



Paris, le 26 octobre 2011

DOSSIER DE PRESSE

Bilan des vendanges : Quel millésime en 2011 ?

Confédération des Coopératives Viticoles de France

26 octobre 2011 – 11h30 – Bar à vins de l'Industrie

Contact presse :

Stéphanie Piot

CCVF - Confédération des coopératives viticoles de France

43 rue Sedaine – Paris 11

Tél : 01 44 17 58 84

E-mail : stephanie.piot@vignerons-cooperateurs.coop



Sommaire

- Programme de la rencontre de presse

- Bilan quantitatif
 - Prévisions de récolte en France
 - Prévisions de récolte dans l'Union européenne

- Bilan qualitatif
 - Présentation par région

- Situation économique

La Confédération des Coopératives Viticoles de France (CCVF) ou Vignerons Coopérateurs de France représente l'ensemble des caves coopératives, les unions de caves coopératives et les vigneronns coopérateurs, à travers un réseau de Fédérations départementales et régionales de caves coopératives.

En 2011, les 750 caves et unions représentent 49 % de la production (hors Charentes) ; 65 % des viticulteurs adhèrent aujourd'hui à une cave coopérative.



BILAN DES VENDANGES 2011

Alors que les vendanges se terminent, vient l'heure du bilan : que penser de la récolte 2011, en quantité comme en qualité ?

Denis VERDIER, Président de la Confédération des Coopératives Viticoles de France (CCVF), est heureux de vous présenter le « millésime 2011 », mercredi 26 octobre 2011 à 11h30 lors du traditionnel bilan des vendanges de la coopération vinicole.

- Bilan quantitatif des vendanges - intervention de M. Denis VERDIER : Prévisions de récolte, situation de marché, perspectives.
- Appréciation qualitative de la vendange : la Drôme et l'Alsace à l'honneur.
 - Pour la Drôme : M. Pierre COMBAT, président de la Fédération des caves coopératives de la Drôme et administrateur de la cave de Tain, et M. Serge ROUX, président du Cellier des Dauphins
 - Pour l'Alsace : M. Hervé SCHWENDENMANN, président du groupe Wolfberger

De plus, M. Olivier MERRIEN, directeur général de l'Institut Coopératif du Vin, présentera la situation sur le Languedoc.

- A l'issue de la conférence, place à la dégustation d'échantillons du nouveau millésime ainsi que de millésimes d'années antérieures.

PREVISIONS DE RECOLTE FRANCE 2011

Région viticole	Récolte 2010 (1000 hl - Agreste)	Récolte 2011 (1000 hl - Agreste)	Variation
Alsace	922	1247	35%
Bordelais	5988	6125	2 %
Bourgogne-Beaujolais	2283	2522	10 %
Champagne	2477	2992	21 %
Charentes	8719	8935	2 %
Corse	341	312	- 2 %
Jura	90	118	32 %
Languedoc-Roussillon	11966	14500	21 %
Savoie	118	127	7 %
Sud-Ouest	3445	3916	14 %
Val de Loire	3152	3016	- 4 %
Autres vignobles Sud-Est	5046	5456	8 %
Total	45 373	50 184	11 %



PREVISIONS DE RECOLTE UNION EUROPEENNE

Pays	2010	Moyenne 5 ans	Prévisions 2011	Variation 2011/2010	Variation 2011/moyenne 5 ans
Bulgarie	1 030	1 487	1 100	7 %	-26 %
Tchéquie	366	593	714	95 %	20 %
Allemagne	6 906	9 097	9 200	33 %	1 %
Grèce	2 950	3 472	2 450	-17 %	-29 %
Espagne	39 985	41 461	36 500	-9 %	-12 %
France	45 373	47 118	50 200	11 %	7 %
Italie	50 575	51 066	42 000	-17 %	-18 %
Chypre	118	174	100	-15 %	-43 %
Luxembourg	110	128	135	23 %	5 %
Hongrie	1 966	3 023	2 720	38 %	-10 %
Malte	15	39	14	-7 %	-64 %
Autriche	1 760	2 398	2 400	36 %	0 %
Portugal	7 133	6 441	5 925	-17 %	-8 %
Roumanie	3 287	5 416	5 357	63 %	-1 %
Slovénie	763	792	1 118	47 %	41 %
Slovaquie	130	317	350	169 %	10 %
Autres	35	28	35	0 %	25 %
Total	163 598	173 050	160 318	-2 %	-7 %

(en milliers d'hectolitres)

Source: COPA/COGECA - Commission européenne

Globalement, les récoltes 2011 de l'hémisphère nord (UE – Etats-Unis) sont faibles. Certains experts estiment que les disponibilités sont en diminution de plus de 10 millions d'hectolitres. Les exportations des pays de l'UE sont en progression et les prix sont à la hausse dans la plupart des Etats membres.

Italie : Faible récolte, du fait notamment des arrachages (estimation : - 3 millions hl) et de la vendange en vert en Sicile. Les disponibilités sont à la baisse, notamment sur les vins blancs. Les prix à la production sont en hausse, de même que l'export, en valeur comme en volume

Espagne : Récolte et stocks à la baisse – Exportation en nette hausse – Prix en hausse de 20%

