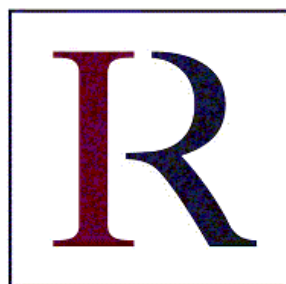


N° 11

- Dernier bulletin du
Millésime 2004

**Bilan du
millésime**

**Etude de la
végétation
et de la
production
2004**



INTER RHONE
SERVICE TECHNIQUE

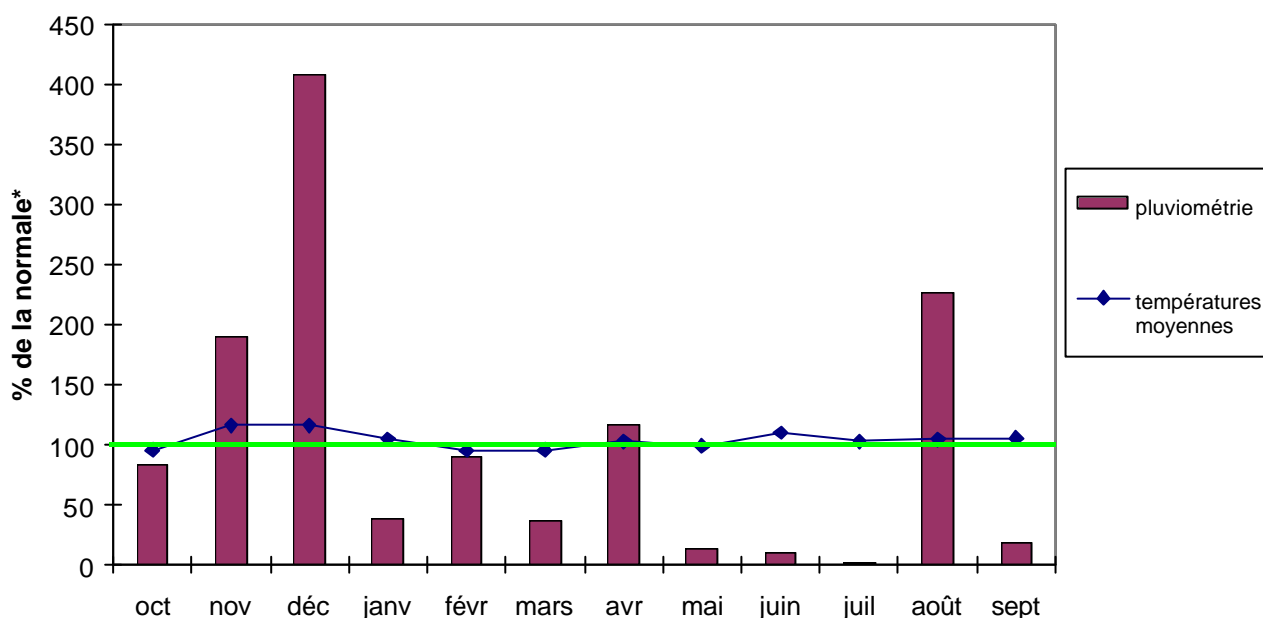
2260, route du grès
84100 ORANGE
Tel : 04 90 11 46 50
oroustang@inter-rhone.com

Climatologie et phénologie

Par rapport aux normales saisonnières, le millésime 2004 (d'octobre 2003 à septembre 2004) est plus venté, légèrement plus chaud mais pas moins pluvieux.

Effectivement, si l'on regarde les données mensuelles 2004, le nombre de jours où la vitesse du vent a été supérieure à 16 m/s sont plus nombreux (+15%). Les températures moyennes mensuelles sont légèrement supérieures à celles des 51 dernières années avec une valeur annuelle de 14,53 °C contre 13,95 °C pour les normales. Par contre, les quantités d'eau tombées d'octobre 2003 à septembre 2004 sont comparables aux normales sur la même période (734 mm contre 730 mm pour la normale). Cependant, les précipitations sont plus épisodiques et moins étalées.

**Fig.1: Climatogramme du millésime 2004
(d'octobre 2003 à septembre 2004)**
(station météo France d'Orange - 84)



* La normale, sur la station d'Orange, représente les 51 dernières années.

