

Petite vendange mais grosses difficultés à vinifier dans le Midi

D'une cave à l'autre, et même d'une cuve à l'autre, les œnologues consultants sont confrontés à des situations très variées ce millésime. Le flétrissement des baies est à l'origine de plusieurs difficultés.

Par Marion Bazireau Le 21 septembre 2023

Lire plus tard 

Partage   



Les cuves mettent du temps à se remplir cette année. - crédit photo : Adobe Stock

Les raisins ont si vite évolué que les vignerons ne retrouvent pas toujours en cuve ce qu'ils avaient imaginé lors de leur sélection parcellaire cet été. « Il y a beaucoup de travail mais les caves mettent peu de moyens dans les vinifications, regrette Daniel Granès. Elles sont plombées par la hausse des coûts des matières sèches, la reprise de la taxation du GNR, et tout ce qu'elles entendent sur les produits phytos, la distillation, l'arrachage... »

Déjà en difficulté, les caves anticipent une perte de 10 à 30% de leur récolte du fait de la sécheresse ou des attaques de mildiou. « *Et je vois des poids des baies baisser en fin de maturation, ce qui ne présage rien de bon*, témoigne le directeur scientifique de l'Institut coopératif du vin (ICV). *Pour faire face, plusieurs entreprises ont choisi de faire des économies sur les produits œnologiques ou sur le personnel en éliminant par exemple leurs équipes de nuit* ».

Les Vignes d'OR

Un événement Vitisphere.

Le 1^{er} prix qui valorise
**le vignoble
de demain !**

Je candidate

Beaucoup de vigneron sont déçus par les volumes et les caves mettent parfois deux fois plus de temps pour remplir leurs cuves. « *Certains chapeaux de marc n'arrivent pas à la ceinture de froid. Des moûts chauffent et certaines fermentations patinent* » poursuit Daniel Granès.

Ce millésime, les œnologues de l'ICV recommandent souvent aux cavistes équipés de thermovinifier une partie de la vendange pour ajouter le jus aux lots de raisins flétris et faciliter l'extraction des polyphénols. « *Là où il n'y a pas de thermo, nous utilisons du jus de presse* ». Ils conseillent de ne pas se fier aux analyses réalisées lors des premiers remontages. « *Les raisins flétris peuvent faire évoluer l'acidité et le pH dans un sens ou dans l'autre lors de la fermentation* » prévient Daniel Granès.

Co-macérations et repasses sur marc

A lire aussi

MANQUE D'EAU

Peu d'acide malique et d'azote assimilable dans les raisins languedociens

MORAL AU BEAU FIXE

Les vendanges démarrent très bien dans le Sancerrois

Si la syrah donne globalement satisfaction, le grenache est particulièrement difficile à vinifier. « *Parfois nous mettons en place des co-macérations avec de la syrah ou du marselan pour arriver à faire du rouge à partir de raisins qui n'avaient pas fini leur véraison. Nous faisons aussi repasser du grenache sur du marc de syrah pour aller chercher de la couleur et structurer les bouches* ».

Les œnologues consultants passent beaucoup de temps chez leurs clients. *« Nous ne voyons quasiment que des cas particuliers. Quand je rédige ma lettre interne, j'y intègre plein d'articles sur des situations différentes pour que chacun trouve des réponses à ses interrogations ».*

Daniel Granès termine en invitant les caves à remplir au mieux et à bien inerter les cuves d'écoulage pour éviter de futures déviations microbiologiques.