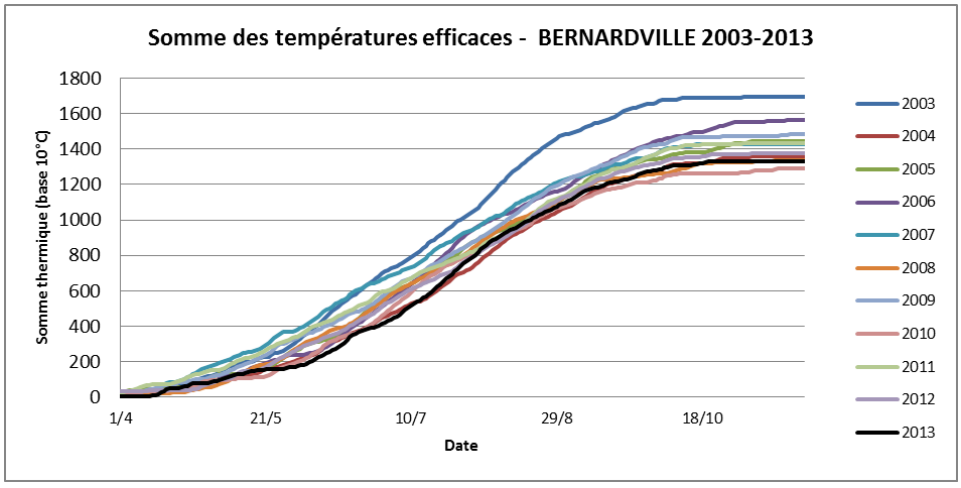
MILLESIME 2013 - Alsace

Alsace

Sur nos schistes bleus alsaciens où la tardivité est déjà la règle en années dites normales, le débourrement n'a été significatif qu'aux premiers jours de mai et la floraison ne s'est déclarée qu'aux premiers jours de juillet… D'ailleurs, à y regarder de près, la cinétique thermique du millésime est moins exceptionnelle qu'ailleurs. La sortie d'hiver comme le mois d'avril et plus encore le mois de mai ont amené à cumuler un retard phénologique certain, mais demeurant moins marqué que dans nos vignobles rhodaniens et méridionaux.

Comme partout, la floraison a été quelque peu perturbée par les conditions thermiques du printemps et la pluviométrie de mai (112mm). Cette coulure fut propice à l'installation d'une forme noble de botrytis en fin de saison. Le mois de juillet très généreux a permis de compenser ce retard et de rejoindre un groupe de millésimes récents au profil également tardif (2008, 2010, 2012, ou, plus loin de nous, 2004) donnant aujourd'hui quelques brillantes réussites régionales.



Dans son prolongement, le mois d'août fut moins chaud mais tout aussi sec, si bien que les deux mois d'été (80mm) représentent le plus faible cumul de précipitations depuis 2003. Les baies ont ainsi conservé une taille réduite favorable à une concentration aromatique élevée. Les degrés potentiels sont longtemps restés modérés (11 à 12% encore lors de la dernière semaine de septembre), conjugués à des acidités hautes. L'arrivée d'un botrytis noble aux premiers jours d'octobre a permis un enrichissement de la palette aromatique et une concentration favorable à une remontée des sucres et des acidités, demeurant strictes (plus de 7g d'AT, 3 de pH).

MILLESIME 2013 - Alsace

Les vendanges se sont étalées du 14 au 25 octobre. Malgré des degrés assez limités, les premiers jus sont savoureux. Une matière dense, en liaison avec les rendements limités (30hL/ha) et des tailles de baies restreintes, se dessine, avec la surprise d'une intégration très prometteuse des hautes acidités à la chair fruitée des moûts. Les personnalités s'affirment déjà, avant même les premiers pétillements fermentaires… Fels demandera ainsi du temps pour harmoniser son attaque vive et son développement enrobé ; Buehl apparaît déjà plus accompli, tramé, avec un tranchant peu commun pour le cru ; Berg affiche une générosité supérieure à ce stade, sans mollesse, et un surcroît de complexité épicée.