Hétérogénéité

La maturité diffère complètement d'un pied à l'autre au sein d'une même parcelle, ce qui perturbe les dates de récolte.

L'ordre des cépages en est même bouleversé. En Bourgogne, des pinots noirs vont être ramassés avant les chardonnays. *« Certains pinots, à 11 et 12 % potentiel le 2 septembre, vont être récoltés le 9 septembre, ce qui est tôt pour nous »*, indique Nicolas Baratin, œnologue-conseil au laboratoire AOC à Beaune. Les chardonnays seront ramassés autour du 14 septembre, excepté pour les crémants qui étaient prêts début septembre en Côte chalonnaise.

Dans l'Hérault, les blancs et les rosés se chevauchent. Leur ramassage nécessite une organisation minutée. *« Concernant les rouges, certains cépages, comme le grenache, seront mûrs un peu avant le merlot. D'habitude, c'est l'inverse »*, détaille Fabrice Maubert, œnologue-conseil chez Languedoc Œnologie. Nombreux sont les facteurs en cause : le gel, les coulures, le millerandage, parfois l'échaudage. Mais le stress hydrique reste le paramètre majeur, bloquant la maturation des parcelles les plus jeunes ou plantées sur des sols aux faibles réserves en eau. *« Il manque 300 mm d'eau cette année, la maturité en pâtit selon les parcelles »*, soutient-t-il.

Dans l'Aude, Gilles Déjean, œnologue du laboratoire éponyme, insiste sur l'attention toute particulière qu'il faut porter au prélèvement des grappes pour les contrôles de maturité. *« On le dit chaque année, mais cette fois, c'est vraiment essentiel. Ceux qui prélèveront à tous les points stratégiques de leurs parcelles et qui dégusteront les baies régulièrement auront plus de chances de bien déterminer leur date de vendange »*, explique l'œnologue.

En Beaujolais, l'hétérogénéité est telle au sein du réseau Matu de la chambre d'agriculture que cet organisme ne préconise pas de date de récolte comme il le fait habituellement. *« Nous envoyons les résultats d'analyses aux viticulteurs, mais sommes incapables d'estimer les dates de vendanges et l'évolution des raisins par secteur »*, justifie Florence Hertaut, œnologue.

DE FORTES DISPARITÉS de maturité s'observent au sein des parcelles. © GUTNER

En Val Loire, l'hétérogénéité est très forte dans les parcelles de rouge et beaucoup moins dans celles de blanc. *« Nous sommes sur des dates de récolte normales en ce qui concerne les blancs. Pour le cabernet franc, c'est le flou : il est encore un peu tôt pour décider »*, déclare Philippe Gabillot, œnologue-conseil à la chambre d'agriculture de l'Indre-et-Loire.

Ces différences de maturité pénalisent aussi la couleur des rosés de Provence. *« On observe beaucoup de nuances de jaune cette année*, explique Arnaud Morand, œnologue-conseil à l'ICV de Brignoles, dans le Var. *Il faut impérativement coller les moûts. Je conseille la protéine de pois qui fonctionne très bien pour éliminer les nuances jaunes, à environ 30-40 g/hl. »*

CLAIRE FURET-GAVALLET

De l'hétérogénéité pour l'azote aussi

Les teneurs en azote assimilable sont disparates selon les régions et les parcelles cette année. En Val de Loire et en Provence, *« nous observons -30 % par rapport à 2018 »*, s'inquiètent Jean-Michel Monnier et Arnaud Morand, œnologues. Dans le Languedoc, *« certaines parcelles, habituellement carencées, atteignent 250 mg/l. D'autres sont entre 70 et 140 mg/l »*, constate Fabrice Maubert, œnologue. En Côtes du Rhône, la variabilité est également importante. *« On constate 100 mg/l sur les grenaches, mais les syrahs sont toujours au-dessus, avec 150-200 mg/l »*, observe Nicolas Constantin, œnologue.

Un vignoble parfaitement sain

L'état sanitaire est spectaculaire. Une nouvelle tout à fait bienvenue.

Gel, coulure, millerandage, échaudage, grêle... Rien n'a épargné le vignoble cette année. Et pourtant, l'état sanitaire est parfait. *« On constate juste quelques foyers de pourriture, mais cela reste anecdotique »*, confie Nicolas Baratin, œnologue du Laboratoire AOC, à Beaune. *« La sécheresse a assaini notre vignoble »*, explique Hélène Bossan, œnologue-conseil de la chambre d'agriculture d'Alsace, à Obernai. *« L'état sanitaire est irréprochable »*, selon Nicolas Constantin, du laboratoire Dicœnos, à Orange.

Mais attention aux tordeuses à Bordeaux. *« Je commence à voir des perforations sur des rouges qui ne sont pas encore mûrs. Il faut surveiller de près les parcelles à risque »*, recommande Pascal Hénot, œnologue-conseil à l'Enosens de Coutras.

Des acidités élevées

Au 4 septembre, les teneurs en acide observées promettent des vins équilibrés.

Entre 5 et 8 g/l en Provence, 6,5 g/l en Beaujolais, 4 g/l en Côtes du Rhône méridionales et 5,5 g/l à Bordeaux : l'acidité est marquée et n'a pas tendance à chuter avec la maturité, le 4 septembre. Une nouvelle qui enthousiasme les œnologues. *« Souvent, lorsqu'on observe de telles acidités, on a aussi de bonnes richesses en sucres. Les vins seront donc équilibrés »*, explique Pascal Hénot, œnologue-conseil à Bordeaux. *« Le temps sec a limité l'assimilation de la potasse, ce qui a maintenu l'acide tartrique dans les baies »*, détaille Nicolas Constantin, œnologue chez Dicœnos. Et comme les baies sont restées petites, cet acide ne s'est pas dilué. En Languedoc, Fabrice Maubert, œnologue, observe 1 g/l d'acidité totale de plus que l'an dernier à la même période.