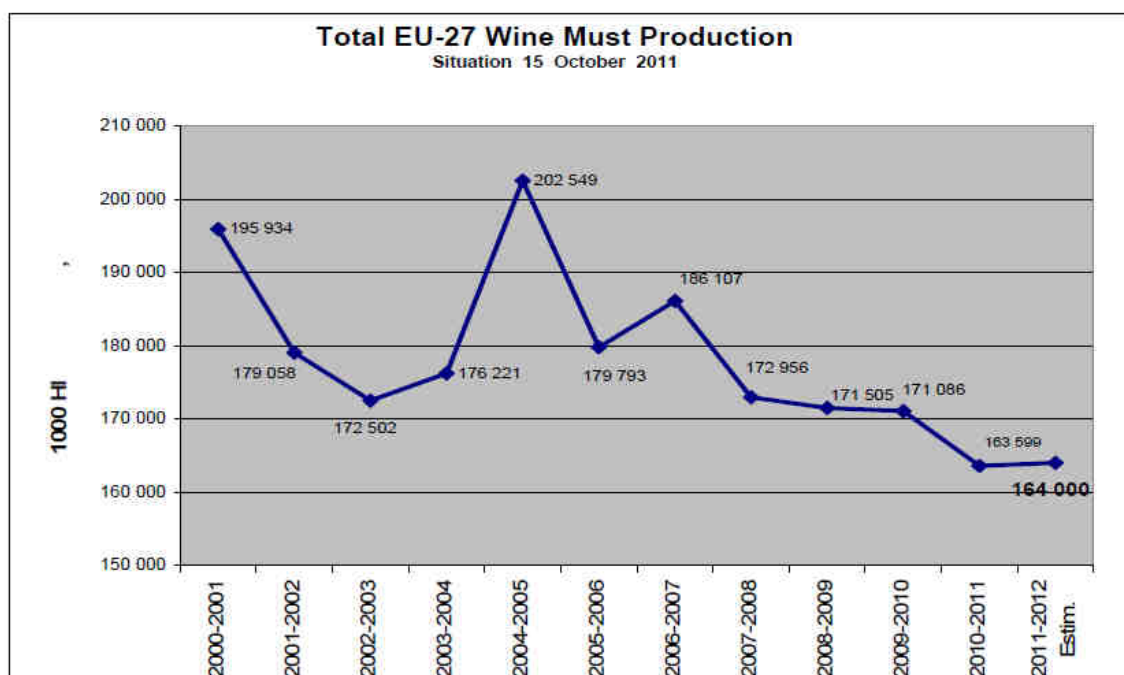
Portugal : Forte baisse de production du fait notamment de problèmes sanitaires dans certaines régions – La qualité est néanmoins exceptionnelle – Les prix restent bas malgré une augmentation des exportations

Allemagne : Récolte normale en quantité après une année 2010 très faible – Très belle qualité

Autriche, Slovaquie et Slovénie : Idem

Grèce : Récolte à la baisse – Prix au consommateur à la hausse mais qui n'est pour l'instant pas répercuté sur le prix au producteur

Hongrie : Très belle récolte – Stocks à la baisse du fait de la très mauvaise récolte 2010





SITUATIONS PAR REGION

ALSACE	8
AQUITAINE	9
BEAUJOLAIS	9
BOURGOGNE	10
CHAMPAGNE.....	11
JURA	11
LANGUEDOC-ROUSSILLON	12
AUDE.....	12
GARD	12
HERAULT	14
PYRENEES-ORIENTALES.....	15
PROVENCE	16
FOCUS SUR LES CAVES COOPERATIVES DU VAR	16
FOCUS SUR LES CAVES COOPERATIVES DES BOUCHES-DU-RHONE	17
VALLEE DU RHONE.....	17
FOCUS SUR LA DROME	18
FOCUS SUR L'ARDECHE	19
MIDI-PYRENEES	20
VAL DE LOIRE.....	20



SITUATIONS PAR REGION

ALSACE

A la mi-octobre les vendanges touchent à leur fin et seules quelques parcelles restent à récolter pour la production de Vendanges Tardives ou de Sélections de grains nobles. Ce millésime précoce et généreux apporte une grande satisfaction chez les professionnels. Les premiers résultats laissent d'ailleurs espérer des vins fruités et bien équilibrés !

Durant cette année, le vignoble a été constamment ballotté entre les extrêmes : rigueur de l'hiver, températures très douces voire chaudes au printemps, sécheresse suivie de fortes précipitations au cours de l'été. Au départ donc, la période de dormance de la vigne a été marquée en décembre 2010 par les températures très basses (-20°C le 26 décembre !) et par de fortes chutes de neige. La suite de l'hiver a été plus douce et plus ensoleillée qu'à l'accoutumée avec de faibles précipitations. Cette faible pluviométrie s'est prolongée d'ailleurs jusqu'au mois de juin, entraînant dans certains secteurs un déficit hydrique très important par rapport à une année classique. Le débourrement a eu lieu au début du mois d'avril avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à une année normale. Le temps sec, ensoleillé et très chaud a accéléré les choses puisque la floraison est intervenue fin-mai avec 2 à 3 semaines d'avance. Les excellentes conditions météorologiques durant la floraison ont conduit à une belle mise à fruits tout en neutralisant les risques de maladies cryptogamiques. Les mois d'été ont été plus humides et plus frais, jusqu'au retour du grand beau temps à partir du 15 août, compensant une grande partie du déficit en eau et réduisant un peu l'avance de la végétation.

Les vendanges se sont déroulées sous les meilleurs auspices. Les rares foyers de pourriture ont été séchés par le vent et l'on a constaté une bonne évolution de la concentration. Mis à part les secteurs habituellement précoces qui ont nécessité une récolte rapide, les professionnels ont patienté, comme en 2007, afin de gérer au mieux les maturités et l'état sanitaire des raisins. Et dès la mi-septembre, l'Alsace a eu la chance de bénéficier d'un véritable été indien ! Si les vinifications n'ont pas posé de problème particulier, on peut cependant noter qu'il a fallu trier ici ou là la vendange et surtout utiliser les groupes de froid dans les caves. En effet, compte-tenu de la chaleur emmagasinée par les raisins, les fermentations ont démarré très rapidement. Il a donc fallu les maîtriser pour préserver le potentiel aromatique typique de ce millésime. Les premiers résultats en cave sont très prometteurs en révélant des vins fruités et structurés.

Les crémants d'Alsace font partie des très belles réussites de ce millésime tout comme les sylvaners. Pour le pinot blanc, l'auxerrois et le pinot gris, le choix de la date de récolte a été

capital pour préserver leur état sanitaire, ces cépages ayant souffert des conditions estivales humides. Les pinots gris sont néanmoins bien structurés et fruités. Les pinots noirs présentent de très belles couleurs et des tanins fermes. Les rieslings sont la grande réussite de ce millésime avec beaucoup d'arômes et des acidités mûres. Les muscats sont croquants et fruités. Pour les gewurztraminers, les fermentations ont dû être parfaitement maîtrisées pour éviter des montées trop importantes en alcool et préserver leur complexité aromatique. Compte tenu des conditions climatiques d'arrière saison, moins propice au développement de l'agent de la pourriture noble, la production de Vendanges tardives devrait être plus importante que celle des Sélections de grains nobles.

