acidité totale assez élevée, pH faible.

Le millésime 2002 s'apparente donc aux millésimes 1989, 1992 et 1997 de part la forte dose de SO₂ total et une intensité colorante assez faible, dénotant un état sanitaire déficient.

Des raisins ramassés à la hâte

D'une manière générale, le millésime 2002 se caractérise par une acidité totale élevée (la plus élevée depuis la mise en place de l'étude), des degrés moyens, une intensité colorante faible (la plus faible depuis 1997), ainsi que par des teneurs en SO₂ total et en acidité volatile élevées. Ces deux derniers paramètres présentent les teneurs les plus fortes depuis la mise en place de l'étude !

Ce sont surtout les Côtes du Rhône régionaux qui semblent pâtir des mauvaises conditions météorologiques de l'automne dernier. On constate effectivement une nette différence, au profit des Côtes du Rhône Villages, de + 0,55 % vol. pour les degrés, + 1,48 point pour l'intensité colorante et - 0,22 g/l H₂SO₄ pour l'acidité totale. Les teneurs en acidité volatile et en SO₂ total sont, par contre, très similaires d'une appellation à l'autre.

millésime	Ac. Totale g/l H ₂ SO ₄	Ac. Volatile g/l H ₂ SO ₄	pH	T.A.V. % vol.	SO ₂ Total mg/l	Intensité colorante (DO ₄₂₀ + DO ₅₂₀)
1985	3,83	0,36	3,43	12,75	52	4,82
1986	3,46	0,35	3,59	12,33	58	3,72
1987	3,28	0,35	3,59	12,57	57	4,78
1988	3,54	0,36	3,48	12,88	54	5,22
1989	3,30	0,39	3,61	12,71	57	4,77
1990	3,45	0,36	3,67	13,15	59	5,83
1991	3,39	0,37	3,54	12,88	54	4,66
1992	3,34	0,41	3,60	12,46	60	3,96
1993	3,39	0,37	3,59	12,57	54	4,33
1994	3,39	0,37	3,57	12,61	56	4,63
1995	3,44	0,36	3,57	12,64	52	4,67
1996	3,38	0,37	3,57	12,73	55	4,65
1997	3,37	0,38	3,62	12,67	56	4,19
1998	3,33	0,39	3,66	13,02	56	5,64
1999	3,45	0,40	3,61	13,26	57	6,35
2000	3,19	0,39	3,64	13,53	48	6,70
2001	3,18	0,39	3,72	13,67	52	6,67
2002	3,55	0,41	3,59	12,85	67	4,48

Caractéristiques analytiques des vins des Côtes du Rhône
au stade de l'agrément au cours des 18 derniers millésimes

Tableau 1