

# Evolution de la date des vendanges dans les Côtes du Rhône méridionales

**B. GANICHOT**

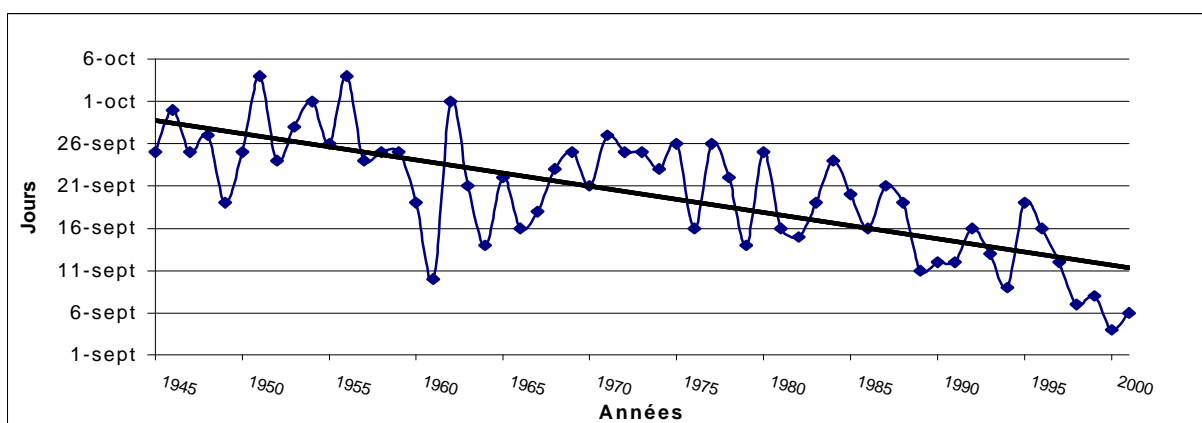
Nous avons tous constaté une précocité de plus en plus marquée de la date des vendanges dans notre région. Ceci nous amène à visualiser cette avance par des graphes et ensuite à explorer les différentes causes possibles qui peuvent favoriser cette précocité.

L'étude des dates de vendanges depuis 50 ans sur les vignobles de Chateauneuf du Pape et de Tavel amène la même observation.

En l'espace d'un demi siècle la date moyenne des vendanges a avancé de 18 jours sur le vignoble de Chateauneuf du Pape et de 21 jours à Tavel !! Dans les années 50/60 les vendanges débutaient souvent la quatrième semaine du mois de septembre alors que ces dernières années celles-ci débutent la première semaine de septembre voir fin août.

