VENDANGES

Débuts en douceur pour année sèche

Alors que les premiers raisins sont apportés dans les caves, l'excellent état sanitaire du vignoble offre une satisfaction légèrement contrastée par les conséquences du printemps difficile et des épisodes caniculaires qui ont marqué le début d'été.

Mardi 20 août, à la veille du coup d'envoi de cette récolte 2019, la Fédération des vignerons indépendants (VI) de l'Aude a tenu sa traditionnelle réunion d'information de veille de vendanges, à Lézignan-Corbières. Cette réunion, qui fait aussi bien intervenir les techniciens de la Chambre d'agriculture que des œnologues de laboratoires privés, offre un panorama du millésime qui s'apprête à être récolté, dans le département de l'Aude et dans le bassin Languedoc-Roussillon.

Nathalie Mailhac, cheffe de service viticulture à la Chambre d'agriculture de l'Aude, a ainsi expliqué qu'à l'exception des mois de janvier et mai, *"où les précipitations se sont situées dans la moyenne"*, l'année 2019 est marquée par le faible niveau de pluies enregistré. Sur la base des mesures effectuées dans quatre stations météo maillant le territoire audois, elle indique que *"la quantité de pluies enregistrée dans le département en 2019 se situe tout juste à la moitié des précipitations d'une année moyenne"*.

Phénomène de "yoyo" des températures

Ce constat, similaire à celui des autres départements en Languedoc, a été accompagné d'un phénomène de "yoyo" concernant les températures. *"Le redoux observé à partir de février a été suivi par un coup de froid, entre avril et juin. Ce printemps plus frais a eu pour conséquence un ralentissement net de la floraison. Nous retrouvons ce retard aujourd'hui dans les avancements des maturités, qui oscille entre une et deux semaines par rapport à 2018"*, poursuit Nathalie Mailhac. Le yoyo s'est poursuivi avec l'arrivée de l'épisode caniculaire de la dernière semaine de juin, en particulier le vendredi 28 juin, point d'orgue où les records de températures sont tombés dans toute la région, l'Hérault décrochant la timbale nationale avec ses 46°C.

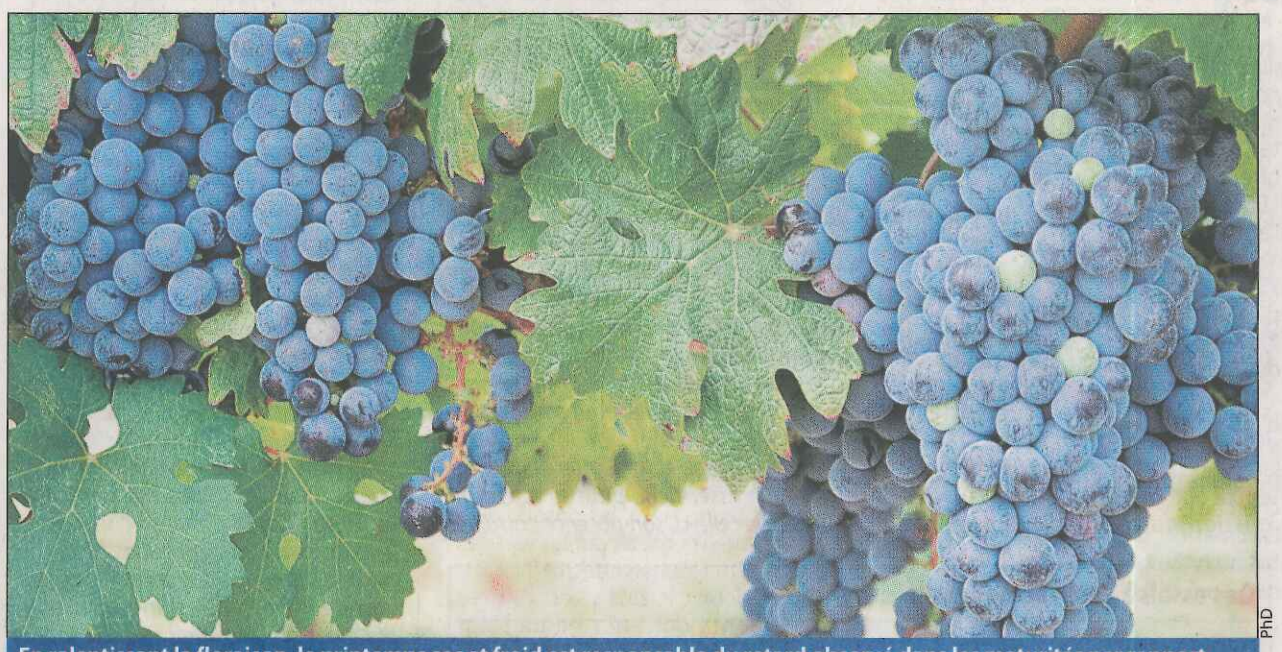
Matthieu Dubernet, PDG des laboratoires éponymes, ajoute que le printemps sec et froid de cette année a empêché la montée normale de l'azote dans les pétioles des plantes. *"Le faible poids des baies dans les vignes est la conséquence de ce printemps chaotique"*, précise-t-il.

