

Dans le Nord, une récolte abondante et de qualité

Malgré un climat assez irrégulier en 1999, la récolte dans le nord des Côtes du Rhône est abondante et de qualité... pour ceux qui ont su la maîtriser (rendement, vinification).

Le climat de l'année 1999, dans le Nord de la Vallée du Rhône, s'est caractérisé par de nombreuses variations, parfois anormales et excessives. C'est surtout le cas pour la période qui s'étale de janvier à début juillet. L'été est chaud, ensoleillé, avec des précipitations bien réparties. Certains accidents ont cependant été déplorés : gel localisé le 14 avril avec quelques dégâts sur les vignobles de Saint-Peray, Comas, le sud de Saint-Joseph et Crozes-Hermitage ; grêle du 2 juin très localisée mais parfois sévère dans les secteurs de Côte Rôtie, le nord de Saint-Joseph ; pluies abondantes début juillet accompagnées de grêle sur les secteurs de l'Hermitage et de Larnage.

L'évolution de la vigne a été similaire à celle de l'année 1998 : débourrement plutôt précoce fin mars début avril ; floraison précoce et de courte durée durant la dernière quinzaine de mai ; nouaison retardée (même situation qu'en 1998) et maturité plutôt précoce. Au niveau phytosanitaire, l'oïdium apparaît début mai et demande une certaine vigilance. Les premiers foyers de mildiou sont repérés vers le 20 mai. Dans le secteur de Côte Rôtie, Condrieu et Chavanay, nous avons enregistré des attaques de black-rot. Quelques foyers de pourriture grise ont été notés. La pourriture acide n'est

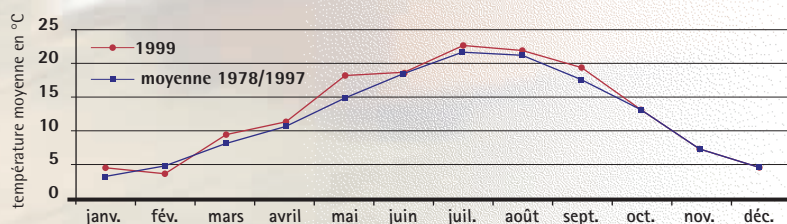
pas un phénomène rare en 1999, en particulier dans les ceps où les grappes sont nombreuses, boudinées, avec des grains blessés.

La maturité s'annonce bien, en particulier dans les parcelles ébourgeonnées, éclaircies et bien conduites. Le poids des 200 grains est élevé. La teneur en acide malique est faible (conséquence de l'été chaud et ensoleillé). Par la suite, ce millésime confirmera son bon niveau de maturité et son bon volume de production. Toutefois, certaines parcelles présentent de très faibles acidités totales, liées souvent mais pas systématiquement à leur bon niveau de maturité. Le recours à l'acidification est alors envisagé ponctuellement.

Les vendanges commencent vers le 6 septembre pour les secteurs précoces et dans la semaine du 13 septembre pour les autres. Le mois de septembre 1999 est très contrasté, avec une première moitié sèche, ensoleillée et chaude, puis une seconde avec des pluies peu nombreuses mais très importantes, qui perturbent les vendanges.

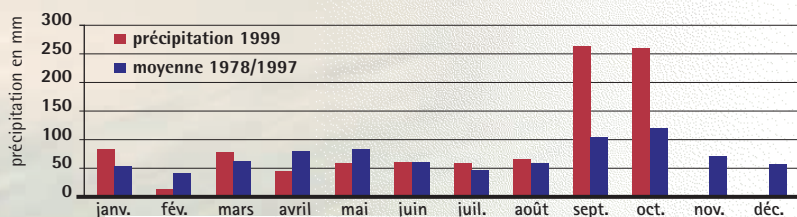
Les vinifications se passent globalement dans de bonnes conditions, bien que les vendanges soient récoltées parfois sous de fortes chaleurs. Les moûts présentent rapidement des couleurs soutenues, laissant présager des vins colorés et riches en tanins. Les fermentations démarrent souvent très rapidement. Les températures de fermentation ont parfois du mal à être maîtrisées malgré les équipements en froid. Elles se terminent assez facilement et les vins présentent en fin de fermentation alcoolique des niveaux d'acidité volatile corrects ainsi qu'une bonne constitution polyphénolique. Certaines fins de fermentations sont difficiles, en blanc et même en rouge. Dans l'ensemble, le rendement des fermentations alcooliques est très bon (le degré final est souvent supérieur au degré prévu).

Les vins rouges du millésime 99 se caractérisent par une robe foncée, grenat et des arômes de fruits mûrs. En bouche, ils sont souples, voire gras, avec une bonne structure composée de tanins bien fondus. Les vins blancs sont encore difficile à cerner mais ils semblent sur la bonne voie ●



Températures moyennes mensuelles de 1999 par rapport à la moyenne de 1978 à 1997 (station de Mercuriol)

Graphique 1



Hauteur des précipitations en mm de 1999 par rapport à la moyenne de 1978 à 1997 (station de Mercuriol)

Graphique 2