

2004 : un climat providentiel pour des vins de velours

Le millésime 2004 a bénéficié de conditions climatiques favorables, malgré une sécheresse évidente. Rétrospective dans le Nord et le Sud de la Vallée du Rhône.

➤ Dans le Sud de la Vallée du Rhône, après de nombreuses années très précoces, le millésime 2004 marque un retour à des dates de vendanges plus conventionnelles pour notre région.

Les conditions climatiques qui ont suivi le débournement tardif ont permis à la vigne d'arriver à maturité à une date plus favorable à un grand millésime. En effet, dès la mi-août, les écarts de température jour-nuit ont été importants et ont favorisé la synthèse

de polyphénols et d'anthocyanes de bonne qualité. Cependant, jusqu'à mi-août, la sécheresse persistante laissait présager une saison similaire à 2003.

Les pluies, abondantes et salvatrices de la seconde quinzaine d'août, ont permis de relancer les maturités mais aussi de générer une instabilité de l'état sanitaire. Le spectre de 2002 planait dans tous les esprits ! Échaudés, certains vigneron ont débuté les vendanges malgré le manque de maturité avérée. La majorité tablant sur un retour du beau temps, patiente.

Le pari s'est avéré gagnant avec la montée opportune d'un mistral fort et persistant.

Ce climat favorable (température fraîche, bon état sanitaire etc.) a permis, en début de vinification, une grande sérénité et un choix dans les options techniques de transformation du raisin.

pH bas et acidités élevées

En 2004, les moûts se sont singularisés par des pH remarquablement bas (acidités élevées) pour notre secteur. Les teneurs en azote étaient correctes.

La vendange froide, les petits rendements, la richesse en polyphénols et l'acidité soutenue (souvent masquée) ont facilité une mise en œuvre de la segmentation marketing des vins.

Beaucoup de cuves ont bénéficié de la macération préfermentaire à froid, volontaire ou pas, générant des vins séduisants par leur fruité et leur souplesse.

Le mistral persistant, les alcools potentiels se sont élevés rapidement, provoquant parfois des flétrissements. L'élaboration des vins de cette seconde période des vendanges s'est avérée plus délicate avec des teneurs en alcool excessives, des tanins parfois asséchants et des fins de fermentations alcooliques souvent languissantes mais amenant cependant, dans la plupart des cas, des sucres résiduels très faibles.

Dans la quasi-totalité des cas, la conjonction des gros degrés alcooliques et des pH bas a entraîné des fermentations malolactiques problématiques et tardives. De plus, l'arrivée brutale du froid dans les caves a amplifié ce phénomène et la mise au propre des vins en a été retardée.

Contre toute attente la clarification ne s'est pas toujours faite facilement.



LE CLIMAT DE L'ANNÉE 2004 A ÉTÉ TRÈS FAVORABLE.

Grenache fabuleux et Syrah peu typée

À la dégustation, toutes couleurs confondues, les vins présentent des robes franches et vives. Les arômes de fruits frais dominent au nez.

Pour les rouges, en bouche, suivant leur moment d'élaboration, ils se différencient naturellement entre les sélections fruitées/corsées.

Le millésime 2004 se caractérise par des Grenaches fabuleux qui compensent des Syrah peu typées.

En ce qui concerne les blancs et les rosés, ils sont caractérisés par une fraîcheur acide soutenue et une minéralité peu habituelle.

Dans le Nord, un millésime contrasté et exigeant

L'été 2004 a été chaud, voire très chaud début août, mais surtout très sec, à l'image du printemps et de l'hiver. Cette canicule associée à la sécheresse n'était pas sans rappeler l'été 2003 et ses conséquences. Début août a été marqué par des précipitations orageuses, très irrégulières d'un secteur à l'autre. Le 4 août, les secteurs de Saint Joseph sud et le Coteau de l'Hermitage ainsi que Gervans ont enregistré entre 15 et 25 mm, accompagné localement de grêle (Saint Joseph, Mauves). Certains secteurs n'ont pas été concernés.

La véraison débute sur l'ensemble des parcelles vers le 4 août et le 18 août, le stade fin véraison est atteint, en rouge, sur les secteurs précoces. La véraison a été assez longue et hétérogène mais les pluies de la mi-août semblent avoir accéléré le phénomène.

Des pluies inquiétantes à la mi-août

En effet, le 10 août, on enregistre de très fortes précipitations sur l'appellation Crozes Hermitage (de 70 à 120 mm), des précipitations plus modérées mais significatives sur Saint Joseph. (20 à 50 mm) et plus faibles sur Côte Rôtie.

De nombreuses petites pluies ont lieu fin août, accompagnées d'orages parfois violents, sans représenter pour autant une grande pluviométrie.

Ces pluies, intervenant sur des raisins stressés depuis longtemps, entraînent un gonflement des baies. Les conditions restent humides et favorables au développement de Botrytis et de pourriture acide.

