

1998 : un millésime agréable, riche et personnalisé

Équilibré, coloré, avec des tanins agréables, 1998 est un bon millésime dans le secteur méridional de la Vallée du Rhône. C'est également le cas dans le Nord, même si les pluies de début septembre ont terni une maturité qui s'annonçait exceptionnelle.

Maturité, rondeur et richesse dans le Sud

Depuis trois décennies, il semble que le dernier chiffre de l'année influence la qualité du millésime. Après la trilogie 77-87-97 dont le souvenir ne demande qu'à s'estomper rapidement de nos mémoires, les millésimes 78-88-98 nous réconfortent dans notre travail, dans notre attente de qualité et nous font retrouver le sourire et la fierté de présenter des vins agréables, riches et bien personnalisés.

En 1998, les saisons ont été relativement normales : un hiver un peu doux mais par contre un été chaud et même très chaud. La vigne et notamment les cépages de la région (cinsault, grenache, carignan) se complaisent bien dans cette atmosphère ensoleillée à condition, bien entendu, d'avoir assez d'eau pour résister.

Certes, dans quelques secteurs, la sécheresse a sévi avec un effeuillage un peu prématuré, un blocage du grossissement des grains et de la véraison, surtout sur jeune vigne. Un léger arrosage ponctuel sur de petites surfaces a permis d'éviter des dégâts irréversibles.

A l'approche de la maturité, les pluies de début septembre, quoiqu'un peu tardives pour les zones précoces, ont eu une influence plutôt bénéfique : peu d'effet négatif sur l'état sanitaire qui est resté bon, gonflement significatif du grain sans perte d'acidité et encore moins de degré. Mieux alimentée, la vigne a rapidement transporté vers les grappes un maximum de sucre, notamment sur grenache.

De belles grappes saines et bien mûres sans Botrytis ni pourriture acide, des grains quelquefois un peu gros mais si agréables à regarder : voilà la vendange 1998.

Tous les cépages, même les plus tardifs (carignan, mourvèdre) ont atteint une maturité complète à condition bien sûr de l'attendre. Par contre, on a souvent noté un décalage entre maturité phénolique et sucre, notamment sur grenache où le point d'équilibre n'était atteint qu'avec de forts degrés. La richesse en polyphénols totaux a été bien meilleure que les années précédentes, même si elle a été juste dans certaines parcelles, souvent à cause d'un excès de production. Certes, elle n'a pas eu la puissance de 1978 mais au moins son élégance.

De bons indices d'extraction permettaient d'opérer une solubilité rapide des anthocyanes et des tanins, avec peu de risques de prendre de la dureté ou de l'astringence provenant des pépins. Un des caractères de la maturité de 1998 a été le bon comportement de tous les cépages. Il est rare de voir ainsi la majorité des cépages rouges équilibrés, sains et à bonne maturité.

Le cinsault coloré, ferme, goûteux faisait plaisir à voir et à croquer, les grains de syrah noirs comme de l'encre, floraux et fruités, les grappes de grenache importantes en poids, quelquefois même un peu trop mais correctement colorées même à l'intérieur et le carignan bien mûri, riche, aux tanins rustiques mais sans dureté ni astringence. Les cépages tardifs (clairette, bourboulenc) ont évolué normalement, gardant fraîcheur et fruit. Les acidités totales équilibrées, vus les degrés avec

dominante de l'acide tartrique, ont permis d'obtenir des moûts et des vins solides au pH plus intéressant que ces dernières années, rarement supérieur à 3,80.

Les vendanges 1998 se sont comportées normalement durant la vinification, même s'il a fallu faire face à un certain nombre de difficultés, notamment une température des vendanges élevée surtout l'après-midi, un départ en fermentation rapide, un degré potentiel très élevé sur grenache avec ralentissement et même arrêt de fermentation. Les extractions des anthocyanes et tanins ont été rapides et importantes.

