



DOSSIER DE PRESSE

QUEL MILLESIME EN 2004 ? *Le Bilan des vendanges*

- **Programme** du déjeuner presse
- **Information presse** : Vignerons Coopérateurs de France, un millésime 2004 sous haute tension/ détonnant !

BILAN QUANTITATIF ET ECONOMIQUE DES VENDANGES 2004

- **Prévisions de récolte** au 1^{er} octobre 2004 (France et Europe)
- **Statistiques** : évolution des volumes et prix VDT-VDP- appellation Vallée du Rhône ; les disponibilités, disponibilités et prévisions ; évolution de la statistique de consommation taxée ; 10 d'exportations françaises de vin

BILAN QUALITATIF DE LA VENDANGE 2004

- **Etat du vignoble** au 1^{er} octobre 2004
- **Bilan qualitatif des régions** : Alsace, Aquitaine, Beaujolais, Bourgogne, Champagne, Languedoc-Roussillon, Bassin Méditerranéen, Provence, Touraine, Val de Loire et Vallée du Rhône – oct. 2004

LA DROME A L'HONNEUR

- **Informations presse**
 - **Communiqué** : Vignerons Coopérateurs de la Drôme, un millésime généreux en 2004
 - La coopération vinicole drômoise en quelques chiffres
 - La Fédération et ses domaines d'intervention

VIGNERONS COOPERATEURS DE FRANCE

- Les Vignerons Coopérateurs de France – **Chiffres clés**
- **Point presse**



PROGRAMME

QUEL MILLESIME EN 2004 ? *Le Bilan des vendanges*

11h45 – 13 h

- **Bilan quantitatif des vendanges 2004. Intervention de Monsieur Denis VERDIER.** Prévisions de récolte, situation du marché, perspectives du marché.
- **Bilan et appréciation qualitative de la vendange 2004 :**

Intervention de **Monsieur Olivier MERRIEN**, directeur-oenologue de l'Institut Coopératif du Vin (ICV). Les caractéristiques organoleptiques de la vendange 2004. Une comparaison entre différentes régions.

LA DROME A L'HONNEUR !

Intervention de **Madame Sylvie DARVES**, directrice de la Fédération des Caves Coopératives de la Drôme. La vendange drômoise 2004.

Intervention de **Monsieur Roger GLEIZE**, président de la cave La Vinsobraise et de **Monsieur Pascal MONIER**, directeur et œnologue de la cave La Vinsobraise. Dégustation de vins nouveaux ...**de la vendange 2004**, tout juste sortis des cuves.

13h – 14h

- **Déjeuner** accompagné de vins de la cave La Vinsobraise.



INFORMATION PRESSE

Un millésime 2004 sous haute tension

Denis VERDIER, président des Vignerons Coopérateurs de France a réalisé une Présentation du Millésime 2004 à Paris avec la participation d'Olivier MERRIEN, directeur de l'Institut Coopératif du Vin ; de Sylvie DARVES, directrice des Vignerons Coopérateurs de la Drôme ; de Roger GLEIZE et Pascal MONIER, président et directeur de la cave La Vinsobraise, venus tous trois représenter le département à l'honneur : la Drôme.

Une récolte mondiale en hausse...

La récolte française 2004 est estimée à 58.5 millions d'hectolitres en augmentation de 23% par rapport à la très faible récolte 2003. De plus, la récolte européenne devrait s'élever à environ 177 millions d'hectolitres pour l'UE à 15, auxquels s'ajouteront approximativement 7 millions d'hectolitres des six nouveaux Etats membres producteurs depuis le 1^{er} mai 2004.

C'est la première fois depuis 2001 que la production européenne augmente. Les trois campagnes précédentes ayant été caractérisées par des faibles volumes de production : 163 millions en 2001-2002/ 2003-2004 et 158 millions en 2002-2003.

Enfin, l'hémisphère sud a également connu une récolte abondante, ces chiffres laissent donc présager une concurrence exacerbée sur les marchés.

mais un bilan qualitatif de la vendange 2004 positif.

Alors que certaines régions n'ont pas tout à fait terminé les vendanges, nous pouvons confirmer que 2004 sera une année de retour à la normale. L'été 2004 ayant ramené les dates de récolte à un calendrier plus traditionnel. Les raisins sont beaux, mûrs et sains avec des degrés souvent supérieurs aux années précédentes.

La Drôme à l'honneur...

Avec une vendange qui s'est déroulée dans des conditions climatiques exceptionnelles, ce qui a donc permis au raisin de mûrir dans les meilleures conditions, le Millésime 2004 dans la Drôme, avec une récolte d'environ 900 000 hl, devrait être d'un niveau qualitatif élevé.

Des baies fruitées, de bonnes maturités, et des degrés élevés, tout est réuni pour vinifier selon les terroirs, à la fois des vins avec des cépages fruités mais aussi des vins de garde corsés et de caractère.



BILAN QUANTITATIF ET ECONOMIQUE DES VENDANGES 2004

- **Prévisions de récolte** au 1^{er} octobre 2004
 - Prévisions de récolte France (source : ONIVINS)
 - Prévisions de récolte Europe à 25 (source : Groupe de travail « Vin » Copa/Cogeca)
- **Statistiques** (source : ONIVINS)
 - Evolution des volumes et prix VDT-VDP par couleur
 - Evolution des volumes et prix – Appellations Vallée du Rhône
 - Les disponibilités
 - Disponibilités de début de campagne 2004-2005 et prévisions à début octobre 2004
 - Evolution de la statistique de consommation taxée
 - 10 d'exportations françaises de vin

PREVISIONS DE RECOLTE FRANCE
- ONIVINS -
1^{er} octobre 2004

REGION VITICOLE	RECOLTE	VQPRD	(*) VDT ET AUTRES	VIN COGNAC / ARMAGNAC	TOTAL REGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON	récolte 03	3 290	12 427		15 717
	prévisions 04	3 250	15 150		18 400
PACA	récolte 03	3 129	1 600		4 729
	prévisions 04	2 950	1 850		4 800
AQUITAINE	récolte 03	6 561	399	77	7 037
	prévisions 04	8 000	1 000	100	9 100
CORSE	récolte 03	109	216		325
	prévisions 04	110	260		370
MIDI PYRENEES	récolte 03	499	1 316	374	2 189
	prévisions 04	688	1 841	400	2 929
VAL DE LOIRE	récolte 03	2 613	791		3 404
	prévisions 04	3 000	1 000		4 000
RHONE-ALPES	récolte 03	1 785	697		2 482
	prévisions 04	2 210	890		3 100
BOURGOGNE	récolte 03	1 154	14		1 168
	prévisions 04	1 150	100		1 650
CHAMPAGNE VITICOLE	récolte 03	1 542	83		1 625
	prévisions 04	2 600	250		2 850
ALSACE	récolte 03	1 000	15		1 015
	prévisions 04	1 250	100		1 350
CHARENTES	récolte 03	94	197	7 440	7 731
	prévisions 04	100	250	9 500	9 850
AUTRES	récolte 03	72	25		97
	prévisions 04	100	45		145
TOTAL	récolte 03	21 848	17 780	7 891	47 519
	prévisions 04	25 808	22 736	10 000	58 544

(*) cumul vins de table, moûts, jus et DPLC.

Estimations SCEES 1 ^{er} septembre 2004	26 313	22 344	8 762	57 419
---	--------	--------	-------	--------

Rappel Récolte 1997	24 413	20 672	10 027	55 112
Rappel Récolte 1998	25 657	19 259	9 353	54 269
Rappel Récolte 1999	26 413	24 623	11 895	62 935
Rappel Récolte 2000	26 717	24 205	8 819	59 741
Rappel Récolte 2001	25 795	20 754	8 789	55 338
Rappel Récolte 2002	24 430	18 998	8 538	51 966

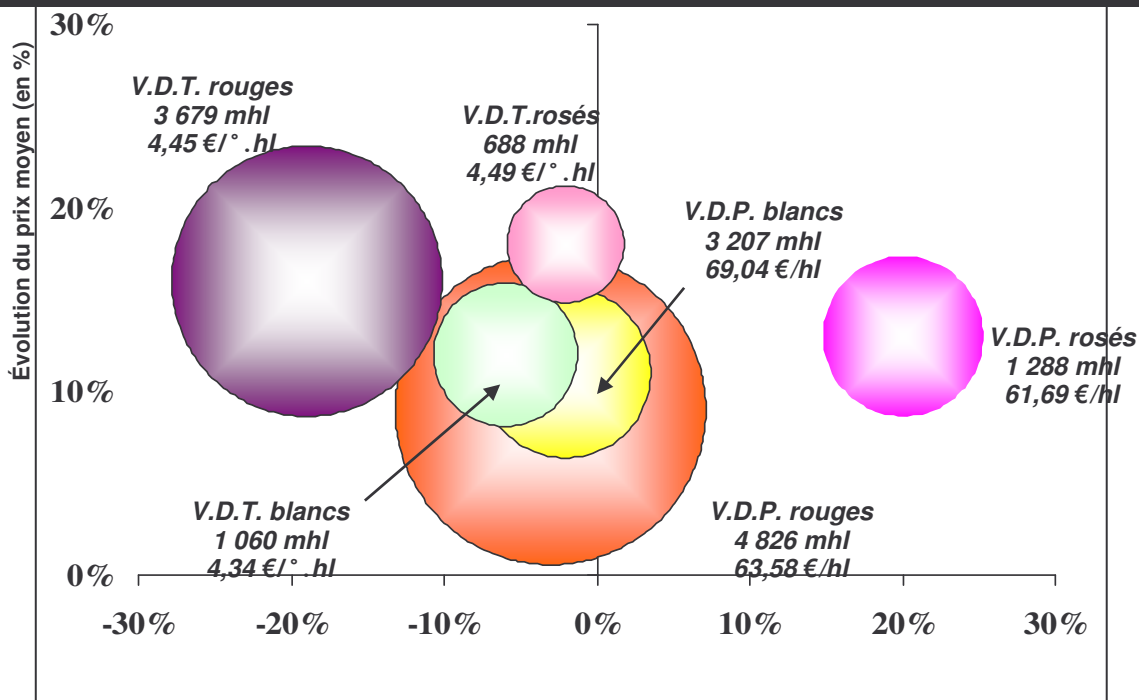
PREVISIONS DE RECOLTE EUROPE A 25
- GROUPE DE TRAVAIL « VIN » COPA COGECA -
1^{er} octobre 2004

Comparaison campagne 2004/2005 – 2003/2004
Moyenne des 6 dernières campagnes

Pays (1000 hl)	Prévisions 2004/05	Récolte 2003/04	Moyenne 1998/99 - 2003/04	% Variation
Allemagne	10 500	8 289	10 165	3,3%
Autriche	2 600	2 556	2 588	0,5%
Espagne	44 000	47 300	39 593	11,1%
France	58 533	47 519	55 276	5,9%
Grèce	4 234	3 870	3 585	18,1%
Italie	49 500	46 650	52 586	-5,9%
Luxembourg	160	123	148	8,2%
Portugal	7 550	7 283	6 581	14,7%
Total UE-15	177 077	163 590	170 522	3,8%
Hongrie	4800	3 800		
Malte		70		
Slovénie		671		
Slovaquie	396,7	540		
République Tchèque	550	510	522	5,4%
Chypre		400		
Total EU-25	182 824	169 581		

STATISTIQUES

Évolutions volume et prix VDT et VDP par couleur

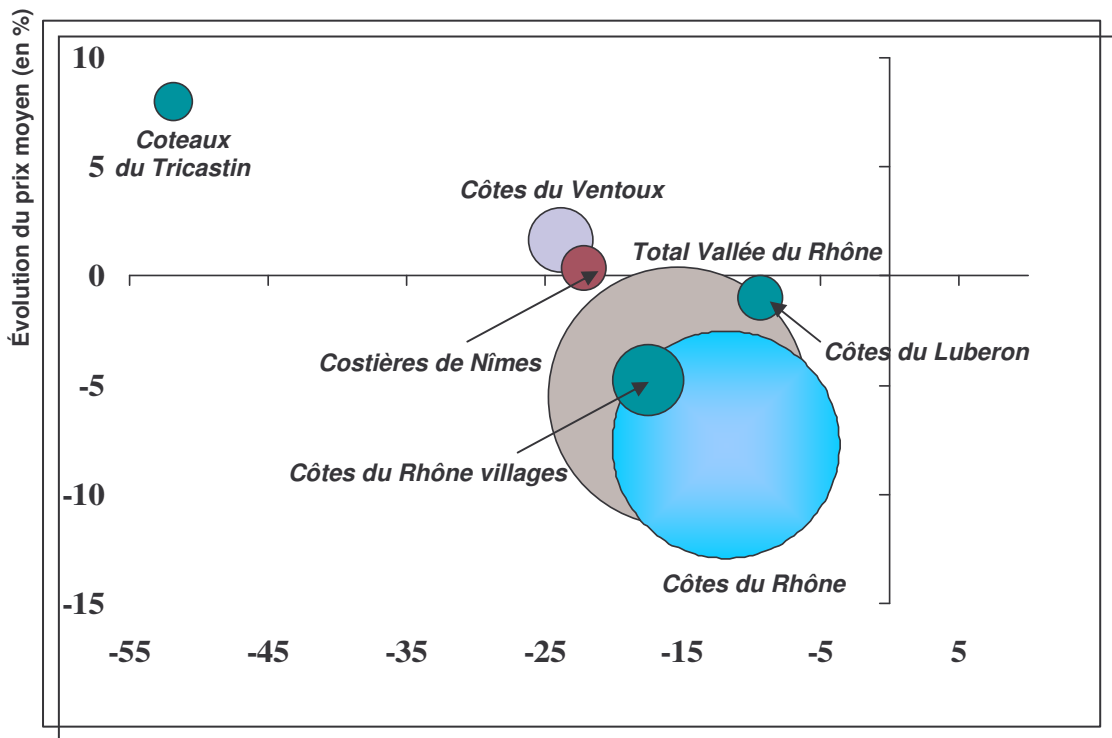


Ventes en vrac à 53 semaines de campagne 2003/2004

Source : Contrats d'achat ONIVINS

Évolution du volume (en %)

