

## 2000 : Un millésime mythique dans le Sud !

*Grâce à la météorologie, la vendange 2000 a donné de beaux vins chaleureux*

*qui ne décevront pas les attentes de tous ceux qui misaient sur un millésime mythique.*

Comme pour tous les millésimes, en 2000, ce sont les conditions météorologiques des derniers jours de maturité qui ont donné aux vins leurs caractères dominants. Les mois d'été très chauds et secs, avec des nuits également très chaudes, ont concouru à créer des conditions météorologiques favorables à un blocage de maturité. En effet, ce temps laissait présager une maturité précoce. Cependant, les premiers résultats des études de maturité n'ont pas confirmé ces suppositions. La maturation des raisins était bloquée. On a pu observer que la maturité, arrêtée dans un premier temps, a évolué de façon opposée suivant la charge en raisins des souches.

En effet dès la fin août, sur les vignes de charge raisonnable, après l'effet de dilution provoqué par les pluies, le taux de sucre a progressé de manière rapide et importante. Le degré alcoolique sur les prélèvements a augmenté de plusieurs points en quelques jours ! En revanche, les raisins des vignes surchargées ont manifesté une évolution beaucoup plus lente et n'ont jamais atteint un seuil satisfaisant de concentration.

Si, dans l'ensemble, ces éléments sont communs à tous les vignobles, il faut tenir compte de l'hétérogénéité des Côtes du Rhône méridionaux. Terroirs, sol, exposition, altitude, plaine ou coteaux génèrent des vendanges très nuancées d'un site à l'autre.

La généralisation est une simplification trop pénalisante qui tend à effacer la subtilité potentielle de chaque terroir. En effet, il n'est pas rare que des vigneronnes du sud de Remoulins en soient à leur premier soutirage pendant que d'autres, à Valréas, commencent leur vendange. Chaque vallée présente aussi ses propres caractères de maturation, avec souvent des différences d'autant plus marquées que les conditions climatologiques se sont

révélées extrêmes. Les pluies ou les orages, après la véraison, par leur répartition aléatoire, apportent des évolutions de fin de maturité différentes, profitables ou néfastes, suivant leur durée ou leur intensité.

La teneur en tanin s'est montrée excellente dès le départ ; cependant la richesse en matière colorante (les anthocyanes) a présenté un retard et par là même un déficit au niveau de la récolte, en particulier sur les parcelles chargées ou sur les terres profondes. Ce manque s'est largement comblé sur les vignes de production équilibrée.

On a pu constater, au moment des dosages du potassium, une teneur élevée laissant craindre une forte précipitation de l'acidité en bitartrate de potassium en cours de fermentation et pendant l'hiver. Par contre, les quantités d'azote assimilable se sont révélées à un niveau satisfaisant, laissant espérer des fins de fermentation sans complication. Les pluies de fin août ont entraîné un grossissement des baies, tout en restant dans une moyenne habituelle.

Il y a bien des campagnes où l'ensemble de la vendange n'a pas offert un état sanitaire général aussi satisfaisant et cela pendant toute la récolte. Cette qualité exceptionnelle des raisins a permis, dans l'ensemble des Côtes du Rhône méridionaux, de valoriser le meilleur potentiel de la vendange.

### Des fermentations rapides

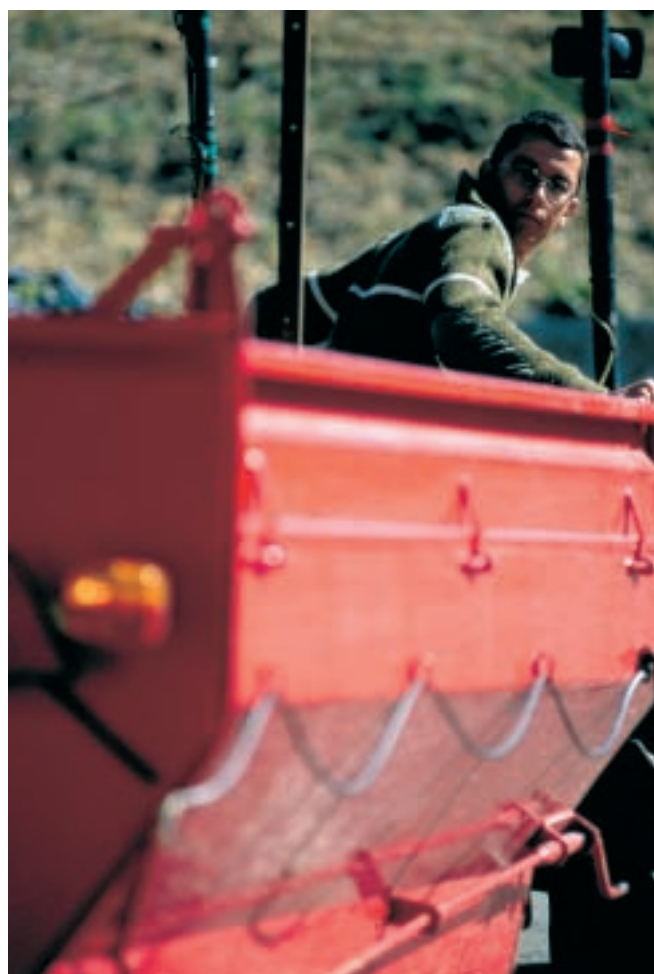
Les températures élevées des raisins à l'entrée des caves ont entraîné des fermentations rapides, surtout en début de campagne. D'autre part, certaines souches de levures semblent avoir développé une cinétique fermentaire particulièrement violente en raison aussi de la bonne teneur en azote et de l'excellent état sanitaire des raisins. Ces fortes températures des moûts ont entraîné