Pour Fabrice Maubert, œnologue et directeur du laboratoire Languedoc Œnologie, il y a deux cas de figure à distinguer dans les zones du Gard et de l'Hérault qu'il sillonne. *"Les productions de plaine sur sols profonds, comme la zone des sables dans le Gard, se sont bien remises du gros coup de chaud, avec de belles grappes et des rendements normaux, de surcroît quand elles bénéficient d'irrigation. Des entrées maritimes apportent même de l'humidité. En revanche, dans les vignes plus en coteaux, aux sols plus superficiels ou caillouteux avec des petits rendements, la chaleur a provoqué des blocages physiologiques et un stress hydrique importants, avec pour conséquence une présence marquée de raisins quasiment ratatinés"*, souligne-t-il.

Fabrice Maubert ajoute encore que les conditions de floraison difficiles du printemps entraînent une hétérogénéité de maturité des grappes.

Démarrage des muscats, chardonnay, sauvignon

Dans l'Hérault, les premiers muscats ont démarré sur la zone littorale de Frontignan depuis quelques jours. *"Par ailleurs, des merlot rosés commencent à rentrer avec des maturités qui le permettent. Les muscats et chardonnays vont se mettre en route en cette fin de mois d'août ; mais en blanc comme en rosé, il faudra parvenir à libérer le peu de jus présent dans les raisins"*, décrit Fabrice Maubert.



PhD

En ralentissant la floraison, le printemps sec et froid est responsable du retard observé dans les maturités par rapport à 2018.

L'ICV de Nîmes indique, en outre, que les maturités des chardonnays ont fortement progressé depuis le 20 août, *"provoquant un déclenchement des récoltes dans de nombreuses caves dans tout le département"*. En sauvignon, les données restent plus hétérogènes, *"avec des parcelles pouvant poursuivre leur maturation dans la moitié nord du département, avec cependant une récolte en cours dans de nombreuses caves"*.

Quelques sources d'inquiétude

Tout comme l'ICV de Nîmes, le directeur de Languedoc Œnologie souligne la fragilisation des baies provoquée par les coups de chaleur, avec l'apparition de quelques foyers de pourriture, mais *"pas nécessairement en lien avec la présence de vers de grappes. Attention donc à certaines syrah qui pourraient en subir les conséquences"*, ajoute Fabrice Maubert.

De manière plus globale à l'échelle régionale, Jacques Rousseau, responsable des services viticoles de l'ICV, confirme que la maturation va en se resserrant à l'approche des vendanges, mais que la récolte a une grosse semaine de retard par rapport à 2018. *"Ce n'est toutefois pas aussi tardif que 2013. Dans tous les secteurs, la tendance est similaire avec des petites baies et des pellicules plutôt dures. Il y a donc globalement peu de jus dans les baies. Quelques pluies pourraient être bénéfiques. Les niveaux de tartrique sont importants mais attention aux anthocyanes, qui seront moins extractibles, avec un potentiel en couleur faible et hétérogène pour les cépages rouges"*, précise Jacques Rousseau.

Soucieux d'alerter sur un phénomène d'appauvrissement des sols viticoles régionaux qu'il constate depuis plusieurs années maintenant, Matthieu Dubernet rappelle combien ce millésime 2019 met en lumière les carences pédologiques en Languedoc. *"Malgré les pluies de 2018, le niveau des réserves des différents ions reste médiocre dans les sols. Le décalage des épisodes pluvieux entraîne un manque d'eau récurrent, qui perturbe le fonctionnement biologique du sol. Les niveaux de matière organique et d'azote total sont inquiétants dans trois quart des sols régionaux. C'est un sujet très préoccupant pour la pérennité de notre viticulture dans son état actuel"*, termine-t-il, avec crainte. ■

Olivier Bazalge

OB

Le millésime 2019 met en lumière les carences et l'appauvrissement des sols languedociens.

Incendies près des vignes : des raisins à isoler

Fait marquant de l'été, les incendies ont essaimé dans différents secteurs du bassin Languedoc-Roussillon, *avec des surfaces conséquentes de vignes touchées à des degrés divers. Les consultants des différents organismes de conseil insistent donc sur la nécessité de vinifier séparément les raisins issus des vignes touchées ou à proximité des feux. "Il y a la fois la présence de molécules odorantes qui, même si on ne les sent plus dans les vignes, risquent de se révéler en fermentation. De même, l'intervention des pompiers a provoqué l'application de retardants dans les fronts d'incendies"*, insiste-t-on chez les laboratoires Déjean et Dubernet, dans l'Aude.

OB

OB

Dans tous les secteurs, la tendance est aux petites baies et aux pellicules plutôt dures.