En général, au bout de 8 à 10 jours de cuvaison, la majorité des polyphénols extractibles est passée dans la phase liquide. A la dégustation, le fondus des tanins a été obtenu au bout de 12 à 14 jours, n'obligeant pas à des cuvaisons très longues sauf dans certains secteurs comme Gigondas et Cairanne où l'impression de gras a été plus longue à obtenir. Le refroidissement précoce des températures extérieures début novembre, outre l'effet de frein sur la fin des sucres, a ralenti sérieusement les fermentations malolactiques même dans des secteurs pourtant réputés pour faire très vite cette seconde fermentation (Châteauneuf du Pape).

Le chauffage des cuves, l'entretien par ensemencement et coupage ont été nécessaires pour maintenir actives les bactéries jusqu'à la transformation complète de l'acide malique.

Les vins de 1998, grâce à la diversité de l'encépagement et après assemblage, présentent en général un équilibre intéressant avec néanmoins un petit excès d'alcool qu'il faudra savoir masquer par un élevage prudent. Les tanins, très présents surtout sur grenache en fin de bouche, sont ronds, presque déjà fondus avec du grain et de la noblesse. Les fruits très agréables que l'on trouve aussi bien au nez qu'en bouche devront être conservés en évitant des oxydations excessives.

Dans le Nord, un millésime perturbé par des irrégularités climatiques

En 1998, dans les vignobles des Côtes du Rhône septentrionales, le débourrement de la vigne est conforme aux années antérieures mais présente un retard de 10 jours par rapport à 1997. Avril est globalement chaud, assez pluvieux, avec de fortes fluctuations de températures. On enregistre durant ce mois 150 mm de pluies qui favoriseront

ultérieurement la croissance de la vigne. La végétation suit les fluctuations de la météo et pousse par à coups. Au 6 avril, le stade éclatement des bourgeons est atteint. Les températures baissent brusquement dans la nuit du 13 au 14 avril jusqu'à -2 °C mais localement jusqu'à -5 °C, provoquant des dégâts parfois importants. Les appellations Saint Peray, Cornas, Saint Joseph, Crozes Hermitage et Condrieu sont localement assez touchées. A partir de début mai s'installe un temps chaud et ensoleillé qui durera jusqu'aux vendanges. Ce mois est en effet très chaud, ensoleillé, bien arrosé (127 mm contre 96 mm en moyenne) et ponctué de quelques chutes de grêles de faible importance. A partir du 4 mai, le stade de développement de la vigne est conforme à la moyenne des 10 derniers millésimes mais on note toujours 10 jours de retard sur 1997. Grâce aux conditions météo qui suivront, le développement de la vigne sera ensuite très rapide et même spectaculaire. La floraison débute sur les secteurs précoces vers le 20 mai et se déroule rapidement. Au 2 juin, elle est réalisée à 50 % sur l'ensemble du vignoble.

Juin est plutôt sec et chaud. On commence à trouver de l'oïdium sur grains sur marsanne, roussanne puis plus tard sur syrah ainsi que quelques taches de mildiou sur feuilles, voire sur grappes. Du 1^{er} au 3 juillet, sur l'appellation Crozes Hermitage, on enregistre 30 à 40 mm de pluies, parfois accompagnées de grêle, qui viennent soulager la vigne mais entretenir le développement des maladies cryptogamiques. L'oïdium progresse toujours.

Jusqu'à fin juillet, le temps reste chaud et ensoleillé. On trouve parfois quelques foyers de pourriture sur vignes vigoureuses ou touffues. Le mois d'août sera marqué par un temps toujours extrêmement chaud et ensoleillé, causant parfois quelques dégâts d'échaudage. Les foyers de pourriture régressent. La maturité évolue très rapidement mais la maturité phénolique semble en retard par rapport à la maturité technologique. Au 17 août, le stade 100 % véraison est atteint et la maturité des raisins évolue très rapidement, bien que la vigne



*Dans le nord
comme dans le sud
une maturation rapide
du raisin*

soit toujours en croissance. Les raisins gagnent plus de 1°5 en une semaine sur syrah et 2° sur blancs. Début septembre, le niveau de maturité est en avance et équivalent à celui mesuré en 1997 à la même époque. L'équilibre des raisins paraît meilleur et les grains plus petits. L'état sanitaire est excellent et la véraison très homogène. Cependant, les matières colorantes et les polyphénols semblent difficiles à extraire.

