HÉRAULT

2019 : un millésime de canicule

Le 21 novembre, le groupe ICV de l'Hérault organisait des dégustations lors des 'Rencontres Millésime 2019', à Vinipolis, à Florensac, autour des vins les plus représentatifs de cette année.

Le grand coup de chaud de fin juin, puis la sécheresse, ont, comme il fallait s'y attendre, provoqué des dommages dans les vignes et fait chuter la production dans l'Hérault (4,5 Mhl, soit - 7 % par rapport à la moyenne décennale et - 8,5 % par rapport à 2018). La vallée de l'Hérault, le bassin de Thau et le Montpelliérais ont été les plus touchés en termes de volumes perdus. Au-delà des rendements, la maturation du raisin a été fortement impactée par les chaleurs exceptionnelles : petites baies, peu juteuses, et avec une maturité phénolique particulièrement retardée. Conséquence : il a fallu savoir attendre pour atteindre la maturité phénolique sur les raisins rouges, et piloter les vendanges à la dégustation des baies ou à l'aide des analyses de polyphénols des raisins.

Point positif : ces conditions climatiques ont permis d'échapper à des problèmes sanitaires tels que le mildiou ou l'oïdium, contrairement à l'année précédente. Au final, les vins héraultais du millésime sont de bonne qualité, mais présentent cependant une situation extrêmement contrastée d'un secteur à l'autre. Une fois cela dit, les caractéristiques principales du millésime 2019 pourraient se résumer ainsi : une grande variabilité des matières premières, une exigence toujours plus forte de maîtrise des couleurs des rosés, un très bon potentiel aromatique et des fermentations compliquées.

Enfin, *"2019 est un millésime où il faudra continuer d'être attentifs aux contaminants. D'une part, parce que les fermentations alcooliques ont été globalement compliquées et les premiers contrôles sur vins finis montrent que des contaminants sont fréquents ; d'autre part, parce que les vins sans sulfites ou avec peu de sulfites se font de plus en plus nombreux, et que se passer d'un antimicrobien aussi puissant impose de modifier ses pratiques"*, précise Laurent Vial, directeur secteur Hérault du groupe ICV.

FG

Dégustation autour des vins héraultais du millésime 2019, à Vinipolis, jeudi 21 novembre.

Estimation des productions dans l'Hérault

- Piémont Ouest : + 13 %
- Terrasses du Larzac : - 14 %
- Piscénois : - 10 %
- Biterrois : - 0,5 %
- Vallée de l'Hérault : - 18 %
- Bassin de Thau : - 20 %
- Nord et Est : - 6 %
- Montpelliérais : - 25 %.

Caractéristiques par secteur

Six tables avaient été dressées pour les 'Rencontres Millésime 2019', dont cinq autour de "régions" (Grand Biterrois, Littoral, Centre Hérault, Montpelliérais, Hauts Coteaux) et une autour des 'Curiosités et nouveautés' afin de donner une idée précise du millésime 2019 dans l'Hérault. Deux œnologues consultants du groupe ICV officiaient à chaque table pour guider et échanger avec la centaine d'invités présents (producteurs, négociants, etc.). Au terme de la soirée, que retenir, au final, pour ce millésime 2019 par secteur ?

Dans le Montpelliérais, *"le millésime sera plutôt bien. C'est une bonne année"*, indique Éric Feneuil, œnologue consultant du groupe ICV, particulièrement pour les vins rouges du Pic Saint-Loup et des environs de Montpellier, qui ont de la matière, de la puissance et des tanins fondus. *"Ceux qui ont laissé mûrir pour atteindre la maturité phénolique ont, au final, des vins de grande réussite"*, ajoute-t-il. Côté blancs et rosés, on a, cette année, des acidités plus fortes et plus de fraîcheur, ce qui donne des vins particulièrement équilibrés. *"Pour ce qui est de la fermentation, nous n'avons eu aucun problème. En revanche, nous constatons une pression microbienne importante. Il faut donc être vigilant, car cela pourrait écraser l'aromatique derrière"*, met en garde le consultant.

