

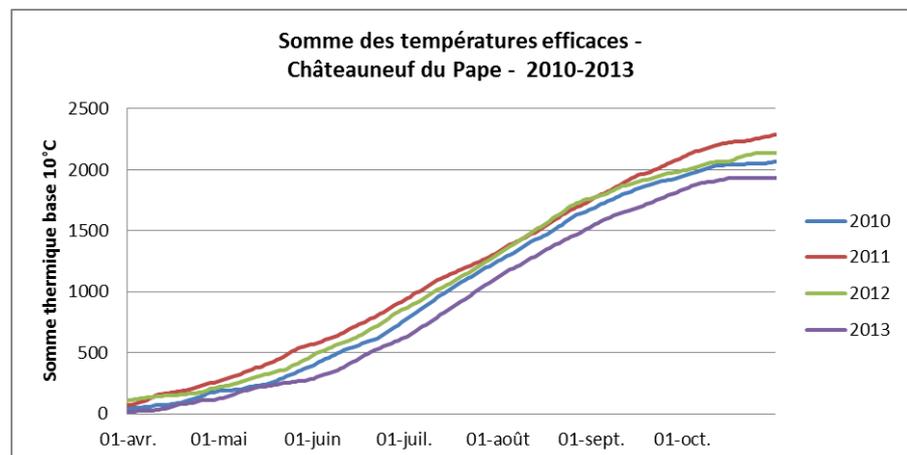


La tardivité caractérisant 2013 fut réelle bien au-delà de la Vallée du Rhône Nord... Elle aura marqué l'ensemble de nos vignobles européens, de l'Alsace au Portugal, avec des effets divers, mais notamment la conséquence d'une austérité assumée et d'un caractère septentrional offrant une lecture précise et devenue rare, de ces différents terroirs.

Châteauneuf-du-Pape - Domaine La Bernardine

Le vignoble de Châteauneuf a connu un hiver arrosé (>400mm de novembre à mars) et un réchauffement poussif au printemps, amenant déjà 3 semaines de retard phénologique au débourrement par rapport à 2012.

Plus encore que dans le Nord, les premiers stades de croissance de la vigne ont été affectés par la dynamique thermique printanière « en escalier ». La dernière décade d'avril (à peine 12°C de températures moyennes) a eu pour effets conjoints de compliquer la différenciation des ovules dans les boutons floraux et de freiner considérablement la pousse, rendant le feuillage encore importateur de réserves, au moment où la floraison requiert normalement toute l'énergie issue de la photosynthèse. La floraison proprement dite s'est par ailleurs déroulée dans des conditions de températures minimales journalières anormalement fraîches (<8°C en moyenne sur la dernière décade de mai). Une coulure historique s'en est suivie sur Grenache, cépage par nature sensible au phénomène, y compris en dehors de ces particularités climatiques. Elle fut particulièrement marquée sur les vieilles vignes, déjà plus touchées que les jeunes par la mémorable vague de gel de février 2012.



MILLESIME 2013 - Rhône Sud

2ème page FIN



Heureusement si l'on peut dire, le régime hydrique printanier peu limitant (243mm de précipitations sur avril et mai) a permis un développement précoce des entrecoeurs. L'embellie climatique de juin (et par la suite, de l'été, tout à fait dans les normes locales) a permis, sur ces entrecoeurs, une floraison massive et homogène, bénéficiant pleinement de la photosynthèse des rameaux primaires quasiment déchargés, par la force des choses, de leur production propre. Tout l'art du vigneron a alors consisté à ne garder que les plus précoces de ces grappes de deuxième génération, la tardivité du millésime et la crainte locale des épisodes cévenols de septembre ne permettant pas d'espérer mener à son terme la maturation correcte de grappes à la phénologie si hétérogène.

Après un mois de juillet orageux comme partout, le mois d'août assez sec (15mm) a permis de restaurer un niveau de contraintes hydriques modérées, favorables à un ralentissement de la croissance et à la maturation.

Les premiers coups de sécateurs ont pu être donnés le 23 septembre sur les Syrahs et il a fallu 15 jours de plus aux Grenaches pour atteindre l'équilibre technologique escompté. A l'heure où les macérations post-fermentaires s'achèvent, la texture ferme qu'arboraient les pulpes lors des vendanges a pris la forme d'un fruité gourmand, au grain énergique, certes bien différent de la générosité classique de Châteauneuf mais d'une expression digeste et pinotante comme le Grenache sait l'offrir lors des millésimes tardifs.

