

# MILLESIME 2013 - Rhône Nord



## « Le Millésime 2013: de bonnes surprises... »

Tout a été dit ou presque sur ce millésime 2013 qu'une critique bougonne quasi-générale a eu tôt fait de décrier, sous couvert d'une climatologie printanière peu enthousiasmante. Il est vrai qu'à force de clamer année après année au millésime du siècle, à juste titre ou non, il faut s'attendre à voir en 2013 le retour à un style passé que le réchauffement climatique ambiant avait presque fait oublier. Comme dans toute année délicate, la compréhension des spécificités du millésime, et les choix faits en conséquence par les vignerons auront des effets amplifiés. Les vins en gestation le diront, mais un éclairage objectif s'imposait au sortir des vendanges, quant à la genèse de ce millésime qui devrait enfanter de belles surprises, tant en blanc qu'en rouge.



### Une tardivité record, que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître...

L'hiver 2012-2013 a tout d'abord permis un rechargement complet des réserves hydriques des sols, à la faveur d'un cumul de précipitations parmi les plus élevés depuis 2000, contrastant avec l'hiver précédent (voir tableau 1). Cet hiver arrosé, conjugué à des températures rarement très faibles mais tout aussi rarement suffisantes pour stimuler le démarrage de la végétation, a induit dès le débourrement un retard peu commun de la pousse. Sur le premier trimestre, la somme des températures efficaces n'excédait pas 6°C.j, contre une moyenne de 45°C.j sur les 13 années précédentes. L'activité des bourgeons ne s'est ainsi généralisée que vers le 15 avril.

Tableau 1 Distribution et cumul des précipitations hivernales (période 2000-2013, Tain l'Hermitage)

Hiver	Précipitations (mm)					
	Nov	Dec	Jan	Fev	Mars	Total
00-01	142	62	65	32	123	424
01-02	19	4	25	52	42	141
02-03	339	59	42	10	15	464
03-04	65	216	30	46	31	387
04-05	74	32	12	20	9	146
05-06	70	38	59	76	64	306
06-07	139	52	57	36	18	302
07-08	108	16	76	20	33	252
08-09	86	67	35	114	33	333
09-10	104	71	48	72	63	358
10-11	94	39	25	38	37	232
11-12	139	68	3	1	4	214
12-13	191	35	54	43	102	425

# MILLESIME 2013 - Rhône Nord

2ème page



La deuxième décade d'avril, largement plus chaude que la moyenne pluriannuelle (moyenne des T°C max journalières > 20°C), allait toutefois conférer au millésime un atout important, résidant dans l'étonnante homogénéité de débourement (à l'échelle du cep), celle-ci compensant en partie les inconvénients inhérents aux millésimes tardifs, et notamment la difficulté de gérer en fin de cycle d'importants écarts de maturité dans un contexte sanitaire difficile. Cette homogénéité salubre a pu ainsi être constatée tant sur Marsanne que sur Syrah. De même, il a pu être constaté un certain lissage des précocités entre parcelles, persistant jusqu'à la récolte.



## Oui, la vigne a souffert au printemps...

A cet espoir bref de voir le printemps s'installer enfin, le mois de mai a opposé sa dure réalité, principalement au cours de la dernière décade, avec un déficit de 9°C en moyenne sur les températures maximales journalières relevées depuis 2000, et un cumul de 200mm d'eau... Dans ce contexte où les sols ont tardé à se réchauffer et, corrélativement, à exprimer une activité de minéralisation significative, la vigne a évidemment végété. Les chloroses n'étaient pas rares, y compris sur sols acides (granites, micaschistes). Mais une médaille ayant toujours son revers, le pessimisme ambiant quant à l'explosion du mildiou s'est avéré infondé du fait de l'incapacité du champignon à enchaîner les cycles de contamination. Les faibles températures, complétant l'effet des applications répétées des tisanes d'ortie et d'osier, auront eu au moins ce mérite...

Il est important de préciser que ce développement très contenu du mildiou a permis de préserver d'abondantes surfaces foliaires dont la vigne avait bien besoin dans le contexte très tardif du millésime pour mener à bien la formation puis la maturation de ses raisins.

Et parlons- en de ces raisins... puisque la capacité de la vigne à produire du sucre par un feuillage intègre est une chose, mais la richesse des baies en est une autre, ne dépendant plus à ce stade que de deux composantes : le nombre de baies et leur volume.

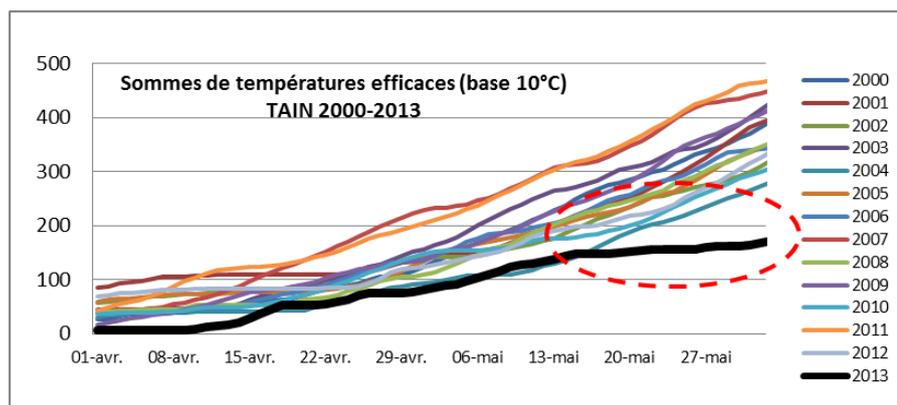


## Quid de la qualité de floraison et du rendement potentiel?

La floraison a été diversement affectée, dans sa phase préparatoire, par le froid de la deuxième quinzaine de mai. Cette deuxième quinzaine de mai allait d'ailleurs définitivement porter l'estocade à la perspective de renouer avec une précocité « normale ». La vigne a littéralement, au cours de cette période, stoppé son activité et cumulé un retard que le graphe 1 illustre, via la somme des températures efficaces.



Graphe 1 Sommes de températures en base 10°C, simulant l'activité et le rythme de croissance du végétal



Les terroirs précoces ayant fleuri vers le 10 juin ont été les plus concernés par la coulure liée au régime thermique de la fin mai, mais celle-ci est toutefois restée raisonnable, contribuant positivement à l'aération future des grappes. Les terroirs plus tardifs (Saint-Joseph et Hermitage d'altitude, Crozes du Nord) ont en revanche bénéficié du réchauffement relatif de début juin (voir tableau 2) lors de la phase critique de différenciation des gamètes mâles dans les étamines et assuré ainsi un taux de nouaison globalement supérieur. Dans tous les cas, la chute des capuchons floraux (mi-juin à fin juin selon les sites) a profité de conditions assez sèches et normales en termes de températures. La floraison, par conséquent très rapide, a préservé le bénéfice de la bonne homogénéité phénologique liée aux conditions de débourrement. Cette déhiscence des capuchons floraux en conditions sèches aura eu également le grand intérêt de limiter à ce stade les contaminations précoces au botrytis.



Conjugée à une sortie à peine inférieure de 10 % à celle de 2012 sur l'ensemble de notre parcellaire, la nouaison a donc conditionné en partie des rendements modérés. La faible minéralisation de l'azote au printemps a, dans le même temps, compensé les effets de la disponibilité en eau restant peu limitative en juin sur la plupart des terroirs, dans le déterminisme d'une taille de baie réduite.

En somme, malgré un printemps aux apparences en tous points négatives, l'équilibre feuille-fruit était, à l'issue de la fermeture de la grappe, pleinement de nature à compenser le handicap principal du millésime qui résidait encore à ce stade dans sa tardivité extrême.



## **L'été sauve les meubles...**

### **Un parcours hydrique précoce bien plus intéressant qu'il n'y paraît**

Après l'homogénéité du débourrement, l'accalmie des précipitations à partir de début juin (seulement 17mm sur l'ensemble du mois) est un paramètre qui pèsera indéniablement positivement dans la qualité du millésime. Malgré des températures et des demandes transpiratoires sans excès, ce répit pluviométrique a permis d'atteindre un déficit hydrique climatique de l'ordre de 50mm au début de la croissance herbacée de la baie. Sur les terroirs les plus superficiels (Pavillon, Meal, Greffieux, coteaux granitiques de Saint-Joseph ou encore terroirs fersialitiques de Crozes), où la roche mère limite le volume racinaire et permet une régulation de l'alimentation notamment hydrique de la plante, ce niveau de déficit a permis d'induire des débuts de contraintes stimulant la synthèse de tanins dans les cellules en formation.

Paradoxalement, la tardivité du millésime est donc, sur ce plan, un atout, car elle a permis à ces premières contraintes hydriques de s'exercer sur des vignes à un stade encore peu avancé de développement, avec, en rouge, le bénéfice qualitatif d'un potentiel tannique que la pluviométrie printanière laissait peu de chance d'entrevoir.

# MILLESIME 2013 - Rhône Nord

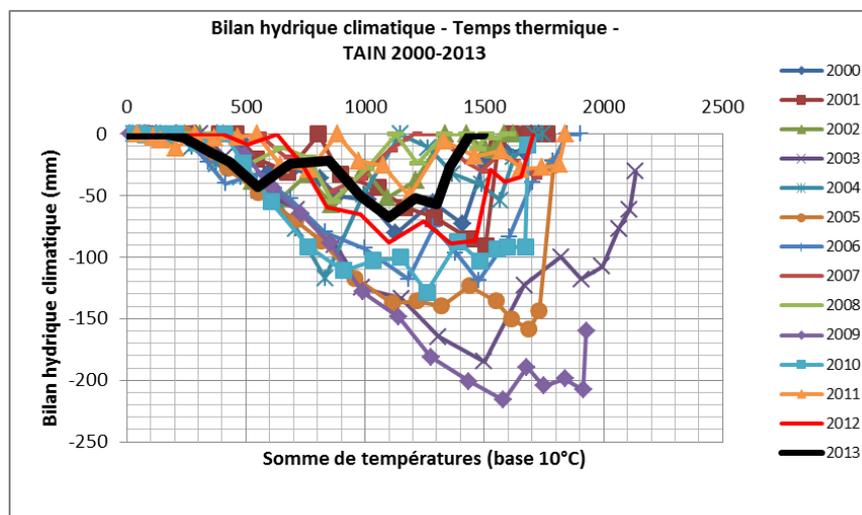
5ème page



Le bilan hydrique climatique est un indicateur cumulant, dans le temps, la demande transpiratoire potentielle (comptée négativement) et les précipitations (comptées positivement). Illustré ci-dessous non pas dans le temps calendaire mais en fonction des températures efficaces - simulant le « temps du végétal » - ce bilan montre le comportement très qualitatif de 2013 au cours de cette phase « précoce » de développement (comparable d'ailleurs à 2005 et même un peu plus déficitaire que 2009 et 2010, avec, en termes de potentiel oenologique, le profit souligné plus haut). Evidemment, outre l'intérêt que le potentiel phénolique revêt en termes de constitution des vins rouges, il a aussi pour le végétal, un rôle de défense vis-à-vis des bioagresseurs cryptogamiques et, dans la crainte (proportionnelle à la tardivité du millésime) du botrytis en fin de saison, cet atout n'aura pas été un vain mot.



Graph 2 Bilan hydrique climatique en fonction du temps thermique





## Un parcours hydrique estival contrasté, mais demeurant favorable aux terroirs d'élite...

Le mois de juillet aura été un peu trop arrosé (73mm) pour faire de 2013 un millésime puissant via la prolongation de cette phase de contraintes hydriques jusqu'à la fermeture de la grappe. Comme toute la France (500 000 impacts de foudre à l'échelle nationale au cours du mois, soit 5 fois plus qu'en moyenne), la Vallée du Rhône fut concernée par les orages, qui toutefois, n'ont pas atteint, sur nos vignobles, la puissance dévastatrice qu'ont connue la Loire, la Bourgogne ou le Bergeracois. Seule l'extrémité sud de nos vignobles de saint-Joseph (Mauves) a été significativement concernée par la grêle du 9 juillet, mais à un stade suffisamment avancé (pois voire fermeture) pour permettre à la fois une bonne cicatrisation des baies sans fragilisation ultérieure liée à la poursuite de leur croissance.

Août a permis de renouer avec un niveau de déficit hydrique très intéressant qualitativement, à la faveur d'un cumul de précipitations très faible (39mm, soit la plus faible pluviométrie depuis 2000, après 2010). Atteignant son minimum annuel (-70mm), le bilan hydrique a alors permis l'émergence de contraintes modérées à fortes à la faveur de journées chaudes, principalement sur les terroirs de coteaux (au cours de la dernière décade d'août, des dépressions de sève de -10 à -14 bars ont été uniformément relevées sur les Syrahs de nos sélections parcellaires d'Hermitage, à la fois en secteurs granitiques et sédimentaires). L'arrêt de croissance, induit par cette gamme de contraintes, a eu un effet très positif sur l'accumulation des sucres dans le contexte de charge modérée et sur la maturation des tanins dans les pépins.

Il faut toutefois reconnaître que les plaines n'ont pas connu un parcours hydrique estival aussi bénéfique que les coteaux en termes d'accumulation et de maturation phénolique. Ainsi, à l'orée du mois de septembre, l'idée s'est imposée, que la gestion de la pression du botrytis y serait l'élément de décision principal pour vendre chaque parcelle à l'optimum du potentiel offert par le millésime.



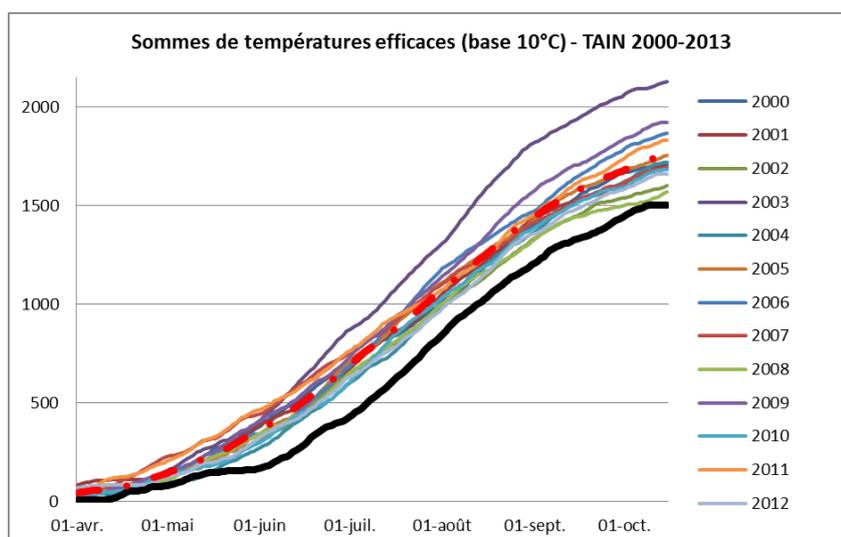


## Une cinétique thermique globalement salvatrice

En second lieu, le salut qualitatif conféré par les conditions estivales est à rapprocher des conditions thermiques. Sans aller, loin s'en faut, jusqu'à compenser le retard acquis, les températures moyennes journalières l'ont entretenu, autour de 2-3 semaines par rapport à la moyenne de la période 2000-2012 (voir graphe 3).

Les sols, ayant tardé à se réchauffer au printemps, ont reporté à cette période estivale leur pic de minéralisation, bien traduit par l'émergence massive à cette date des plantes indicatrices d'excès minéraux (Chénopode blanc et Amarante réfléchie notamment). Là où leur développement modéré a autorisé leur maintien, ces plantes ont pu jouer un rôle certain dans l'amélioration du tampon hydrique des sols à l'approche des vendanges et ont donc permis de limiter les fragilisations de pellicules associées aux épisodes pluvieux de septembre et octobre. Les raisins se sont concomitamment gorgés de substances minérales, ce que les fortes teneurs en potassium et en azote à maturité ont illustré. Gageons que cette accumulation de sels minéraux prendra, sur vins finis et notamment en blanc, la forme de signatures de terroirs affirmées.

Graphe 3 Somme des températures efficaces 2000-2013 (Tain)



Ces températures moyennes journalières estivales, supportant davantage la comparaison avec la période de référence que celles enregistrées au printemps, cachent en fait des températures journalières minimales assez élevées et des températures journalières maximales mitigées.



# MILLESIME 2013 - Rhône Nord

8ème page



Ces amplitudes thermiques modérées n'ont pas constitué une limite particulière à la bonne accumulation de sucres dans les raisins, qui dès la mi-septembre, montraient déjà des degrés potentiels souvent supérieurs à 12,5 %, tant sur Marsanne que sur Syrah. Nous savions dès cet instant que la maturité technologique ne serait pas limitative contrairement aux craintes fondées que l'on pouvait nourrir en fin de printemps.



Indéniablement, les efforts importants consentis au vignoble, dans les travaux en vert et les applications multiples de tisanes et décoctions végétales, ont permis de juguler les pressions sanitaires diverses et de maintenir une pleine efficacité de feuillage jusqu'à maturité. Si bien que les équilibres consistent fréquemment à la récolte en des degrés potentiels compris entre 13 et 14% et des pH de l'ordre de 3,2 sur les blancs et 3,4 sur les rouges. L'homogénéité phénologique a permis de récolter en peu de tries des baies uniformément dorées, mûres au plan phénologique, avec les arômes miellés, d'infusion, de pralin, classiques des Marsannes de grandes origines.

En revanche, ces faibles amplitudes thermiques en fin de maturation ont pu avoir, en rouge, un effet dépressif sur l'accumulation des anthocyanes (comme en 2012 d'ailleurs). Mais au-delà de leur quantité totale peu favorisée par les conditions du millésime, leur extractibilité a pu profiter des alternances d'humectation et dessiccation des horizons de surface des sols, amenant tour à tour les baies à gonfler et se rétracter.

Ironie du sort, l'action interne du botrytis avant son extériorisation de la baie aura également été un atout sur des parcelles les plus tardives, où les pellicules, épaisses, auraient eu beaucoup de difficultés à acquérir une texture fondante sous le seul effet des enzymes constitutives du raisin, dont le fonctionnement aurait été nécessairement, à la mi-octobre, mis à mal par la fraîcheur de l'automne rhodanien... Mais il va sans dire que cette fragilisation des peaux, faisant intervenir *Botrytis cinerea*, est un phénomène qu'il faut surveiller comme le lait sur le feu, avec une force de frappe en termes d'effectif de vendangeurs qu'il a fallu adapter au contexte du millésime. Il a également fallu savoir accepter de vendanger certains secteurs tardifs (quelques Saint-Joseph exposés Nord-Est, Crozes du Nord) pour la fraîcheur de leur fruit plus que pour le soyeux de leur tanin.

# MILLESIME 2013 - Rhône Nord

9ème page - Fin



Ainsi donc, 2013 devrait offrir, dans nos crus de la Vallée du Rhône Nord, de beaux contre-exemples à l'étiquette de petit millésime que d'aucuns ont un peu tôt voulu lui coller... Les blancs présenteront des équilibres quasi-bourguignons, qui les aideront à exprimer dans le temps toute la diversité de leurs nuances. Les premiers rouges récoltés ont fini leurs sucres et macèrent tranquillement. Il est difficile de porter à leur endroit un jugement définitif à ce stade, mais les premières dégustations mettent en exergue une expression déjà fidèle aux origines, dans la race aromatique comme dans les textures.



## **Les vendanges en quelques dates...**

Les premières parcelles de la Vallée du Rhône Nord ont été récoltées dans la semaine du 23 septembre, sur Saint-Péray. Cette même semaine ont été vendangés les Saint-Joseph blancs et les premières tries des Hermitage blancs précoces. Les températures douces et la fréquence de vent du Sud lors de la dernière décade de septembre ont accéléré la fin de maturation des rouges. Le cœur des vendanges s'est réellement déroulé la semaine du 1<sup>er</sup> octobre, à commencer par les Cornas précoces et l'ensemble des Côte-Rôtie, suivis des Crozes-Hermitage et des Saint-Joseph. L'excellente tenue sanitaire des Hermitage rouges nous a permis de pousser leur maturation jusqu'à la semaine du 7 octobre.