

Mercredi 05 novembre 2014 - **VITICULTURE**

Par Gwenaél Thomas (Natoli & Coe)

Commenter (0) Imprimer Envoyer



Avis d'expert : les hétérogénéités du millésime 2014 en Languedoc

“

Épisodes estivaux de grêle, pluies diluviennes, cumuls d'eau record et alertes rouges pendant les vendanges...Autant d'événements mettant le Languedoc sous les feux des projecteurs sous un angle particulièrement négatif. Pourtant, derrière de vraies difficultés locales nous avons pu observer une réelle hétérogénéité de situations et de très belles réussites. Ce bilan du millésime a été réalisé par le laboratoire d'analyses et de conseils Natoli & Coe (Saint-Clément de Rivière) à la demande de

”

Vitisphere.

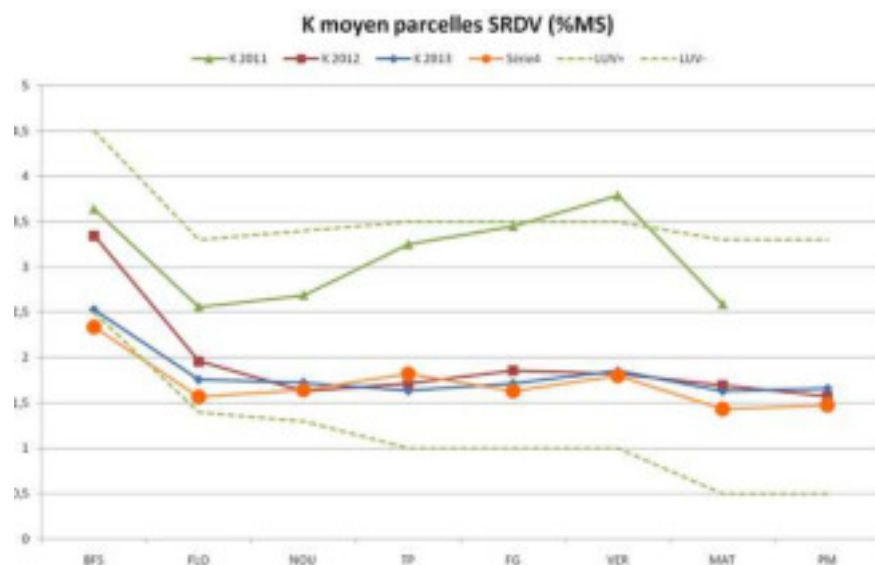


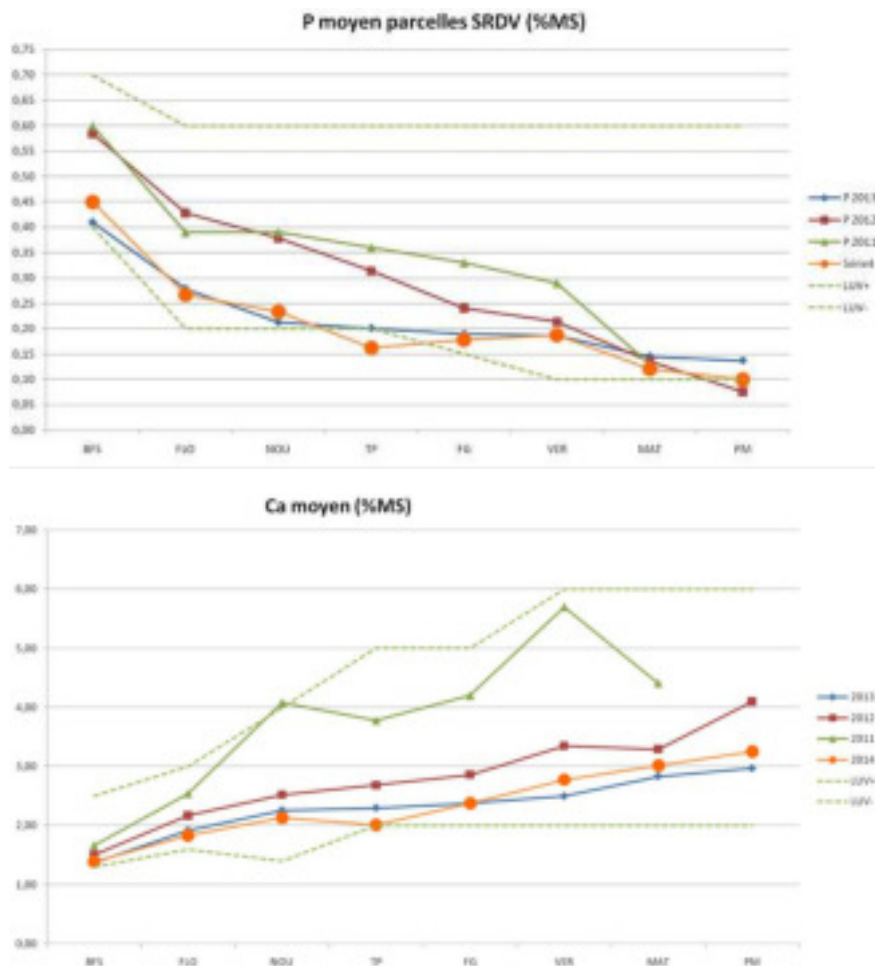
Sommaire

- Au vignoble
- En cave : Il y a un "avant les pluies" et un "après"

// AU VIGNOBLE

2014 dans le Languedoc-Roussillon est d'abord marqué par de forts déficits de pluies en hiver et au printemps. Sur un secteur s'étirant de Narbonne à Montpellier, les stress hydriques observés précocement ont entraîné une faible sortie de végétation, des dessèchements d'apex et une nutrition minérale particulièrement difficile. Des résultats d'analyses pétiolaires réalisées par la SRDV sur un réseau de parcelles de référence montrent particulièrement bien la faiblesse des alimentations en début de cycle végétatif.