Le volume prévisible de récolte 2011, toutes AOC confondues, devrait avoisiner les 1 150 000 hl, en hausse par rapport à celui très faible enregistré en 2010.

Source : CIVA

AQUITAINE

Le millésime 2011, après deux récoltes exceptionnelles en 2009 et 2010, se rapproche plus des tendances qualitatives de 2008. Les blancs sont très aromatiques, homogènes avec un support acide intéressant. Les rosés sont frais et charmeurs. Plus hétérogènes, les rouges seront des vins plaisirs et fruités pour les premiers merlots récoltés, beaucoup plus complexes et structurés pour les autres merlots, exceptionnels pour les cabernets.

En Dordogne, les volumes se positionnent à un niveau proche de 2010. En Lot-et-Garonne, les volumes sont stables ou en légère progression dans l'ouest du département. Dans les Landes, on constate une progression de 10 à 12 % qui se retrouvera essentiellement sur le rosé. La récolte en Pyrénées-Atlantiques est stable pour la partie est du département, en progression sur la zone ouest.

En Gironde enfin, la coopération, en pleine restructuration au cœur du plan Bordeaux, a su saisir l'opportunité que représentent cette année la filière des VSIG. Plus de 130 000 hl seront produits sur ce millésime (15 000 hl en 2010). Concernant les volumes en AOC, la première estimation de récolte laisse apparaître une baisse de 5 à 7 %, effet conjugué d'une réorientation d'une partie des surfaces en VSIG et de la sécheresse printanière.

La campagne 2011 va donc débuter avec des disponibilités en forte baisse par rapport à l'an passé sous l'effet de 3 éléments : la baisse du stock due à la bonne campagne 2011 de commercialisation, la baisse de la récolte et la mise en réserve d'une partie des volumes (uniquement pour la Gironde). Une hausse des prix est donc fortement probable en ce début de campagne, la seule chose pouvant la contrarier étant le contexte financier mondial.

Source : Fédération des coopératives viticoles d'Aquitaine

BEAUJOLAIS

Cette année, le Beaujolais a bénéficié de conditions climatiques quasi idéales marquées par un très bon ensoleillement, et ce dès le printemps, mais surtout par de faibles précipitations

durant l'été. Cette fenêtre météo a permis aux raisins d'arriver à une maturité optimale avec trois semaines d'avance par rapport à l'an dernier, plaçant ainsi 2011 parmi les vendanges les plus précoces depuis plusieurs dizaines d'années.

Les vendanges ont débuté le 24 août et se sont terminées aux alentours du 16 septembre. L'état sanitaire du vignoble était excellent, offrant des raisins de très grande qualité, avec des rafles et des pépins mûrs, des peaux épaisses et un bel équilibre sucre-acidité. Le cycle fermentaire naturel a été très régulier, libérant progressivement couleurs et tanins, tout en conservant les arômes. La maturité est superbe, équivalente à 2009, mais l'acidité est plutôt basse (inférieure à 2009 et 2010) ce qui donne des vins souples bien que concentrés.

Dans les cuvages, les vinifications sont terminées et les dégustations de ce millésime très prometteur révèlent des vins à la fois riches et fruités, d'une grande finesse et d'une belle couleur intense. Ni fruits rouges, ni fruits noirs, les deux à la fois. Les cuvées 2011 s'annoncent d'ores et déjà prometteuses, dans la lignée des millésimes 2009 et 2010 qui étaient déjà de très grande qualité. Le Beaujolais renoue ainsi avec des vins structurés et intenses qui associent sagement la richesse des parfums à la finesse des tanins.

Source : InterBeaujolais

BOURGOGNE

Alors que les vinifications du millésime 2011 en Bourgogne se poursuivent, les professionnels affichent une totale confiance sur la qualité des vins après les premières dégustations, en dépit de conditions climatiques souvent extrêmes et surtout inhabituelles. Après un été pluvieux, le beau mois de septembre a permis finalement « de rentrer un bon millésime, que ce soit dans les blancs comme dans les rouges, un peu partout en Bourgogne », selon le BIVB.

Le mois de juillet automnal réduit l'avance acquise depuis le début du cycle végétatif, de trois à deux semaines. La véraison débute, pour les parcelles les plus précoces, durant la deuxième quinzaine de juillet. La période de maturation commence plus largement dans la première décade du mois août. Même si les pluies continues de juillet cessent, le temps joue avec les nerfs des viticulteurs. En effet, aux périodes chaudes et ensoleillées succèdent des précipitations orageuses et un temps plus frais. Cette conjugaison de chaleur et d'humidité est propice à l'apparition de quelques foyers de pourriture dans le vignoble, mais la situation sanitaire reste bonne. Le pinot noir, cépage plus sensible et plus fragile que le chardonnay, souffre davantage du botrytis. Grâce à un tri sévère à la vigne et à la cave, seuls les raisins sains rejoignent les cuves de vinification.

Le choix de la date de récolte est le plus grand défi de l'année. Sans millésime repère, les vigneronns doivent composer avec maturité, état sanitaire et météo instable. Ainsi, chaque parcelle est récoltée au moment idéal, suivant la seule logique de la maturité optimale. Les vendanges s'étalent de la fin août à la deuxième décade de septembre pour les vins tranquilles. Le soleil et le vent de septembre permettent de sécher les quelques foyers de pourriture et de vendanger une matière première de grande qualité.

Alors que les vinifications suivent le rythme de ces vendanges, les premiers décuivages se conjuguant avec les dernières récoltes, les dégustations de ce millésime, qui n'a pas encore tout révélé, dévoilent des vins d'un bon potentiel. Les blancs s'annoncent vifs et aromatiques. Les rouges, aux robes rubis et brillantes, révèlent des arômes de fruits noirs et d'épices renforcés par des tanins ronds. Les vigneron bourguignons sont heureux et surtout fiers de pouvoir accueillir dans leurs caves un millésime équilibré.

