VITICULTURE

L'écho des vendanges

Hérault

Les vendanges touchent à leur fin dans le département

Anne Bérubé / VI 34

Première bonne nouvelle : la plupart des vignerons avaient fini de vendanger avant l'épisode cévenol du week-end dernier. "*Hormis sur l'est montpelliérain, il n'y a pas vraiment eu de dégâts, et compte tenu de l'annonce de cet épisode, beaucoup de vignerons ont accéléré les vendanges pour ne pas exposer leur récolte. Si, pour les secteurs précoces, tout avait déjà été récolté, pour les secteurs tardifs, il doit rester encore un peu de travail dans le Biterrois, les hauts cantons, Saint-Chinian et le Minervois*", détaille Jacques Rousseau, responsable des services viticoles à l'ICV.

Au Mas d'Agamas, à Lagamas, en Terrasses du Larzac, si les mourvèdres sont tous en cave depuis lundi dernier, il reste encore à récolter les grenaches et les carignans. "*J'ai préféré attendre pour avoir de belles maturités phénoliques. J'attends donc d'avoir des raisins plus mûrs, mais on devrait finir en début de semaine prochaine*", indique Vincent Visseq. Des cabernets restaient aussi encore à rentrer à la cave coopérative Castelbarry, à Montpeyroux. "*On déclenche les vendanges suivant les profils de vin recherchés en AOP Montpeyroux, AOP Languedoc, AOP Terrasses du Larzac, IGP Pays d'Oc et IGP Saint-Guilhem-du-Désert, ce qui implique que les parcelles sont passées au crible. On devrait finir d'ici ce week-end*", précise son directeur, Bernard Pallisé.

À quelques jours de la fin des vendanges, les volumes sont satisfaisants. "*On revient enfin à une récolte normale, autour de 25 000 à 26 000 hl. Nous n'avions pas vu cela depuis 4 ans, où nous étions plutôt autour de 20 000 hl*", se réjouit le directeur de la cave. Au Mas d'Agamas, les rendements sont légèrement supérieurs à d'habitude. "*On devrait finir autour de 40 hl/ha alors que l'on fait plutôt entre 35 et 36 hl/ha*", relève Vincent Visseq. Sur l'ensemble du département, on devrait être proche des volumes de 2018, mais en léger retrait par rapport à 2019, selon l'ICV.

Une qualité des vins excellente

En dépit de la pression mildiou en avril et en mai, de la présence de vers de grappe et quelques attaques de pourriture (aspergillus et botytris), l'état sanitaire des raisins est globalement bon, et la qualité sera bel et bien au rendez-vous. "*On a des raisins très frais et très aromatiques. Avec les pluies de septembre et les températures fraîches, la nuit, on a des maturités phénoliques intéressantes. Ce millésime devrait vraiment être intéressant en termes de qualité. La problématique actuelle est désormais la gestion des degrés élevés*", rapporte Jacques Rousseau.

Même constat à la cave coopérative Castelbarry. "*Les blancs s'expriment très bien. Ils ont un bon potentiel aromatique et un bon équilibre. Le fait marquant de cette année concerne les rosés, qui ont des profils aromatiques assez marqués. Sur les rouges, il est trop tôt pour se prononcer. On relève toutefois quelques faiblesses au niveau acidité et plus de potentiel d'alcool, mais on n'est pas mal*", dit Bernard Pallisé. Au Mas d'Agamas, même si le choix a été fait d'attendre pour avoir de belles maturités phénoliques, l'augmentation du degré d'alcool n'a pas eu lieu. "*On a des degrés un peu moins élevés que parfois. On a vraiment de jolis fruits en cuve. Qualitativement, je suis ravi*", précise Vincent Visseq. Mais, cette année, ce qui marquera les esprits, c'est le Covid. "*On a toutefois l'optimisme de penser qu'il y aura des jours meilleurs*", conclut Bernard Pallisé. ■

FLORENCE GUILHEM

Gard

S'adapter au millésime

Au 15 septembre, les parcelles étaient dans l'ensemble récoltées. Ne restaient que quelques cabernet-sauvignon hors appellation et grenache en Costières et Côtes-du-Rhône, notait l'ICV Gard. Sur les premiers, une stagnation des baies était observée comportant des teneurs en azote assimilable de "*faibles à moyennes*", avec des valeurs "*inférieures à 120 mg/l*" sur les parcelles relevées, indique Bernard Genevet, consultant viticole. Les degrés potentiels avaient légèrement augmenté (+ 0,8 % vol), atteignant 14 %, avec certaines disparités sur les parcelles selon la charge en raisins. À la même date, le poids des baies en grenache avait baissé de 1,5 %, pour des teneurs en azote similaires. Les parcelles suivies les moins avancées atteignaient 14 %, et 15 % sur les autres et les acidités totales diminuaient légèrement de 0,2 g/l de H_2SO_4, à 2,9 g/l.

Les récoltes de grenache voulues plus tardives, dites à "*haut potentiel*", n'auront pas été perturbées par les violentes intempéries survenues le 19 septembre en Cévennes. Dans la vallée du Rhône, les dernières vignes vendangées cette semaine auront même bénéficié des 50 mm de précipitations du week-end.