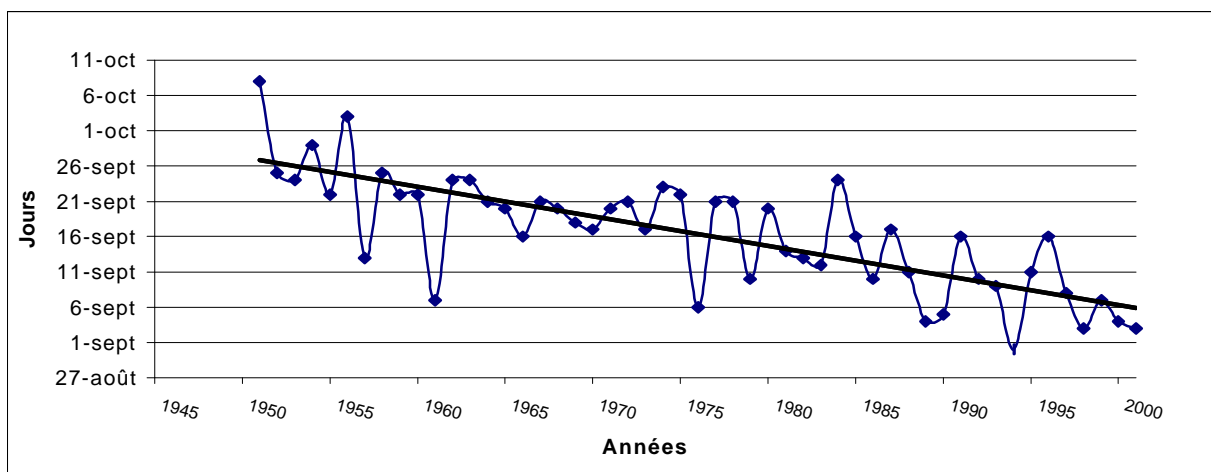
**GRAPHIQUE 1**

***Date du début des vendanges à CHATEAUNEUF DU PAPE***



**GRAPHIQUE 2**

***Date du début des vendanges à TAVEL***



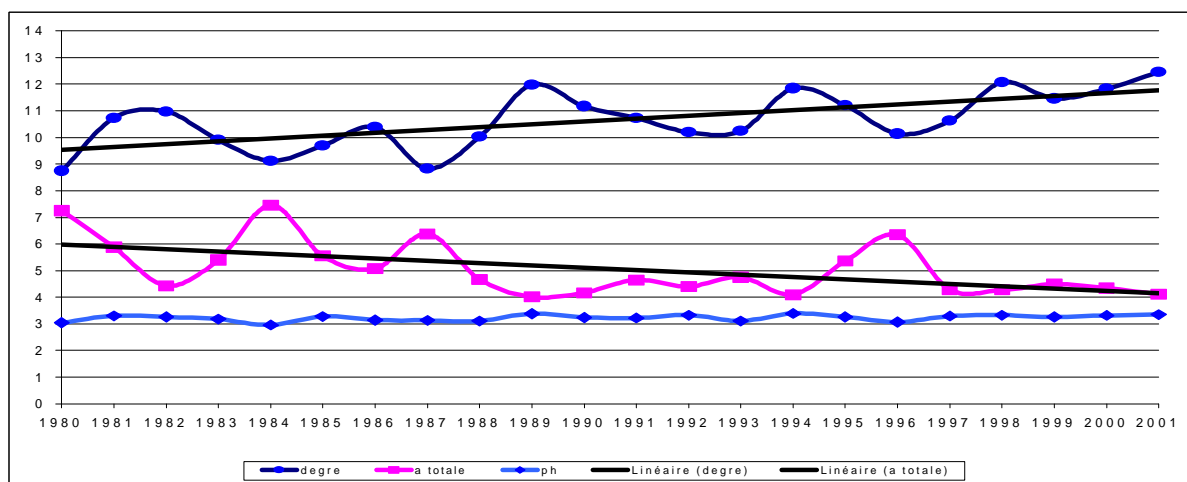
Un autre point important à souligner est l'évolution de la composition moyenne du raisin au cours de cette période.

Sur le graphe qui suit nous avons reporté le degré, l'acidité et le pH moyen, tous cépages et tous secteurs méridionaux confondus, au 1<sup>er</sup> septembre de chaque année.

On constate une évolution très nette de la maturité en 20 ans. Le degré moyen progresse de 2° en vol, passant de 9°7 à 11°7 en puissance. L'acidité totale quant à elle chute pratiquement de 2g/l en h<sub>2</sub>so<sub>4</sub>. le pH moyen varie de 3.00 à 3.30.

### GRAPHIQUE 3

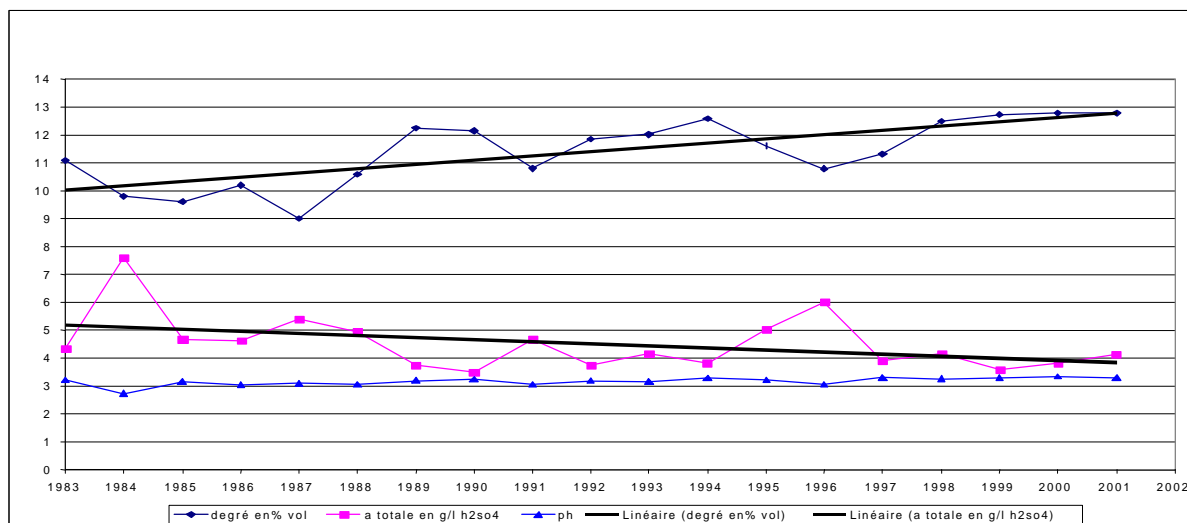
*Moyennes tous Cépages,  
tous secteurs méridionaux au 1<sup>er</sup> septembre*