Comment lire ce graphique : La valeur normale (moyenne des 51 dernières années) équivaut à 100% (trait horizontal). Sur le mois de novembre (pluviométrie = 200 %) il est tombé 2 fois plus d'eau que sur la moyenne des 51 dernières années.

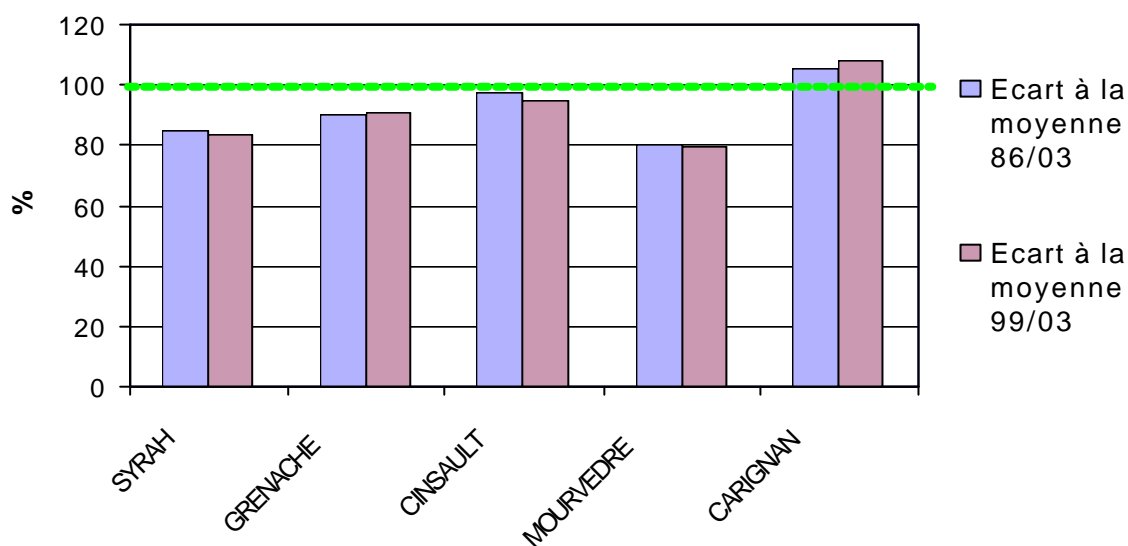
A l'instar de l'année dernière, *l'automne 2003* est fortement pluvieux (cf. Fig.1). Novembre et décembre sont les plus arrosés avec, respectivement, près de 200 % et plus de 400 % par rapport aux 51 dernières années sur la station d'Orange. Ces pluies automnales tombent lentement et permettent ainsi une mise en réserve efficace. La température moyenne est supérieure de 16 % sur la même période mais, néanmoins, la valeur la plus basse de ce millésime est relevée le 26 décembre (- 5,4 °C).

L'hiver qui suit est très sec. Le bilan pluviométrique hivernal est très déficitaire. Les hauteurs de pluies n'excèdent pas 40 % de la normale sur les mois de janvier et mars. Les températures sont comparables aux normales, aucune forte gelée (< - 5°C) n'est relevée. Cependant, février et mars représentent 2 des 3 mois les plus froids du millésime. En conséquence, le débourrement a été légèrement plus tardif que d'habitude (4 à 5 jours par rapport à 2003). L'année 2004 se situait déjà, à la fin de l'hiver, comme la plus tardive des 4 derniers millésimes.

Le printemps débute par un climat plus humide puisque les hauteurs de précipitations sur le mois d'avril représente + 17 % de la valeur normale. Par la suite, le déficit pluviométrique s'aggrave fortement en regard des très faibles cumuls de pluies observés en mai et juin sur nos secteurs d'appellations. A la mi-juin il atteint - 42 % de la valeur normale sur la station d'Orange. Les températures sont conformes aux normales. Le fort mistral occasionne des dégâts sur vigne (casse) avec des rafales atteignant ponctuellement 104 Km/H le 3 juin. Par conséquent, la floraison est perturbée et se prolonge. Des parties de grappes ont été détruites par frottement voire même des rameaux entiers. Aussi, les comptages de grappes réalisés le 30 juin faisaient état d'un faible rendement physiologique sur tous les cépages à l'exception du carignan : - 10 % sur grenache et - 15 % sur syrah par rapport à la moyenne 1986/2003 (cf. fig.2).

