ICV PROVENCE

"Un millésime **chaleureux et gourmand**"

Si les volumes ne sont pas pléthoriques, la qualité sanitaire de cette vendange se traduit, en cave, par des profils de vin plein de promesses. Marqué par le manque d'eau, ce millésime s'annonce très aromatique.

Si en début de vendange, la petitesse des baies laissait envisager une récolte en-deçà du millésime 2018, les conditions météo de l'arrière-saison ont plutôt été favorables au grossissement des raisins, limitant l'impact de la sécheresse sur les rendements. *"Malgré la coulure du printemps et le manque d'eau, on est sur des quantités moyennes"*, résume Arnaud Morand, œnologue consultant de l'ICV Provence. Dans l'ensemble, les volumes devraient finalement être similaires, voire légèrement supérieurs, à ceux de l'an dernier, avec des disparités selon les secteurs.

Une arrière-saison favorable

Au vignoble, cette campagne se caractérise par le déficit hydrique et les épisodes de canicule de juin et juillet. Après un été chaud et sec, les pluies de septembre ont toutefois profité aux secteurs les moins précoces, favorisant la prise de volume des baies. Les secteurs intermédiaires et tardifs s'en sont ainsi globalement mieux sortis que la frange littorale, où les vendanges démarrent plus tôt. Les effets de la canicule sont aussi plus marqués sur les sols non irrigués et peu profonds.

Au plan sanitaire, le bilan est positif, avec une belle qualité de vendanges. *"Contrairement à l'an dernier, le mildiou a été très peu présent. Majoritairement, il n'y a pas non plus eu de gros souci d'oïdium, malgré quelques développements de foyers tardifs"*, note Jean Andrès, consultant viticole de l'ICV Provence. Concernant le ver de la grappe, la pression est restée limitée. Mais la présence croissante de cryptoblabes – qui a tendance à s'étendre sur une partie du littoral – appelle néanmoins à la vigilance pour les prochains millésimes.

Moins tardives que prévues, les vendanges, à présent terminées, se sont déroulées dans de bonnes conditions. *"L'arrière-saison a été favorable, avec des pluies suivies de vent et de belles températures. Tout cela permis aux raisins de bien mûrir, sans trop perturber la récolte"*, note Arnaud Morand. *"On est sur un millésime bien mûr, avec des rosés concentrés et de très jolis profils aromatiques"*, poursuit-il.

Des rosés très aromatiques

Grâce à la belle qualité des raisins, cette vendange a particulièrement bien répondu aux itinéraires techniques mis en place en cave, notamment sur la macération de bourbes à froid. *"Nous avons une belle palette aromatique, qui va des arômes d'agrumes et de fruits exotiques à ceux de bonbons, en passant par des profils de fruits blancs et de notes florales"*, apprécie Arnaud Morand.

GL

Les vendanges terminées, ce millésime s'annonce particulièrement aromatique.

En terre de rosé, la maturité des raisins a impliqué une gestion rigoureuse de la couleur et donc, des apports en cave. *"Si on peut faire un peu de correctif en cave, la récolte des raisins en frais, en nocturne et en début de matinée, reste la principale solution sur ce point. Et l'on observe que les caves ont bien joué le jeu cette année. Elles ont su faire preuve de réactivité, resserrant les plages horaires d'apport pour favoriser la récolte de raisins frais"*, souligne Arnaud Morand. Les rosés présentent ainsi de jolies couleurs pâles et franches. *"Nous constatons une palette très intéressante avec des nuances très franches de rose bonbon, pêche/abricot ou gris sable"*, précise l'œnologue.

Ce millésime se caractérise, enfin, par des fermentations longues, que plusieurs facteurs – dont le manque d'azote au vignoble pour partie, mais aussi les fermentations froides et le potentiel relativement élevé d'alcool – peuvent expliquer. Le phénomène a quelque peu ralenti les soutirages et les fins de fermentations alcooliques. *"Cela a pu retarder le travail en cave, alors qu'au même moment, les équipes de saisonniers commencent à partir. L'organisation peut donc être un peu compliquée. Il a fallu rester concentré et attentif."*

S'ouvre désormais la période de dégustation, d'assemblage et de sélection. Arnaud Morand l'assure, le millésime 2019 sera *"un beau millésime"*. Et même *"s'il y a eu des décalages de maturité, c'est très homogène au niveau qualitatif, avec beaucoup d'enrobage et d'aromatique. C'est un millésime chaleureux et gourmand"*, conclut l'œnologue de l'ICV Provence. ■

Gabrielle Lantes