Travail du végétal et relance des vieux cépages

En Côtes-du-Rhône-Villages, à Saint-Hilaire-d'Ozilhan, les frères Soulier, eux, ont profité des pluies de fin juillet, qui ont permis d'obtenir "*des rendements plus intéressants*" qu'en 2019. Avec son frère Guillaume, Charles Soulier préfère s'adapter au millésime, et récolter à sa guise. Ils ont commencé à vendanger leurs grenaches le 16 août, à 13 degrés, pour finir sur les syrahs le 2 septembre, à 14 degrés. "*Je commence avec le grenache, car je n'ai pas envie de faire des vins à 15 degrés*", déclare le vigneron qui conduit les 10 ha en biodynamie, sans travail du sol, et qui ne corrige pas ses moûts, pour conserver une légère acidité. "*On aime les vins légers et fruités.*"

Après une année 2019 marquée par le gel, la canicule et la grêle, causant des pertes et des rendements moindres (17 hl/ha), cette année, la vigne s'est mieux déployée. "*Les rendements sont réconfortants*", annonce Charles. "*On atteint presque les 30 hl/ha. Pour du vin uniquement en bouteille* (30 000 par an, ndlr), *c'est astronomique de passer du simple au double* !" Ses secrets d'adaptabilité ? La couverture végétale en premier lieu, pour éviter au mieux l'évaporation du sol lors de fortes chaleurs, et une dose de pragmatisme. "*Je suis stable entre 20 et 30 hl/ha, je ne vise pas les 60 hl/ha. J'accepte les pertes.*" En 2018, par exemple, année du mildiou, elles ont été compensées par une bonne teneur des jus en grappes et des bons rendements.

Sans commune mesure avec ce millésime de référence, cette année la pression a été contenue sur leurs vignes avec seulement trois traitements. "*J'en ai fait 6 ou 7 sur une autre parcelle, à Colias, et j'ai perdu 90 %, donc il y a une part de chance.*"

L'autre axe de fond à l'œuvre chez les frères Soulier, le retour en grâce des vieux cépages, comme l'aramon ou le carignan. "*Il faudra arrêter de planter des grenache et syrah, et repartir sur la counoise, à l'acidité folle pour les assemblages.*" Question de "*bon sens paysan*". ■

PHILIPPE DOUTEAU

Aude

"*Des carignans magnifiques*"

À l'approche de la fin du mois de septembre, beaucoup de caves ont quasiment terminé leur récolte 2020. C'est le cas sur une grande partie de l'est du département, avec les derniers raisins qui devraient être ramassés avant le 30 septembre. "*Même dans l'ouest du département, j'ai vu certaines caves qui auront terminé avant le 30. L'avance que l'on a vu cette année le permet, mais au-delà des considérations purement techniques, la réalité économique fait aussi limiter les charges en étalant moins la durée des vendanges*", rappelle Nicolas Sourd, du service viticulture de la Chambre d'agriculture de l'Aude.

Si l'ouest du département n'a pas été concerné, l'est a reçu une légère pluie d'une trentaine de millimètres entre le 19 et le 20 septembre, ce qui a pu décaler certains chantiers de récolte. "*Après un effet de concentration caractéristique de ce millésime, cette pluie présente plusieurs vertus*", indique Cédric Bruel, le directeur des Celliers d'Orfée à Ornaisons. "*D'une part, cela a ralenti le rythme des apports de ce début de semaine alors que nous étions sur des rythmes pouvant atteindre 580 tonnes/jour. Cette petite pause est bienvenue pour avancer plus sereinement en cave. D'autre part, cette eau va permettre de regonfler les baies en état de concentration pour laisser mûrir un peu mieux les cépages tardifs. Nous devrions donc pouvoir aller jusqu'à mi-octobre pour les mourvèdre et cabernet-sauvignon*", poursuit-il. Disposant de 1270 ha de vignes du littoral jusqu'à la montagne d'Alaric, la cave d'Ornaisons a déjà fait rentrer 50 000 hl et devrait encore recevoir une grosse dizaine de milliers d'hectolitres d'ici la fin des vendanges.

Phénomène de concentration

Ce phénomène de concentration des baies est un marqueur fort du millésime dans le département, en particulier sur le cépage grenache, où un décalage important entre les maturités alcoolique et phénolique s'est fait ressentir. "*Le manque d'eau lié à l'absence d'orages estivaux en juillet et août a joué. Nous atteignons des degrés importants sans que la pellicule soit assez mûre. On sait les difficultés que cela implique ensuite dans les gestions de fermentation de ces forts degrés*", rappelle Nicolas Sourd.

Cédric Bruel dresse le même bilan pour ce cépage, en ajoutant que c'est le seul qui a connu une forte chute d'acide malique, et qui présente des acidités aussi basses. "*Les maturités sont difficiles sur ce cépage. Il n'y a aucun intérêt à le laisser beaucoup macérer cette année. C'est assez vrai pour la plupart des cépages rouges cette année*", invite ainsi Pierre Dubrion, œnologue conseil à l'ICV.

OB

"*Ce phénomène de concentration est très particulier. Nous avons du degré, mais aussi de l'acidité, sauf en grenache. C'est cette concentration qui a avancé la date de récolte cette année. Cela nous offre des profils frais sur les rouges et des blancs et rosés thiolés. Ce sont, en outre, des conditions idéales pour les cépages comme le cinsault ou les carignan. Ces derniers s'annoncent magnifiques, j'ai rarement connu un tel fruit sur les carignon qui mûrissent parfaitement cette année, avec des acidités qui le permettent*", apprécie Cédric Bruel.

Côté sanitaire, Nicolas Sourd évoque certaines difficultés qui ont pu être rencontrées à cause d'une 3e génération d'Eudemis très longue. "*Les qualités de pulvérisation des intervenants font qu'on peut voir des disparités dans les rendements, même si le volume global de l'année sera supérieur à l'an dernier.*" ■

OLIVIER BAZALGE