Appellations de la vallée du Rhône



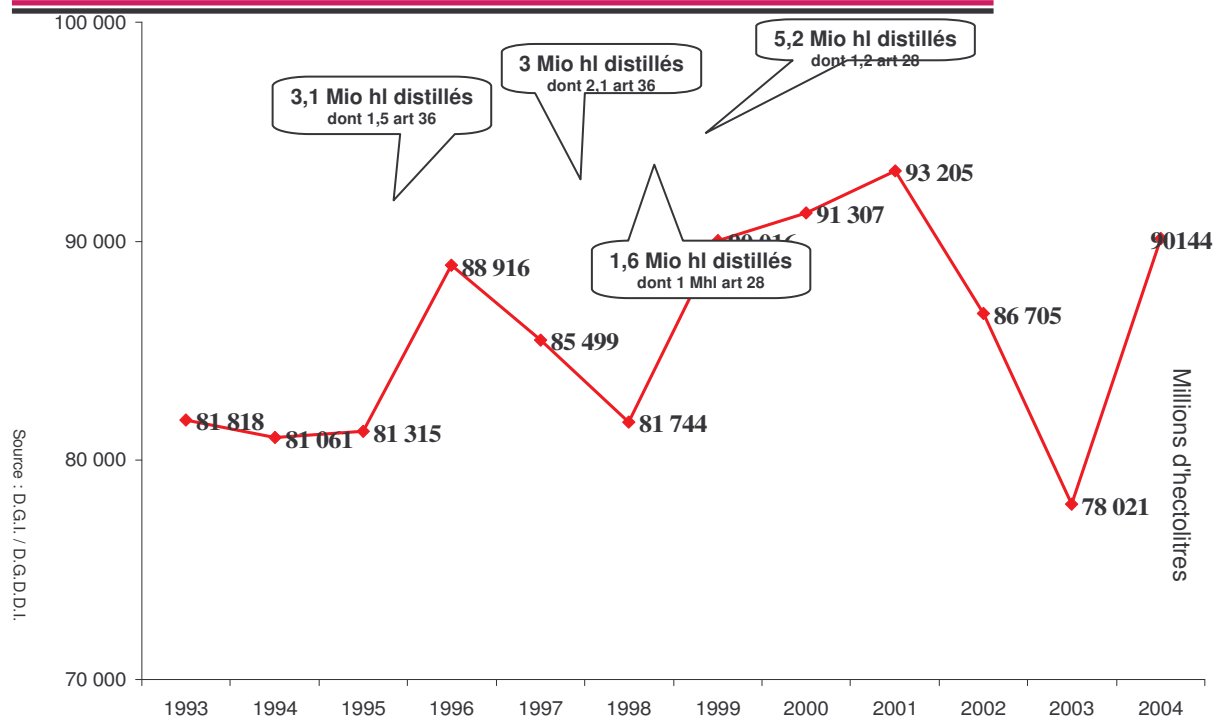
Ventes en vrac à 12 mois de campagne 2003-2004

Évolution du volume (en %)

Source : Comité Interprofessionnel

Les disponibilités

Etudes et Marchés

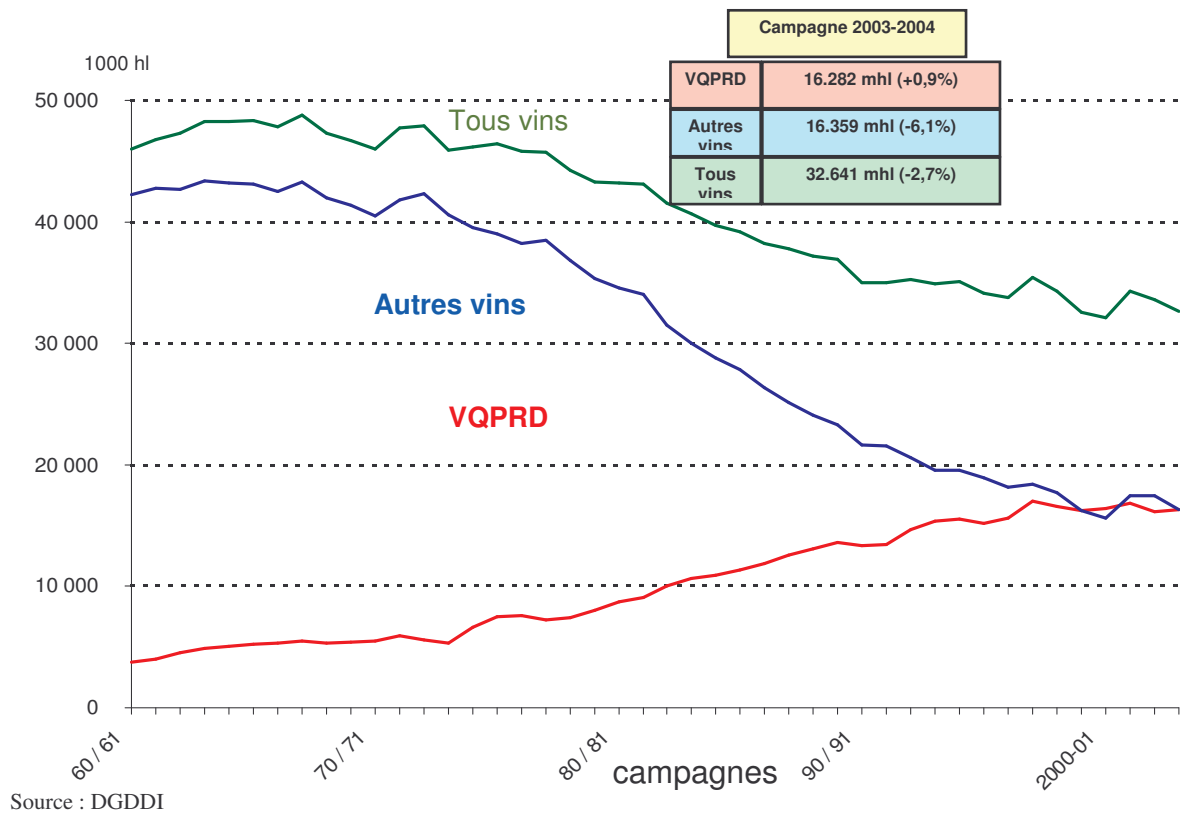


Disponibilités de début de campagne 2004-2005 prévisions à début octobre 2004

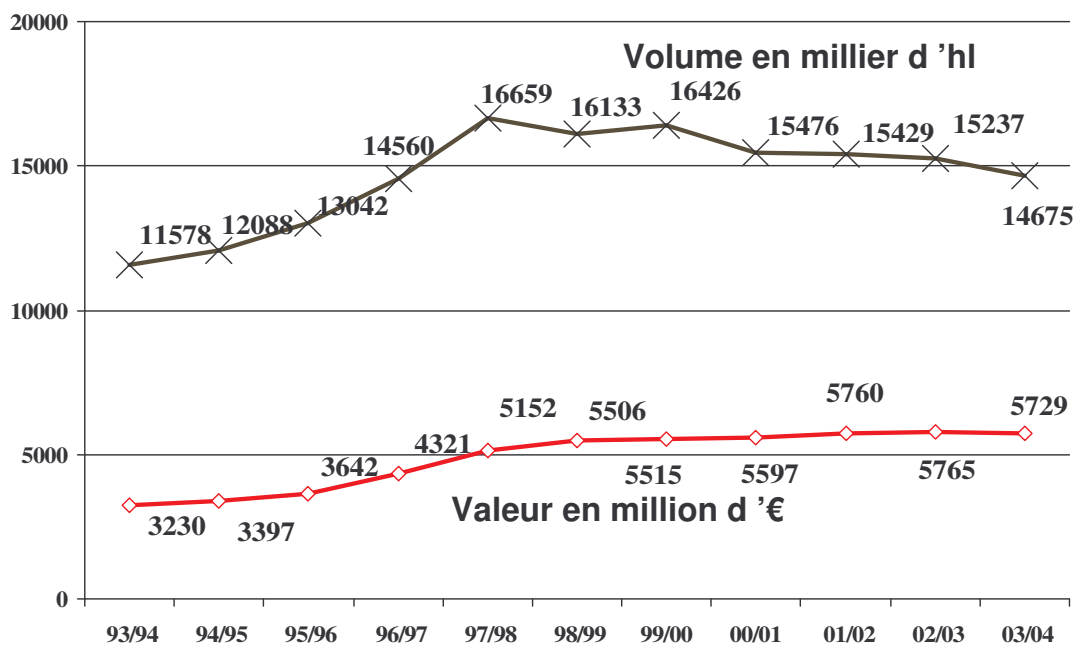
volume en millions d'hl	Vin pour EdV (*)	VDT et VDP	VQPRD	TOTAL	
Stock au 31/0/04 estimations ONIVINS	0	5,4	26,2	31,6	-5,7%
Récolte 2004 estimations ONIVINS au 1/10/04	10,0	22,8	25,8	58,5	+23,2 %
Disponibilités 03/04	10,0	28,2	52,0	90,2	
Évolution des disponibilités	+26,7%	+13,5%	+7,5%	+13,9%	

(*) armagnac et cognac

Évolution de la statistique de consommation taxée



10 ans d'exportations françaises de vins



Source : D.G.D.D.I



BILAN QUALITATIF DE LA VENDANGE 2004

- **Etat du vignoble** au 1^{er} octobre 2004 (source : ONIVINS)

- **Bilan qualitatif des régions – octobre 2004**
 - Alsace
 - Aquitaine
 - Beaujolais
 - Bourgogne
 - Champagne
 - Languedoc-Roussillon – Bassin Méditerranéen – Vallée du Rhône
 - Touraine
 - Val de Loire

ÉTAT DU VIGNOBLE AU 1er OCTOBRE 2004

Après plusieurs années précoces, le cycle végétatif 2004 a retrouvé une chronologie plus habituelle. Le débourrement s'est manifesté sans retard particulier mais un printemps pluvieux et frais, a ralenti le développement de la végétation.

A la mi-mai, des températures clémentes ont favorisé un développement régulier et homogène. Les sorties de grappes étaient satisfaisantes. La floraison s'est bien déroulée dans l'ensemble. Les grappes étaient belles et fournies.

La première quinzaine de juillet a été fraîche avec une pluviométrie très irrégulière, ce qui a conduit à une évolution contrastée des différents vignobles. Pour certains, le déficit hydrique perdurait alors que les vignes affichaient une charge importante. Pour d'autres, l'alimentation était bien adaptée. Une bonne maîtrise des traitements garantissait un état sanitaire satisfaisant.

Au cours du mois d'août, des épisodes orageux fréquents, avec chutes de grêle, ont occasionné des dégâts localement importants, voire parfois spectaculaires par l'anéantissement de la végétation. La pluviométrie importante et la baisse des températures de la fin de la première semaine d'août ont renforcé les foyers de pourriture sur des vignes déjà chargées. La véraison s'est déroulée de façon laborieuse et très hétérogène.

La maturité et la qualité de la vendange restaient très dépendantes des conditions météorologiques et de l'ensoleillement de la fin d'été. Les très bonnes conditions climatiques de septembre ont finalement permis de reporter la récolte au moment le plus opportun, avec stabilisation des attaques de pourriture. Les rendements en jus se confirment élevés et d'un bon équilibre. Ce millésime semble ainsi associer un volume important à une qualité très satisfaisante.

Bien qu'il soit très difficile de chiffrer de façon exacte les quantités produites au-delà des plafonds autorisés dans les vignobles d'AOC, les dernières estimations de récolte se confirment avec 58,5 Mhl, et également la répartition entre catégories de vins soit, 25,8 Mhl en VQPRD ; 22,7 Mhl en vins de table et autres et 10 Mhl en vins aptes à la production de Cognac et Armagnac.

VAL DE LOIRE

En raison de températures plutôt fraîches, le débourrement a été parfois long et tardif. Mais un temps plus clément première quinzaine de mai, a permis d'effacer le retard constaté au débourrement. Le mois de juin a été marqué par de faibles précipitations. Les pluies début juillet ont permis, dans les situations les plus extrêmes, d'éviter les risques de stress hydrique, au moins temporairement. Le millésime conserve une légère précocité limitée par des nuits relativement fraîches. Après une belle floraison homogène et regroupée, la coulure a parfois été importante dans certains secteurs, principalement sur les cépages cabernet. Cependant, les grappes restaient nombreuses avec des tailles très variables. Les quelques orages de grêle enregistrés à la mi juillet ont provoqué des dégâts localisés en Nantais et Saumurois ainsi qu'à Quincy. Des pluies régulières au mois d'août ont augmenté la pression du mildiou et de l'oïdium. Craintes qui se sont rapidement dissipées grâce aux conditions clémentes de septembre.