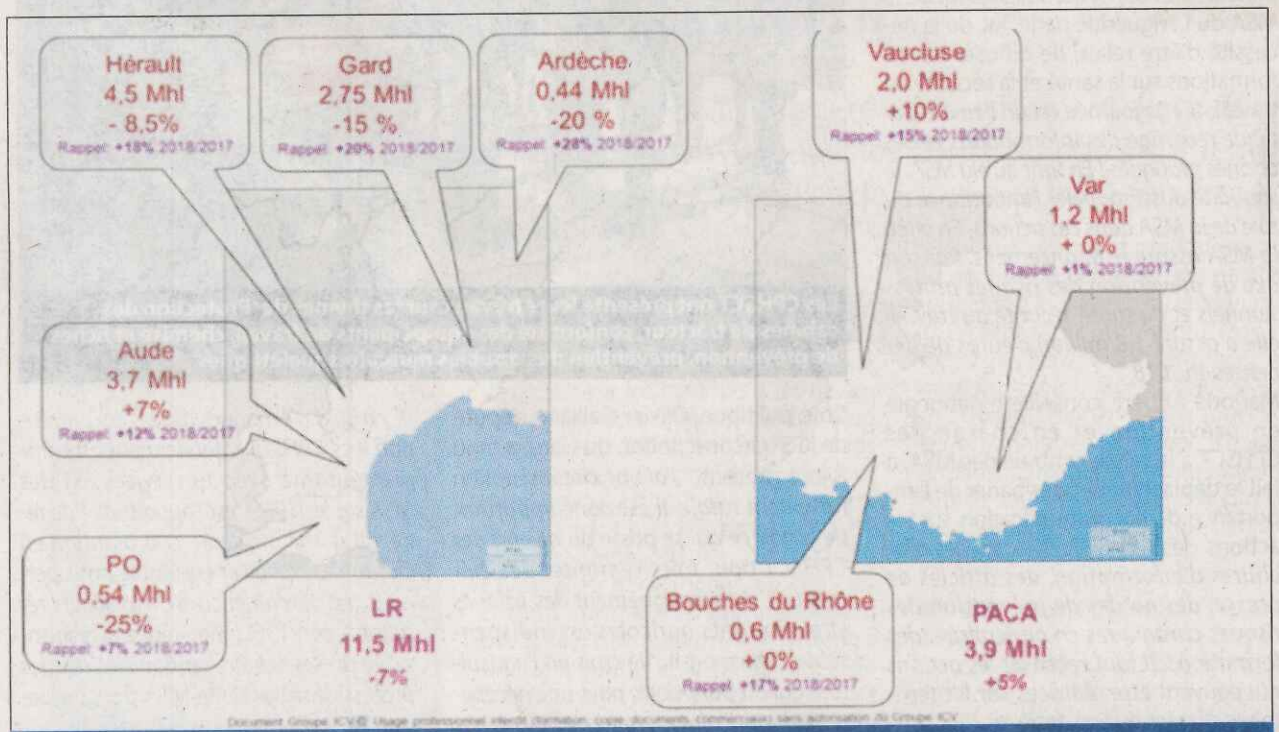
Dans le centre Hérault (autour de Clermont-l'Hérault, de Pézenas à Gignac) - secteur qui produit le plus de vins en volumes - les rendements ont chuté de 20 %, en moyenne, par rapport à 2018. Mais, malgré cette baisse, la production de rosé est égale à l'an passé. Fait saillant pour ces vins : *"on est sur beaucoup de technicité pour obtenir des rosés pâles comme le demande le marché"*, indique Patrick Drigues, œnologue consultant du groupe ICV. Pour les blancs, en chardonnay, un cépage qui a atteint sa plénitude dans le secteur, *"on est sur un joli millésime, très typé, qui s'exprime sur des fruits mûrs, avec un aspect beurré"*, précise-t-il. Les sauvignon sont, eux, sur des arômes thiolés et de buis. Enfin, les rouges (gros volumes de merlot), sont *"plutôt colorés, avec des tanins bien présents. C'est un millésime bien concentré, d'autant que les rouges ont été saignés, et avec des degrés alcooliques bien élevés"*, conclut-il.

