VITICULTURE

L'écho des vendanges

Hérault

La grosse taille des baies se confirme : + 30 % par rapport à 2019

Cave coopérative Les Vignerons de Florensac

S'il y a un paramètre remarquable qui caractérise le millésime 2020, c'est bel et bien la taille des baies dans l'Hérault, ainsi que dans tout le Languedoc-Roussillon. "*On a des baies énormes, avec une taille de + 30 % par rapport à l'année dernière à degré potentiel comparable*", précise Thomas Gautier, consultant viticole du groupe ICV, au centre œnologique de Montpellier, dans l'Hérault.

Autre point capital : si l'on ne frôle pas la catastrophe pour ce qui est de l'état sanitaire des vignes, "*celui-ci est toutefois assez fragile*", ajoute le conseiller viticole. En cause ? Après les dégâts du mildiou et de l'oïdium, variables selon les secteurs, les premières attaques de pourriture (botrytis et d'aspergillus) se sont ajoutées du fait de la persistance de l'humidité, notamment en raison du vent marin, durant les trois premières semaines d'août. Mais avec le retour du mistral et de la tramontane, cela devrait assainir le vignoble et aider, de surcroît, à la maturité des vins rouges.

Comme chaque année, les vendanges ont débuté autour de Béziers par les blancs dédiés aux pétillants dans la semaine du 10 août. À compter du 17 août, les premiers coups de sécateur ont été donnés pour les sauvignons et chardonnays sur le littoral et les basses plaines de l'Hérault. Les rosés ont démarré cette semaine du 24 août, surtout la syrah. Certains blancs et rosés devraient être définitivement récoltés d'ici la fin du mois (sauvignon, chardonnay, syrah) ou début septembre. "*Pour la syrah, on observe une avance de 15 jours*", note Stéphane Roques, directeur de la cave coopérative Les Vignerons de Florensac. "*En revanche, pour les rouges, la récolte ne devrait pas se faire avant le 14 ou le 21 septembre. On s'attend donc à avoir un passage à vide entre la récolte des rosés et des rouges, ce qui est toujours délicat pour les viticulteurs*", ajoute Thomas Gautier. S'il est difficile d'établir des prévisions de récolte dans un scénario où aucun incident climatique ne se produit, selon le conseiller viticole, celle-ci laisse présager une année quasiment comparable à 2018, "*juste un peu moins bonne que cette année-là*". Pour la cave coopérative de Florensac, son directeur espère le retour d'une récolte normale, soit autour de 50 000 hl, contre 41 000 hl en 2019, mais en dessous certainement des 60 000 hl de 2018.

Bons rendements en jus et potentiel phénolique

Entre les pluies printanières, la chaleur et la lumière, les feuillages se sont développés, donnant du coup de bons potentiels de sucre et donc d'alcool. "*On devrait avoir de bons équilibres entre l'acidité et les sucres, et la taille des baies est bonne pour le rendement en jus*", indique Thomas Gautier. De bons niveaux de tanins et de polyphénols sont à prévoir pour les rouges, mais "*il faudra attendre qu'ils mûrissent pour avoir de la bonne qualité*", assure-t-il. "*Avec les conditions climatiques que l'on a eues jusqu'à présent, les raisins sont très beaux, avec beaucoup d'arômes. La maturité se poursuit, ainsi que l'acidité du raisin. La fraîcheur sera également au rendez-vous. On a aussi une bonne ressource malique. Cela nous promet des vins intéressants, d'une meilleure buvabilité en raison de degrés d'alcool qui ne seront pas hallucinants*", conclut Stéphane Roques. ■

FLORENCE GUILHEM

Gard

Grosses baies mais des disparités

PHD

La précocité a globalement touché toutes les parcelles gardoises. Hormis quelques chardonnays, viogniers et muscats début août, le démarrage s'est opéré aux alentours du 15 août et la semaine suivante, sauf en appellation, soit une avance d'une semaine à 10 jours. En ce début de semaine, la récolte des blancs vendangés vers le 10 août s'achevait. Globalement, de grosses baies sont observées, malgré une disparité de rendement. "*Ceux qui n'ont pas été affectés par le gel de mars ont des rendements confortables, mais dans les secteurs touchés au nord, ils sont de faibles à moyens*", note Bernard Genevet, consultant viticole à l'ICV Gard.