Muscadet ; pays nantais : L'évolution de la maturité a été très rapide, les vendanges ont débuté le 8 sept pour le Melon. Les contrôles de maturité révélaient alors des équilibres sucres/acides très satisfaisants. Les vins devraient refléter le bon potentiel des raisins.

Anjou-Saumur ; Touraine ouest : Les vendanges pour vins de base et vins de Pays ont commencé le 15 septembre pour les chardonnay, rapidement suivis les 20 et 22 septembre par les sauvignon, les gamay et les cabernet francs. Les degrés sont élevés mais les acidités marquées. L'état sanitaire est très bon. On peut déjà prévoir un potentiel exceptionnel en liquoreux, avec des équilibres forts en degré et frais en acidité.

Touraine (Loir et Cher) : Le millésime est un peu plus tardif sur l'Est du Val de Loire, mais l'analyse reste la même. Les Sauvignon devraient se révéler très aromatiques. Les rendements élevés risquent de pénaliser la qualité des Gamay sur certains secteurs.

Centre Loire : Les Sauvignon sont un peu tardifs, mais l'état sanitaire permet d'attendre une maturité optimale. Comme en Touraine, les vins s'annoncent frais et aromatiques. La sécheresse de septembre devrait stabiliser les rendements au niveau annoncé précédemment, soit 4Mhl pour le vignoble ligérien.

BOURGOGNE – ALSACE – CHAMPAGNE – JURA

Après un hiver sec, le débourrement s'est manifesté fin mars - début avril, sans retard particulier et de façon homogène. La végétation s'est tout d'abord développée calmement en raison de températures fraîches. L'arrivée de températures estivales vers la mi-mai, a permis ensuite un développement rapide. La floraison s'est déroulée sur une longue période et le potentiel de production semblait déjà supérieur à la normale. Les températures exceptionnellement basses enregistrées sur la première quinzaine de juillet présageaient de vendanges retardées et étalées dans le temps. Le mois d'août a été marqué par une pluviométrie importante ce qui a freiné la maturité. Le stress hydrique hivernal a été compensé par la pluviométrie estivale. Le potentiel de récolte est effectivement important à très important selon les régions. Par contre, les nombreux foyers d'oïdium ont ouvert des portes d'entrée au botrytis, conséquence directe d'une pluviométrie importante. On constate une hétérogénéité dans la maturité des grappes depuis la véraison. Les températures quasi-estivales des trois premières semaines de septembre ont permis de limiter considérablement l'avancée des maladies cryptogamiques et de permettre une progression considérable de la maturité. Cette fin de période végétative reste caractérisée par une progression significative de l'expression de symptômes des maladies du bois notamment en Alsace, Franche-Comté et dans l'Yonne.

Alsace : la floraison s'est déroulée du 14 au 20 juin 2004. On constate une grande hétérogénéité entre cépages, accentuée par des températures matinales très fraîches. Le potentiel de récolte s'annonce important (plus d'1,2 Mhl) malgré localement, de la coulure (sur muscat ottonel principalement) et du millerandage. Grâce à un printemps particulièrement sec, il y a peu de pression de mildiou contrairement à l'oïdium dont les foyers ont contraint à des traitements rapprochés. La récolte, qui a débuté le 20 septembre pour les crémants, s'est poursuivie le 30 septembre pour les auxerrois, muscat et pinot noir ;

les autres cépages de l'AOC Alsace ne seront récoltés qu'à compter du 4 octobre, voire du 11 pour le gewurztraminer.

Champagne : les températures fraîches depuis mi-juin ont entraîné un étalement de la floraison. L'état sanitaire est normal. La pression de mildiou est faible et stationnaire. Par contre des attaques d'oïdium sur grappes persistent et l'efficacité de la protection reste liée à la précocité des traitements. La récolte s'annonce très abondante (au moins 2,6 Mhl) et les vendanges ont commencé progressivement depuis le 27 septembre. L'attente d'une récolte probablement sans précédent a permis de proposer le rendement annuel à 13 000 kg/ha, dont 1000 kg/ha mis en réserve qualitative.

Jura : la floraison s'est déroulée entre le 14 et le 19 juin sur cépages précoces, chardonnay, pinot noir et poulsard. Le potentiel de récolte semble important sur ces cépages. Pour les cépages plus tardifs, savagnin et trousseau, la pleine floraison a eu lieu fin juin. Du mildiou sur feuilles et de l'oïdium sur grappes ont dû inciter à la plus grande vigilance. Les vendanges ont débuté le 20 septembre pour les crémantés et le 27 pour les vins tranquilles ; si les conditions climatiques l'autorisent, la suite des vendanges pourrait être différée de façon à attendre la maturité optimale.

Bourgogne : en zones précoces, la floraison a débuté vers la mi-mai sous des températures estivales. En secteurs tardifs, la floraison, un peu perturbée par le temps frais et humide, débutait fin juin. Le chardonnay et le gamay présentent de nombreuses grappes et des baies de grosses tailles. L'état sanitaire satisfaisant jusqu'à présent a eu tendance à se détériorer suite aux attaques d'oïdium et la présence plus diffuse de mildiou. Localement et principalement en Mâconnais, les orages de grêles qui se sont répétés en août, ont touché de manière significative des parcelles entières entraînant l'anéantissement de toute la récolte. Plus généralement, l'impact de la grêle reste difficile à évaluer en terme de volume. Le ban des vendanges a été fixé au 10 septembre pour les crémantés, puis au 13 pour les appellations de Saône-et-Loire et du 20 au 27 pour les AOC de Côte-d'Or. Dans l'Yonne, les vendanges ont débuté du 22 (crémant) au 29 (chablisien) septembre. L'extrême variabilité de la maturité entraîne un étalement du ramassage, et un tri sévère des raisins dans une grande majorité des cas. Les prévisions de récolte sont maintenues à 1,6 Mhl.

RHONE – ALPES

La période hivernale est restée dans les normales saisonnières. La sécheresse générale enregistrée dans la région en mai et juin a favorisé une évolution très saine de la végétation et mis en sommeil les maladies et ravageurs. Par contre, les premiers symptômes de stress hydrique sont apparus fin juin dans les terrains sensibles et sur jeunes vignes. La floraison s'est partout déroulée dans de bonnes conditions et le potentiel de récolte était globalement moyen à supérieur à la moyenne, pour une précocité normale (c'est à dire plus de 3 semaines de retard sur 2003).

L'été 2004 a commencé avec quelques pluies bienvenues dans la moitié nord de la région (hors sud Ardèche et Drôme) après la sécheresse complète de mai-juin. Les épisodes pluvio-orageux intenses de début et mi-août ont provoqué un grossissement des baies important et inattendu à cette date. Ces pluies ont permis de relancer la végétation dont le développement a pu concurrencer la maturation mais ont également causé dans bien des situations une dégradation de l'état sanitaire.

Le mois de septembre globalement sec, ensoleillé et plutôt frais a permis une évolution lente mais qualitative des raisins avec stabilisation de l'état sanitaire. Les vendanges sont très étalées au sein de chaque région, au gré de la météo et du degré de maturité ; l'effeuillage très répandu cette année a donné des résultats remarquables (pas de brûlure des grappes du fait de températures douces). Le millésime s'annonce de qualité mais seulement moyennement abondant après les efforts de maîtrise des rendements consentis cet été. La récolte régionale est estimée à 3,1 Mhl.

Beaujolais - Lyonnais - Forez - Roannais – Auvergne : Selon la vigueur naturelle et/ou les pratiques préventives mises en oeuvre (éclaircissage, effeuillage), l'état sanitaire était très variable fin août pour l'ensemble de ces vignobles de gamay. En Beaujolais, les vendanges commencées le 11 et maintenant pratiquement achevées, se sont déroulées dans de très bonnes conditions. Elles se poursuivent, en

Roannais, en Forez et en Auvergne. Globalement, la récolte sera moyenne à abondante et de qualité très satisfaisante.

Savoie – Bugey : Le millésime 2004 s'annonce de qualité en Savoie où l'éclaircissage réalisé pendant l'été, particulièrement sur mondeuse et gamay, ainsi que le temps sec de septembre ont bien rattrapé les effets des pluies d'août. Commencées le 15 pour les cépages précoces (chardonnay, pinot), les vendanges sont en cours pour les variétés tardives dominantes dans ce vignoble (jacquère, mondeuse). Le potentiel de récolte est moyen.

Moyenne vallée du Rhône : Ce vignoble très touché par la sécheresse en 2003, a reçu les premières pluies de juillet avec soulagement. La deuxième quinzaine de juillet, chaude et sèche, a même permis de cicatiser les dégâts de grêle localement importants en St Joseph. Malgré des pluies estivales, la récolte devrait être seulement moyenne: la maîtrise de l'état sanitaire par élimination des grappes atteintes de pourriture sur souche puis par tri à la vendange, a entamé un potentiel jugé important fin juillet. Les vendanges commencées autour du 13 septembre sont terminées dans le sud de la zone (Crozes Hermitage) mais se poursuivent dans le nord (Condrieu, Côte Rôtie). Dans le Diois, les vendanges sont en cours.

Basse Ardèche : Les vendanges, débutées fin août dans des conditions délicates pour les blancs et les gamay dont l'état sanitaire était très préoccupant, ont ensuite bénéficié du temps sec de septembre et seront terminées début octobre. Les cépages plus tardifs, largement dominants (merlot puis grenache et cabernet), ont pu exprimer un très bon potentiel pour un volume juste moyen.

Drôme provençale : Dans ce vignoble, le moins arrosé globalement de la région en août, les vendanges, qui ont débuté autour du 10 septembre, s'étalent dans les secteurs tardifs car une météo favorable permet d'attendre la maturité phénolique optimale. Le millésime s'annonce donc de qualité mais peu abondant ; le grenache très dominant s'avère peu productif cette année.

AQUITAINE – CHARENTES

Après un débourrement tardif mais régulier et abondant, la vigne s'est développée rapidement à partir de mi-mai. Dans tous les secteurs, la floraison a été rapide et favorisée par un temps sec et venté. A mi-juin, le retard noté au départ de la végétation était rattrapé. Ensuite, le beau temps s'est installé, interrompu seulement par dix jours exceptionnellement frais et perturbés du 5 au 15 juillet. Durant cette période, les précipitations ont été faibles.

D'une façon générale, les vignes avaient une charge régulière et abondante avec des grappes longues et aérées. Mi-juillet, la situation sanitaire était globalement bonne : attaques ponctuelles de mildiou, pression faible des tordeuses mais oïdium virulent et les travaux en vert étaient plus que jamais nécessaires : effeuillage, éclaircissage des grappes entassées.

A cette date, le potentiel de récolte était très important, mais la végétation restait touffue et un léger déficit hydrique se poursuivait. Le spectre de la sécheresse et de la canicule s'est évanoui avec le mois d'août, marqué par un climat instable et pluvieux. A noter, des dégâts localisés de grêle, en particulier en Dordogne le 17 août. Du fait des pluies d'août, le potentiel de production demeurerait important. Les foyers d'oïdium et de botrytis devenaient menaçants sur des vignes chargées, et qui avaient du mal à véroner en raison des pluies. Le mois de septembre a été bien ensoleillé et sec, favorable à la maturation d'une récolte qui se confirme très abondante et de qualité.

Aquitaine : Après un hiver humide et doux, puis un printemps capricieux, la végétation a démarré lentement. Le débournement s'est déroulé de façon homogène et la sortie des grappes était belle. Merlot et cabernet ont fleuri presque simultanément en Aquitaine dans la période du 1-10 juin. La floraison a été rapide et homogène. La charge est partout importante, surtout sur les cépages rouges. Les travaux en vert (effeuillage, éclaircissage) n'auront pas été pratiqués au niveau où ils auraient dû l'être du fait de l'ampleur de la tâche et des conditions économiques. Compte tenu d'une pluviométrie importante en août, la véraison a été irrégulière et laborieuse ; les baies ont grossi après les pluies mais des foyers de botrytis se sont installés. L'oïdium s'est également révélé très virulent sur certains secteurs. Les

conditions climatiques favorables de septembre ont été bénéfiques à la maturation. La récolte est globalement saine et se confirme importante et de qualité. Le début des vendanges a été enregistré autour du 10 septembre selon les secteurs en blanc ; en merlot, autour du 25 septembre, et à partir du 4 octobre pour les cabernet. En AOC, le « plein » sera pratiquement fait dans le cadre de la limitation des rendements maximum. Compte tenu de la difficulté à évaluer les quantités produites au-delà des plafonds autorisés, les estimations globales de récolte pour l'Aquitaine sont ramenées à 9,1 Mhl.

Charentes : Le débourrement a été homogène et complet. La sortie de grappes a été satisfaisante. Le maintien de températures estivales a été bénéfique à la floraison de l'ugny blanc qui s'est déroulée entre les 12-18 juin. La charge est également exceptionnelle du fait des précipitations d'août. L'état sanitaire est correct, si ce n'est l'oïdium par secteur et l'installation de foyers de pourriture. La véraison a été hétérogène à cause de la charge et des faibles températures d'août. Avec un mois de septembre favorable, le poids des grappes a encore augmenté et atteint des records. Le degré moyen est normal pour la région avec une acidité plutôt basse. L'état sanitaire est satisfaisant. Le début des vendanges se généralisera le 4 octobre afin de viser la fin aux environs du 18 octobre. Le potentiel de récolte est revu à la hausse, soit estimé à 9,85 Mhl, dont 9,5 Mhl en vins aptes à la production de cognac.

