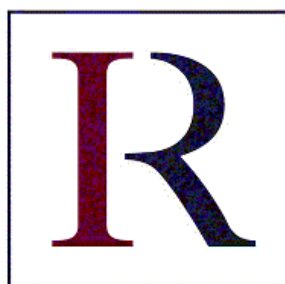


N° 10

- Dernier bulletin du millésime 2005
- Bilan du millésime

Situation du vignoble au 20 novembre

Etude de la végétation et de la production 2005



SERVICE TECHNIQUE D'INTER RHONE

2260, route du grès
84100 ORANGE
roustang@inter-rhone.com

Tel : 04 90 11 46 50
Fax : 04 90 11 46 10

BILAN DU MILLESIME **2005**

Climatologie et phénologie

Toutes les données présentées dans cette première partie se réfèrent aux normales saisonnières observées sur la station météo France d'Orange. La normale, pour chaque mois, représente la moyenne sur les 52 dernières années.

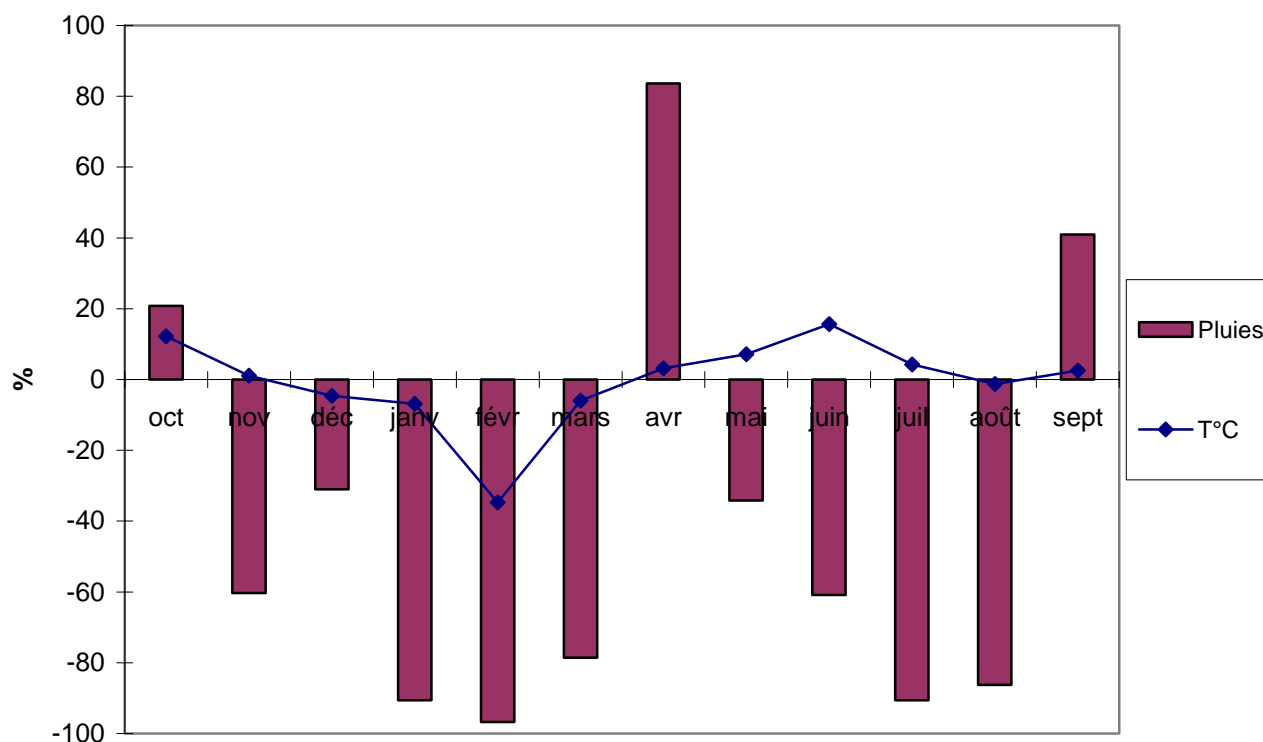
Par rapport aux normales saisonnières, le millésime 2005 (d'octobre 2004 à septembre 2005) est beaucoup plus venté, plus ensoleillé et, surtout, beaucoup plus sec.

Effectivement, si l'on regarde les données mensuelles 2005, les jours où la vitesse du vent a été supérieure à 16 m/s sont plus nombreux (+30%). Les températures moyennes mensuelles sont conformes aux normales avec une valeur annuelle de 14,51 °C contre 14,16 °C pour les normales. Pour mémoire la valeur moyenne sur 2004 était de 14,53°C.