Enfin, **l'été** est typiquement méditerranéen. Les jours de pluies sont très peu nombreux et les températures, sur la période, sont supérieures de 4% aux normales de saison. Le phénomène marquant est l'orage survenu dans la nuit du 17 au 18 août durant lequel il est tombé jusqu'à 200 mm localement. Ces pluies ont mis fin à la période de sécheresse qui sévissait depuis le début de l'année et auront ainsi permis aux raisins d'entreprendre leur maturation dans de bonnes conditions.

Fig 2 : Ecart du nombre de grappes 2004 par rapport à la moyenne 86/03 et 99/03



Maturation

Les résultats du premier prélèvement, réalisé le 16 août, annonçaient un retour à la normale en matière de précocité. Contrairement à 2003, le retard observé au débourrement n'a jamais pu se rattraper et les vendanges s'annonçaient alors avec une dizaine de jours de retard par rapport à l'année précédente.

La faible charge, observée dès le 30 juin, sur nos cépages principaux alliée à la petite taille des grappes laissaient présager, dès le début du mois d'août, un millésime très prometteur.

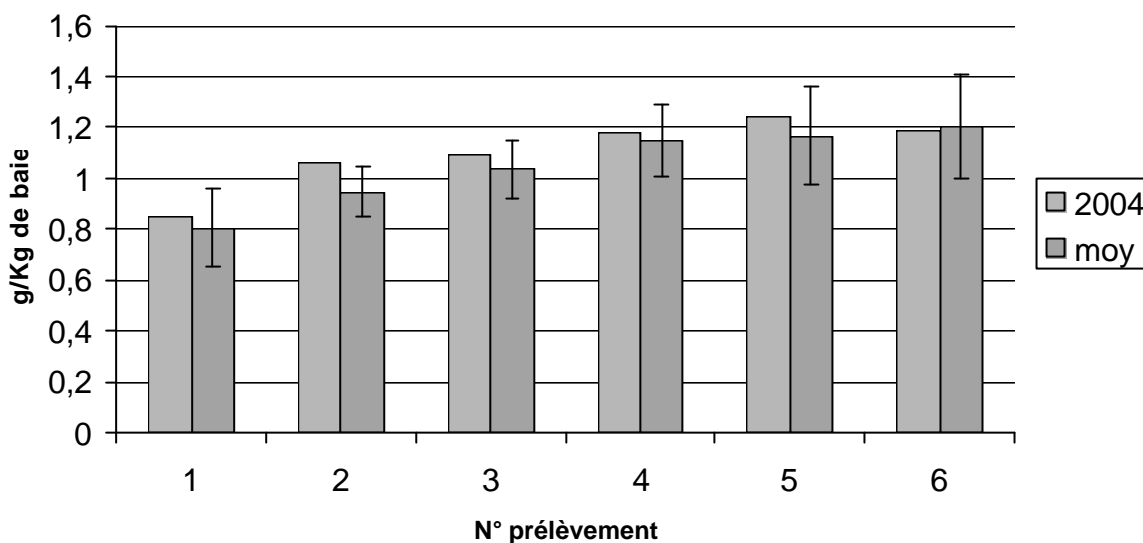
Les données analytiques sont rapidement venues confirmer nos espérances. Les poids de baies étaient comparables à la moyenne des six dernières années, les teneurs en anthocyanes comparables aux millésimes 1999, 2000 ou 2001 et, enfin, le rapport sucres /acides propice à des vins équilibrés.

Plus précisément, au niveau phénolique, les teneurs en anthocyanes ont évolué de manière continue quel que soit le cépage. De manière générale, en cinq semaines le gain était de 45% (cf. Fig. 3). L'amplitude thermique entre le jour et la nuit était effectivement importante cette

année et l'on sait désormais qu'elle a une influence certaine sur la synthèse des pigments colorés.

D'autre part, l'écart que l'on observe fréquemment sur grenache entre la maturité phénolique et la maturité pulpaire était moindre cette année. Les dégustations de baies montraient effectivement, dès le début septembre, une présence tannique dans les pellicules mais peu d'astringence et d'amertume. Les conditions météorologiques, très favorables, ont ensuite influé dans le bon sens et les vignerons ont pu orienter, de manière précoce et délibérée, leur récolte vers un objectif fruité ou corsé.

