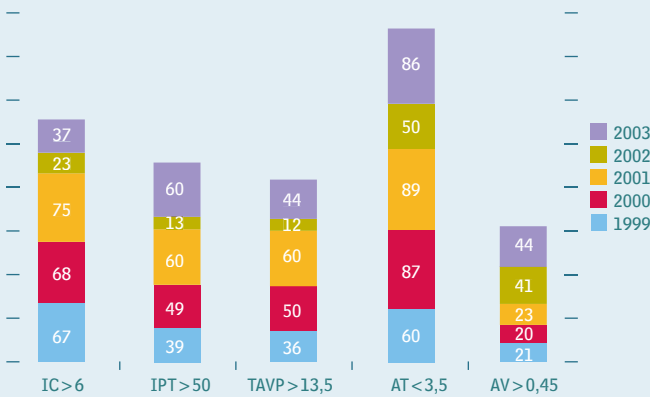


Carte d'identité analytique des vins du millésime 2003

D'un point de vue analytique, le millésime 2003 dans les Côtes du Rhône présente toutes les caractéristiques d'un millésime chaud et ensoleillé.

[FIGURE 1] POURCENTAGE DES VINS DES 5 DERNIERS MILLÉSIMES EN DEHORS DES LIMITES DE VALEURS POUR LES PARAMÈTRES DONNÉS.

Comment lire ce graphique: En 1999, 67 % des vins analysés avaient une intensité colorante supérieure à 6 contre 68 % en 2000. À noter que les seuils ont été choisis de manière à discriminer au mieux les différents millésimes.



> 771 vins rouges du millésime 2003 ont été analysés cette année et viennent compléter les données accumulées depuis 1985. Le tableau 1 synthétise les caractéristiques analytiques du millésime 2003 obtenues sur ces vins rouges en appellation Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages lors de leur passage à l'agrément. Attention, ces 771 vins représentent un nombre d'échantillons et ne doivent pas être extrapolés à un volume.

2003 présente les caractéristiques analytiques d'un millésime chaud. À l'instar de 2001, 2000, 1999 et 1998, le millésime 2003 a de forts degrés, des pH élevés et des acidités totales assez faibles.

De la même façon, les intensités colorantes sont supérieures à la moyenne 1985-2002 et dénotent un millésime ensoleillé. Par contre, les valeurs observées sur cet échantillon n'atteignent pas le niveau de 2001, 2000 ni 1999 et doivent être imputées aux températures caniculaires observées pendant la maturation (figure 1).

[TABLEAU 1] CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES DES VINS DES CÔTES DU RHÔNE ET CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AU STADE DE L'AGRÈMENT, AU COURS DES 19 DERNIERS MILLÉSIMES.

millésime	Ac. Totale g/l H ₂ SO ₄	Ac. Volatile g/l H ₂ SO ₄	pH	T.A.V. % vol.	SO ₂ Total mg/l	Intensité colorante (DO420 + DO 520)
1985	3,83	0,36	3,43	12,75	52	4,82
1986	3,46	0,35	3,59	12,33	58	3,72
1987	3,28	0,35	3,59	12,57	57	4,78
1988	3,54	0,36	3,48	12,88	54	5,22
1989	3,30	0,39	3,61	12,71	57	4,77
1990	3,45	0,36	3,67	13,15	59	5,83
1991	3,39	0,37	3,54	12,88	54	4,66
1992	3,34	0,41	3,60	12,46	60	3,96
1993	3,39	0,37	3,59	12,57	54	4,33
1994	3,39	0,37	3,57	12,61	56	4,63
1995	3,44	0,36	3,57	12,64	52	4,67
1996	3,38	0,37	3,57	12,73	55	4,65
1997	3,37	0,38	3,62	12,67	56	4,19
1998	3,33	0,39	3,66	13,02	56	5,64
1999	3,45	0,40	3,61	13,26	57	6,35
2000	3,19	0,39	3,64	13,53	48	6,70
2001	3,18	0,39	3,72	13,67	52	6,67
2002	3,55	0,41	3,59	12,85	67	4,48
2003	3,22	0,44	3,70	13,51	65	5,75
Moyenne 1985/2002	3,40	0,38	3,59	12,85	55,78	5,00

Une acidité volatile et un SO₂ total élevés

Les valeurs élevées en SO₂ total et en acidité volatile illustrent habituellement les millésimes présentant un état sanitaire déficient. Les teneurs constatées en 2003 sont dignes de tels millésimes.

Là encore, l'explication trouve son origine dans la climatologie estivale. Les vinificateurs auraient eu tendance à peu sulfiter du fait du très bon état sanitaire; mais la température élevée des raisins rentrés en cave et les faibles acidités totales les ont conduits à augmenter les doses d'emploi à la réception.

Ces fortes températures devaient également inciter à récolter aux heures les plus fraîches de la journée. Beaucoup de caves ont effectivement décalé les horaires du chantier de récolte. Certaines d'entre elles, équipées de machine à vendanger, ont procédé à des ramassages nocturnes. Cependant, ce millésime aura mis en évidence la limite des équipements visant à maîtriser les températures. Ceci aura souvent été à l'origine d'arrêts de fermentations.

Aussi, on observe aujourd'hui des teneurs en acidité volatile et en SO₂ total les plus élevées des dix-neuf dernières années, essentiellement à cause d'un emploi du SO₂ de manière curative et non préventive.