

2003, le millésime de l'extrême

Après une année 2002 au climat presque « tropical », le millésime 2003 a été marqué par une influence carrément « saharienne ».
Retour sur une année historique.

➤ Traditionnellement, courant août, les œnologues du secteur méridional de la Vallée du Rhône confrontent leurs observations afin de mieux préparer les vendanges à venir. Une situation préoccupante, malgré un état sanitaire parfait, a été constatée par l'ensemble de l'assemblée pour ce millésime 2003 :

- > un grand nombre de raisins roses au potentiel alcool déjà élevé;
- > une proportion importante de vignes en stress hydrique poussé, avec parfois une défoliation (les charges excessives accentuant le phénomène);
- > des baies à la pulpe très gélatineuse et peu aromatique, à la pellicule dure et herbacée et aux pépins à l'aspect déjà étonnement lignifié.

Les premières études de maturité, confirmant ces observations, montraient :

- > des poids de grain et des rendements en jus très déficients;
 - > des niveaux d'acide malique très peu élevés voire nuls;
 - > des concentrations en anthocyanes et des indices de polyphénols faibles, notamment sur les grenaches.
- Par contre, on constatait également :
- > des acidités totales satisfaisantes;
 - > des teneurs en potassium plus élevées qu'en 2002 en dépit de la sécheresse;
 - > des teneurs en azote assimilable inférieures à l'an passé, mais correctes dans l'ensemble.

Ces caractéristiques générales reflètent mal la grande hétérogénéité de maturation constatée sur l'ensemble du vignoble.

Les principaux facteurs de cet état, outre les différentes pratiques culturales, semblent être le résultat du comportement hydrique de la vigne subissant une longue période de sécheresse aggravée par une canicule rarement aussi prolongée.

Récolter au bon moment

La première difficulté fut donc de cerner le moment de récolte optimal pour chaque parcelle.

Les œnologues de terrain ont alors établi plusieurs stratégies en fonction de chaque situation :

- > sur vignes pas ou peu stressées : attendre la maturité souhaitée (technologique et/ou phénolique);
- > sur vignes sévèrement stressées : après quelques

jours d'observation, vendanger en fonction de la teneur en sucres si la situation était bloquée. En revanche si la maturité de la pellicule continuait à progresser, on pouvait patienter.

Une fois ces raisins "rentrés", les problèmes étaient loin d'être résolus. Les matériels de maîtrise de température se sont avérés, dans ces situations extrêmes, rapidement limités en performance. Ces défaillances ont favorisé le développement incontrôlé d'une flore microbienne variée (démarrages en fermentation explosifs, altérations microbiennes, arrêts de fermentation).

Changement de cap début septembre

Durant la semaine du 1^{er} au 8 septembre 2003, un retour à une situation plus normale a été constaté ! Les températures ont baissé et ont été suivies par quelques pluies salvatrices.

Ce changement de température a induit un changement de stratégie : maintenant, il fallait attendre les pleines maturités pour l'élaboration des vins de garde, tout en restant vigilant sur les potentiels alcooliques devenant vite excessifs.

Les particularités physiques des baies et leur hétérogénéité ont eu comme conséquence une libération progressive de jus de constitutions "très diverses".

Ces phénomènes ont compliqué la prévision de la composition finale des vins, d'où des corrections de la vendange qui se sont ainsi avérées parfois très délicates. Après le pressurage, on constatait encore un nombre non négligeable de grains plats intacts.

Ces disparités ont réclamé, de la part des vinificateurs, une gestion attentive des macérations cuve par cuve entraînant un suivi analytique important. Malgré de multiples précautions, le déroulement des fermentations malolactiques fut souvent préoccupant (éviter les piqûres lactiques sans bloquer irrémédiablement les fermentations malolactiques).

Au fil des remontages, les raisins ont montré tout leur potentiel réel, parfois masqué. Les anthocyanes ont diffusé rapidement et de manière complète alors que l'obtention de polyphénols qualitatifs a nécessité des cuvaisons prolongées. Un grand discernement a été de mise pour éviter d'obtenir des tannins asséchants et constituer ainsi la base d'un beau millésime.

Certaines cuvées extrêmes ont réclamé beaucoup d'effort pour leur achèvement. L'hétérogénéité s'est manifestée également dans la clarification spontanée des vins et leur stabilisation vis-à-vis de l'acidité volatile et du SO₂.