K (potassium), P (phosphore) et Ca (calcium) montrant bien les problématiques fortes d'assimilation pour des éléments fondamentaux en terme de croissance végétative, adaptation à la contrainte hydrique et souplesse des pellicules du raisin.

Dans le Roussillon, ce phénomène a été raisonnablement atténué par des épisodes de précipitations printaniers. Le Gard et la vallée du Rhône ont été bien pourvus en eau durant l'hiver, assurant le développement d'une végétation équilibrée. Sur ces zones, les floraisons se sont particulièrement bien déroulées, après un printemps 2013 où la coulure avait considérablement diminué la charge des grenaches et entre autres des merlots, pour les IGP.

En début d'été, quelques pluies bienfaitrices ont soulagé certains vignobles les plus soumis au stress, avec des reprises d'assimilation azotée et de croissance, même si les carences des autres éléments minéraux n'ont pu être compensées. Le régime dépressionnaire qui s'est ainsi installé a donc été très favorable, mais a aussi été à l'origine de nombreux orages, dont le très fort épisode de grêle du 6 juillet dans la plaine de l'Aude. L'hétérogénéité du vignoble, sa végétation, ses équilibres et sa charge font alors consensus auprès des professionnels du Languedoc, alors que la vallée du Rhône fait le pari d'une très belle récolte.

A la mi-août, le retour de conditions estivales, sèches et plus chaudes, permet une vraie et belle progression de maturité, dont profitent tous les cépages les plus précoces. Les températures nocturnes, toujours assez fraîches, préservent les potentiels aromatiques. Les maturations des pellicules et des pépins sont plutôt régulières, même si les extractibilités de polyphénols sont annoncées modérées. Les conditions de vendanges sont alors excellentes, même si les états sanitaires sont à suivre sur les cépages précoces (botrytis au vignoble).

Le 17 septembre, avec le premier épisode de pluies intenses, les hauts coteaux du Languedoc et le nord montpelliérans sont fortement touchés.

On estime alors l'avancement des vendanges dans les zones touchées et à proximité à :

- 80% dans le biterrois, les côtes de Thongue, la bordure littorale dans son ensemble.
- 60% sur les terrasses du Larzac (secteur Montpeyroux, Aniane, Gignac), mais 30% de St Jean de la Blaquière à Lodève,
- 50% sur Saint Chinian, les Costières gardoises, le Pic Saint Loup,
- 30% sur la Clape, le Faugérais, les Cévennes gardoises, le secteur de Ganges.

Le maintien de conditions humides, comme les épisodes du 29-30 septembre, du 6 octobre, et du 10 octobre apportent une contrainte sanitaire de plus en plus forte. Les vendanges sur les secteurs et cépages tardifs du Languedoc (hauts Coteaux, St

Chinian-Faugères, Corbières, Minervois, Nord du Gard) ont été délicates : ceux qui ont pu maîtriser les charges et mettre en place un tri à la vendange ou à la réception tirent clairement leur épingle du jeu, mais il y a des pertes notables sur les carignans et les mourvèdres. A noter en revanche le bon comportement des cabernets-sauvignon en zone IGP. Les cinsaults, sensibles à la pourriture, se dégradent rapidement. La relativement bonne reprise d'assimilation de l'azote pendant l'été est propice à ce développement de champignons sur les raisins. Les grenaches, chargés, mûrissent lentement.

 [Haut de page](#)

// EN CAVE : IL Y A UN "AVANT LES PLUIES" ET UN "APRÈS"

Les blancs comme les premiers rosés bénéficient d'une très belle fraîcheur, avec une acidité soutenue et un bel éclat aromatique. Les degrés sont parfois plus modérés qu'à la normale et entretiennent une déjà très belle douceur. Ce sera un millésime plus difficile pour les blancs consistants, à moins que les fermentations malo-lactiques (en cours ou en attente) ne parviennent dans les prochaines semaines à apporter le gras et la complexité attendus sur les finales en bouche.

En rouge, les concentrations sont modérées, mais les structures se mettent très bien en place sur les syrahs, les merlots, les cabernets-franc et cabernets-sauvignon, avec une vraie finesse tannique. L'élégance est de mise là où les états sanitaires et les dilutions des pluies n'auront pas imposés leur contrainte. Les maturités sont moins homogènes sur les grenaches, les carignans et les mourvèdres et il aura fallu beaucoup surveiller le vignoble, trier les raisins altérés. Peu de profils confits, des vinifications et des extractions douces et longues ont été les maîtres mots!, et finalement des équilibres sur le fruit et sans rusticité. Tout n'est pas fini, nous allons observer l'évolution des vins et leur démarrage d'élevage avec une attention toute particulière. Un millésime de vigneron !