MIDI – PYRENEES

Après une période hivernale fraîche, le débourrement s'est effectué assez tardivement mais de façon très homogène sur tout le vignoble. Le printemps a été très froid et très humide, retardant la pousse de la vigne. La sortie de grappes a été importante. La floraison a démarré la deuxième semaine du mois de juin et s'est achevée fin juin pour les cépages les plus tardifs. En définitive, la forte canicule de 2003 n'a pas eu d'incidence sur la fertilité des ceps. Par contre, les dégâts de mortalité sur les jeunes plantations sont importants. Les premières taches de mildiou sont apparues dès la mi-mai et des orages fréquents au cours de ce printemps ont multiplié les contaminations. La première quinzaine de juillet a été fraîche avec une pluviométrie très irrégulière. La récolte affichait donc un léger retard : quinze jours à 3 semaines de décalage par rapport à la dernière récolte. Les températures fraîches observées au cours du mois de septembre, cumulées sur certains terroirs aux effets de la sécheresse, ont ralenti la progression de la maturité. La pression de botrytis demeure encore forte pour les cépages les plus sensibles, mais l'absence de précipitations récentes dans la région, a pour l'instant permis de stabiliser sa progression.

Actuellement, les premières collectes révèlent des tanins de très belle qualité pour les cépages rouges, des vins vifs avec un bon potentiel aromatique pour les blancs. Le potentiel de récolte reste important. Un volume, voisin de 2,9 Mhl équivalent à celui de la récolte 2001 est pour l'instant prévisible pour la récolte Midi-Pyrénées soit 34 % supérieur à 2003.

LANGUEDOC – ROUSSILLON

L'automne et l'hiver ont été particulièrement humides. Les réserves en eau ont ainsi été reconstituées et les nappes phréatiques ont retrouvé leur pleine capacité. La fin de l'hiver et le début de printemps, toujours humides, ont été plus froids que la moyenne ce qui avait entraîné un retard de végétation d'environ une dizaine de jours. En matière de gelées et de grêle, aucun accident climatique sérieux. La sortie des grappes a été belle et fournie. La floraison s'est déroulée normalement. On a pu observer classiquement quelques phénomènes de coulure sur grenache et merlot. Les mois de juin et juillet n'ont pas été très chauds et le retard de végétation s'est maintenu. Suite à une pluviométrie importante en août pour l'ensemble de la région, le retard de végétation s'est maintenu.

Les prévisions de récolte ont par contre été augmentées. Les premières vendanges sur les cépages blancs ont commencé début septembre sous des conditions atmosphériques peu favorables ; orages et vent marin favorisant le développement de foyers de pourriture grise. A l'inverse un temps très favorable, sec et ensoleillé avec vent du Nord, se maintient depuis le 15 septembre sur l'ensemble du Languedoc-Roussillon. Le vent du Nord de ces quinze derniers jours a contribué à l'assainissement des grappes et à la concentration des baies. Un millésime de bonne qualité est attendu. Les degrés ont progressé très

sensiblement depuis début septembre, les acidités totales sont élevées et la qualité sanitaire est bonne. Les premières rentrées de vendanges confirmaient une récolte supérieure à l'an dernier. Les prévisions sont encore augmentées soit : 18,4 Mhl.

PROVENCE – ALPES – COTE D'AZUR

Des pluies abondantes se sont abattues dans la région début décembre. N'ayant pu s'infiltrer dans des sols déjà détrempés, ces précipitations ont engendré d'importantes inondations, notamment sur les Bouches du Rhône (Arles a été sinistrée). Après un hiver frais et humide, le débourement s'est effectué entre fin mars et début avril, sans retard particulier. La sortie de grappes était considérée comme bonne. La floraison s'est étalée, selon cépages et terroirs, de fin mai au 15/20 juin. Fin avril, le vignoble aura certes bénéficié de précipitations significatives, mais ne permettant pas dans tous les secteurs, la reconstitution totale des réserves hydriques.

Durant l'été, la sécheresse des sols est restée préoccupante dans la basse vallée du Rhône (Bouches du Rhône, Vaucluse rhodanien), la vallée de la Durance, le littoral et l'Ouest Varois, et les Alpes de Haute Provence. Par contre, début et mi-août, des épisodes orageux accompagnés de grêle, très localisés, ont parfois eu un effet dévastateur (notamment dans le centre Var). La véraison s'est étalée sur le mois d'août.

Après les épisodes pluvieux de la première quinzaine d'août, globalement bénéfiques à la future récolte, des conditions climatiques généralement favorables ont suivi : chaleur, temps sec, et mistral bienfaisant. Cette relative constance s'est maintenue jusqu'à ce jour. Ce qui a permis au vignoble régional de conserver un très bon état sanitaire.

En revanche, il semble qu'en terme de volume de récolte les situations soient plus hétérogènes que prévu, dépendant de la sécheresse ou au contraire, des quelques précipitations orageuses d'août. Au 1er octobre, il est raisonnable de réviser légèrement à la baisse l'estimation précédente. La récolte régionale devrait atteindre les 4,8 Mhl.

CORSE

Comme à l'accoutumée, la Corse a connu un hiver assez doux. Par contre, des précipitations importantes ont été enregistrées du mois de janvier jusqu'à la mi-mai, et ensuite plus sporadiquement, permettant ainsi une reconstitution très favorable des réserves hydriques.

A la faveur d'un hiver assez clément, la vigne a débouuré première quinzaine de mars pour les cépages précoces. Depuis, le cycle végétatif évoluait normalement et régulièrement grâce à des températures douces. De l'avis des professionnels, la sortie était belle sans être exceptionnelle. On constate un potentiel amoindri sur les parcelles fortement touchées par la sécheresse l'an dernier, notamment sur les toutes jeunes vignes. Néanmoins la floraison, puis la nouaison, se sont bien déroulées, la charge des ceps, sans avoir de caractère exceptionnel, était très satisfaisante.

Avec le mois d'août, frais et pluvieux, le cycle végétatif a évolué lentement. La véraison s'est étalée et la maturation a connu un retard important par rapport à l'année précédente ; une bonne semaine à quinze jours pour les cépages précoces tels que le chardonnay et le pinot noir. En cause, le manque de chaleur constaté depuis le début de l'été, conjugué à une charge sur ceps plus importante que l'année dernière. Malgré un épisode pluvieux globalement bénéfique, le mois de septembre a été très clément avec des températures stables et élevées. Les vendanges ont débuté doucement le 16 août en fonction de l'hétérogénéité de maturation des parcelles, avec un point culminant autour du 15 septembre pour se terminer probablement vers le 10 octobre. L'état sanitaire du vignoble est très satisfaisant et la vendange jusqu'à ce jour d'excellente qualité.

Les premières dégustations laissent entrevoir un beau potentiel ; un excellent millésime s'annonce, égal voir supérieur à 2001, avec 370 000 hl dont 110 000 hl pour les AOC.

ONIVINS – 1^{er} octobre 2004



BILAN QUALITATIF DES REGIONS

ALSACE Vendanges 2004...

La moitié de la vendange environ est actuellement dans les chais.

Les crémants semblent très fins avec un très bon équilibre acide. Les autres cépages sont à maturité avec un très bon état sanitaire.

Les dernières luites n'ont pas dégradé la qualité de la vendange car un temps très frais s'est installé sur l'Alsace.

Le millésime 2004 semble donner des vins très fins et typés avec une belle acidité : l'équilibre et la finesse des arômes donneront un excellent millésime.

L'incertitude reste sur les Vendanges Tardives mais la base de départ est déjà très bonne.

Patrick LE BASTARD, Œnologue à la Cave de Beblenheim, 14 octobre 2004

AQUITAINE Le millésime 2004, premières impressions

Après deux années de production déficitaire (avec des rendements de 50hl/ha en 2002 et 45 hl/ha en 2003), le millésime 2004 apparaît particulièrement abondant.

Après un hiver froid et sec, le printemps est frais et avec des précipitations conformes aux moyennes. Au débourrement, la vigne présente une sortie tout à fait exceptionnelle pour l'ensemble des cépages. Le mois de juin, particulièrement chaud et sec favorise une floraison très rapide et homogène. L'été, frais et humide favorise la pousse de la vigne autant que le gonflement des baies, mais retarde la véraison. Ainsi à la fin de l'été, les parcelles sont naturellement très chargées, avec des rendements excessifs pour tous les cépages. La récolte s'est passée dans de bonnes conditions, grâce à un mois de septembre qui a permis de finaliser correctement la maturité. Les vendanges devraient se terminer cette semaine excepté pour les liqueux.

Une production particulièrement abondante

Cette exceptionnelle générosité de la nature a entraîné de très importants travaux en vert à la vigne, afin de ramener la charge à un niveau de rendement compatible avec une production de qualité.

Les conditions météo de l'année entraînent une maturité plus tardive que pour les millésimes des années 90 et 2000. Néanmoins, le mois de septembre, sec et doux, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, est favorable à une maturation lente qui concentre les baies en couleur et en arômes de fruits. A contrario, la pourriture qui s'était développée dans les conditions humides de l'été, se sèche, d'autant que le vent d'Est fait son apparition sur plusieurs journées de la mi-septembre.

Un millésime tardif

A la veille de la récolte, la vendange apparaît saine, avec des pulpes à la fois riches en Sucres et en Acides, notamment en Acide Malique.

Les pellicules sont particulièrement riches en Anthocyanes (pour les rouges) et en arômes de fruits, alors qu'elles sont remarquablement pauvres en arômes végétaux. Afin de rechercher une bonne maturité phénolique (extractibilité de la couleur et maturité des Tanins des pépins), les vendanges rouges sont retardées au maximum.

Les premiers Sauvignons blancs sont vendangés vers le 15 septembre ; les premiers Merlots noirs vers le 25, mais l'essentiel de la vendange rouge est récoltée en octobre, et se termine vers le 25 octobre.

D'une manière générale, les Blancs sont rentrés avec un bon état sanitaire, plutôt des petits degrés et des acidités élevées, mais avec une grande richesse aromatique. Les Rouges sont vendangés avec des degrés et des acidités élevés, beaucoup de couleur et d'arômes et une bonne richesse tannique. L'état sanitaire est bon. Dans quelques situations, où tout le travail en vert n'a pas pu être réalisé, les rendements sont très élevés, la maturité est imparfaite, et l'état sanitaire est dégradé. Ces cas correspondent à des viticulteurs fortement touchés par la crise économique actuelle de la filière, et qui sont parfois découragés, ou qui tout simplement ne peuvent plus assurer la charge financière d'une production qualitative.

2004 : un bon millésime classique

Les premiers vins du millésime se terminent, permettant d'en apprécier les charmes.

Les VINS BLANCS présentent des rendements élevés. Leur qualité est assez homogène. Ils expriment des arômes intenses et typiques de bourgeon de cassis, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Ils sont agréables et frais en bouche, avec parfois un manque de gras.

Les VINS ROSES sont particulièrement réussis avec beaucoup d'arômes floraux et fruités, des bouches équilibrées entre fraîcheur et rondeur, habillées de jolies teintes vives.

Les VINS ROUGES présentent des qualités hétérogènes, selon le travail effectué au vignoble. Dans la plupart des cas, ils se présentent avec des couleurs très soutenues, d'intenses arômes de fruits rouges mûrs (cerise noire, mûre) et d'épices (réglisse, poivre) et des bouches rondes, structurées et denses. Ce sont des vins classiques de grand potentiel. Dans certains cas, la générosité de la Nature et l'insuffisance de travail de l'Homme ne permettent que d'élaborer des vins dilués, sympathiques mais insuffisants pour l'AOC. Mais qui blâmera ces producteurs dans le contexte économique actuel ?

P. HENOT, Oenologue et Directeur du Centre Œnologique de Coutras, 16 octobre 2004

BEAUJOLAIS

Premières tendances du millésime 2004

Au terme de vendanges sous le soleil, des vins prometteurs, fruités, souples et équilibrés

L'année 2004 restera « un millésime de vigneron » : la pratique généralisée du tri qualitatif, dans les vignes, pendant les vendanges, et, plus en amont, la maîtrise des rendements agronomiques seront à l'origine des cuvées les mieux réussies.

Patience, encore : il faut attendre quelques jours avant de connaître plus précisément les caractéristiques du millésime 2004, dans le vignoble beaujolais, et ses 12 appellations : beaujolais, beaujolais-villages, crus du Beaujolais. Achevées début octobre, les vendanges, qui ont débuté le 11 septembre, date du ban 2004, se sont déroulées sous un soleil continu et des températures estivales.

Dans les caves, les fermentations alcooliques, première étape de la fermentation, viennent de se terminer. Les fermentations malo-lactiques commencent tout juste. Les premières dégustations donnent donc de simples tendances pour ce millésime 2004, corroborées par ce que l'on a pu observer dans le vignoble, tout au long de l'année.

Prudents encore, les premiers commentaires sont cependant prometteurs : des vins souples, caractérisés par un bon équilibre degré/acidité. Les tanins sont fondus. Outre leur jolie robe rubis, les beaujolais nouveaux devraient être très fruités, fleurant bon les fruits rouges, et très équilibrés. Quant aux beaujolais, beaujolais-villages et aux crus, ils s'annoncent bien structurés, également souples et équilibrés.

La récolte 2004 s'annonce normale, soit 1 250 000 hl, produits par les 22 500 hectares du vignoble.

L'année 2004 sera sans conteste « un millésime de vigneron ». Soit une année, où le travail, la vigilance et le savoir-faire des viticulteurs, au fil des saisons, donneront les cuvées les plus remarquables. Pendant les vendanges, le tri qualitatif, au pied des ceps et à la benne, s'est généralisé permettant de ne conserver que les grappes de raisins les plus mûres et les plus saines.