Si l'on se réfère au seul cépage Grenache, nous observons exactement la même cinétique avec une évolution encore plus importante du degré puisque celui-ci progresse de 3° en moyenne sur la période 1983/2001. L'acidité totale diminuant de 5.2 g/l à 3.8 g/l en h<sub>2</sub>so<sub>4</sub>. Le pH variant de 3.00 à 3.40.

### GRAPHIQUE 4

*Evolution des composés analytiques du Grenache,  
au 1<sup>er</sup> septembre depuis 1983.*

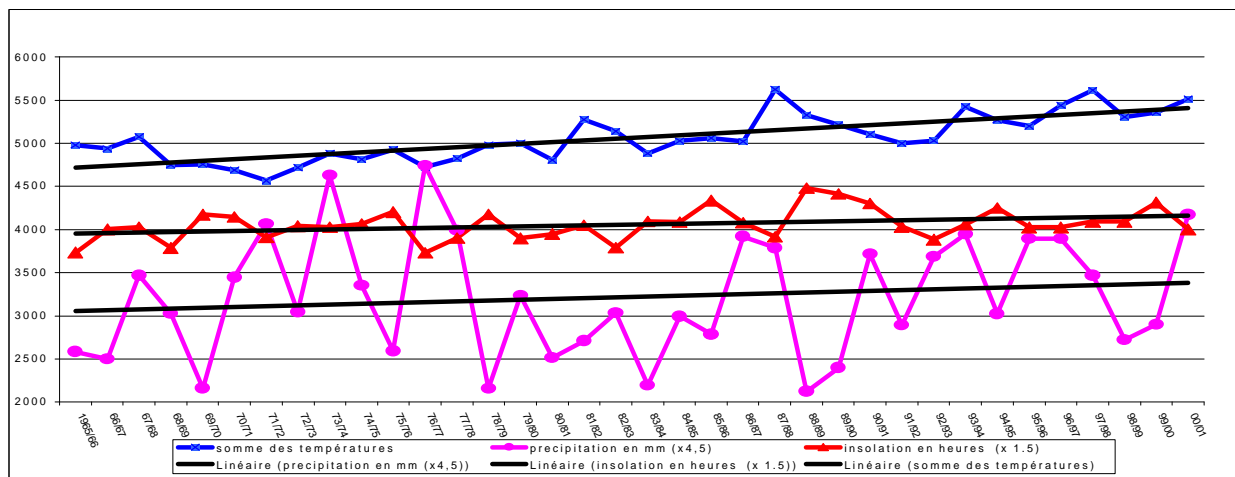


Ces différentes observations nous amènent à étudier les conditions météorologiques qui ont accompagné cette évolution des dates de vendange. Les données sont celles diffusées par la station météorologique de météo France à Carpentras Serre.

Depuis 1965 jusqu'à nos jours nous constatons une augmentation régulière des sommes de températures annuelles et le dépassement du seuil des 5000 (somme des températures annuelles moyennes) à partir de l'année viticole 1982/1983. En corollaire nous observons une légère évolution de l'insolation et des précipitations.