Des vins aux profils extrêmes

La dualité marquée de ce millésime 2003 se retrouvait bien en dégustant les vins bruts en sortie de vinification. Elle est maintenant tempérée par un travail d'assemblage et d'élevage.

Les vins de début de vendange ont amené des caractères d'opulence et d'ampleur; les vins de la

seconde période ont contribué, par leur structure tannique et leur fraîcheur aromatique, aux réussites de ce millésime.

Les blancs présentent des nez souvent discrets et développent beaucoup de minéralité, de la chaleur et du gras. Les rosés et les primeurs rouges offrent un caractère exceptionnellement aromatique, avec une tendance amylique marquée.

Cette année 2003 semble donc caractérisée par une palette de vins aux profils "extrêmes". Des vins jeunes, simples, fruités et gouleyants côtoient avec bonheur des vins à haute expression, plus structurés et plus propices au vieillissement.



EN 2003, LA DIFFICULTÉ A ÉTÉ DE CERNER LE MOMENT DE RÉCOLTE OPTIMAL POUR CHAQUE CÉPAGE.

Vendanges ultra précoces dans le secteur septentrional

Dans les Côtes du Rhône septentrionales, les conditions climatiques de la fin de l'hiver ont engendré un débournement précoce. La sévère gelée du 8 avril 2003 a occasionné des dégâts assez importants, plus particulièrement dans les secteurs précoces. Deux orages de grêle fin juillet ont également occasionné de sérieux dégâts, par ordre d'importance : les vignobles de Cornas et de la Valdaine, puis dans les autres appellations des Côtes du Rhône septentrionales. La sécheresse a permis une cicatrisation rapide et un état sanitaire excellent des raisins. Le gradient de la canicule était de plus en plus élevé au fur et à mesure que l'on se dirigeait vers le Nord de la Vallée du Rhône, en partant des Baronnies, Rochemore jusqu'à Ampuis.

Effets sur la matière première

La sécheresse et la canicule ont eu des conséquences plus ou moins sévères suivant le terroir, la situation et le cépage. Les sols filtrants, pauvres en réserve hydrique et la conduite du vignoble sont des facteurs très influents. Les premiers symptômes du stress de la vigne sont apparus début juillet, mais la vigne a eu un comportement satisfaisant jusqu'au 15 juillet environ. Les orages de fin juillet ont été insuffisants, en particulier au Nord de Sarras et plus haut, où il n'a pas ou peu plu.

La pleine floraison s'est située vers le 25 mai, la fermeture de grappe fin juin et la fin véraison fin juillet avec les premiers prélèvements maturité.

Les raisins sont arrivés à maturité pour les secteurs

avancés dès le 15 août. La constitution du raisin était, elle aussi, exceptionnelle : pellicule dure, richesse en sucres, en composés phénoliques et pH élevés. Degrés potentiels supérieurs à 2 % voire 3 % à la normale, pH bien souvent supérieurs à 4, avec des maximums à 4,3.

Les blancs et les rouges étaient plus colorés que la normale, richesse en tanins sur rouge très élevée. Nous avons assisté à une forte dégradation des acides organiques et à un phénomène de concentration au niveau des sucres comme des composés phénoliques. La pluie de fin août n'a pas influé sur l'état sanitaire, mais les baies ont eu tendance à grossir légèrement lorsque la vigne n'était pas stressée.

Lors de la rentrée de la vendange chaude, de nombreux grains étaient flétris, ils ont libéré leurs sucres et de l'acidité en fin de fermentation. Il a fallu réfrigérer la vendange et assurer les fins de fermentations à des degrés élevés : maximum enregistré 16,5 % en rouge.

Bien souvent, les fermentations malolactiques se sont réalisées dans la foulée, si non avant la fin des fermentations alcooliques qui étaient languissantes. Les acidités volatiles ont eu tendance à être supérieures à la normale et le SO₂ était difficile à contenir. Le vinificateur devait rester vigilant lors de l'élevage.

Des rendements faibles

Enfin, ce millésime 2003 a été marqué par la faiblesse des rendements. Dans la partie méridionale, ils n'ont pas vraiment été catastrophiques (10 à 20 % en moins), dans la région de Die, ils ont été de 25 % inférieurs à la normale environ et dans les Côtes du Rhône septentrionales, les baisses ont atteint des records : jusqu'à 30, voire 50 %.



LES RENDEMENTS ONT ÉTÉ TRÈS FAIBLES EN 2003 DANS LES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES.