

Carte d'identité analytique des vins du millésime 1998

Pour la quatrième année consécutive, les vins de grenache et de syrah de la Vallée du Rhône sont examinés "à la loupe" à l'Institut Rhodanien.

Cette année encore, afin de caractériser et de comparer les différents millésimes, l'Institut Rhodanien a maintenu son vaste dispositif expérimental sur les vins de grenache et de syrah. En 1998, soixante trois vins de grenache et cent deux vins de syrah ont été prélevés après fermentation malolactique dans les aires d'appellation Côtes du Rhône, Côtes du Ventoux, Coteaux du Tricastin et Costières de Nîmes. Les échantillons ont fait l'objet d'analyses détaillées aux laboratoires d'Inter Rhône à Orange.

Les résultats analytiques présentés dans le tableau 1 permettent de visualiser les caractéristiques du millésime 1998 en comparaison des trois années précédentes.

Les différences entre les vins de grenache et les vins de syrah sont semblables en 1995, 1996 et 1997 et sont désormais bien connues (voir le Guide de la vinification rhodanienne 1998 et le compte rendu des 2^e et 3^e Rencontres Rhodaniennes).

Le grenache et la syrah répondent à l'effet millésime de manière identique. Pour les deux cépages, les vins de 1998 présentent des degrés légèrement plus élevés que ceux des millésimes antérieurs. Après deux années consécutives aux caractéristiques communes mais quelques peu inhabituelles pour la région, le millésime 1998 se rapproche au contraire des valeurs de celui de 1995. Les couleurs sont

soutenues et les teneurs en tanins (indice de polyphénols totaux) sont sensiblement plus élevées. Les concentrations en cations (K, Ca, Mg, Fe), plus faibles cette année, montrent l'impact de la sécheresse sur l'absorption de ces éléments par la vigne. Les fortes chaleurs durant la fin de maturation ont dégradé fortement l'acide malique, générant des vins aux acidités plus basses et aux pH élevés ●

	Grenache				Syrah			
	1995*	1996	1997	1998	1995	1996	1997	1998
T.A.V. (% vol.)	13,0	13,4	13,6	13,8	12,2	12,5	12,7	12,9
Intensité colorante	7,2	5,9	5,1	5,9	11,5	10,2	9,1	11,3
Nuance	0,7	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6
Indice polyphénols totaux	50,0	42,7	44,4	50,3	58,0	46,8	50,0	58,8
Anthocyanes (mg/l)	350	272	272	268,8	611	448	449	550
Potassium (mg/l)	1010	1206	1150	1031	1276	1389	1333	1202
Calcium (mg/l)	66	78	83	68	69	83	90	72
Magnésium (mg/l)	102	117	76	71	106	114	91	101
Fer (mg/l)	3,7	4,3	4,1	3,6	4,1	4,6	4,0	3,8
Ac. totale (g/l H ₂ SO ₄)	3,5	3,4	3,3	3,3	3,8	3,7	3,3	3,3
pH	3,63	3,70	3,69	3,7	3,67	3,72	3,72	3,8
Ac. lactique (g/l)	1,1	2,1	1,4	1,2	2,1	2,9	1,8	2,7
Ac. tartrique (g/l)	1,9	1,5	1,4	1,5	1,9	1,6	1,5	1,7
Ac. volatile (g/l)	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Sucres (g/l)	2,0	1,5	1,6	1,7	2,0	1,3	1,4	1,3

* : données relatives à l'aire d'appellation Côtes du Rhône

Caractéristiques générales des vins de grenache et de syrah des millésimes 1995, 1996, 1997 et 1998 en Vallée du Rhône

Tableau 1