Par contre, les quantités d'eau tombées d'octobre 2004 à septembre 2005 sont très déficitaires. Alors que les hauteurs de pluies relevées en 2004 étaient comparables aux normales, celles relevées en 2005 sont inférieures de 30% ; avec une fin d'hiver, une fin de printemps et un début d'été particulièrement secs (512 mm en 2005 contre 722 mm pour la normale). Comme l'année dernière, ces précipitations sont très épisodiques et essentiellement concentrées sur 3 mois dans l'année (cf. fig. 1).

**Fig.1 : Climatogramme du millésime 2005
(d'octobre 2004 à septembre 2005)
station météo France d'Orange**

Valeur en % de la normale



Comment lire ce graphique : En octobre, le cumul des pluies est 20 % supérieur à la valeur normale ; a contrario, novembre est déficitaire de 60 %, toujours par rapport à la valeur normale (moyenne des 52 dernières années pour le mois de novembre sur la station d'Orange).

Contrairement à l'année dernière, **l'automne 2004** est faiblement pluvieux (cf. Fig.1). Sur la période on relève seulement 190 mm. Seul le mois d'octobre est supérieur à la normale mensuelle avec un excédent de 20 %. La température moyenne est comparable voire légèrement supérieure à la normale sur la période. L'ensoleillement est également supérieur

grâce à un mistral plus présent que d'habitude. Les rafales relevées en novembre sont les plus fortes du millésime (122 Km/H).

L'hiver qui suit est, comme en 2004, très sec. Le bilan pluviométrique hivernal est très déficitaire. Les hauteurs de pluies sont respectivement de 9 %, 3 % et 21 % sur les trois premiers mois de l'année, toujours par rapport à la normale. Si l'on compare ces données avec les valeurs historiques (CIRAME depuis 1871), ces trois mois sont les plus secs jamais enregistrés sur la station d'Avignon. Pour Orange seule l'année 1953 a vu une quantité d'eau moins importante.

Au niveau des températures, l'hiver présente un bilan thermique déficitaire avec la dernière décade de février et la première de mars particulièrement rigoureuses. Les gelées sont fréquentes, sévères et généralisées (- 9,7 °C par exemple sur Orange le 02/03). Aussi, le débourrement a un caractère tardif et place 2005 au même niveau que 2004, à savoir une des années les plus tardives depuis 2000.

A noter enfin, la participation quasi omniprésente du mistral sur cette période avec des pointes toujours au-dessus de 100 Km/H de janvier à mars. Ceci dégage le ciel et influe favorablement sur la durée d'insolation, toujours supérieure aux normales sur cette même période.

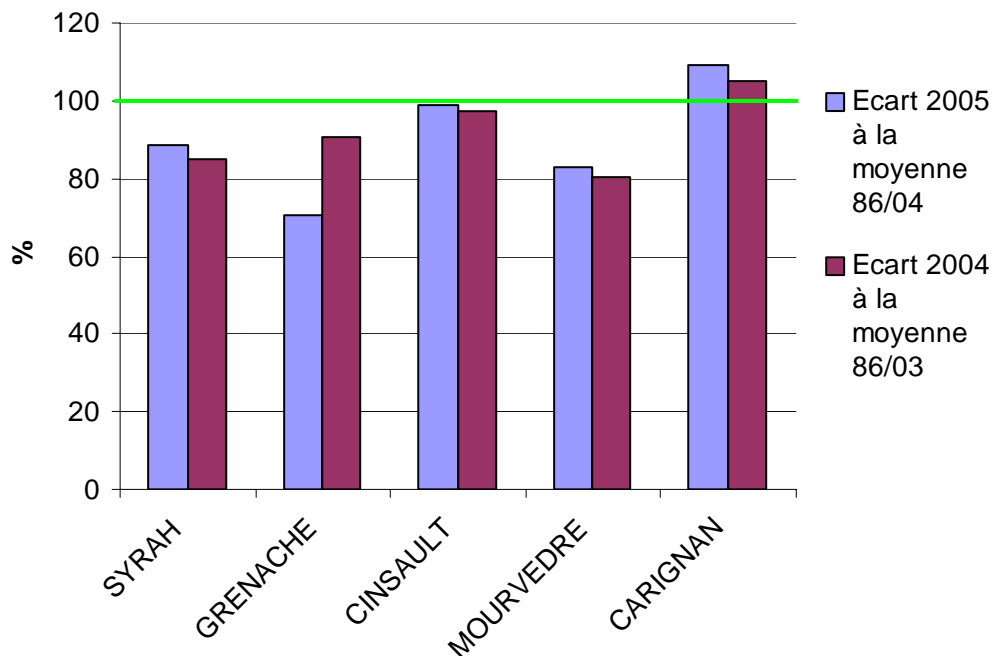
Le printemps débute ensuite dans une ambiance très humide puisque les hauteurs de précipitations sur le mois d'avril représente 183 % de la valeur normale ; ce mois est le plus pluvieux du millésime. Par la suite, les mois de mai et juin sont une nouvelle fois déficitaires. Le déficit pluviométrique à la fin du printemps approche les 30 %. Les températures s'élèvent ensuite et permettent de rattraper le retard que l'on observait au niveau du bilan thermique à la fin avril.