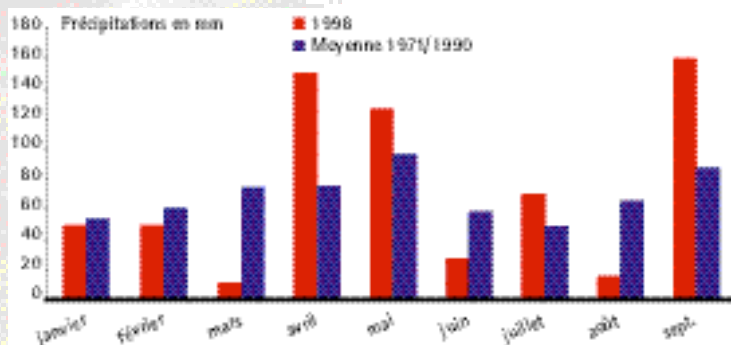
On relève déjà à cette époque de très faibles acidités, liées à la très faible teneur en acide malique. La charge semble inférieure à celle de 1997 mais très variable d'une souche à l'autre et selon l'âge des parcelles.

Début septembre, le vignoble connaît des précipitations parfois très importantes mais qui ne semblent pas perturber le processus de maturation des raisins. Les températures sont fraîches. Au 15 septembre, l'équilibre degré/pH des moûts est le

plus faible jamais enregistré depuis 1978, date de début des études de maturité.

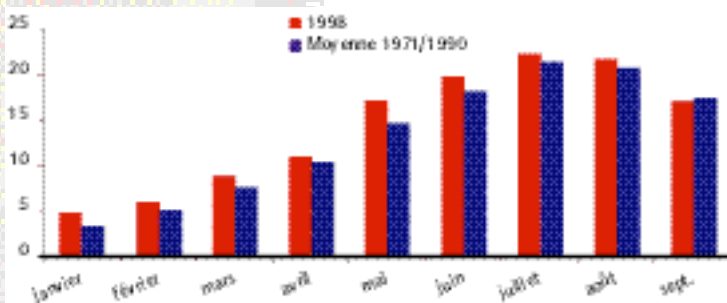
Les vendanges commencent à partir du 15 septembre et se terminent début octobre sur les secteurs tardifs ou lorsqu'on a recherché une surmaturation. Elles se déroulent dans de bonnes conditions malgré un temps incertain. Dans un premier temps, les températures d'encuvage étant assez faibles, les départs en fermentation sont plutôt tardifs. Les fermentations se déroulent ensuite rapidement et se terminent bien, sauf parfois sur certains blancs. Les degrés potentiels sont hétérogènes, souvent très élevés, spécialement sur certains blancs (notamment Condrieu) mais parfois faibles. Les rendements sont également faibles. Aidés par un état sanitaire excellent, les vinificateurs essaient de prolonger la durée de cuvaision des syrah afin d'extraire tout leur potentiel. Les acidités volatiles restent très correctes. Les fermentations malolactiques s'enclenchent plutôt difficilement en blanc malgré des conditions favorables alors qu'elles démarrent très rapidement sur les rouges, parfois même lors de la cuvaision.

Les vins obtenus après la fermentation malolactique présentent généralement de très faibles acidités mais de très bonnes intensités colorantes, avec des tanins présents, ronds et charnus en syrah. Les vins sont nets et offrent des arômes de fruits rouges très mûrs, de cassis, d'épices et de violette. Les vins blancs (marsanne, roussanne ou viognier) présentent des arômes de fruits exotiques, ils ont à la fois beaucoup de gras et de fraîcheur en bouche. Ce millésime se rapproche donc de 1997 quant à son équilibre acide, mais semble présenter une plus grande concentration pour les vins rouges ●



Hauteur des précipitations en mm de 1998 par rapport à la moyenne de 1971 à 1990 (station de Mercuriol)

Graphique 1



Moyenne des températures mensuelles de 1998 par rapport à la moyenne de 1971 à 1990 (station de Mercuriol)

Graphique 2