Source : BIVB

CHAMPAGNE

La vendange qui se termine en Champagne est à l'image d'une année viticole singulière. Après un hiver rigoureux, un printemps estival et un été automnal peu ensoleillé, la vigne a perdu un peu des trois semaines d'avance enregistrées début juillet. Cependant, la cueillette est précoce, commençant en moyenne le 24 août, et dès le 19 dans quelques crus, ce qui en fait la deuxième plus précoce de l'histoire champenoise après 1822. Les vendangeurs supportent tour à tour des chaleurs étouffantes, autour de 35°C, et des matinées très fraîches, un soleil accablant et des orages, parfois accompagnés de grêle. Cette météorologie capricieuse provoque même le ralentissement de la maturation des grappes, surtout de chardonnay, ce qui amène certains Champenois à suspendre momentanément la cueillette.

Globalement les raisins sont en bon état sanitaire, les grappes de chardonnay sont même exceptionnelles. La qualité des raisins, marquée par un bel équilibre entre sucre et acidité, ouvre la perspective de cuvées prometteuses mais il est trop tôt pour juger de la qualité des vins issus de la vendange 2011. Seules les dégustations des vins issus de la première fermentation qui auront lieu au printemps pourront donner une appréciation plus précise. A l'heure où la récolte prend fin, tous les vigneron champenois devraient avoir atteint le rendement minimum de 10 500 kilos par hectare. Cela devrait permettre d'alimenter la croissance des expéditions de Champagne d'ici quelques années.

Dans l'immédiat, et en dépit d'une conjoncture économique mondiale perturbée, la reprise commerciale constatée en 2010 se poursuit : au cours du premier semestre 2011, les expéditions de Champagne sont en progression de 5,2 % et le niveau de 330-335 millions de bouteilles pourrait être atteint à la fin de l'année.

Source : CIVC

JURA

Les millésimes en 1 sont pour nombre de vigneron, qu'ils soient d'ici ou d'ailleurs, connotés avec une météo capricieuse amenant nécessairement au travail d'orfèvre dans le tri des raisins et dans la vinification pour tirer le meilleur parti de leurs vendanges.

2011 a surpris, annoncé dès le mois de mai comme un millésime plus précoce que 2003, millésime lui même excessivement précoce. Mais le mois de juillet a révisé toutes les prévisions : au final, les vendanges ont débuté dès le 24 août pour les crémants, sous un

soleil magnifique. Les vendanges se sont étalées du 24 août au 24 septembre pour les savagnins, à peine arrosées de quelques millimètres de pluie.

Les raisins vinifiés conjuguent un état sanitaire remarquable, une maturité idéale dans toutes les productions du Jura viticole... avec une quantité qui réjouit aussi les vigneron.

2011 est un millésime où qualité et économie se conjuguent idéalement.

Source : CIVJ

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AUDE

Depuis juin, 2011 s'annonçait comme un millésime très précoce, jusqu'à trois semaines en comparant les stades végétatifs. Avec une sortie de raisins équilibrée, et grâce à une pluviométrie hivernale enfin satisfaisante, la pression sanitaire maîtrisée laissait présager un millésime facile... Le temps frais de juillet a retardé le début des vendanges, pour aboutir à une précocité normale. Certains viticulteurs se basant sur cette précocité initialement annoncée se sont retrouvés sans protection phytosanitaire au milieu des vendanges. Le début des maturations s'est fait sous des températures habituellement rencontrées dans le vignoble bordelais. Puis, les températures ont monté, les maturités se sont accélérées pour aboutir en fin de vendanges à des maturations méditerranéennes. Quelques épisodes pluvieux très localisés ont ponctuellement déstabilisé la maturation, et ont provoqué un peu d'inquiétude sur l'état sanitaire des raisins, notamment sur syrah et cabernet.

Quantitativement, après plusieurs millésimes exceptionnellement faibles, 2011 annonce un retour vers la normale. Toutefois, les raisins 2011, notamment en cépages blancs et merlot, ont ponctuellement engorgé certains sites de vinification qui avaient pris l'habitude de vinifier des volumes sensiblement plus faibles. Les journées chaudes durant la récolte des raisins rouges ont mis à rude épreuve les capacités frigorifiques des sites de vinification.

La connaissance fine du comportement des cépages (quantité et qualité) sur chaque terroir ainsi que la rigueur pour l'organisation des apports de raisins ont généralement permis de récolter les raisins 2011 dans des bonnes conditions. Ce millésime 2011, un peu plus généreux que les précédents, a tout de même poussé les vinificateurs à exploiter l'entière capacité des outils de vinification, en approchant parfois leurs limites (cuverie, frigos...). Après quelques millésimes « œnologiquement faciles » à gérer, 2011 s'est révélé beaucoup plus technique.

Source : Christophe Roux, directeur ICV Aude

GARD

Un peu de climatologie...

Après un hiver 2010-2011 correctement arrosé, le cycle végétatif de la vigne a pu démarrer sans contrainte hydrique. Des températures estivales seront observées sur une bonne partie du mois d'avril, assurant un démarrage ultra rapide du cycle végétatif. Le mois de mai, sans atteindre ces valeurs record, présente des températures moyennes supérieures aux

normales qui maintiennent et accentuent même cette avance pour porter celle-ci à plus de 15 jours par rapport à 2010 ! D'un point de vue hydrique, ces deux mois seront particulièrement secs, entamant largement les réserves hivernales. A partir de juin, les températures mesurées redeviennent normales mais les pluies font leur apparition. Mi-juillet, une baisse nette des températures réduit l'avance constatée fin mai. Le maintien d'une atmosphère humide et fraîche aura des répercussions sur l'évolution du vignoble. Le début du mois d'août a connu de nouvelles pluies, surtout sur la partie ouest du département. Le maintien de cette atmosphère humide généralisée, associé à de fortes charges parfois, augmentait le niveau de vigilance sur l'évolution de l'état sanitaire. Septembre a été un mois idéal : l'absence de précipitations associée à des températures historiquement élevées (et ici ou là des épisodes venteux) garantiront des vendanges dans les meilleures conditions et un état sanitaire des raisins stabilisé.