Dans ces conditions, la floraison débute vers le 29 mai dans les secteurs précoces ; elle est perturbée et se prolonge, en partie à cause des températures minimales qui descendent en dessous des 10°C entre le 8 et le 11 juin. Aussi la coulure est parfois sévère sur les secteurs tardifs, pouvant localement atteindre 70 % (cf. fig. 2).

Enfin, **l'été** est, une fois n'est pas coutume, très sec. Juillet et août totalisent seulement 10 mm ce qui représente moins de 10 % de la valeur normale. La sécheresse s'accroît ; d'autant plus que le mistral domine la période (+ 38 % de vent fort). Les températures sont conformes aux normales. Aucun excès n'est relevé. L'amplitude thermique entre les températures nocturnes et diurnes favorisent la bonne maturation des raisins. Enfin, les 100 mm tombés sur le mois de septembre ont mis fin à la période de sécheresse qui sévissait depuis le début de l'année.

Fig 2 : Ecart du nombre de grappes 2005 et 2004 par rapport à la moyenne 86/04 et 86/03

Ces observations tiennent compte de la coulure



Maturation et vinifications

2005, tout simplement un beau millésime

Les conditions météorologiques de l'été 2005 ont été très classiques d'un été méditerranéen, il faut noter cependant, un nombre particulièrement élevé de jours de mistral et une sècheresse importante. L'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches a donné des raisins très concentrés avec des pellicules très fermes. La faiblesse de la récolte a accentué la concentration des baies.

En conséquence la maturation s'est déroulée de manière régulière, sans à-coup. Dès les premiers prélèvements de maturité nous avons pu constater des degrés potentiels élevés et des concentrations en matières colorantes encore jamais rencontrés de manière aussi homogène sur le vignoble.

Un épisode pluvieux est intervenu la première semaine de septembre, il n'a pas eu de conséquence sur la poursuite des vendanges et n'a pas hypothéqué le potentiel qualitatif acquis tout au long de l'été.

Les vinifications se sont déroulées à l'image de l'été sans aucune difficulté et sans excès, tant la matière première a livré facilement tout le potentiel de couleur, d'arômes et de tannins lentement engrangés.

Le résultat est à la hauteur des espoirs fondés sur la qualité observée des raisins : 2005 est réellement un millésime d'exception.

Les vins blancs ont bénéficié des températures estivales sans excès, ce qui a préservé leur fraîcheur. Le soleil n'a pas brûlé les parfums délicats de fruits blancs et de fleurs qui caractérisent les vins nouveaux.

Les vins rosés ont de belles robes, quelquefois un peu soutenues tant la matière était dense. Les parfums riches et complexes sont largement dominés par des notes de fruits rouges.

Les vins rouges sont sans conteste les plus remarquables car ils allient, dans un équilibre souvent parfait, densité et finesse.

Chacun de nos cépages semble être à son optimum et s'exprime pleinement.

La syrah d'un violet très dense, présente différents registres d'arômes selon la période de cueillette : soit ses arômes de petits fruits rouges avec une fraîcheur légèrement mentholée, soit des notes fumées avec du fruit noir cassis ou mûre.

Le grenache, rarement aussi généreux en anthocyanes, a des robes d'un rouge intense. Il a le plus souvent des parfums très doux de fruits rouges mais développe aussi des notes de rose et de poivre dans certains terroirs.

Le cinsault, particulièrement avare en production cette année, a donné des vins d'une couleur intense et d'une grande finesse aromatique.

Le carignan apporte des parfums de fruits noirs et bien sûr sa vivacité.

La synergie des assemblages est tout à fait remarquable pour ce millésime. Les conditions de maturités ont permis de réaliser beaucoup de cuvaisons en cépages mélangés.

La dégustation met en évidence des vins riches, complexes, élégants recelant beaucoup de finesse.

L'équilibre en bouche est remarquable, la densité de la matière est soutenue par une grande fraîcheur. Les tannins fondus, soyeux donnent une impression de volume en bouche. Le plus étonnant est sans doute la sucrosité que l'on retrouve dans toutes les dégustations.

Les vins du millésime 2005 sont d'ores et déjà très séduisants et par leur structure promis à un bel avenir.