Fig. 3 : Teneurs en anthocyanes 2004 tout cépage par rapport à la moyenne 1996/2003



Les pluies abondantes du 17 août ont suscité quelques inquiétudes. Quelques foyers de pourriture ont pu être observés. Les syrahs ont vite montré des défaillances en raison d'une pellicule plus fine et plus fragile. En conséquence, les vignerons ont su faire preuve de réactivité et n'ont pas hésité à favoriser l'aération des grappes en effeuillant ou en supprimant les grappes endommagées. Le climat venté et estival qui a suivi a rétabli la situation et fini de parfaire le travail déjà commencé.

L'ensoleillement sur la période du 31/8 au 13/9 était effectivement supérieur de 17% à la normale et de 32% sur la période du 14/9 au 27/9. Ceci grâce notamment au mistral quasi omniprésent.

Tout concourrait alors à entreprendre les vendanges dans de bonnes conditions.

Récolte et vinifications

Des vendanges sous les meilleurs auspices

Le climat idéal, sec et chaud, s'est poursuivi tout au long du mois de septembre. De mémoire de vignerons peu de millésimes ont bénéficié de conditions aussi favorables. En conséquence, les vinificateurs ont pu choisir délibérément la date de récolte en fonction du produit qu'il désiraient élaborer.

Les vendanges ont débuté sereinement vers le 6 septembre dans les secteurs précoces pour se généraliser ensuite, une semaine plus tard, à l'ensemble de l'appellation. Elles se sont terminées dans la première quinzaine d'octobre pour les secteurs les plus tardifs.

L'état sanitaire et l'équilibre sucres / acides à la récolte nécessitaient peu d'actions correctives. Les schémas de récolte habituels ont été à peu près respectés, sauf avec quelques syrahs pour lesquelles il a fallu attendre l'équilibre optimum.

Contrairement à l'année précédente, les températures de récolte étaient plus fraîches. Les fermentations alcooliques, lors des semaines les plus froides, n'ont débuté que 2 à 3 jours après encuvage ce qui a permis, sur nombre de cuvées, de faire des macérations préfermentaires à froid.

Au niveau fermentaire, l'extraction a été conduite en douceur tant le potentiel phénolique et aromatique diffusaient facilement et rapidement et cela aussi bien sur les premières cuvées que sur celles rentrées tardivement. Une attention particulière a dû être portée sur les rosés de saignée et les temps de contact pellicule / jus, plus courts qu'à l'accoutumée.

En raison des bonnes teneurs en azote assimilable, les cinétiques fermentaires ont été rapides et n'ont pas posé de problèmes aux vinificateurs. Exception faite, comme d'habitude, des cuvées à fort potentiel alcoolique pour lesquelles les fins de sucres sont un peu languissantes.

A ce propos, sur certains secteurs, la moyenne des degrés potentiels à l'intérieur d'une même cave était très élevée. Il convient de rappeler qu'à attendre patiemment la date de récolte optimale il est nécessaire d'avoir de grandes équipes de vendangeurs ; car même avec de la bonne volonté les degrés avancent souvent plus vite que les cueilleurs.

Les teneurs, parfois importantes, en acide malique renforçaient la saveur acide en fin de fermentation alcoolique, et cela d'autant plus que les sucres résiduels descendaient très bas (en dessous de 1 g/L).

Enfin, les conditions climatiques favorables d'après vendanges ont permis de réaliser les fermentations malolactiques. A l'heure actuelle, beaucoup sont encore en cours et permettent d'arrondir avantageusement les vins.

Aujourd'hui, les arômes des vins **rouges** sont intenses et portent, au premier nez, sur le cassis, la framboise ou la grenade pour laisser place à des arômes plus complexes de fruits noirs et d'épices au second nez. Les couleurs sont soutenues et franches quel que soit le type de produit élaboré. Les tanins sont fins et soyeux.

Beaucoup de rondeur et d'harmonie font d'ores et déjà de ces vins de grands séducteurs.

Les notes d'agrumes soutenues par une bonne fraîcheur donnent des vins **blancs** agréables dès aujourd'hui mais laissent néanmoins présager d'un bel avenir.

Quant aux **rosés** ils sont souples et suaves. Leur large palette aromatique, autour des fruits rouges, ravira tous les palais.