En amont déjà, pendant l'été, les vendanges en vert ont concerné près de 30 % des exploitations beaujolaises, sur une partie au moins de leurs parcelles. Elles consistent à supprimer les raisins excédentaires afin de mieux maîtriser les rendements agronomiques. C'est là l'un des objectifs clairement affichés du vignoble beaujolais, depuis quelques années, et inscrit, depuis juillet dernier, dans le plan d'actions présenté lors des Assises du Beaujolais, à Lyon.

Deux petites semaines encore, avant que les « malo » s'achèvent. Les dégustations pourront alors donner lieu à des commentaires plus précis.

Des vendanges estivales. Trois semaines de soleil non-stop : tel est le souvenir qui restera de ces dernières vendanges. Un véritable soulagement, après un mois d'août pluvieux. La météo de septembre, avec des températures bien supérieures aux normales saisonnières, a non seulement remis le moral au beau fixe, mais a permis, surtout, de continuer à voir évoluer la maturité des raisins (gamay noir à jus blanc), dans des conditions optimales : des journées chaudes, suivies de nuits fraîches. Résultat : de beaux raisins, mûrs et sains, gage de qualité des vins, avec des degrés supérieurs aux moyennes des douze dernières années. Généreuse, l'année a, de surcroît, permis un tri qualitatif drastique ne laissant, dans les cuves, que le meilleur de cette matière première... à croquer !

InterBeaujolais, 07 octobre 2004

BOURGOGNE

Vendanges 2004 : retour à la normale avec une belle surprise

Les vendanges se sont achevées en Bourgogne entre le 15 et le 20 octobre, selon les vignobles. Rien à voir donc, avec l'année 2003, où l'on avait commencé à vendanger parfois dès le 15 août, et où au 25 août, tout était terminé ! Du côté de Chablis, les vendangeurs ont parfois seulement donné les premiers coups de sécateurs que le 4 octobre. Retour à la normale, donc.

On a pu observer que l'état de maturité des parcelles était très hétérogène selon la charge et les séquelles des attaques d'oïdium d'une part, et des terribles orages de grêle du 20 juillet (en mâconnais) et de fin août (en Côte d'Or et Côte Chalonnaise) d'autre part, causant des dégâts irréversibles pour certains producteurs qui ont perdu jusqu'à 40 % de leur récolte. Dans les cas extrêmes de mildiou (feuilles brunies), à la veille des vendanges, la maturité a carrément stagné. La pratique du tri a été fréquente à la vigne, et à la réception de la vendange afin d'éliminer les raisins de qualité insuffisante.

Premières impressions :

Les degrés alcooliques potentiels moyens des moûts sont satisfaisants dans l'ensemble, entre 11 et 12.5°, et les acidités totales sont d'un bon niveau (entre 4 et 6 g/l exprimé en H₂SO₄). Les pH oscillent entre 3.00 et 3.40. L'équilibre sucres /acidité est de bon augure.

En rouge : le potentiel polyphénolique (quantité d'anthocyane et de tanin) moyen des raisins se confirme bien, sans être du niveau de 2003 qui était tout à fait hors norme. Les fermentations ont mis un peu de temps à démarrer et se sont achevées normalement, avec une certaine lenteur toutefois.

En blanc : Malgré un travail important à la vigne (taille, vendanges en vert), la récolte sera assez généreuse dans cette couleur, à cause d'un poids de grappes globalement important cette année. Durant l'été, le BIVB avait renouvelé ses recommandations de vendanges en vert auprès des domaines et maisons, qui ont les ont faites début août. Pour l'heure, les fermentations sont au trois quart achevées et ne posent pas de problèmes particuliers.

En conclusion, les conditions climatiques de 2004 ont été assez chaotiques, mais heureusement grâce à un mois de septembre chaud et sec, la Bourgogne aura sauvé son millésime.

BIVB, octobre 2004

CHAMPAGNE

Un point sur l'année 2004

Les conditions climatiques de 2004

2004 démarre, comme l'année dernière, par une baisse des températures qui n'atteint pas toutefois les valeurs de début 2003 où, pendant 10 jours, les minima oscillaient entre -15° et -10°C. Cependant, de forts contrastes thermiques ont marqué le mois de janvier : températures douces, gelées assorties d'une pluviosité importante et de la grisaille. A l'inverse, le début du mois de février se veut lui « printanier » avec une hausse des températures en début de mois mais s'achevant dans le froid. Enfin, c'est le retour du soleil au mois de mars avec un temps sec mais ce mois est aussi marqué par l'alternance des températures très douces voir « printanières » et froides « quasi-hivernales ».

Le printemps a du mal à s'installer !

Contrairement à l'année dernière, le mois d'avril fût quant à lui très doux, peu gélif et plutôt sec. On retrouvera des températures de saison au mois de mai, qui se veut ensoleillé et sec. Mais le mois de juin aura été assez chaotique avec des écarts de températures assez sensibles. Quelques coups de vent, orages et grêle mais globalement sec sauf pour la Côte des Bar et le Perthois. Températures plutôt douces.

Le début d'été, à l'inverse de 2003, fût assez frileux, peu ensoleillé assorti au mois d'août de pluies torrentielles à caractère orageuses.

Mais dès les premiers jours de septembre, le retournement de la nature est assez spectaculaire : soleil, temps chaud et sec favorisant ainsi la maturation des raisins. On assiste à une progression spectaculaire de 1.5° par semaine.

Accidents climatiques :

Comme l'année 2003, de la grêle un 10 juin : les dégâts restent cependant limités, ils ont concernés les communes de Vertus, Bergères-les-Vertus et Villeneuve-Renneville où l'on estime les dégâts de 5 à 30%. Le vignoble de Vaudemange a subi quant à lui jusqu'à 60-70% de dommages. Sur ce terroir, la perte globale est estimée à 30%.

Les attaques de parasites (lesquelles, dégâts causés) :

Oïdium précoce : dès le 7-8 juin alors que la vigne n'a pas encore réellement débuté sa floraison, on remarque de l'oïdium. La situation est préoccupante, c'est la première fois que la maladie est observée de manière si fréquente sur feuille au stade préfloraison.

C'est surtout la Côte des Blancs qui est touchée et le sézannais.

Le cépage touché est essentiellement le chardonnay. D'autres foyers sont localisés sur Epernay en Montagne de Reims, Vallée de la Marne, en région de Congy et dans le Pertois.

Les conséquences du climat et de ses attaques sur la VIGNE :

Le débourrement (Dates, aspect, conséquences)

Chardonnay : entre le 9 et 11 avril

Pinot Noir : entre le 19 et le 20 avril

Meunier : entre le 23 et le 26 avril

Cette année, la vigne subie un retard de 5 à 6 jours par rapport à la moyenne des 10 dernières années.

La floraison (Dates, aspect, conséquences)

Chardonnay : 15 juin

Pinot Meunier : 16 juin

Meunier : 16 juin

Par rapport à l'année 2003, la floraison est plus tardive à cause des variations de températures. Celle du Meunier, plus lente est freinée par l'arrivée au 19 juin d'une nouvelle période instable et fraîche.

La véraison et la maturation (Dates, aspect, conséquences)

Le processus de véraison a été ralenti et perturbé par une climatologie défavorable.

Le réseau matu a été activé le 23 août. On observe des disparités importantes d'une parcelle à l'autre en raison de la floraison très étalée au cours du mois de juin mais aussi des charges des vignes. Tandis que certaines parcelles de meunier sont très noires, d'autres sont encore vertes !

Les conséquences du climat et de ses attaques sur les VENDANGES :

2004 : des vendanges exceptionnelles !

L'an dernier à pareille époque, les vendanges étaient terminées, mais les gelées de printemps et la canicule avaient fait fondre les rendements (8 250 kg/ha en moyenne). 2004 inverse la tendance, les vignes auront produit autour de 20 000 kg/ha.

La récolte 2004 n'aura jamais été aussi abondante depuis bien longtemps. Les 1ers coups de sécateur ont été donnés le 23 septembre et la date officielle de fermeture est prévue pour le 22 octobre au plus tard.

Chiffres, les vendanges 2004

Rendement de l'AOC maximum autorisé : 13 000 kg/ha

Rendement mis en réserve qualitative : 1 000 kg/ha

Rendement moyen de la vigne par rapport à l'année précédente : 20 000 kg/ha contre 8 250 en 2003.

Degré minimum moyen de cave : 9%

Degré minimum par lot : 8.5%

Potentiel de récolte : Compte tenu de l'importance de la récolte, il a été demandé à titre exceptionnel un rendement annuel AOC à 14 000 kg/ha. Les 1000 kg complémentaires seraient destinés à compléter la réserve qualitative. La décision finale sera rendue le 4 novembre par la Comité Nationale de l'INAO.

L'année 2004 en Champagne

CA annuel : ce chiffre n'est pas encore disponible.

Stock total (hors réserve qualitative) En attente fin janvier de ces chiffres et notamment des ventes sur novembre, décembre 2004.

Statistiques des expéditions de janvier à août 2004 : 146 911 486

du 1/09/03 au 31/08/04 : 300 844 654

Rappel des expéditions en 2003

293 millions de bouteilles ont été vendues

Fédération des coopératives viticoles de la Champagne, le 14 octobre 2004

LANGUEDOC-ROUSSILLON/BASSIN MEDITERRANEEN/VALLEE DU RHONE Millésime 2004 : très belle à très grande année

Des facteurs météorologiques déterminants et favorables

La physionomie d'un millésime se dessine bien avant les vendanges. Sur le bassin méditerranéen, les pluies hivernales et printanières qui reconstituent les réserves hydriques, se sont réparties selon un net gradient décroissant d'Ouest en Est. Elles ont été déterminantes sur les rendements. Au cours de la phase végétative, la pression sanitaire sur le vignoble, parfaitement maîtrisée par les vignerons, a respecté le même gradient. Le cycle de la vigne a été plus tardif que les années précédentes, la véraison survenant une semaine plus tard qu'en 2003. La vigne a retrouvé un cycle proche de celui de la moyenne des années 90, que l'on avait tendance à oublier avec les derniers millésimes particulièrement précoces. Ainsi, la phase de maturation s'est engagée début août avec un état sanitaire excellent, laissant les grappes et le feuillage indemnes de tout risque susceptible d'altérer le potentiel qualitatif. L'exceptionnelle période humide d'influence maritime survenue les deux premières décades d'août en Languedoc qui pouvait laisser craindre le développement de botrytis, n'a eu qu'un impact limité sur les cépages précoces dans les situations de forte vigueur associée à une végétation à port retombant. Quelques orages estivaux, parfois violents (grêle, précipitations importantes) sont venus modifier très localement les paramètres de la maturité. Le mois de septembre, malgré quelques jours de pluie, a été particulièrement venteux et plutôt chaud la première quinzaine et plus frais en fin de mois.

Le déroulement de la maturation a ainsi connu des phases de ralentissement et d'accélération au gré de l'ensoleillement ou des passages nuageux, au gré des orages, de la Tramontane et du Mistral. Globalement, l'été 2004 relativement ensoleillé, mais sans les excès de température de 2003, a ramené les dates de récolte dans un calendrier plus traditionnel que la succession des dernières années très

précoces. Les vendanges 2004 se sont engagées avec environ deux semaines de retard par rapport à 2003, avec une météorologie exceptionnellement favorable pendant toute la récolte. Dans les situations de fort rationnement hydrique sur toute la Provence, la vallée du Rhône, les Costières de Nîmes, les blocages de maturité ont été rares, permettant de récolter à pleine maturité.

Des rendements normaux à faibles

Les précipitations et l'état des réserves hydriques ont fortement influencé les rendements de la récolte 2004. Les départements de l'Aude et de l'Hérault ont connu une production en évolution globale de 15% à 18% par rapport à 2003, amenant la récolte départementale à hauteur de la moyenne quinquennale. Le Gard, en position de situation charnière connaît une progression moindre avec + 8% par rapport à la récolte 2003 historiquement faible, aboutissant à une récolte inférieure de 6% à la moyenne quinquennale. C'est également la situation de l'Ardèche, dont la récolte progresse par rapport à une récolte 2003 extrêmement basse, pour s'établir légèrement inférieure à la moyenne quinquennale. Sur la vallée du Rhône et la Provence, marquées à nouveau par la sécheresse, la récolte reste stable, parfois en légère diminution, entraînant une production totale inférieure à la moyenne quinquennale.

Outre le gradient d'Ouest en Est, une certaine hétérogénéité de rendements à l'échelle de petites zones ou de terroirs spécifiques a été constatée. Avec une faible réserve hydrique potentielle, les terroirs plus maigres des Pyrénées Orientales, de l'Aude (Corbières), de l'Hérault (Coteaux du Languedoc), du Gard (Costières de Nîmes, Côtes du Rhône) ont induit une charge par souche très modérée, entraînant des rendements parfois inférieurs à ceux de 2003. Ces zones avaient été fortement affectées par la sécheresse et les températures élevées de 2003, avec une incidence forte sur l'état physiologique des ceps (réserves faibles, voire mortalité notamment sur Grenache).

A l'inverse, les pluies orageuses localisées ont gonflé les raisins proportionnellement à leur intensité, surtout lorsqu'elles sont survenues à proximité des vendanges.

En synthèse, on constate en Languedoc un retour à des rendements « normaux » avec une certaine hétérogénéité toutefois, alors qu'on enregistre une nouvelle récolte faible en Roussillon, vallée du Rhône, Ardèche et Provence.

