

## VENDANGES 2013

# Un millésime tardif qui s'annonce exceptionnel pour les vins du Languedoc-Roussillon

Alors que les vignobles septentrionaux doivent se battre avec une météo peu clémente, les vins du Languedoc-Roussillon semblent tirer leur épingle du jeu. Les vendanges qui démarrent tardivement dans le vignoble du Languedoc bénéficient de conditions climatiques favorables, laissant déjà entrevoir un millésime 2013 hors du commun.

### Des vendanges tardives à la qualité prometteuse

La récolte 2013 est particulièrement tardive dans le Languedoc avec une à trois semaines de "décalage" par rapport aux années précédentes. Malgré l'été chaud, la véraison se déroule lentement. Les premières vendanges ont démarré la dernière semaine d'août pour les muscats, suivis des blancs cette semaine. Les rouges attaqueront mi-septembre jusqu'à fin octobre.

### Un état sanitaire très bon

L'état sanitaire reste très bon et les équilibres sucre/acidité sont exceptionnels. Les conditions de maturation sont

parfaites, avec notamment d'importantes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit qui laissent augurer l'obtention de mouts très qualitatifs (fraîcheur, intensité et finesse aromatique). La météo des semaines à venir sera déterminante pour les volumes et pour la qualité du raisin.

### Une récolte moyenne mais supérieure à 2012

On estime que la récolte dans le Languedoc-Roussillon devrait être supérieure à 2012, mais rester dans la moyenne des cinq dernières années.

>>



## Côté vignoble...

### **AOC Languedoc - Jean-Philippe Granier**

« **Nous n'avons pas vécu une telle situation depuis 30 ans** »

« Les vendanges ont démarré tout doucement, début septembre avec les blancs et quelques muscats. Il y a 30 ans que nous n'avons pas connu des vendanges aussi tardives. L'état sanitaire est bon, la maturité est lente avec des conditions climatiques idéales (des nuits fraîches et des journées chaudes). Si le beau temps se poursuit, nous obtiendrons un millésime hors du commun. »

### **AOC Corbières - Jean-Pierre Thene**

« **Nous avons un grand millésime en perspective** »

« Cette fin d'été chaude avec des nuits plus fraîches accompagne parfaitement le processus de maturité en favorisant le développement aromatique, la fraîcheur, la finesse et l'équilibre de nos futures cuvées 2013. L'histoire nous a démontré que les années tardives ont été pour Corbières parmi les plus intéressantes. Le feuillage n'a jamais été dans un aussi bon état avant vendange. Le vignoble ne souffre pas et l'état sanitaire est remarquable. Nous avons un grand millésime en perspective. À nous de le préserver et de l'amener dans nos cuves dans les meilleures conditions. »

### **AOC Saint-Chinian - Nelly Belot**

« **Un millésime 2013 meilleur que 2012** »

« Les cépages (syrah, carignan, mourvèdre) présentent une belle maturité. L'état sanitaire est correct, la météo excellente et la végétation ne présente pas de stress hydrique. Concrètement, le millésime 2013 se présente plutôt bien et devrait être meilleur que celui de 2012. »

### **AOC Minervois - Stéphane Roux**

« **Des vendanges qui s'annoncent bien** »

« Les vendanges vont démarrer avec 1 semaine à 15 jours de retard. Elles s'annoncent bien avec des conditions climatiques idéales. Si elles se maintiennent, le millésime sera prometteur. »

### **AOC Limoux - Richard Planas**

« **L'espoir d'un millésime de qualité exceptionnelle** »

« Premiers coups de sécateurs dans le vignoble AOC

Limoux et déjà l'espoir d'un millésime de qualité exceptionnelle. Quelques parcelles de chardonnay particulièrement précoces sont vendangées depuis le 5 septembre pour un galop d'essai. Le mouvement devrait s'amplifier, si la météo le permet, à partir du 10 et 11 septembre. La promesse d'une très belle qualité est là, même s'il s'accompagnera d'un volume inférieur aux espérances de début de campagne. »

### **AOC Faugères - Nathalie Caumette**

« **Un millésime qui pourrait être différent** »

« La maturité est tardive, l'état sanitaire général est parfait et le feuillage encore très vert. Cette situation nous permet d'envisager ces vendanges très sereinement, voire avec la curiosité et l'excitation d'un millésime qui pourrait être différent des millésimes très solaires que nous avons connu ces dernières années. Il s'annonce très qualitatif. En effet, les lentes maturations au cours desquelles les différences de températures sont très importantes entre le jour et la nuit constituent les meilleures conditions pour l'obtention de grands vins. »

### **Bernard Augé - IGP Sud de France**

« **L'état sanitaire est bon, mais fragile** »

« Les vendanges ont démarré avec un décalage de plus de 10 jours par rapport aux années précédentes, du jamais vu depuis 15 ans! Les premiers sauvignon et chardonnay, aptes à être revendiqués en vin de cépage, sont vendangés et obligent les œnologues et maîtres de chais à du "sur mesure". Globalement, l'état sanitaire est bon, mais fragile. Les conditions météorologiques sont une variable d'ajustement forte et augmentent l'incertitude. Les vigneronns devront rester vigilants et stratégiques sur la période de ramassage des raisins, afin de pouvoir garder un bon équilibre "fraîcheur-rondeur" de leurs vins. Au niveau quantitatif, nous aurons une récolte légèrement supérieure à 2012, mais inférieure à 2011. Certains cépages comme le merlot ou le grenache ont subi des problèmes de coulures selon les zones viticoles entraînant une petite récolte et donc des difficultés pour les vigneronns concernés. La solidarité entre IGP et AOP du Languedoc sera un plus. »