De belles surprises

Les vignerons ont rentré des raisins de degrés élevés mais à l'acidité étonnamment bien préservée. Les vins sont très prometteurs.

Les standards ne tiennent plus. *« Avec la sécheresse et la chaleur, on s'attendait à manquer d'acidité. Au final, on n'en a plus que d'habitude – entre 4 et 5 g/l de H_2SO_4 au total - alors que les degrés sont entre 14,5 à 15. On a aussi de belles intensités colorantes : jusqu'à 30 pour la syrah et autour de 15 pour le grenache. Les vins sont très expressifs avec une belle fraîcheur aromatique »*, se réjouit Olivier Roustang, de Rhône œnologie.

En Bourgogne, on s'attend à un millésime d'exception. *« L'état sanitaire est parfait, les degrés exceptionnels et l'acidité préservée »*, explique Éric Grandjean, du centre œnologique de Bourgogne. Dans la région, les degrés des blancs oscillent entre 13 à 14,5. Certaines cuvées montent à 15. Les pH se situent entre 3,2 et 3,3. Les rouges ont été ramassés entre 13 et 14,5 avec des records à 16, pour des pH de 3,3 à 3,4. *« Les couleurs sont belles, moindres qu'en 2018 mais similaires à 2015. Les tanins sont très mûrs. Les premières dégustations montrent des vins très souples, très ronds »*, se régale l'œnologue.

Dans le Beaujolais, les premiers vins dégustés *« sont très équilibrés, avec un joli fruit »*, selon Yohann Gasnier du laboratoire Oenoconseil Laroche.

En Champagne, *« ça sent très bon dans les cuveries »*, commente Fabrice Wehrung, œnologue conseil à la Station Oenotechnique de Champagne, à Épernay. Nicolas Jaeger, chef de cave de la maison Alfred Gratien, à Épernay, confirme : *« Dès le premier pressoir, les arômes étaient beaux. Cela annonce une très belle année »*. Chardonnay, pinots noir et meunier, les trois cépages de la région affichent une belle acidité. C'est une autre bonne surprise. *« L'acidité est entre 7 et 7,5, avec un pH bas, à 3, voire moins. La teneur en acide malique étant assez importante, nous conseillons de bloquer la malo de quelques cuves pour conserver de la fraîcheur »*, poursuit Fabrice Wehrung.

Dans le Centre, *« les jus se goûtent très bien. Le sauvignon est très aromatique et frais. Pour les rouges, la couleur s'extrait bien »*, indique Fabrice Doucet, le directeur de la Sicavac, à Sancerre dans le Cher.

Dans le Bordelais, la pluie du 22 septembre a été salvatrice. Elle a permis de débloquer les cabernets. *« On est passé de notes vertes (IBMP) à des notes fruitées de cassis en quatre à cinq jours »*, rapporte Marie-Laurence Porte, du laboratoire Enosens, à Cadillac. Cette pluie a permis aussi de revenir à des degrés plus acceptables. *« On était monté jusqu'à 15 °. On est revenu sur des 13,5 à 14 °. »* Les tanins ont atteint une belle maturité. *« Ils sont très ronds, très souples. Les pépins sont bien mûrs. Il n'y a pas de verdeur. On peut faire ce que l'on veut en termes de remontages et de délestages »*, ajoute l'œnologue. Selon elle, le millésime s'annonce très fruité et coloré. Toutefois, le 2 octobre, les vignerons devaient se presser de terminer de vendanger car, avec les pluies incessantes, les baies commençaient à se fissurer.

Dans l'Hérault, les blancs et les rosés sont très aromatiques, très fins, avec beaucoup d'intensité. Pour les rouges, il y a deux cas de figure. *« En septembre, pendant trois semaines, les raisins prenaient entre 1 et 1,5 degré par semaine. C'est du jamais vu. Les vignerons ont rentré des merlots et des grenaches au-delà de 15. Ensuite, de petites pluies sont tombées. Les vignerons ont rentré des rouges plus équilibrés et plus colorés »*, note Laurent Vial, de l'ICV. Sur les premiers rouges, l'ICV a recommandé de faire de la micro-oxygénation pour stabiliser la couleur et développer le fruit car les tanins étaient très présents. Pour les suivants, le travail en cave était plus classique et les vinificateurs ont pu extraire davantage de structure pour obtenir des vins *« plus de garde »*.

CHRISTELLE STEF AVEC A. L.

Joël Julien, directeur de la cave de Pomérols (Hérault)

Un rythme d'apports très soutenu

Les blancs et les rosés représentent 80 % de nos volumes. La dynamique de la maturation a été telle que nous avons dû ramasser l'équivalent de 130 000 hl en quatre semaines au lieu de six. Il y a même une semaine où nous avons rentré près de 40 000 hl. C'est un peu stressant car on a peu de temps pour prendre les décisions techniques. La richesse en sucre était importante mais l'acidité et les pH sont restés corrects. Par exemple, en blancs, nous avions des moûts à 13 °, des acidités totales de 4 g/l de H_2SO_4 et des pH de 3,3 à 3,4. C'est pour préserver cette acidité que nous avons accéléré les vendanges. Lors de ce millésime, nous avons dû faire plus d'interventions préfermentaires pour éviter d'extraire trop de polyphénols. Nous avons réalisé des collages avec de la colle de pois ou de la PVPP pour gommer les notes végétales et éviter d'apporter trop de structure. Au final, comme les raisins étaient sains, on se retrouve avec de belles notes fruitées tout en ayant conservé la fraîcheur. Les fermentations se sont bien passées mais il a fallu complémenter les moûts en azote, car il y avait de belles carences, et bien gérer la fin des sucres. Concernant la production, on maintient nos volumes car on a augmenté nos surfaces mais le rendement agronomique à l'hectare est inférieur de 15 % par rapport à une année normale et de 30 % par rapport à l'an passé.