Dans les Hauts Coteaux (de Saint-Chinian, à Faugères et Terrasses du Larzac), la qualité est aussi au rendez-vous dans cette zone d'AOP, où les volumes sont forcément moindres en raison des modes de production. On note, pour les blancs et les rosés, des degrés d'alcool plus élevés, avec des caractéristiques aromatiques sur des fruits mûrs et des fleurs blanches. *"Compte tenu de ce fait, il a fallu rééquilibrer"*, relève Florence Gras, œnologue consultante du groupe ICV. Pour les rouges, de bons résultats ont été obtenus sur des cépages tardifs (cabernet sauvignon, mourvèdre), avec une maturité plus équilibrée. *"Au final, ce millésime présente plus de richesse et d'opulence, alors que celui de 2018 était plus sur l'équilibre. Ce type de profil est particulièrement intéressant pour l'élevage en barrique"*, conclut-elle.

Sur le littoral (Sérignan, Cers, Marseillan, Pomerols, Florensac), le fait marquant de cette année, selon Jean-Christophe Martin, œnologue consultant du groupe ICV, est la présence de plus d'acides maliques pour les vins blancs et rosés (80 % de la production du littoral), ainsi que plus de tanins. *"Il a fallu corriger cette sensation tanique sur les jus. Une fois cela dit, ce n'est pas un millésime où les aromatiques sont très marquées. On est plutôt sur de la finesse. On a dû aussi travailler sur la couleur des rosés, car avec la sécheresse et les petites baies produites, la couleur était un peu plus jaune que d'habitude. Il a donc fallu faire un travail de correction des jus."* Pour les rouges, le fait marquant a été la nécessité d'attendre la maturité phénolique et la montée en couleur. *"L'inconvénient d'attendre, c'est que l'acidité sur les rouges est plus prononcée. Il a donc fallu attendre encore plus pour que l'acidité se fonde. Au final, les rouges sont plus concentrés qu'en 2018"*, ajoute-t-il.

Dans le Grand Biterrois (de Béziers à Alignan-du-Vent et Pézenas), les vendanges ont débuté avec cinq jours de retard, puis une accélération s'est produite avec des degrés qui sont montés en flèche. Selon les caves et l'irrigation des parcelles, les rendements ont chuté de 10 %. Pour les blancs et les rosés, les raisins ont été plus acides en raison de la présence d'acides tartriques, *"ce qui est bon pour la qualité"*, indique Agnès Rasse, œnologue consultante au groupe ICV. Sur le plan aromatique, *"ce n'est pas, force est de constater, le millésime des sauvignon. En revanche, les chardonnay et les grenache blanc présentent de beaux équilibres, avec de la fraîcheur, dans le style des vins méditerranéens"*, ajoute-t-elle. Côté rosés, les couleurs étaient trop violines dès le départ, il a donc fallu rectifier le tir. Enfin, pour les rouges, *"c'est le grand écart entre ceux qui ont attendu pour les vendanges et les autres. Pour ceux qui ont attendu, les rouges sont de belle qualité, avec des tanins bien ronds et une belle couleur. Comparativement à 2018, ils sont mieux concentrés"*, conclut-elle. Si 2019 est un millésime de canicule, en termes de qualité, il devrait être meilleur que celui de 2018, à quelques exceptions près. ■

FLORENCE GUILHEM



Point sur la production dans le Languedoc-Roussillon et en Paca.

Curiosités et nouveautés

Sur cette dernière table, les vins présentés sous le vocable 'Curiosités et nouveautés' regroupaient des cépages un peu nouveaux ou des façons de faire du vin un peu particulières : des sauvignons récoltés très mûrs donnant un profil différent, un IGP blanc issu de jus de presses 100 % chauffées à 70°C, puis traitées au charbon, un IGP syrah rosé, récolté mûr et non traité pour la couleur, des cépages résistants tels que le fiano blanc ou artaban, un vin orange produit à partir de cépages Chardonnay et Viognier, vinifié en grains entiers et élevé sous bois, du rosé vinifié sans SO_2 avec un goût de souris, du muscat chauffé ou encore un muscat de Frontignan sans sulfites. Certains seront sans doute commercialisés, d'autres seront travaillés en assemblage.

FG