À la mi-août, l'état du vignoble est inquiétant. On assiste alors à une forte mobilisation des viticulteurs. Sur de nombreuses parcelles, on pratique de nombreux effeuillages, associés à un éclaircissage et à un tri sévère des raisins. Seules les grappes les mieux exposées et les plus saines sont conservées. Le potentiel de récolte quantitatif est fortement diminué afin de préserver la qualité des raisins.

Heureusement, à partir du 24 août, le beau temps revient. Par la suite, on n'enregistrera plus de pluie pendant pratiquement un mois. L'état sanitaire se stabilise puis s'améliore nettement au cours des vendanges.

Des vendanges assez précoces

À la mi-août, les premiers prélèvements indiquent une précocité conforme aux valeurs normales. Fin août, la maturité s'accélère. En une semaine, on observe un gain d'un degré (St Joseph, Hermitage) à 1°5 (Crozes et Cornas). Les pH augmentent peu et le rapport degré/pH s'améliore. On rencontre de fortes teneurs en acide tartrique et de faibles teneurs en potassium.

Les vendanges commencent relativement tôt, le 9 septembre sur Crozes Hermitage et sur St Péray. De façon générale, les blancs sont arrivés à maturité. En rouge, la maturité phénolique n'est pas toujours atteinte. Les moûts sont alors peu colorés.

Avec le temps chaud et ensoleillé des jours suivants, la maturité évolue bien en rouge comme en blanc. Beaucoup de vigneronns préfèrent attendre, avec raison, une maturation plus poussée des raisins en rouge. En effet, on assiste par la suite à une concentration des raisins. Les degrés ont tendance à progresser fortement au point de ne plus nécessiter parfois de chaptalisation, phénomène plutôt rare sur les vignobles septentrionaux.

En rouge, la maturité phénolique évolue nettement. Les moûts présentent en fin de vendanges de belles couleurs. Les prélèvements de raisins indiquent à cette époque, une teneur en anthocyanes supérieure à celle de 2001 et une teneur en polyphénols équivalente à celle de 2001, bien que ces éléments semblent difficiles à extraire.

Au final, les rendements en rouge comme en blanc sont très modérés. La composition des moûts est très variable selon les parcelles, en fonction du niveau de maturité, de la date de récolte et de l'état sanitaire.

En blanc, le poids des 200 grains est élevé et les rendements en jus sont satisfaisants sur les vendanges les plus précoces. Le niveau de maturité est parfois très élevé notamment sur l'Hermitage et les acidités sont basses.

Des conditions de vinification idéales

De façon générale, un tri sévère a été effectué à la parcelle ou à la table de triage. À noter cette année, l'augmentation des vendanges récoltées manuellement qui ont pu se dérouler sereinement, compte tenu des conditions météo exceptionnelles. Les températures de récolte ont été le plus souvent correctes. Les raisins présentaient souvent lors de leur réception

à la cave, une population importante en microorganismes et les départs en fermentation ont été souvent très rapides. L'égrappage a souvent été pratiqué.

Un sulfitage correct associé à un levurage efficace ont permis dans certaines situations de vinifier correctement des moûts fragiles.

Les degrés potentiels sur moût ont été souvent sous-évalués et les vins obtenus après fermentation ont présenté souvent des degrés supérieurs à ceux escomptés.

L'enzymage et des opérations mécaniques (cuves à rotation, pigeages, délestages) ont permis de libérer plus facilement les matières colorantes, qui étaient plutôt difficiles à extraire cette année.

Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans problème, parfois assez rapidement. Les cuvaisons ont pu être menées aussi longtemps que souhaité, ce qui a permis d'exploiter au mieux les marcs.

Les fermentations malolactiques se sont enclenchées le plus souvent après la fin des fermentations alcooliques et rarement sur marc. Elles présentent un

retard, lié au millésime et aux froids de novembre qui les a un peu perturbées. En blanc, elles se poursuivent au cours du printemps.

Des vins fins et élégants

Les vins rouges présentent actuellement des intensités colorantes très convenables, ainsi que des structures tanniques tout à fait correctes. Les vins se sont montrés sensibles à la décoloration liée au sulfitage post malo, mais les couleurs sont bien revenues. Leur volume est très satisfaisant. L'acidité, parfois présente dans les premiers temps, s'est progressivement fondue. Les tanins sont fins et élégants. Les caractères de fruits et d'épices sont présents et font de 2004 un millésime comparable à 2000 et 2001.

Les vins blancs ont à la fois des degrés élevés, beaucoup de gras et de volume associés à beaucoup de fraîcheur corrélée à de bonnes acidités. Ils se caractérisent à la dégustation par des notes « fruits exotiques » et « fleurs blanches » et présentent une belle longueur en bouche.



DANS LE SUD DE LA VALLÉE DU RHÔNE, LE MILLÉSIME 2004 MARQUE UN RETOUR À DES DATES DE VENDANGES PLUS CONVENTIONNELLES POUR LA RÉGION.