Les degrés ont grimpé régulièrement sur les deux semaines de récolte, en fonction des objectifs visés. "*De rares parcelles demeurent, mais sur des produits haut de gamme*", note le consultant. L'équilibre sucre/acidité se tient "*dans la norme de ces dernières années, plutôt intéressant*". Le gel aura tout de même causé une hétérogénéité de la vitesse de maturation sur IGP. En appellation, les grenaches blancs et autres roussannes étaient ramassés cette dernière semaine d'août. Mêmes constats sur les rouges, marqués par la précocité et une bonne taille de baies. Les vendanges se sont accélérées à compter du 24 août, après une transition des rosés, présentant "*de bons rendements en jus cette année*". À surveiller, le manque de concentration, notamment en sélection parcellaire.

Moins fort que dans l'Aude et l'Hérault, le mildiou a causé quelques pertes, mais rien de significatif. Quant à la pourriture, c'était encore correct au 25 août. La tordeuse de la grappe est toutefois à suivre de près, notamment au sud, surtout si la pluie s'invite.

Hétérogénéité marquée

Si tout a "*globalement bien mûri*", l'hétérogénéité prédomine, selon la charge des grappes. "*Le gel a discriminé le vignoble quant au rendement et à la maturation*", analyse Bertrand Genevet, en particulier sur chardonnay et grenache dans le secteur rhodanien. Attendue "*au mieux*" dans des volumes moyens mais supérieurs à 2019, la récolte gardoise devrait se situer dans la fourchette basse, sous la barre des 3 Mhl.

Plus important producteur de Côtes du Rhône en volume, Maison Sinnae a attaqué avec 10 jours d'avance, et n'avait récolté qu'environ 100 t (chardonnay, sauvignon) au 24 août, mais son directeur général confirmait déjà cette tendance hétérogène due au gel. Sur les cépages les plus précoces, les parcelles touchées accusent des pertes de "*50 à 80 %*", estime Philippe Amphoux, soit un impact en cave de "*20 à 75 %*". Après avoir débuté les vendanges le 19 août (chardonnay, sauvignon, muscat), et les premiers rosés IGP, entre 12 et 13°, les Côtes du Rhône blancs ont suivi, avec des viogniers et roussannes "*de belle maturité*".

Si certaines parcelles n'étaient pas encore à maturité, le potentiel d'acidité s'avère intéressant, indique le directeur, qui attendait l'arrivée de la syrah en IGP en fin de semaine, après le viognier et des merlots précoces. Les hauts de gamme de la Maison Sinnae seront récoltés la semaine suivante. Prévoyant une récolte proche des 90 000 hl (contre 101 000 hl en 2019), il se félicite d'une bonne maîtrise du mildiou sur la zone, et prévoit un millésime de qualité, doté blancs "*bien fruités*". ■