Maturités : tout et son contraire

Difficile cette année d'afficher des grandes tendances sur les cinétiques de maturation tant celles-ci ont été perturbées à la fois par les différences d'alimentation hydrique mais surtout par les distorsions de charge, notamment sur grenache. Pour autant, l'extrême précocité « physiologique » annoncée pendant l'été, bien qu'atténuée, s'est vérifiée dans certaines zones et sur les parcelles à faible charge. Ainsi des mourvèdres et des cabernets ont été mesurés à 14 %vol. la première semaine de septembre ! Notons par ailleurs que dès la première quinzaine de septembre d'importants phénomènes de concentration sur souche sont venus brouiller les indicateurs habituels de mesure de la cinétique de maturation.

Des vendanges maîtrisées et particulièrement longues

Pour certaines caves, sept semaines de ramassage auront été nécessaires pour absorber la récolte, pour des raisons liées à la maturité mais aussi pour des questions de disponibilité de cuverie et de matériels de cave. A la fin août, l'essentiel des blancs précoces (sauvignon, chardonnay) étaient récoltés, à des degrés conformes aux objectifs de marché fixés et dans des états sanitaires satisfaisants. Le ramassage des raisins destinés à l'élaboration des rosés (cinsault et grenache pour l'essentiel) s'est enchaîné sur l'ensemble des zones viticoles, dans le souci permanent de concilier fraîcheur aromatique et acidité. Concernant les rouges, hormis le ramassage de quelques parcelles fragiles sur le plan sanitaire, patience et sérénité se sont imposées pour atteindre des niveaux de maturité et de concentration compatibles avec les objectifs de qualité poursuivis.

Une grande diversité de styles de vins

Comme on pouvait le pressentir du fait des conditions climatiques, on trouve plusieurs typologies de vins dans ce millésime. Pour les rouges, la première moitié des vendanges a engendré des vins élégants, de belles expressions de cépage et des sensations de bouche soyeuses et fondues. La deuxième partie des vendanges, sous l'effet d'une envolée des degrés, a vu naître des vins plus « solaires », capiteux, sans pour autant atteindre la densité tannique de 2007 ou 2009. Les rosés s'avèrent conformes aux exigences des marchés avec notamment des robes naturellement pâles, y compris sur syrah. Les blancs montrent des intensités aromatiques dans la norme, des bouches généralement tendues et obligeant parfois un travail sur lies pour les vins que l'on souhaite plus « pommadés » (chardonnay et viognier) avec une mention particulière pour le viognier.

Sur le plan quantitatif, le Gard s'inscrit dans la tendance du Languedoc Roussillon avec des volumes dans l'ensemble significativement supérieurs à l'an dernier qui, rappelons le, fut une récolte particulièrement faible avec un peu plus de 3 millions d'hectolitres produits dans le Gard.

Source : Gérard Sanchez, directeur ICV Gard

HERAULT

Une climatologie très inhabituelle....

Cette année 2011 a été marquée par une succession d'épisodes climatiques exceptionnels et très marqués. Avec une réserve hydrique des sols plus importante que les années précédentes en sortie de l'hiver, et un printemps exceptionnellement chaud et sec, la vigne commence son cycle en avance, et se développe très rapidement : fin juin, le millésime s'annonce avec une précocité record, de l'ordre de 3 semaines sur la normale. Arrive alors un mois de juillet frais, avec plusieurs épisodes pluvieux, faibles, mais réguliers. La vigne poursuit son développement, sans stress hydrique, mais perd de son avance. Enfin, en fin de période, et notamment de septembre jusqu'à mi-octobre, un véritable été indien s'installe longuement, avec des températures très élevées, et hormis quelques orages ponctuels, une atmosphère très sèche.

... mais une climatologie favorable pour la vigne

Les réserves hydriques de l'hiver, les petits épisodes pluvieux de l'été ont permis un développement optimum, sans manque d'eau. Rarement, la végétation a été aussi verte en fin d'été, notamment en coteaux. Puis, avec des conditions estivales retrouvées, d'août à mi-octobre, la maturation s'est déroulée lentement, complètement, et dans d'excellentes conditions sanitaires. Nous avons eu ainsi dans certains secteurs des vendanges les plus longues de l'histoire, étalées sur près de 2 mois, commencées avec des blancs très précoces, pour se terminer avec des rouges très sains et très concentrés début octobre !

2 millésimes en un

Pour ce millésime très exceptionnel, on rencontre divers types de situations. Les premières vendanges du mois d'août, sur les cépages blancs précoces, concernaient des raisins bien mûrs avec des degrés modestes sous notre climat méridional, avec des raisins aromatiques, présentant des profils équilibrés et frais. En fin de vendanges, en zone de coteaux, ou pour des cépages comme le cabernet-sauvignon, nous étions en présence de raisins très concentrés, riches en sucres, en couleur et en structure, comme pour les millésimes les plus chauds ! Bien évidemment, les vignerons et les œnologues ont du s'adapter et piloter avec discernement les vendanges et les élaborations, compte tenu de cette diversité des situations. Au final on peut qualifier 2011 de millésime hors normes.

Une palette complète de vins

En conséquence, ce millésime se caractérise par une certaine diversité de styles. Le potentiel fruité est toujours élevé. Pour les vendanges de première partie, les vins présentent un bel équilibre, soutenu par une certaine acidité ; les structures sont souples. Cette première phase a été particulièrement favorable à l'élaboration des blancs, des rosés, et aussi de rouges souples à fort potentiel fruité, parmi lesquels d'excellents primeurs ; ainsi,

les sauvignons sont très marqués par les notes de fruit exotique et la fraîcheur, les rosés de cinsault et grenache sont pâles et très fruités, les vins rouges de syrah particulièrement friands.