### GRAPHIQUE 5

**Evolution des températures, précipitations et insulations au cours des années viticoles (du 01/10 de l'année N au 30/09 de l'année N+1)**

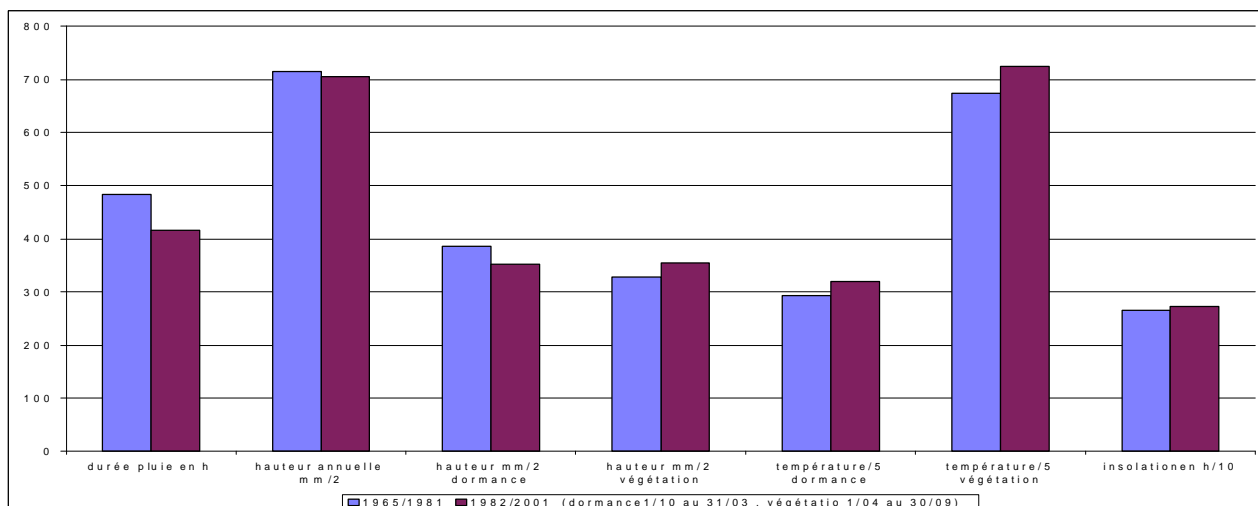


Nous avons scindé ces données en deux périodes (de 1965 à 1982 et 1983 à 2001). Celles-ci se différencient par le passage de la somme des températures annuelles au dessus de 5000 à partir de l'année viticole 1982/83. Entre ces deux périodes la hauteur annuelle des précipitations est sensiblement identique par contre la durée des pluies est moins importante à partir de 1982. De même, il pleut moins durant la période de dormance de la vigne et plus durant la phase végétative. En résumé les précipitations sont plus souvent orageuses à partir de 1982 et ces orages ont lieu au printemps et en été (phase végétative).

L'insolation est similaire durant ces deux phases. La somme des températures est toujours supérieure à partir de 1982/1983 dans tous les cas (dormance ou végétation).

### GRAPHIQUE 6

**Moyenne 1965/1981 par comparaison à la moyenne 1982/2001**



Toutes ces observations nous amènent à constater une modification importante de la période cruciale que constitue les vendanges.

Parfois la différence de date de la maturité pulpaire et polyphénolique impose des décisions difficiles à gérer.

Doit-on privilégier un degré correct ou attendre une maturité parfaite des polyphénols ?

La constitution de la matière première avec des degrés élevés et des acidités faibles à très faibles contraint les vinificateurs à choisir des itinéraires techniques différents (acidification des moûts de manières plus régulière, sulfitage plus minutieux, hygiène rigoureuse tout au long de la vinification).

On pourrait envisager la recherche et ensuite l'utilisation de nouvelles souches de levures moins performantes au niveau de la transformation des sucres et dégradant peu l'acidité afin d'attendre la maturité phénolique sans crainte d'un degré alcoolique trop élevé.

La précocité des vendanges induit des moyens de réfrigération durant les fermentations de plus en plus conséquents sous peine d'arrêts de fermentation par excès de chaleur.

Les acidités faibles que l'on constate favorisent le déclenchement rapide des fermentations malolactiques avec parfois des risques de piqûres lactiques (intérêt du lysozyme et d'un sulfitage bien géré).

Les vins issus de ces nouvelles vendanges sont différents et de plus leur mode de préparation évolue dans certains cas (vin ni collé ni filtré) à la demande des consommateurs.

Dans tous les cas, on remarque que leurs acidités sont plus faibles alors que bien souvent leur degré alcoolique est plus élevé que par le passé.

Dans ces conditions les règles d'hygiène devront être drastiques, sous peine d'avoir de nombreuses déviations bactériennes.