Des baies trop petites

La taille des baies surprend le vignoble français. Le point sur les rendements et la vinification de ces petits raisins.

Gilles Carreau, vigneron sur 10,5 hectares, domaine du Bois du Jour, à Cogny, dans le Beaujolais.

Petit : *« Dont la taille est inférieure à la moyenne »*. C'est ce que constatent avec dépit les viticulteurs français en voyant leurs grappes. *« Leur poids est l'un des plus faibles de ces vingt-huit dernières années. Nous serons à 35 % de rendement en moins pour le chardonnay »*, annonce Florence Hertaut, de la chambre d'agriculture du Rhône, en Beaujolais. En Côtes de Beaune et dans le Mâconnais, les rendements en chardonnay sont estimés à 25-30 hl/ha, soit à peine la moitié des plafonds autorisés.

En Champagne, le poids moyen des grappes se situe entre 80 et 120 g. *« En 2018, nous étions parfois entre 160 et 300 g. Cela dépend des pratiques culturales des viticulteurs »*, nuance Bertrand Roger, œnologue de l'IOC.

À Bordeaux, Pascal Hénot, œnologue au laboratoire Enosens de Coutras, souligne la difficulté d'estimer les rendements. *« Ils ne dépasseront pas les 50 hl/ha en rouge »*, assure-t-il. À Cognac, on s'attend à des rendements hétérogènes. *« Certaines parcelles atteignent 50 hl/ha, d'autres 130 »*, déclare le Bnic.

Un peu partout, le volume des baies est inférieur de 20 à 30 % par rapport à 2018. *« Ici, nos cabernets ont la peau sur les pépins »*, plaisante Philippe Gabillot, œnologue à la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire.

Des baies petites dûes aux aléas climatiques (gels, grêle), à la coulure et au millerandage, aux coups de chaud et au manque d'eau qui ont bloqué la croissance et la maturation cet été.

Les jus des raisins noirs seront donc concentrés et colorés. *« Il va falloir faire des compromis,* explique Édouard Medina, œnologue-conseil à l'ICV, dans l'Hérault. *Les parcelles les plus chargées devront être orientées sur des rosés, tout comme les parcelles bloquées. Au pressoir, il faut raccourcir la phase d'égouttage et allonger les phases à haute pression pour extraire du jus. »* Des collages sont à prévoir pour atténuer la couleur et les tanins des rosés.

Pour les rouges, il faudra être tout aussi vigilant pour ne pas trop extraire au pressurage. Un exercice qui aura un coût puisque moins de pressurage signifie moins de jus. *« Il y aura peu de jus, tant la pulpe est collée à la pellicule. Pour l'extraire, il faudra jouer sur les montées en pression et les rotations du pressoir »*, explique Édouard Medina. Les cabernets de Loire seront aussi à surveiller au moment des presses. *« Je conseille de bien séparer les fins de presse. À l'encuvage, il ne faudra pas sulfiter pour ne pas extraire de tanins durs, mais plutôt utiliser la bioprotection »*, indique Philippe Gabillot.

Pour Fabrice Maubert, œnologue-conseil chez Languedoc Œnologie, il faudra fermenter à basse température, extraire en douceur et raccourcir les macérations. Et pas plus de 25 °C pour le chapeau de marc.

C. FURET-GAVALLET AVEC A. ABELLAN

« Le rendement en jus sera bien faible »

« À la suite de l'orage de grêle du 18 août, j'ai perdu au moins 20 % de ma récolte. Or, le potentiel était déjà bas puisque, cette année, les baies sont très petites : elles ont environ 30 % de volume en moins qu'en 2018, qui était une belle année. Vu la taille des baies, le rendement en jus sera bien faible. Je dois donc adapter mes vinifications, mais surtout mes pressurages. Pour commencer, je pense intégrer sur le haut des cuves les grappes de mes parcelles grêlées. Je ne veux pas les vinifier seules. Puis, au pressoir, je vais être très vigilant puisque les petites baies ont davantage de tanins. Or, en Beaujolais, il nous faut des vins fruités. Je m'attends à écarter beaucoup de jus de presse et à les travailler à l'élevage. Je pense que la clé pour réussir son vin cette année sera de déguster régulièrement au pressoir afin de bien séparer les différentes presses. Je suis souvent le plus tardif dans mon secteur, donc je vais aller faire un tour au pressoir de mes collègues pour voir comment ça se passe chez eux ! Les assemblages seront aussi cruciaux. »

Une récolte en net repli

Selon le ministère de l'Agriculture, la récolte 2019 s'établirait à 43,4 millions d'hectolitres, soit 12 % de moins qu'en 2018 et 4 % de moins que la moyenne des cinq dernières années. À qui la faute ? *« Le gel localisé de printemps, la canicule et la grêle concourent à la diminution du potentiel de production »*, analyse Agreste, dans sa note du 27 août. Après le Jura, les régions les plus pénalisées sont la Bourgogne et le Beaujolais (-12 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années), l'Alsace (-8 %), le Val de Loire (-7 %) et les Charentes (-7 %). La Champagne, Bordeaux et le Languedoc-Roussillon seraient, quant à eux, en repli de 3 à 4 %.