Des raisins qualitatifs aux caractéristiques inhabituelles

Le millésime 2004 est marqué par un équilibre des raisins tout à fait original, laissant place à une teneur et une proportion en acide malique très supérieures aux dernières années. En dépit de cette caractéristique qui laisse traditionnellement augurer la possibilité d'atteindre des degrés potentiels élevés, la maturité optimale était atteinte avec des degrés potentiels bien plus raisonnables qu'en 2003. L'observatoire ICV du millésime a révélé une maturité polyphénolique notamment (évaluée par la disparition de l'agressivité gustative des tanins de la pellicule des raisins et par l'apparition d'un plateau d'accumulation des polyphénols) atteinte avec 1 à 2 degrés potentiels de moins qu'en 2003. Sur les raisins blancs, le même phénomène a été constaté concernant l'optimum du potentiel aromatique.

Sur les raisins noirs, les anthocyanes disponibles n'étaient pas aussi élevés qu'en 2003, mais leur diffusion était très rapide, de sorte que le potentiel de couleur des vins rouges s'avère tout à fait satisfaisant.

Le rythme de maturation a connu deux périodes bien distinctes. Pour les zones les plus précoces et pour les premiers cépages récoltés (Chardonnay, Sauvignon Blanc et Merlot), la progression de la maturité a été plus lente que d'ordinaire, piétinant même parfois. Par la suite, et à la faveur d'un vent du Nord solidement établi et d'un ciel bien dégagé, les maturités ont retrouvé leur cinétique régulière habituelle. Depuis le cœur jusqu'à la fin des vendanges des raisins parfaitement mûrs ont été cueillis. Certains cépages tardifs comme le Cabernet Sauvignon ont parfois devancé des cépages habituellement récoltés plus tôt.

Sous l'action persistante du Mistral et de la Tramontane sur la fin des vendanges, une concentration par évaporation des raisins sur souches s'est produite, entraînant la montée des degrés potentiels parfois au delà de la maturité physiologique... et une baisse des volumes récoltés.

Des vins très aromatiques révélés par une vinification sur mesure

Vins blancs

La caractéristique des vins blancs réside principalement dans l'arête acide qui marque le millésime. Loin de constituer un défaut, la présence de l'acide malique apporte une fraîcheur gustative bienvenue dans les vins blancs. Ainsi, au cours de la vinification, les opérations d'ajustement de l'acidité ont tenu compte de ce facteur pour n'être réalisées qu'au cas par cas.

Au début des vendanges en Languedoc-Roussillon, les rares parcelles (5% du vignoble) présentant quelques impacts de Botrytis ont été facilement isolées, et des dispositions œnologiques spécifiques ont été adoptées pour éviter tout désagrément gustatif ultérieur. Notamment, un soin particulier apporté au débordage des jus avant fermentation a permis d'éviter l'apparition d'arômes terreux indésirables.

En phase avec les deux périodes de maturation, les vins blancs issus du début des vendanges présentent des arômes floraux et de fruits à chair blanche, les vins issus de raisins récoltés ultérieurement développent des notes intenses de fruits mûrs associées à davantage de gras en bouche.

Le millésime 2004 a été l'occasion de travailler plus particulièrement l'élevage sur lies, de manière à enrober l'acidité naturelle dans un volume en bouche plus généreux. La réalisation de la fermentation malo-lactique a été également engagée sur certains vins blancs de haut de gamme, afin d'augmenter leur complexité aromatique et de gommer l'arête acide pour mieux correspondre à leur positionnement commercial.

Vins rosés

L'élaboration des vins rosés s'est trouvée confrontée à la diffusion très rapide de la couleur des pellicules de raisin vers le jus. Le pilotage de la durée et de la température de la macération préfermentaire a été déterminant dans la vinification des vins rosés, en fonction de l'objectif de coloration du vin recherché.

Fait remarquable cette année, en relation avec l'acidité des moûts, la nuance des rosés est très franche, avec beaucoup moins de reflets jaunes qualifiés de pelure d'oignon. Le Grenache Noir, particulièrement sensible à ces phénomènes d'oxydation a montré une aptitude remarquable à l'élaboration des rosés de haut de gamme. Il constitue la base de nombreux rosés en 2004, inversant parfois les proportions de Cinsault ou Syrah traditionnellement utilisées.

Vins rouges

Sur les secteurs où les rendements ont été les plus généreux, le potentiel phénolique des cépages rouges, sur Merlot notamment, était moindre qu'en 2003. Cependant, dans ces situations et grâce à une maturité polyphénolique davantage en phase avec le degré potentiel, des macérations courtes (5 à 7 jours) conduites conjointement avec des extractions de matière colorante réalisées bien avant l'achèvement de la fermentation alcoolique et à des températures basses (18 à 22°C) ont produit des vins très fruités et colorés, sans aucune agressivité tannique. Si la maturité des raisins se révélait un peu imparfaite, des apports d'oxygène bien dosés ont fait disparaître les aspérités tanniques et les notes aromatiques végétales.

Pour l'immense majorité des cépages rouges, les vigneron ont récolté des raisins bien équilibrés avec des pellicules et des pépins aux tanins soyeux et agréables. Les vinificateurs et les œnologues ont dû surmonter la sensation gustative liée à la teneur inhabituelle en acide malique pour piloter les macérations et déclencher le décuage. En effet, il ne fallait décuver ni trop tôt pour exploiter tout le potentiel des raisins, ni trop tard pour éviter la diffusion d'éléments moins recherchés comme l'amertume. Avec une gestion adaptée de la température de macération, les raisins concentrés par le soleil et le vent ont beaucoup moins transmis leurs caractères confiturés et excessifs, même en prolongeant la cuvaison. Bien au contraire, un seuil qualitatif a été franchi à partir de la seconde semaine sous marc.

Globalement, le millésime 2004 révèle sur les vins rouges une caractéristique fruitée dominante, où le Grenache Noir exprime avec brio une diversité (depuis la rose et le litchi jusqu'aux arômes de cassis) et une intensité aromatique rarement atteintes. Cépage roi de la vallée du Rhône, le Grenache Noir contribuera à la production d'un très grand millésime sur ce secteur. Le Cabernet Sauvignon est également l'une des très grandes réussites de l'année.

Olivier MERRIEN, Directeur Général Institut Coopératif du Vin, le 15 octobre 2004

TOURAINES

Une présentation du millésime 2004 par appellation

Pour tous les cépages, en Touraine, cette année, les quantités sont très honorables. Plus précisément en termes de qualité :

Appellation TOURAINES

Pour le cépage gamay : on trouvera de très belles expressions, de très belles robes avec de très bons parfums.

Pour le cépage cabernet : à ce jour, la récolte débute mais elle devrait tenir de belles promesses. Globalement, l'année 2004 sera celle d'un très bon millésime rouge.

Pour le cépage sauvignon : ils sont très hétérogènes, mieux en fin de récolte. Globalement le millésime sera moyen avec un peu moins de caractère que l'an dernier, semble-t-il.

Appellation VOUVRAY MONTLOUIS

Pour le cépage chenin : le millésime est abondant, il a peu de caractère ainsi il sera parfait pour une production d'effervescents, ce qui représentera sans aucun doute la production de l'année.

Cave des producteurs de Montlouis, 12 octobre 2004

VAL DE LOIRE

MUSCADET - ANJOU – SAUMUR

Premier bilan du Millésime 2004

Millésime 2004 : « Retour à la normale »

Après un millésime 2003 chaleureux et marqué par une grande précocité, nous observons pour notre région un retour à la normale.

Un hiver doux mais irrégulièrement arrosé (concentration des précipitations sur un mois) n'a pas permis d'optimiser l'état des réserves hydriques au démarrage de la végétation.

Le début de printemps, frais, a ralenti le débourrement de la vigne. Cependant, la floraison s'est déroulée dans des conditions optimales : mois de juin chaud (1,5° C de plus que la normale) et sec (seulement 8 mm de pluie au lieu de 36 mm pour la normale). La floraison s'est effectuée rapidement et de façon homogène sur l'ensemble des cépages.

Stress hydrique en juin et août humide

La période de sécheresse, débutée en mai, s'est poursuivie en juillet avec seulement 27 mm de précipitations (soit 2 fois moins que d'habitude). L'ensemble de ces conditions climatiques a contribué à l'apparition de stress hydrique sur de nombreuses parcelles de Cabernet et de Grolleau.

La fin de l'été, plus maussade (août doux et humide : 78 mm de pluie) a permis de modérer ce stress dans la plupart des parcelles. Les rendements observés dans les vignes sont, en règle générale, assez conséquents, mis à part sur le cépage Cabernet. Fort heureusement, l'état sanitaire du vignoble est très bon. On observe de rares foyers de pourriture sur des parcelles un peu plus chargées.

Un mois de septembre sec

Le mois de septembre, clément, permet une véraison régulière et un bon maintien de l'état sanitaire. Le temps sec persiste jusqu'aux 5 octobre et permet de vendanger les Muscadet, les Chenin, les rosés et les premiers rouges dans d'excellentes conditions. Nous observons un retour à la normale concernant les dates de vendanges. Celles ci débutent le 9 septembre dans le Muscadet, soit 3 semaines plus tard que l'an passé. Pour le secteur Anjou-Saumur, nous observons 2 semaines de décalage avec 2003 : le Chenin et le Grolleau, vendangés à partir du 27 septembre succèdent au Chardonnay (mi-septembre). Le Cabernet franc suit vers le 2 octobre pour les plus précoces. A partir du 5 octobre, on observe un retour de la pluie, sous forme d'ondées locales, qui ralentissent la récolte des Cabernet. A ce jour, la pellicule de ces derniers reste ferme et épaisse et conserve toute son intégrité.

Des vins typiques Val de Loire : « frais, friand et sur le fruit »

Muscadet : Le temps sec pendant les vendanges a contribué à optimiser la maturité de cépage Melon. Ce millésime est marqué par une acidité normale (AT : 4,7 à 5,2) et une richesse naturelle en sucre intéressante (TAP : 11^o7 à 12^o). Contrairement au millésime 2003, plus charnu, on revient avec 2004 dans un style Muscadet plus traditionnel. Ce dernier présente un très bel équilibre Alcool/Acide et un volume en bouche satisfaisant. Cela nous donne des vins fins, minéraux, avec en bouche des arômes expressifs de fleurs et de fruits blancs.

Anjou-Saumur :

Avec 2004, on retrouve (à ce stade de la fermentation) des vins blancs secs et des vins rosés dans le pur style Val de Loire : Nez plaisant, friand, très fruité et bouche fraîche, équilibrée et aromatique. Pour les rouges, nous obtenons de très belles extractions en couleur (robes violacées), avec des nez également expressifs de fruits rouges frais. En bouche, nous observons un potentiel tannique bien présent. La bouche présente moins de volume que l'an dernier mais présente une structure plus prononcée que 2002.

Nicolas EMEREAU, Coordinateur Technique ALLIANCE LOIRE, le 14 octobre 2004



LA DROME A L'HONNEUR

- **Informations presse :**
 - **Communiqué :** Vignerons Coopérateurs de la Drôme, un millésime généreux en 2004
 - La coopération vinicole drômoise en quelques chiffres
 - La Fédération et ses domaines d'intervention
- **Dossier :** Les vignobles de la Drôme, un univers de saveurs



INFORMATION PRESSE

Vignerons Coopérateurs de la Drôme *Un millésime généreux en 2004*

La Drôme et ses terroirs

A la croisée des grandes routes de l'Europe, en limite sud de Rhône-Alpes, terre de contrastes, la Drôme s'épanouit entre Rhône et Vercors, aux portes de la Provence, dont elle a déjà, une fois passé Valence, la petite pointe d'accent chaleureux, ensoleillé et parfumé. Ses terroirs sont riches, généreux comme un fruit gorgé de soleil.

Drôme des Collines

Au nord de la Vallée de la Drôme, la Drôme des Collines étage ses formes douces depuis les pentes du Bas-Dauphiné et du Vercors jusqu'aux vallées où coulent le Rhône et l'Isère, ses frontières.

La Drôme des Collines, c'est une terre plantée de forêts, de vergers mais aussi de vignes. Les crus Hermitage et Crozes-Hermitage, dont on peut admirer les terrasses qui surplombent le Rhône, sont les seigneurs des lieux, mais on peut aussi y déguster le sympathique Vin de pays des Collines rhodaniennes.

Vallée de la Drôme – Diois

Entre Vercors et Provence, un entaille profonde et verte : la Vallée de la Drôme. Au cœur du pays Diois, entre plantes aromatiques et lavande, les vignes se nichent en petites parcelles qui escaladent les coteaux : la Clairette et le Crémant de Die règnent ici en maître.

Drôme provençale

De Montélimar aux Baronnies, en passant par le Tricastin, la Drôme provençale est marquée par le sceaux de l'olivier et de la vigne. C'est là, au milieu d'un bouquet aromatique de thym, de lavande et de chênes verts que s'étend la plus grande partie du vignoble drômois : on y trouve des vins de pays fruités mais aussi des Côtes du Rhône généreux et corsés.

Le Millésime 2004

Avec une vendange qui s'est déroulée dans des conditions climatiques exceptionnelles, ce qui a donc permis au raisin de mûrir dans les meilleures conditions, le Millésime 2004 dans la Drôme, avec une récolte d'environ 900 000 hl, devrait être d'un niveau qualitatif élevé.

Des baies fruitées, de bonnes maturités, et des degrés élevés, tout est réuni pour vinifier selon les terroirs, à la fois des vins avec des cépages fruités mais aussi des vins de garde corsés et de caractère. Pour la Clairette et le Crémant de Die, à noter un millésime exceptionnel, tant du point de vue qualitatif que quantitatif.

Contact presse

Sylvie DARVES – Tél. 04 75 82 40 03 – Fax 04 75 42 85 76 - ca26.poleviti@drome.chambagri.fr



La coopération vinicole drômoise en quelques chiffres

- 13 caves et une union avec une marque mondialement connue « Cellier des Dauphins »
- Un partenariat avec l'Université du Vin de SUZE-LA-ROUSSE
- 3 zones d'appellations distinctes : les Côtes du Rhône septentrionales (Hermitage et Crozes-Hermitage), Le Diois (Clairette et Crémant de Die, l'AOC Châtillon), les Côtes du Rhône méridionales
- 4 Vins de pays de petite zone
- 1 million hectolitres de vins produits
- 85% de la production de vins du département dont 75% de la production en AOC
- 104 millions d'Euros de chiffre d'affaires et plus de 12 millions de cols vendus chaque année (chiffre caves sans l'union)
- 18 823 ha de vignoble
- Plus de 2000 vignerons coopérateurs
- Le 1er employeur agricole de la Drôme
- 19 techniciens Amont qui travaillent sur le vignoble



La Fédération et ses domaines d'intervention

Notre Fédération s'attache à apporter un soutien aux caves drômoises dans les domaines réglementaires et économiques afin de leur permettre une croissance constante et un développement de la qualité de leurs produits.

Ainsi, nous assurons :

- défense syndicale et représentation départementale, régionale et nationale,
- conseil et assistance sur les questions juridiques, sociales et réglementaires,
- un travail permanent sur l'adaptation des statuts et des règlements intérieurs des caves,
- un lien avec les autres organismes professionnels de la filière,
- la promotion des vins du département, avec l'organisation de projets de communication essentiellement axés autour de notre département.

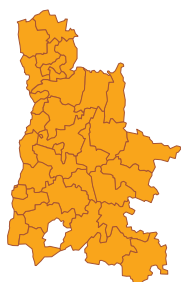
Contacts :

Monsieur Robert THOME, Président
Madame Sylvie DARVES, Directrice
Madame Juliette VIOLETTE, Secrétaire

Fédération Départementale des Coopératives Viticoles de la Drôme

2 Boulevard Vauban – BP 121 – 26001 VALENCE Cedex
Tél. 04 75 82 40 03 – Fax 04 75 42 85 76
ca26.poleviti@drome.chambagri.fr

Les vignobles de la Drôme un univers de saveurs !



La Drôme rassemble toutes les saveurs et senteurs d'un département gorgé de soleil et baigné d'une lumière vive. C'est un pays à admirer, à humer, à déguster ...

C'est là que depuis des siècles, les hommes produisent des vins expressifs et festifs, chaleureux et souvent prestigieux. Vins tranquilles ou effervescents, des vins de pays aux vins de garde, les vins de la Drôme vous offrent le témoignage d'une Histoire riche.

Venez la découvrir...

Elle est inscrite dans la variété de nos terroirs, depuis les berges escarpées du Rhône au Nord, jusqu'aux vignobles « provençaux » au Sud, en passant par les montagnes du Diois qui accueillent un des plus hauts vignobles d'Appellation d'Origine Contrôlée !

Les vins de la Drôme trouvent toute leur expression accompagnés, par notre gastronomie.

Par exemple :

- Olives, Toasts à la tapenade ou au fromage de chèvre frais à l'apéritif,
- Asperges, Ravioles ou Caillettes en entrée,
- Brochet ou Sandre du Rhône, Truites,
- Pintadeau truffé, Chevreau ou Lapin aux herbes aromatiques
- Picodon
- Fruits sous toutes leurs formes, Pogne, Suisse,
- ... pour finir avec des douceurs telles le Chocolat ou le Nougat !



Historique

Les vestiges archéologiques témoignent de la présence de la viticulture dans la Drôme dès le 1^{er} siècle après J.C. [cadastre « B » d'Orange mentionnant les TRICASTINI, villa du Molard à Donzère] ou encore le 11^{ème} siècle après J.C. [épitaphe de PUBLICIUS CALLISTUS dans le Diois].

La Culture de la Vigne et du Vin se développe peu à peu et imprègne le mode de vie rural.

Elle se répand de façon privilégiée le long des vallées munies de coteaux (Rhône, Drôme, Eygues, Ouvèze) ainsi que dans les plaines et basses collines du Tricastin, du Nyonsais, de la Valdaine et du Valentinois. Un second axe, au pied du rebord occidental du Vercors, relie Crest au Royans. Si bien qu'en 1862, on estime le vignoble à 30.000 ha environ avec une production moyenne de 30 hl/ha (le cadastre napoléonien fournit une aide précieuse à cette évaluation).

La crise du Phylloxera va marquer l'arrêt de l'extension viticole dans la Drôme. Entre 1862 et 1882, 55 % du vignoble est détruit. Toutes les communes sont touchées : la viticulture en ressort bouleversée.

L'organisation de la lutte contre le Phylloxera introduit de nouvelles plantations (portes-greffes) et de nouvelles méthodes culturales (meilleure tenue de la vigne, choix des terres, spécialisation, etc...). Si bien que cent ans plus tard, la Drôme est le seul département possédant sur son territoire une telle production vinicole : sa diversité est à l'image de la diversité des vins français (si l'on exclut les Vins Doux Naturels).

En ce début de XXI^{ème} siècle, la superficie du vignoble drômois avoisine les 18.700 has pour une production allant de 850.000 à 1 200 000 d'hl selon les millésimes. Il est cultivé sur des terroirs diversifiés et offre des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (à 85 % environ) et des Vins de Pays ; les Vins de Table ne représentant qu'une petite partie de la production.

Les très nombreuses récompenses obtenues dans les salons spécialisés ou les concours viticoles (Mâcon, Paris, Orange ...) témoignent de la qualité des vins drômois.

Secteur d'activité mariant la Tradition et la Modernité, la Vigne et le Vin drômois vous donnent l'occasion de venir découvrir, ou redécouvrir, des TERROIRS de CONVIVIALITE.

S = Service
A = Accord « Mets et Vins »
C = Cave



VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

Dans la pointe nord du département, les Crus CROZES-HERMITAGE et HERMITAGE sont les Seigneurs des lieux. Venez admirer les extraordinaires terrasses surplombant le Rhône jusqu'à 300 m d'altitude. Leur caractère abrupt rend spectaculaire le travail des hommes, qu'il s'agisse des soins apportés au vignoble ou de la vendange.

Les vins de Tain étaient forts appréciés en 1700 à la Cour de Russie et Alexandre Dumas ne manqua point de les saluer depuis la fenêtre de la chambre d'hôtel qu'il occupa, en 1834, lors de son passage dans la ville.

➤ La Syrah y règne en maître, depuis les coteaux granitiques jusqu'aux terrasses de cailloux roulés par le fleuve. Ce cépage trouve ici sa limite culturelle nord.

Les Rouges se parent d'une robe rubis. Ils présentent un nez fruité (cassis, framboise), qui évolue avec l'âge vers des arômes de sous-bois pour le CROZES-HERMITAGE ou d'épices et de cuir pour l'HERMITAGE. En bouche, ces vins sont fermes dans leur jeunesse. Ils s'assouplissent en vieillissant : le terroir met effectivement en valeur la Syrah, ce qui confère aux vins, avec les années, une élégance caractéristique.

➤ La Marsanne et la Roussanne sont les cépages des Blancs (bien que pouvant entrer, en faible proportion, dans la composition des Rouges).

Elles leur offrent une robe dorée jaune-vert. Le nez est floral, avec parfois des arômes de fruits à chair blanche. Ces vins, amples, présentent une bonne longueur en bouche ainsi qu'une persistance aromatique notable (notes d'amandes grillées ou de cire d'abeille pour l'Hermitage).

➤ Descendez ensuite le Rhône jusqu'à LIVRON et LORIOL pour découvrir le plus méridional des vins septentrionaux de la Drôme. Il s'agit de l'Appellation Côtes-du-Rhône d'Origine BREZEME.

La façade sud-ouest des coteaux de ce lieu-dit abrite la Syrah (Rouges) ainsi que la Marsanne et la Roussanne (Blancs). Quasiment disparu, le vin de BREZEME a connu une renaissance dans les années 70.



CROZES-HERMITAGE

Vignoble réparti sur 11 communes drômoises de la rive gauche du Rhône.

Superficie en production : 1 155ha /Rouges et 100ha/Blancs

Production annuelle : 57 154hl/Rouges et 4 834hl/Blancs

↳ Soit le plus grand vignoble en surface et en volume des Appellations septentrionales.

Ce « cousin germain » de l'HERMITAGE requiert un titre alcoolique volumique naturel de 10 % minimum.

Rouges :

S : entre 16° et 18°C

A : charcuterie, belles volailles et grillades

C : vins de moyenne garde.

Blancs :

S : rafraîchis légèrement dans un seau à glace

A : charcuterie, crustacés, poissons de rivière

C : ils peuvent être agréablement découverts jeunes mais supportent un vieillissement de quelques années.



HERMITAGE

Vignoble réparti sur les 3 communes de CROZES-HERMITAGE, LARNAGE et TAIN-L'HERMITAGE.

Superficie en production : 82 ha/Rouges et 22 ha /Blancs

Production annuelle : 3 517 hl/Rouges et 816 hl/Blancs

Les vins de l'HERMITAGE requièrent un titre alcoolique volumique naturel de 11 % minimum pour les Blancs et de 10,5 % minimum pour les Rouges.

Rouges :

S : entre 16 et 18°C environ

A : viande rouge de qualité, gibier...

C : de grande garde, de 5 à 20 ans (voire plus pour les grands millésimes).

Blancs :

S : entre 8° et 10°C environ

A : poissons, truffe, homard, foie gras

C : potentiel de vieillissement exceptionnel



BREZEME

Vignoble réparti sur les communes de LORIOL et de LIVRON.

Superficie en production : environ 20 ha.

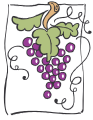
Production annuelle : environ 800 hl.

↳ le vin de BREZEME est issu d'un terroir confidentiel, surtout en Blanc.

S : entre 16 et 18°C

A : volaille ou gibier

C : à consommer jeune.



DIOIS

Laissez-vous griser par le vertige des sommets ! L'aire de production du Diois, répartie sur 31 communes, situées entre 600 mètres et 700 mètres d'altitude, représente un des vignobles d'Appellation d'Origine Contrôlée les plus hauts de France.

Pour le découvrir, remontez le cours de la Drôme à partir de Crest. Laissez-vous gagner par le caractère insolite de ce terroir, terre de contrastes entre Vercors et Provence. Les vignes, telles des trésors cachés, se nichent en petites parcelles qui escaladent les coteaux. Déjà, en 77 avant JC, PLINE citait la CLAIRETTE de DIE dans son « Histoire Naturelle ».

Ironie des mots...Le cépage principal de la CLAIRETTE de DIE est le Muscat à petits grains. Il s'épanouit sur les terres noires du Diois, composées de marnes schisteuses. A contrario, le CREMANT de DIE est issu exclusivement du cépage Clairette ! Ce dernier trouve toute son expression sur les sols les plus caillouteux.

➤ La CLAIRETTE de DIE est un vin effervescent dont l'originalité réside dans sa méthode de vinification très particulière. Le tirage et la mise se font sans aucune adjonction de liqueur. La fermentation se prolonge en bouteilles. Lorsqu'elle est terminée, le vin doit contenir au moins 35 gr/l de sucres non fermentés. Après élimination du dépôt, le bouchage est réalisé sans adjonction de liqueur d'expédition. Vin de douceur, ses bulles enchanteront les desserts les plus fins.

➤ Le CREMANT de DIE est un vin effervescent haut de gamme dont la prise de mousse se fait par adjonction d'une liqueur de tirage (sucres+levures). Grâce à l'altitude, le cépage Clairette lui offre toutes les qualités nécessaires pour l'élaboration d'un grand vin à bulles. Vin de fête, d'apéritif et de cocktail, sa bonne tenue lui permet également d'être le complice des mets les plus raffinés de vos repas.

➤ L'Appellation d'Origine Contrôlée CHATILLON-EN-DIOIS est située dans la haute vallée de la Drôme. Elle se déploie sur un sol calcaire et marneux dont le drainage est assuré par l'importance des pentes.

Le Gamay donne des vins aux nez de framboise, avec une fraîcheur en bouche pour les Rosés et des notes épicées pour les Rouges. Les Blancs offrent un nez de fleurs blanches avec, en bouche, des arômes de torréfaction pour le cépage Chardonnay ou une finale de mélisse pour le cépage Aligoté.

➤ L'Appellation d'Origine Contrôlée COTEAUX de DIE date de 1993. Seule la Clairette blanche est autorisée. Elle confère aux vins leur robe couleur or aux reflets verts, ainsi que cet arôme caractéristique de pomme verte accompagné d'une touche florale et vive en bouche.



CLAIRETTE DE DIE

Superficie en production : 1.239 ha

Production annuelle : environ 74 206 hl

La CLAIRETTE de DIE est un vin très légèrement alcoolisé. Les sucres résiduels, de l'ordre de 35 gr/l, sont naturels et proviennent exclusivement du raisin.

S : très fraîche autour de 6 à 8°C

A : vin de dessert

C : à consommer dans ses toutes premières années.