Mais on trouve aussi, sur certaines zones plus tardives, sur des parcelles à petit rendement, ou pour certains cépages, des vins denses, aux couleurs profondes, aux tanins soyeux ; ces vins rappellent les millésimes les plus chaleureux et les plus grands. Il faudra encore attendre quelque temps pour un jugement définitif, car les dernières vendanges sont à peine achevées, mais de très belles dégustations nous attendent, notamment avec des cabernet-sauvignons, voire, en zone d'appellation, des mourvèdres ou des carignans sur les meilleurs terroirs.

Source : François Boudou, directeur ICV Hérault

PYRENEES-ORIENTALES

Le millésime est caractérisé par un temps qui a été au beau fixe et surtout par une récolte qui devrait permettre au département de se rapprocher du million d'hl. La grêle a touché avant la récolte, un quart du vignoble. Les pertes de récolte s'établissent autour de 15 000 hl ; le profil d'assurance n'a pas permis aux vignerons affectés d'être indemnisés (les 4 dernières récoltes étant très faibles). Tout a été mis en œuvre sur les parcelles affectées pour protéger le raisin. Les parcelles ont été triées, la vinification adaptée. L'organisation des apports pour faire face à cette récolte exceptionnelle en quantité a constitué le principal challenge des vendanges, les quantités arrivant dépassant les prévisions ; les capacités des caves à vinifier ont donc été mises à rude épreuve.

Vins blancs secs : beaucoup de fruit, surtout des notes d'agrumes, du gras (grâce à l'élevage sur lie fine) un équilibre très frais. De jolis profils en chardonnay et en muscat sec ou moelleux. Les volumes de muscat sec sont supérieurs aux dernières années.

Rosés : bonne adéquation avec le marché qui demande de faibles couleurs. Les vins sont d'un rosé tendre avec des reflets violacés, le fruit est très présent, la fraîcheur en bouche accompagne bien le nez. Belle expression de syrah, les grenaches gris sont très fruités et floraux, les grenaches avec une très belle teinte et beaucoup de finesse.

Rouges : 3 périodes :

- Dominante plus fruits rouges frais que végétale (par rapport à d'autres millésimes) avec des tanins tendres. Raisins récoltés à maturité technologique, courte macération.
- Des vins avec des arômes intenses de fruits rouges, des tanins soyeux et élégants, issus de raisins plus mûrs et plus équilibrés, macération de 15 à 20 jours. Représente le volume le plus important vinifié.
- Des vins avec des arômes de fruits mûrs, des notes d'épices, des tanins structurés. Raisins de vignes équilibrées et récoltés à maturité phénolique (sélection parcellaire, type haut de gamme, vin pour élevage...), macération pouvant atteindre 30 jours

Pour les vins de cépages, leur profil suit celui des périodes. On a de belles typicités sur tout ce qui est rentré en 2^{ème} ou 3^{ème} période. Les merlots de première période sont à structurer. Les grenaches noirs donneront de belles cuvées, les syrahs également. L'ensemble des cabernets est rentré à pleine maturité.

Source : Hélène Teixidor, directrice ICV Pyrénées-Orientales

PROVENCE

Les journées et les nuits particulièrement chaudes de fin août jusqu'à mi-septembre ont entraîné un emballement des maturités sur les secteurs les plus précoces du bord de mer mais aussi de nombreux blocages à l'origine de phénomènes de concentrations. Sur les zones plus tardives, la tendance est quasi la même : une stagnation des maturités suivie d'un fort emballement des degrés potentiels avec des chutes d'acidité.

La vendange était assez saine, avec cependant sur chaque secteur quelques alertes ponctuelles au botrytis lorsque l'oïdium a été difficile à maîtriser ou suite à quelques attaques de vers de la grappe.

Les vinifications se sont déroulées sans trop de difficultés pour toutes les caves maîtrisant bien les bonnes pratiques œnologiques. Cependant, des différences de qualité significatives sur les vins finis sont à corrélérer plus que les années précédentes à l'équipement en froid et à la maîtrise du débourbage et des températures de vinification.

Grâce aux mesures préventives intégrées dans les process préfermentaires, les vins obtenus sont d'un beau rose pâle, conformément aux exigences du marché, excepté sur quelques zones où les couleurs ont été plus difficiles à maîtriser.

Les premiers vins finis sont un peu plus fermés et réducteurs que l'année dernière. La mise au propre s'impose ainsi que les techniques de clarification précoce par centrifugation ou filtration tangentielle. Mais patience... le millésime semble prometteur.

Les blancs et rosés dont la fermentation est achevée depuis quelques semaines sont fruités (agrumes, fruits de la passion, pêche et mangue, fruits rouges), avec de la finesse et de la rondeur en bouche surtout ceux issus de macération sur bourbes.

Les rouges sont particulièrement expressifs sur des notes de confiture ou de fruits très mûrs et les bouches veloutées et volumineuses lorsque le ramassage s'est fait au bon moment. Les couleurs sont franches et plutôt soutenues.

Source : Géraldine Legentil, œnologue-consultant pour l'ICV

FOCUS SUR LES CAVES COOPERATIVES DU VAR

L'hiver fut pluvieux, le printemps chaud et sec, un été mitigé. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions et de façon précoce. Après un mois de juillet peu ensoleillé frais et arrosé, le mois d'août a été plutôt chaud et sec en deuxième quinzaine. Début septembre, des orages localisés ont en général apporté l'eau nécessaire aux vignes ayant subi un léger stress hydrique courant août, malgré quelques vignes flétries en début de vendanges.

Cet été a induit des disparités locales, caractéristiques de la Provence. Le mistral, régulièrement présent, a encore contribué au bon état sanitaire global des raisins, notamment en aérant les vignes après les pluies. La qualité de la vendange récoltée est excellente. Les températures fraîches le matin pendant les vendanges, souvent réalisées très tôt, permettent de conserver en cave le meilleur des arômes des cépages locaux.

Couleurs, taux d'alcool et arômes typiques semblent au rendez-vous, et le savoir-faire des vignerons contribuera à la qualité des rosés de Provence. Ces caractéristiques sont en corrélation avec des rendements en jus souvent inférieurs à la récolte 2010, notamment dans l'arrière-pays. Si les rosés vont encore dominer la production, l'année est également favorable à des rouges de très grandes qualités qui pourraient remonter le niveau des stocks plutôt bas pour cette couleur en Provence.