PHILIPPE DOUTEAU

Aude

Un état sanitaire à surveiller, surtout sur le littoral

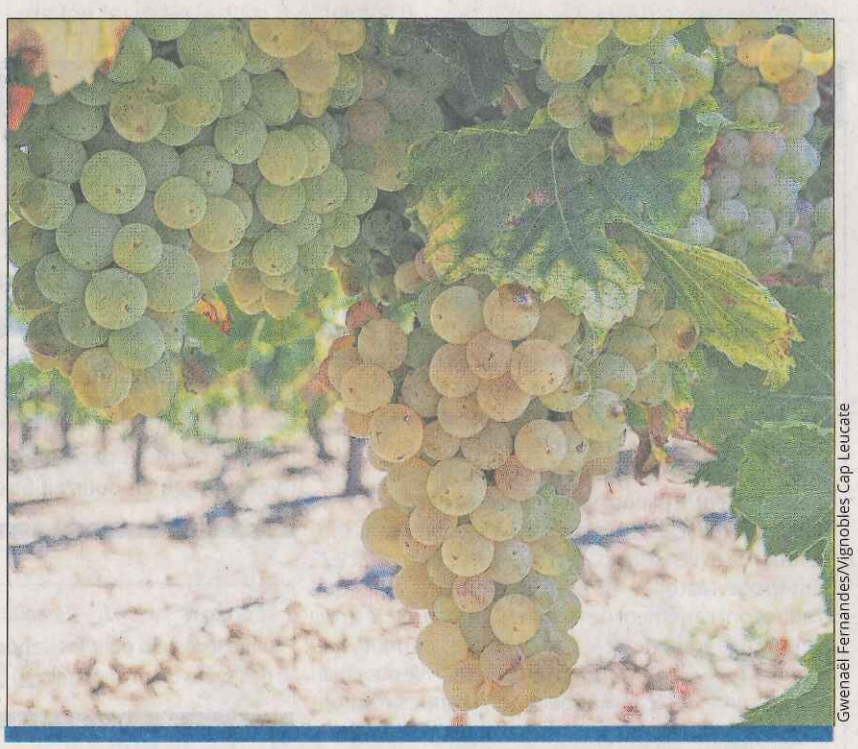
Les vendanges des blancs devraient se terminer cette fin de semaine alors que débutent celles des rosés, notamment dans le Minervois. Dans le secteur littoral, les grandes caves coopératives ont démarré autour du 15 août, voire un peu avant pour les raisins qui serviront de base à la fabrication des mousseux. "*Certaines caves ont fini de rentrer les pinots et les sauvignons. D'autres ont fini les chardonnays. Tout dépend, en fait, du profil du vin recherché, mais aussi des terroirs. Ainsi, dans les secteurs plus tardifs tels que le Cabardès, les premiers blancs seront vendangés cette fin de semaine, voire au début de la semaine prochaine*", précise Giacomo Pinna, consultant viticole du groupe ICV, au centre œnologique de Carcassonne, dans l'Aude.

En ce qui concerne la taille des baies, elle est supérieure par rapport à 2019, autour de 15 à 20 % de plus, en moyenne, voire presque 25 % dans certains cas, selon le consultant. Et de souligner également que les raisins sont sains, même si, dans certains secteurs, en raison d'un printemps très pluvieux, le mildiou a frappé, ainsi que l'oïdium, "*notamment sur des grenaches, mais que les viticulteurs ont pu rattraper. Toutefois, comme les baies ont pris du volume très vite, elles se sont fendues, permettant au botytris de s'installer dans certaines parcelles au début des vendanges. En ce sens, ce pourrait être une récolte difficile pour certains cépages, et particulièrement sur le secteur littoral du fait des entrées marines favorisant une humidité persistante*", détaille-t-il. À la cave coopérative Vignobles Cap Leucate, le choix a été fait d'isoler les vignes présentant des problèmes sanitaires. "*Elles seront traitées avec un schéma de vinification spécifique*", précise Damien Ourliac, directeur technique œnologue à la cave.

Équilibres analytiques et maturité des vins

En matière de maturité des vins, une bonne progression du taux de chargement en sucres a été relevée les semaines précédentes. À présent, on assiste à un retour du taux de chargement plus normal. Ainsi en est-il, par exemple, pour le muscat petit grain et la syrah dans la zone d'intervention de la cave Vignobles Cap Leucate. "*Sur certains cépages, comme la syrah, on trouve des pellicules encore épaisses, mais le potentiel est bon. Les raisins présentent de bons niveaux en anthyocanes et polyphénols. Mais nous n'en sommes qu'au début des vendanges. Cela peut évoluer*", commente Giacomo Pinna.

Au niveau des équilibres des raisins, de belles acidités sont présentes. Les teneurs en acide malique sont bonnes, et celles en azote assimilable sont, en moyenne, supérieures à 2019. Côté alcool, "*on a ce qu'il faut. Les degrés seront bien là. Et les vignes ont le potentiel pour faire de bons produits*", estime le consultant viticole. Les chardonnays tournent autour de 13 à 13,5°, voire 14° pour ceux ramassés cette semaine, les sauvignons entre 12 et 12,5°.



Gwenaël Fernandes/Vignobles Cap Leucate

Si aucun accident climatique n'intervient, Giacomo Pinna prévoit des récoltes supérieures de 10 à 15 % par rapport à 2019. Le millésime 2020 présente un beau potentiel en blancs comme en rouges mais, pour ces derniers, il faudra savoir patienter pour atteindre certaines maturités phénoliques. ■

F.G.