CREMANT DE DIE

Superficie en production : 110 ha.

Production annuelle : 5 962 hl

Extraction de jus : 100 l de moût pour 150 kg de vendange fraîche au maximum dans un pressoir de type « CREMANT ».

La pression doit être d'au moins 3,5 atmosphères après le dégorgement.

S : frais, autour de 6 à 8°C

A : vin de cocktail ou de tout un repas

C : à consommer dans les 2 ou 3 ans.



CHATILLON EN DIOIS

Superficie en production : environ 67 ha.

Production annuelle : 3 303 hl.

Rosés et les Rouges :

S : frais à légèrement frais

A : accompagnent agréablement tout un repas convivial

C : à consommer jeunes.

Blancs :

S : entre 8 et 10°C

A : se marient avec les poissons blancs

C : à consommer jeunes.



COTEAUX DE DIE

Superficie en production : 2 ha

Production annuelle : environ 117 hl

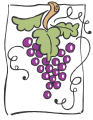
↳ les vins des COTEAUX de DIE sont produits dans une « micro » Appellation...

S : frais

A : entrées et poissons

C : à consommer jeunes.

Chiffres : Syndicat des A.O.C. de DIE



VIGNOBLE MÉRIDIONAL

Succombez au charme des terroirs de la Drôme Provençale. Les COTES du RHONE, les COTES du RHONE VILLAGES avec ou sans noms de Commune, ainsi que les COTEAUX du TRICASTIN vous attendent pour vous faire partager leur générosité.

Les COTES du RHONE REGIONALES couvrent 30 communes drômoises et se déclinent en Rouge, Rosé, Blanc. Vins d'assemblage, équilibrés et harmonieux, les cépages les plus utilisés entrant dans leur composition sont le Grenache, la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsaut et le Carignan pour les Rouges et les Rosés, le Grenache blanc, la Clairette, la Marsanne, la Roussanne et le Bourboulenc pour les Blancs.

Issus de la combinaison de sol calcaires, recouverts d'alluvions, et du climat méditerranéen, ces vins peuvent être fruités et frais (terroirs légers) ou de moyenne garde et très structurés.

Les Rosés se présentent en robes aux reflets cerise et offrent des arômes de fruits rouges. Les Rouges sont soit fruités, vifs et souples, soit plus tanniques et complexes. Les Blancs, en robe claire, sont fruités, fleuris et suffisamment équilibrés. Enfin, les vins Primeurs, mis en vente dès le troisième jeudi de novembre, sont fruités et gouleyants.

Utilisant les mêmes cépages mais soumis à des conditions de productions plus précises, certains terroirs ont la possibilité de produire des COTES du RHONE VILLAGES, avec des rendements plus faibles, (45 hl contre 52 hl), et dans des conditions précises (altitude, exposition du vignoble, sols...). Les vins ainsi produits sont riches et généreux.

Les Rosés ont des arômes fruités. Les Rouges sont « généreux » ou « élégants et fins ». Les Blancs présentent des touches florales.

5 villages peuvent compléter la mention COTES du RHONE VILLAGES par leur nom de commune. Il s'agit de : ROCHEGUDE, ROUSSET-LES-VIGNES, SAINT-MAURICE, SAINT-PANTALEON-LES-VIGNES et VINSOBRES.

Ces COTES DU RHONE COMMUNAUX possèdent des caractéristiques tout à fait particulières liées à leur terroirs et à leurs conditions de production encore plus strictes (42 hl/ha, degré alcoolique plus élevé...). Chaque Appellation Communale offre des couleurs de robe et des arômes à ses vins. L'amateur appréciera de découvrir leurs structures propres.

Bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel des GRANGES GONTARDES à SAINT-PAUL-TROIS-CHATEAUX, les COTEAUX du TRICASTIN présentent un mariage réussi de cépages : Grenache, Syrah, Cinsaut, Carignan, Mourvèdre pour les Rosés et les Rouges, Viogner, Marsanne, Roussanne, Clairette et Grenache pour les Blancs.

Certains Rouges peuvent être bus jeunes et frais, révélant des arômes de petits fruits rouges tandis que les vins à dominante Syrah peuvent se conserver aisément 5 ans, laissant ainsi tous leurs arômes s'épanouir. Les Rosés sont fruités et élégants, tandis que les Blancs, secs et rafraîchissants dans leur jeunesse, sont tendres et moelleux après quelques années.

Chiffres : DGDDI, service de la Viticulture de la Drôme ;



COTES DU RHONE REGIONALES

Superficie en production : 8 532 ha - **Production annuelle :** environ 462 830 hl
Degré alcoolique minimum de 11 % quelle que soit la couleur.

Rosés :

- S : de 10 à 12°
- A : salades et grillades
- C : à boire dans l'année.

Rouges :

- S : de 15 à 17°
- A : charcuterie et volailles (« légers ») ; viandes en sauce (« complexes »)
- C : à boire plus ou moins tôt selon leur structure.

Blancs :

- S : de 10 à 12°
- A : poisson grillé, bourride et fromage de chèvre
- C : à boire jeunes.



COTES DU RHONE VILLAGE

Superficie en production : environ 745 ha - **Production annuelle :** 33 427 hl
Degré alcoolique minimum de 12 % quelle que soit la couleur.

Rosés :

- S : de 10 à 12°
- A : salades composées, grillades et cuisine du pourtour méditerranéen (pizzas, paëlla, couscous, tagine)
- C : à boire dans l'année.

Rouges :

- S : de 15 à 17°
- A : gibier et plats en sauce (« généreux ») ; cuisine provençale et fromages à pâte dures (« élégants »)
- C : à boire plus ou moins tôt selon leur structure.

Blancs :

- S : de 10 à 12°
- A : crustacés, volailles à la crème, fromages
- C : à boire jeunes.



COTES DU RHONE COMMUNAUX

Superficie en production : environ 916 ha - **Production annuelle :** environ 38 340 hl
Degré alcoolique mini de 12,5 % pour les Rouges, 12 % pour les Rosés et les Blancs.

Rosés :

- S : de 10 à 12°
- A : charcuterie et grillades
- C : à boire dans l'année.

Rouges :

- S : de 15 à 17° pour les Rouges
- A : viandes en sauce, volaille ou cuisine méditerranéenne
- C : de plus ou moins longue garde selon les communes.

Blancs :

- S : de 10 à 12°
- A : de l'apéritif à tout le repas
- C : vins à boire jeunes.



COTEAUX DU TRICASTIN

Superficie en production : 2 313 ha - **Production annuelle :** 114.793 hl
Degré alcoolique minimum de 11 % quelle que soit la couleur

Rosés :

- S : de 10 à 12°
- A : charcuterie et grillades
- C : à boire dans l'année.

Rouges :

- S : de 15 à 17° pour les Rouges
- A : viandes en sauce, volaille ou cuisine méditerranéenne
- C : de plus ou moins longue garde selon les millésimes.

Blancs :

- S : de 10 à 12°
- A : entrées, poissons
- C : vins à boire jeunes.

Les Vins de Pays

La rivière Drôme marque la limite sud des VINS DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES. Les VINS DE PAYS DU COMTE DE GRIGNAN sont issus d'un vignoble allant de Loriol à la zone géographique entourant l'Enclave des Papes. Quant aux vins de PAYS DES COTEAUX DES BARONNIES, ils concernent le Nyonsais et le Séderonnais.

Souvent élaborés par les vignerons des Appellations plus prestigieuses, ils sont produits dans un souci de qualité. Leur typicité réside dans le fait qu'ils sont issus, la plupart du temps, d'un monocépage.

Originaires des mêmes terroirs que leurs « grands frères » d'A.O.C., ils en présentent les arômes et les saveurs. Cependant, il faut noter que si leur température de service ainsi que leur accord « mets et vins » est identique, ces vins gagnent à être dégustés plutôt jeunes.

Fiches Techniques

VINS DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES

Encépagement :

Rouges et Rosés

- 1) Gamay, Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon (Principaux)
- 2) Gamay de Bouze et de Chaudenay (Secondaires ; 30 % maxi.)

Blancs

- 1) Chardonnay, Marsanne, Viogner (Principaux)
- 2) Clairette (Secondaire ; 30 % maxi.)

Production agréée en 1999 :

<u>Syrah (R)</u>	5.769 hl
<u>Marsanne (B)</u>	1.039 hl.

Rendement : 80 hl/ha maxi pour les parcelles revendiquées en Vins de Pays.

Titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins à l'agrément : 9,5 %

VINS DE PAYS DU COMTE DE GRIGNAN

Encépagement :

Rouges et Rosés

- 1) Grenache, Syrah, Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marselan ; Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Cabernet Franc (Principaux)
- 2) Gamay de Bouze et de Chaudenay, Cunoise, Aubun, Alicante Henri Bouschet (Secondaires ; 30 % maxi.)

Blancs

- 1) Aligoté, Chardonnay, Marsanne, Viogner ; Ugni Blanc, Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette Blanche, Clairette Rose, Sauvignon (Principaux)
- 2) Rousanne, Macabeu (Secondaires ; 30 % maxi.)

Production agréée en 1999 :

<u>Syrah (R)</u>	262 hl
<u>Merlot (R)</u>	2.366 hl
<u>Cab.Sauvignon (R)</u>	1.080 hl
<u>Chardonnay (B)</u>	2.482 hl
<u>Viogner (B)</u>	46 hl

Rendement : 80 hl/ha maxi. pour les parcelles revendiquées en Vins de Pays.

Titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins à l'agrément : 10,5 %

VINS DE PAYS DES COTEAUX DES BARONNIES

Encépagement :

Rouges et Rosés

- 1) Grenache, Syrah, Gamay, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon ; Cinsault, Cabernet Franc (Principaux)
- 2) Gamay de Bouze et de Chaudenay, Cunoise, Carignan, Mourvèdre, Alicante Henri Bouschet (Secondaires ; 30 % maxi.)

Blancs

- 1) Aligoté, Chardonnay, Marsanne, Rousanne, Viogner ; Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette, Pinot Gris, Ugni Blanc.

Production agréée en 1999 :

<u>Syrah (R)</u>	1.023 hl
<u>Merlot (R)</u>	1.363 hl
<u>Gamay (R)</u>	68 hl
<u>Cab.Sauvignon (R)</u>	1.008 hl
<u>Chardonnay (B)</u>	330 hl
<u>Viogner (B)</u>	243 hl

Rendement : 70 hl/ha maxi. pour les parcelles revendiquées en Vins de Pays.

Titre alcoométrique volumique naturel minimum des vins à l'agrément : 11 %

Chiffres : Fiches techniques ONIVINS Rhône-Alpes

Contact presse : Sylvie DARVES
Tél : 04 75 82 40 03
Fax : 04 75 42 85 76
Email : ca26.poleviti@drome.chambagri.fr



VIGNERONS COOPERATEURS DE FRANCE

- Chiffres clés
- Point presse



Les Vignerons Coopérateurs de France – Chiffres clés

La coopération vinicole est actuellement présente dans 42 départements et dans des milliers de communes dont plus de 97% d'entre elles sont des communes rurales. La participation des caves coopératives au maintien du tissu rural des régions, leur statut de **premières entreprises du monde rural** n'est pas un vain mot.

870 caves coopératives et unions en France soit **111 000 vigneronns coopérateurs**.
22 000 salariés soit 8 100 équivalents temps plein.

L'implantation géographique des caves fait de la coopération vinicole un interlocuteur de proximité dans les régions. La grande force de la coopération vinicole est d'avoir su conserver cette proximité indispensable entre les producteurs et les consommateurs et d'avoir su créer parallèlement des entreprises de portée internationale puisque la coopération exporte près d'un tiers de leur production.

1 vin sur 2 en France !

La coopération vinicole représente : **50% de la production vinicole française** (hors Charentes) sur **400 000 hectares** de vignoble.

Cela représente environ 600 millions de cols (équivalents 75 cl).

Le chiffre d'affaires de la coopération vinicole est de : 4 600 millions d'euros

Pourcentage de la production nationale (hors Charentes) (source : CCVF – enquête annuelle 2002)

AOC-VDQS	40%
Vins de Pays	70 %
Autres vins (dont Vins de table)	48 %

Confédération des Coopératives Viticoles de France

53 rue de Rome - 75008 PARIS
Tél. 01 45 22 37 00 - Fax 01 45 22 86 21
ccvf.paris@wanadoo.fr
www.vignerons-cooperateurs.coop

Point presse

A votre disposition... ... des dossiers de presse

- Présentation de la campagne Les Vignerons Coopérateurs, tout un état d'esprit
- 32^{ème} congrès des coopératives vinicoles de France, 30 juin et 1^{er} juillet à Paris
- Etude BVA/CCVF sur l'image des caves coopératives auprès du grand public (mai 2004)
- Les métiers dans les caves coopératives
- Les Vignerons Coopérateurs, partenaires du Salon Innovigne et Vin 2004 (juin 2004)
- La CCVF tire la sonnette d'alarme (janvier 2004)
- Les Vignerons Coopérateurs au SITEVI 2003 (novembre 2003)
- Quel millésime pour 2003 ? (octobre 2003)

A venir

- Les Vignerons Coopérateurs au Salon VINITECH 2004 (novembre 2004)

Si vous souhaitez traiter un sujet lié au monde de la vigne et du vin et/ou des caves coopératives, nous serions ravis de répondre à vos questions, vous faciliter des entretiens...

Contact Presse

Nadine AMORIM

Tél. 01 45 22 62 11 - Fax 01 45 22 86 21

n-amorim@wanadoo.fr