Au 25 septembre, 90 % des caves avaient fini leurs vendanges, la tendance semble globalement à la stabilité des volumes par rapport à l'année dernière, avec peut être, une très légère augmentation de 1 à 2 %, variable suivant les zones, majoritairement en VDP. Cette légère progression du volume récolté, observée depuis 4 années consécutives, est réalisée dans un contexte économique favorable. En effet, les stocks sont faibles et on a observé encore une progression de la commercialisation et de la valorisation des rosés de Provence pendant la saison 2011, encore en cours.

Source : Fédération des caves coopératives du Var

FOCUS SUR LES CAVES COOPERATIVES DES BOUCHES-DU-RHONE

Pour les AOC, c'est une récolte légèrement plus élevée que la normale (environ + 5 %). Sur les IGP, l'augmentation est attendue autour de 12 % avec une progression de près de 6 000 hl de rouges. Même si la maturité s'est fait attendre au démarrage, ces vendanges ont été idéales en termes de qualité.

Dans les 17 caves coopératives du département, la production d'AOC en 2011 est estimée à plus de 192 000 hl (en hausse de 4 % par rapport à 2010), de vins de pays à plus de 110 000 hl (en hausse de 17 %), et de vins de table à 6500 hl (-6 %). Soit une hausse globale de 8 %, près de 310 000 hl. La production de rouges comme de blancs devrait sensiblement augmenter, celle de vins rosés étant en légère hausse à 245 000 hl.

Source : Fédération des caves coopératives des Bouches-du-Rhône

VALLEE DU RHONE

Le millésime 2011 se révèle extraordinairement hétérogène, en particulier sur les vins rouges qui constituent la majeure partie de la production. A l'origine de ce phénomène, les étalements de floraison sur grenache, une pression phytosanitaire importante dès la fin de véraison ainsi que des cinétiques de maturation perturbées par des alternances brutales de chaleur et de pluies.

Néanmoins, pour la syrah et le mourvèdre, le millésime est globalement d'excellent niveau avec de belles expressions de cépage et des vins pleins et complexes. Pour le grenache on note des différenciations nettes selon les secteurs, très liés aux niveaux de pluviométrie, mais surtout en fonction de la période de récolte.

La première moitié des vendanges a vu la récolte de grenaches parfois très chargés, à potentiel modeste : les vins rouges qui en sont issus sont très fruités, agréables, mais

manquent de corps et de longueur pour des AOP. Ces matières premières ont majoritairement servi à élaborer des vins rosés ou des vins IGP.

Le grenache noir issu de la deuxième période a donné plus de diversité : de très grands vins rhodaniens (AOP Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Ventoux, Luberon, Grignan les Adhémar, Côtes du Rhône...) concentrés, profonds et complexes, très équilibrés en dépit de teneurs en alcool élevées, ainsi que des vins de cœur de gamme fruités et charnus. Lorsque la richesse polyphénolique n'était pas au rendez-vous, certains vins présentent des profils gustatifs dominés par l'alcool.

Les vins blancs et rosés sont remarquables, très expressifs, avec beaucoup de fruit très frais. Les équilibres sont particulièrement friands. Les couleurs des rosés ont été faciles à maîtriser et sont généralement superbes : roses pâle avec des teintes vives presque « fluorescentes ».

Techniquement, les vins de début de vendange n'ont causé aucune difficulté. En revanche les vinifications plus tardives génèrent certains problèmes fermentaires liés à des degrés potentiels très élevés, associés à des pH difficiles à stabiliser, laissant peu de place à l'approximation. Les bonnes pratiques d'hygiène et s'avèrent déterminantes en 2011.

Bon nombre de vins sont encore en cuvaison et ne révéleront leur plein potentiel que dans quelques semaines. Gageons d'ores et déjà que le savoir-faire d'assemblage va être sollicité pour optimiser ce millésime particulier qui, après avoir été un « millésime de vigneron », s'avère être un « millésime d'œnologue ».

Source : Didier Robert, directeur ICV

FOCUS SUR LA DROME

- Crozes Hermitage

Une récolte qui devrait atteindre 65 hectolitres (proche du record du millésime 2009 qui était de 67 000 hl). Le cru 2011 devrait se classer parmi les bons millésimes au même titre que 2009 et 2010. Néanmoins, ce résultat a été obtenu au prix d'un grand travail sur le vignoble et donc de surcoûts de production. En effet, la météo du mois de juillet n'a pas été clémente : pluies à répétition et températures fraîches. L'éclaircissage et l'effeuillage ont été déterminants pour la qualité des raisins. Compliqué en culture, 2011 le sera aussi en vinification.

- AOC de Die

En Clairette de Die et vins du Diois, la récolte est quantitativement normale. Elle devrait s'élever à 90 000 hl (dont 80 000hl en Clairette de Die Tradition). Il y a une belle qualité. Dans la plupart des vignes, malgré un mois de juillet frais et pluvieux, l'état sanitaire était très bon et a été conforté par les bonnes conditions climatiques de septembre. Cette année, c'est plus le paramètre acidité que le paramètre sucre qui a conduit à récolter plus précocement.

- Grignan les Adhémar

Sur le secteur de l'appellation Grignan les Adhémar, les vignerons ont pu vendanger dans de bonnes conditions grâce à la douceur du mois de septembre et au mistral qui a suivi les quelques pluies. Après trois ans de petite récolte, 2011 avoisine les 60 000 hl. La qualité est au rendez vous, notamment pour le cépage syrah, ce qui laisse augurer des vins prometteurs.

C'est le troisième millésime consécutif de qualité. Les rendements ont été fixés à 50 hl nets pour les rouges et rosés et à 55 hl nets pour les blancs. Le marché s'est assaini et les cours ont progressé. Ils s'établissent aujourd'hui à une moyenne de 83 €/hl pour les rouges.

