

# BILAN DU MILLESIME

CONSEIL

FORMATION

INNOVATION & PRODUITS

ANALYSES

## 2022 une année hors normes

A l'image de 2003, nous nous souviendrons de 2022 comme une année marquée par la canicule et la sécheresse. La demande climatique enregistrée à Beaumes-de-Venise, du débourrement à la véraison, est de 23% supérieure à la normale de la dernière décennie. Sur nos référentiels, nous n'avions encore jamais observé des poids de baies et des acidités aussi faibles, ni des teneurs en anthocyanes et en tanins de pépins aussi élevées.

Certes 2022 est une année sans précédent, mais nous observons des tendances se dessiner depuis plusieurs années déjà, malgré la variabilité des millésimes.

Dans un contexte de changements intenses (climatiques, réglementaires, d'habitudes de consommation, ...), nous sommes engagés à vos côtés pour vous accompagner dans vos réflexions et stratégies.

Gérer son irrigation

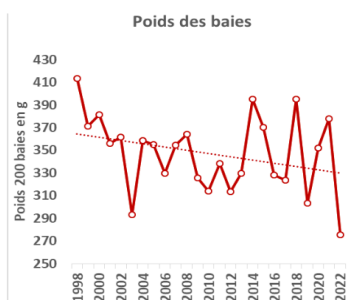
S'adapter au changement

Maîtriser ses acidités

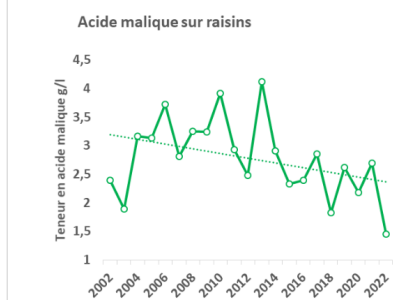
Cépages d'adaptation

Vendanger à la bonne maturité

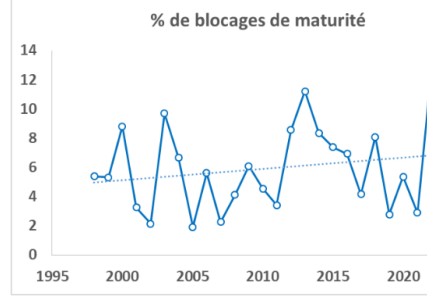
Valoriser des hauts-de-gamme avant la maturité complète



10% de pertes en 20 ans



- 20% de pertes en 20 ans sur le malique
- + 10% sur le pH



- 40% d'augmentation sur les syrahs
- 5% sur les grenaches en 20 ans



# Les tendances du millésime

Le 19 janvier avait lieu notre soirée de dégustation du millésime au Château Bois d'Arlène. Plus d'une centaine de bouteilles, réparties en 5 ateliers à thème ont été dégustées à l'aveugle. Voici ce que nous en retenons :

## BLANCS

Ce millésime de sécheresse et de canicule est marqué par des acidités très basses, notamment malique. Les acidifications ont parfois été importantes et multiples. Mais le millésime est enthousiasmant, avec de belles aromatiques, riches, complexes, et contre toute attente fraîches ! Les notes sont florales ou sur le fruit blanc, loin des fruits mûrs que nous aurions pu attendre. Les process exotiques et thiols n'ont pas été aussi répétables qu'à l'accoutumé.

## ROSES

Tout comme les blancs, l'équilibre acide a demandé plusieurs interventions et parfois l'association de plusieurs acides. Nous nous sommes confrontés à des difficultés de maîtrise de la couleur avec des niveaux de jaune (le b\* de la chromamétrie) particulièrement élevés et récalcitrants aux collages. Malgré tout, les couleurs finales sont satisfaisantes et conformes aux attentes du marché. Les profils aromatiques sont intenses avec des amyliques, petits fruits rouges ou des profils exotiques, en fonction des process employés. La gestion des amertumes reste un point de vigilance avant les mises en bouteilles.

## ROUGES

Les vins rouges n'échappent pas à la contrainte de ce millésime chaud qui est caractérisé par des pH très élevés et des maliques quasi inexistantes. La gestion des acidifications dès le raisin avec du THK et l'acidification biologique (*Lachancea thermotolerans*) ont permis de commencer les fermentations dans de bonnes conditions, tant au point de vue microbio (Meilleur niveau de SO2 actif) que gustatif. Nos premiers tests d'acidification biologique font ressortir fraîcheur et complexité aromatiques. Nous vous en feront goûter à notre prochaine matinée technique !

Les blocages de maturité ont participé à une hétérogénéité qualitative plus marquée qu'à l'accoutumée, en dépit d'un niveau de base maîtrisé : les concentrations en bouche sont variables, les tanins assez fins et peu réactifs. Le millésime a des arômes de fruits mûrs, sans tomber dans le confit, et une belle buvabilité en dépit de degrés alcooliques parfois élevés.

## ROUGES PREMIUM

A la différence des cœurs de gammes, les concentrations sont belles et les charges tanniques se prêtent à l'élevage. On note un vrai effort de sélection qui se retrouve sur la table. Les aromatiques sont nettes et généralement sur des profils plus épicés et fruits noirs, mais on note aussi l'apparition de quelques bouteilles nouvelles vagues qui travaillent des premium à des niveaux de maturité plus bas.

Maîtriser l'oxydation et gérer la communauté microbienne en élevage sera déterminant pour la bonne évolution des profils, car des sucres résiduels sont parfois présents.

## Nos prochains rendez-vous ?

S'adapter au  
changement climatique  
le 28/02

Les nouvelles règles  
d'étiquetage des vins  
le 09/03

Matinée technique  
Rhône Sud  
le 30/03

Optimiser ses stratégies  
de boisage  
le 13/04



ICV Rhône Sud

6 route de Carpentras

84 190 BEAUMES DE VENISE

Contact : [icv\\_beaumes@icv.fr](mailto:icv_beaumes@icv.fr) / 04 90 12 42 60

Contribuez à la protection de l'environnement, n'imprimez ce mail qu'en cas de nécessité.

Si vous ne souhaitez plus recevoir d'information du Groupe ICV : [cliquez ici](#)

Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/1978 (art.27), vous pouvez demander l'accès et la modification des informations vous concernant en [cliquant ici](#).