

VENDANGES 2014

AOC du Languedoc et IGP Sud de France Premier bilan : de la fraîcheur et de l'élégance

Encore à contre-courant ! Alors que la production augmente en France après deux années de petites récoltes, elle retrouve la normale dans le vignoble languedocien. Une situation qui n'est pas liée aux épisodes cévenols de l'automne, car le raisin a été rentré avant, mais au déficit pluviométrique des six premiers mois de l'année et aux orages de grêle du début de l'été. Le millésime 2014 s'annonce cependant très qualitatif avec des vins frais et élégants, en phase avec la demande actuelle des consommateurs.

Une année précoce

2014, c'est six premiers mois ensoleillés mais secs, puis un été frais, sans que les pluies de juillet et août ne compensent le déficit hydrique de l'hiver et du printemps. Mais c'est aussi, fin août et début septembre, des conditions météorologiques idéales, avec du soleil, du vent et des nuits pas trop chaudes, qui ont permis une maturité à la fois parfaite et précoce, et ce pour l'ensemble de la gamme des cépages.

Volumes : retour à la normale

Conséquence du manque d'eau mais aussi des orages de grêle qui, début juillet, ont durement frappé l'Aude : en Languedoc-Roussillon, la récolte 2014 ne devrait pas dépasser la barre des 12 millions d'hectolitres contre 13,58 millions en 2013, soit une baisse de 11 %. Ces chiffres sont néanmoins à relativiser car 2013 constituait une année exceptionnelle. 2014 s'inscrit d'ailleurs dans la moyenne de 2010 (11,97 millions) ou de 2012 (11,95 millions).

Un millésime qualitatif

Point très positif : dans l'ensemble des terroirs que compte le vignoble languedocien, le nouveau millésime s'annonce extrêmement qualitatif. Sur l'année, la somme des températures a été optimale avec ni trop ni pas assez de soleil. Et le contraste, pendant la maturation, entre les journées chaudes et les nuits fraîches a favorisé le développement des arômes et des anthocyanes. Le résultat, confirmé par les premiers moûts, ce sont des vins qui séduiront pour leur élégance et leur fraîcheur. La précocité du millésime a permis de rentrer la plus grande partie de la récolte avant les épisodes cévenols qui ont marqué notre région début octobre.

>>

AOC du Languedoc : des vins qui promettent

Les AOC du Languedoc s'en sortent bien avec une récolte qui profite de la bonne tenue du Grenache et de la Syrah, mais aussi des autres cépages languedociens traditionnels qui, comme le Carignan et le Cinsault, se sont faits généreux. Mieux : avec des maturités plus longues, les vins s'annoncent à la fois frais, élégants et aromatiques. Ce nouveau millésime devrait donc conforter la progression des ventes (+ 3 % entre 2013 et 2014).

IGP Sud de France : une récolte moyenne

La baisse des volumes est particulièrement sensible sur l'axe Agde-Narbonne, particulièrement concerné par la sécheresse du printemps, quand ils restent stables dans le Gard et l'ouest audois. On constate cependant que les vigneron en capacité d'irriguer affichent des rendements normaux et qualitatifs. En ce qui concerne les cépages, les Merlot et les Chardonnay présentent des volumes plutôt en recul. À noter enfin que les vigneron ont privilégié les rosés pour préserver les niveaux de production attendus par les marchés. Une bonne nouvelle alors que le boom des ventes se poursuit en France et à l'export.

Côté vignoble...

plus de témoignages sur www.millesimelanguedoc.com

AOC Terrasses du Larzac

Marie Chauffray – Domaine La Réserve d'O

« Une année à l'envers »

« Nous avons vécu une année à l'envers avec un départ de la vigne en fanfare suivi d'un tassement pendant l'été, d'autant que nous avons subi l'influence du Larzac et de ses vents frais. La récolte est quand même bonne même si nous avons encore été touchés par les sangliers. »

AOC Fitou

Laurent Maynadier – Château Champ des Sœurs

« Le millésime est vraiment très particulier »

« Le millésime est vraiment très particulier : l'été n'a pas été beau et les acidités sont peu habituelles sur les blancs. Mais l'arrivée des fortes chaleurs, début septembre, nous a permis de gagner encore en matière phénolique, tant sur les couleurs que sur les arômes. »

AOC Languedoc

Jean-Philippe Granier – directeur technique AOC

« Ce millésime s'est joué à la vigne »

« Climatiquement, c'est l'année des extrêmes. Plus que jamais, ce millésime s'est joué à la vigne. Les moûts montrent un millésime avec beaucoup de fraîcheur, des couleurs soutenues et de belles promesses qualitatives. »

AOC Corbières

Jean-Pierre Thène – directeur AOC

« Un état sanitaire parfait »

« Le millésime 2014 comme 2013 se présente sous les meilleures conditions. Une fois de plus, l'AOC Corbières se distingue par la régularité qualitative de ses vins. L'état sanitaire des raisins était parfait. Les Syrahs et les cépages blancs se sont comportés merveilleusement bien, avec des maturités régulières et une expression aromatique exceptionnelle liée à des températures plus fraîches, notamment pendant les nuits. »

AOC Saint-Chinian

Nelly Belot – directrice AOC

« Une récolte magnifique : le Mourvèdre »

« Une petite récolte sur les Syrahs, une très belle récolte sur les Grenaches, aptes à produire de très beaux rosés, et une récolte magnifique, le Mourvèdre. Cet enfant capricieux a adoré les pluies de l'été qui lui ont permis des maturités phénoliques extraordinaires ! »

AOC Limoux

Rémy Fort – président de la cave Anne de Joyeuse

« Quantité et qualité au rendez-vous »

« Sur notre secteur, la qualité et la quantité sont au rendez-vous, tant sur les blancs que sur les rouges et les effervescents. Le raisin a bien muri et les vendanges, qui ont commencé bien plus tôt que l'année dernière, se sont bien terminées. »

AOC Picpoul de Pinet

Joël Julien – directeur de la cave Costières de Pomerols

« Beaucoup d'élégance »

« Les conditions climatiques ont été particulières avec une sécheresse hivernale et printanière qui a entraîné une baisse des volumes de l'ordre de 10 à 15 %. Cependant, l'état sanitaire est très bon. Les blancs et les rosés présentent un bon niveau d'acidité, une richesse en sucre très atypique et beaucoup d'élégance et d'intensité aromatique. Les rouges présentent des niveaux de tannins exceptionnels, ce qui laisse augurer de belles choses. Cette année, c'est plus la qualité que la quantité. »

IGP Côtes-de-Thongue

Charles Duby – Domaine de l'Arjolle

« La somme des températures a été optimale »

« La faiblesse des pluies d'hiver a limité la régénération racinaire de la vigne qui a poussé lentement et avec peu de vigueur. Heureusement, les pluies d'été ont permis de rattraper le retard végétatif. Elles n'ont pas permis d'augmenter les quantités mais ont sauvé la qualité, d'autant que la somme des températures a été optimale. Au final, la baisse des volumes aura été d'environ 30 % sur les zones où il a plu et au-delà de 40 % là où les pluies ont manqué. »

IGP Cévennes

Maurice Barnouin – Domaine Gournier

« Des vins très frais »

« Pour nous, cette année a été une année avec beaucoup d'eau ! L'été, en particulier, a été très humide, avec des températures assez basses, mais les belles journées de la fin août ont permis au raisin d'achever sa maturation dans de bonnes conditions et de sécher les petits foyers de pourriture. La récolte approche les niveaux de l'année dernière et le millésime devrait donner des vins très frais, très aromatiques, avec des tanins fins et élégants. »