- Côtes du Rhône Sud Drôme

Dans le sud du département, sur le secteur des Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, la récolte est plus élevée (supérieure d'environ à 10 % par rapport à 2010) mais inégalement répartie sur le territoire. Cependant, la récolte 2011 se place dans la moyenne car 2009 et 2010 étaient de petites années en termes de volume. Dans la partie nord de ce secteur, le volume est proche de l'an dernier. Sur le plan qualitatif, la charge de certaines vignes en cépage grenache a fait naître quelques craintes. Mais grâce au mistral et au beau temps du mois d'août et du mois de septembre, la qualité était au rendez-vous sur tous les cépages.

La météo atypique de 2011 a surpris tout le monde. Les mois de mai et juin très chauds faisaient prévoir des vendanges exceptionnellement précoces mais le mois de juillet très frais les a ramenées à des dates quasi normales, entre le 5 et le 30 septembre. D'une manière générale, après plusieurs années de baisse, la récolte 2011 devrait être supérieure de 15 à 20 % sur l'ensemble de la vallée du Rhône, soit plus de 1,5 millions d'hectolitres pour les Côtes du Rhône régionaux.

Les premières cuvées vinifiées laissent apparaître des vins frais, souples et fruités. Le grenache manque un peu de concentration mais les assemblages devraient pouvoir y remédier. La syrah, le mourvèdre et les cépages secondaires sont très jolis. Dans ces conditions, le nouveau millésime devrait se négocier à la hausse.

- IGP Drôme

Pour 2011, la récolte s'annonce supérieure de 8 % par rapport à 2010, soit environ 120 000 hl, avec une belle qualité sur l'ensemble du territoire. Les vendanges ont démarré précocement (22 août) pour les blancs, et pour la zone IGP située à hauteur de Montélimar.

Avec une petite récolte 2010, des stocks très bas dans les grandes régions productrices, les IGP Drômoises se sont bien valorisées tout au long de l'année 2010. Il n'y a pas de stocks significatifs.

Source : Fédération des caves coopératives de la Drôme

FOCUS SUR L'ARDECHE

La récolte 2011 sera supérieure de 10 % en volume par rapport à 2010, on pouvait espérer un chiffre plus significatif, mais les aléas climatiques (grêle) en ont décidé autrement. La précocité un moment estimée à 4 semaines après floraison, est passée à 7 à 10 jours par rapport à 2010 suite à un mois de juillet et début août plutôt froid et bien arrosé sur les cépages de 1^{ère} époque. Par la suite, sur les cépages de 2^{ème} et 3^{ème} époque, (grenache, cabernet, carignan...), les degrés sont souvent très élevés notamment en vallée du Rhône.

Grâce au temps estival constaté sur la 2^{ème} et 3^{ème} décade de septembre, les raisins ont concentré rapidement, et la couleur d'un bon niveau cette année, quoique plus faible que 2010, a diffusé facilement dès le début des macérations en rouge. On retrouve ainsi des vins rouges avec un beau fruité mûr, et une structure tannique moyenne. Les vins blancs sont

particulièrement équilibrés et d'une belle qualité principalement du fait des températures chaudes la journée et fraîches la nuit. Les arômes des rosés s'orientent vers des notes de petits fruits rouges mûrs.

On constate un très bon niveau qualitatif sur les vendanges tardives avec un niveau de concentration très élevé. Le millésime 2011 est dans l'ensemble jugé « gourmand » avec des vins souples aux tanins fondus.

Source : Christian SAPIN, directeur adjoint ICV

MIDI-PYRENEES

La récolte 2011 en Midi-Pyrénées devrait être supérieure de 14% à celle de 2010. Après plusieurs petites récoltes, le vignoble renoue donc avec une récolte normale en quantité, et qualitative grâce à des conditions météorologiques favorables.

Après un hiver déjà sec et froid, les conditions climatiques printanières ont été en effet exceptionnelles en Midi-Pyrénées, tant sur le plan de l'ensoleillement que de la rareté des pluies. A l'opposé, le mois de juillet a été relativement humide et ponctué de quelques épisodes orageux. Le mois d'août et septembre ont été très beaux, offrant des conditions idéales à la finalisation de ce millésime 2011. Annoncé comme très précoces dans un premier temps, les vendanges ont commencé fin août, finalement avec 8 jours d'avance.

Qualitativement, l'optimisme est de mise. L'excellent ensoleillement pendant les vendanges a permis une parfaite maturation des cépages. Les premières dégustations des cuvées 2011, confirment le très beau potentiel de ce millésime, autant pour les vins blancs (fraicheur, fruit) que pour les vins rouges (couleur, structure, fruit).

Source : FRC2A Midi Pyrénées

VAL DE LOIRE

La récolte en Val de Loire s'annonce autour de 2,8 Mhl sur l'ensemble des vignobles. Chacun fait le plein en termes de volume. Le millésime s'annonce comme un millésime de vigneron. La météo a été capricieuse, avec des pluies jusque mi-septembre, puis un soleil idyllique.

En Muscadet, 420 000 hl devraient être produits. C'est donc depuis 10 ans le millésime le plus adapté à la commercialisation en termes de volumes : une adéquation devrait donc se faire entre marché et production, notamment suite aux arrachages successifs et au sérieux de la production qui a baissé ses rendements.

En Anjou et Saumur, les effervescents s'annoncent d'une qualité irréprochable, avec marché en lente progression avec des prix stables. La fin de saison a été idyllique pour les rosés, avec des températures jamais vues dans l'Anjou fin septembre et qui ont amélioré significativement la qualité. Le marché des rosés est en progression à 280 000 hl, mais la production progresse plus vite que le marché. Les rouges ont une belle qualité suite à

l'amélioration de la météo. Sur les liquoreux, le millésime sera un millésime de professionnel, les raisins bien conduits feront du très grand layon.

En Touraine, les cépages précoces ont subi la météo. La production devrait se situer à 130 000-140 000 hl. Sur les Sancerre, pas de difficulté, tant sur la qualité que sur l'équilibre économique. La récolte s'annonce donc belle.

Source : *Fédération régionale des coopératives vinicoles du Val de Loire*