ICV PROVENCE

Un **millésime technique** et **atypique**

La traditionnelle soirée du millésime du Centre œnologique de Provence a permis de revenir sur les conditions compliquées de la dernière campagne, et de déguster une sélection de vins de Provence du millésime 2018.

Comme chaque année, les rencontres du millésime de l'ICV Provence ont rassemblé près d'une centaine de participants, le 31 janvier à Saint-Maximin. L'occasion pour l'équipe de faire le point sur le millésime 2018.

Au volet viticole, la pluviométrie, l'exceptionnelle pression du mildiou, et l'hétérogénéité des vendanges sont les principaux faits marquants de la dernière campagne. *"La pluviométrie irrégulière, mais très abondante au printemps, a permis la reconstitution de réserves hydriques des sols ; ce qui n'était pas du luxe après la sécheresse de 2017. Nous avons, par la suite, eu peu de pluie pendant la période de maturation, et des températures élevées en juillet et août, de jour comme de nuit. Cet épisode caniculaire a eu pour conséquence une dégradation de l'acide malique"*, explique, pour commencer, Marjolaine de Renty, consultante viticole de l'ICV Provence. Les importantes pluies printanières, et celles qui se sont succédé jusqu'en juin ont entraîné une pression intense du mildiou, qui a pesé sur ce millésime. *"Les premiers foyers primaires ont été observés, fin avril, dans le Golfe de Saint-Tropez, et le mildiou a continué à se développer, sur feuilles et sur grappes, jusque mi-juillet, provoquant des pertes de récolte qui ont atteint 100 % dans certains cas"*, précise Marjolaine de Renty. Maîtrise de la pulvérisation et resserrement des cadences de traitement, à la fois dans le temps et dans l'espace, ont fait la différence, face à cette pression exceptionnelle. *"En bio, le mieux était de démarrer très tôt, avant même l'apparition des foyers primaires, et de renouveler les traitements plutôt que d'augmenter les doses. On a vu aussi l'intérêt de garder un rang non travaillé pour les passages après les pluies"*, souligne la consultante de l'ICV. Enfin, les vendanges ont été particulièrement hétérogènes. *"On était bien parti avec des sorties de grappes au-dessus des années précédentes. Mais le mildiou a fait des dégâts, ce qui explique, en bonne partie, la petite récolte 2018"*, commente encore Marjolaine de Renty. En Paca, celle-ci est ainsi de l'ordre de 3,5 millions d'hectolitres, en hausse de 6 % par rapport à 2017, mais en recul de 10 % par rapport à la moyenne quinquennale. Dans le Var, la production 2018 (d'environ 1,2 million d'hl) reste stable par rapport à la petite récolte 2017, mais est inférieure de 13 % à la moyenne quinquennale.

GL

Le 31 janvier à Saint-Maximin, la soirée du millésime de l'ICV Provence a été l'occasion de déguster 785 échantillons des différents secteurs de Provence, mais aussi du Val de Loire, invité spécial cette année.

Petite récolte et belle qualité

Pour ce qui est du volet œnologique, le millésime a aussi été *"particulièrement délicat"*, souligne Arnaud Morand. *"C'est un millésime atypique, qui a demandé une organisation importante en raison de l'hétérogénéité hydrique, et de celle des charges et des maturités"*, explique l'œnologue consultant de l'ICV. Le contrôle des maturités et la maîtrise des différents process en cave ont été essentiels. *"La problématique, cette année, a notamment été l'impact du cuivre sur les composés aromatiques. On peut retenir que le cuivre n'impacte pas directement les précurseurs aromatiques, mais affecte le glutathion, qui joue sur l'expression aromatique des thiols. On attend toujours une autorisation du glutathion en produits purs, mais il existe des outils. Au final, on a une très bonne qualité globale, mais moins de thiols"*, indique Arnaud Morand. Avant de poursuivre : *"L'acidification a été le point critique de ce millésime, car on avait de fortes disparités avec des acidités totales faibles, des pH élevés et des acides maliques faibles à très élevés. Il fallait agir au plus vite, car l'acidification joue sur le débourbage, avec des risques microbiologiques et oxydatifs."* La chromamétrie des moûts a encore pu être un outil précieux. *"C'est un outil qui se diffuse à grande échelle : il permet d'anticiper, de se fixer des objectifs, et de mettre en place des collages correctifs"*, apprécie Arnaud Morand.

Pour accompagner au mieux les producteurs, l'ICV Provence a renforcé son service viticole pour un suivi technique. Il a aussi mis l'accent sur l'analyse en laboratoire, et proposé des formations, allant de la taille à la productivité et aux rendements. Le centre accompagne par ailleurs, de façon de plus en plus marquée, les démarches de certification environnementale, en HVE en particulier. Une centaine d'exploitations sont déjà accompagnées par l'ICV Provence dans ce cadre. *"Les équipes sont toujours très mobilisées pour répondre aux préoccupations des professionnels et aux objectifs de la Provence"*, conclut Laurence Hugou, directrice de l'ICV Provence. ■

GABRIELLE LANTES

PRÉSÉLECTION CGA

Les vins varois **en route pour Paris**