certaines difficultés dans les caves mal équipées. L'extraction de matière tannique pendant les macérations a été intense et rapide, révélant dans certain cas des caractères un peu durs qui ont mis en relief un déséquilibre de structure propre au millésime. Cette particularité surtout sensible à la sortie de la fermentation alcoolique s'est notablement estompée dans les premiers mois d'élevage. Les fermentations très complètes ont été rapides, ne laissant qu'un niveau de sucres résiduels exceptionnellement faible. Les fermentations malolactiques n'ont pas posé de problème en général. Elles se sont enclenchées dès la fin des fermentations alcooliques et se sont déroulées discrètement dans la plupart des cas, même lorsque les sucres n'étaient pas encore complètement épuisés. L'excellent état sanitaire a permis une clarification spontanée et facile des vins. Cela a pu entraîner parfois des phénomènes de réduction.

Les vins blancs de ce millésime présentent une robe assez soutenue où les tons de jaune dominent. Les nuances aromatiques sont surtout marquées par des notes de fruits à chair blanche (pêche, abricot...) mais aussi avec quelques perceptions florales (type fleurs blanches miellées). En bouche, les vins sont dans l'ensemble vifs en attaque avec ensuite du gras et un bon équilibre. Les vins rosés sont caractérisés par les mêmes tendances avec, dans l'ensemble, des robes soutenues pouvant être masquées par des nuances violettes ou bleutées notamment pour les rosés de syrah.

La gamme aromatique de ce millésime porte essentiellement sur des arômes de petits fruits rouges type framboises, fraises des bois, mûres, et tirant parfois vers des nuances épicées. Les vins sont riches et chaleureux, ronds et amples où quelques tanins peuvent parfois être perceptibles. Le millésime 2000 semble avoir mis en évidence les caractéristiques propres au cépage grenache, aussi bien blanc que noir. La syrah, qui s'est un peu moins bien exprimée qu'en 1999, a cependant donné beaucoup de satisfactions. D'autres cépages plus tardifs comme le mourvèdre ou le carignan ont été moins révélateurs.

Dans l'ensemble, les vins rouges se présentent avec des robes soutenues à très soutenues et des reflets rubis noirs voire même noirs pour les vins les plus concentrés. L'expression aromatique est dominée par des arômes fruités mûrs qui témoignent de la belle maturité des raisins. On relève également des sensations de confitures, d'épices et de garrigues.



*Dès la fin août, le taux de sucre a progressé de manière rapide et importante.*

En bouche, ces vins sont concentrés et riches avec de belles structures tanniques et des tanins denses et soyeux.

Les fortes précipitations tartriques qui se sont effectuées pendant les vinifications et l'hiver (très peu marqué, il faut le reconnaître) ont souvent provoqué des déficits acides mais qui sont rarement décelables. D'autre part, leur richesse alcoolique importante n'affecte en rien leur équilibre. Ce millésime se caractérise par des vins colorés, avec des arômes intenses de fruits mûrs et une bouche ronde, riche et chaleureuse.

Le millésime 2000 remarquable par sa climatologie, démontre donc, si besoin en était, que l'état sanitaire des raisins est déterminant dans le bon déroulement des vinifications, de même la maîtrise des rendements est essentielle dans la qualité des raisins et des vins obtenus.