

DÉBUT DES VENDANGES

VINS DE PROVENCE : UN MILLÉSIME 2022 PROMETTEUR

Après un été caniculaire, les opérations de récolte ont démarré avec dix à quinze jours d'avance par rapport à 2021. L'état sanitaire est partout excellent et les volumes devraient être au rendez-vous.



Des opérations de récolte encourageantes...

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dans la semaine du 8 août dans les secteurs les plus précoces du vignoble des Vins de Provence (AOC Côtes de Provence, AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et AOC Coteaux Varois en Provence). Les opérations de récolte s'intensifient depuis quelques jours. La sortie de grappes est belle et il n'y a pas de pression parasitaire. En dépit des stress hydriques et thermiques, le millésime laisse donc entrevoir un beau potentiel, d'autant que les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions avec une météo redevenue calme, faite d'alternances de

journées ensoleillées et de nuits fraîches après l'épisode orageux de la mi-août qui, s'il a permis d'apporter de l'eau à la vigne, a aussi occasionné des averses de grêle provoquant des dommages sur certaines propriétés du littoral varois.

...mais exigeantes

En effet, compte tenu des effets cumulés de la canicule, les vignerons sont incités, encore plus que les autres années, à vendanger aux heures les plus fraîches de la journée, voire de la nuit, afin de cueillir le raisin le moins chaud possible. L'enjeu : préserver la pureté des arômes qui signent les Vins de Provence rosés.

« Les phénomènes climatiques sont de plus en plus marqués »

« Depuis le début des vendanges, les nuits sont plus fraîches et les raisins ont gagné en équilibre. On s'attend donc à un très beau millésime. On a été très inquiets mais les volumes devraient être ceux d'une année normale avec quelques disparités selon les propriétés : celles qui ont le plus souffert sont celles qui ont eu le moins d'eau. Ce millésime le montre : les phénomènes climatiques sont de plus en plus marqués. À terme, on sait qu'il va falloir s'adapter et on y travaille déjà avec des expérimentations tant sur l'encépagement que sur les modes de conduite du vignoble. »

Éric Pastorino, Président du CIVP

LE BILAN CLIMATIQUE DE L'ANNÉE

Un hiver sec, un débourrement tardif

Avec un premier trimestre excessivement sec durant lequel il est tombé moitié moins de pluie que l'an passé, le débourrement a été plus tardif qu'en 2021, s'échelonnant entre la fin mars et la fin avril selon les zones. Une conséquence toutefois positive à ce décalage : cette année, aucun dégât lié au gel n'est à déplorer.

Un coup d'accélérateur au printemps

Le déficit hydrique pouvait néanmoins inquiéter mais de salvateurs orages, survenus lors du week-end de Pâques, ont pu reconstituer en partie les réserves d'eau dans les sols, tandis que la hausse des températures a permis de rattraper le retard du cycle végétal et même de prendre de l'avance sur une année moyenne.

Une très belle floraison

Le début de la floraison en particulier s'est très bien passé, la vigne profitant fin mai de conditions météorologiques particulièrement favorables avec du beau temps, des

températures tempérées et pas de vent. De ce fait, la nouaison, une étape du cycle de la vigne qui n'aime ni le froid ni l'humidité, a été rapide et sans problème.

Fin juin, une pluie bénéfique

Avant même le début de l'été, le vignoble a dû supporter de premières vagues de chaleur, subissant des orages de grêle qui, par chance, n'ont causé que peu de dégâts. La pluie, qui commençait à nouveau à se faire attendre, est heureusement revenue fin juin. Mais avec quelques disparités : on a compté jusqu'à 60 millimètres d'eau sur certains secteurs quand d'autres n'ont rien reçu.

Lancement précoce des vendanges

Les premières grappes ont commencé à vérer mi-juillet. La véraison a été assez lente, surtout dans les zones qui n'avaient pas eu de pluie. Le stress caniculaire laissait craindre des blocages de maturité mais il n'en a rien été et les vendanges ont pu commencer avec dix à quinze jours d'avance sur l'an passé.

« Déclencher les opérations de vendange au bon moment »

« Le cycle végétal aura été impacté par la canicule. Mais on n'a pas assisté aux blocages de maturité qu'on pouvait craindre. Les raisons : la capacité de résilience de la vigne, qui ne cesse d'étonner, et des nuits réparatrices. Comme les diurnes, les températures nocturnes ont été élevées mais la différence avec les normales saisonnières a été un peu moins marquée, ce qui a aidé la végétation à traverser l'épreuve. Cependant, il est fondamental, cette année, de déclencher les opérations de vendange au bon moment, quasiment au jour et à l'heure près, afin de contrebalancer les effets de la canicule sur le raisin. »

Gilles Masson, Directeur du Centre du Rosé

VENDANGER DANS UN VIGNOBLE DE VINS ROSÉS : UN SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUE

En Provence, vignoble spécialisé dans la production de vins rosés, le temps des vendanges est hautement stratégique. Ainsi, les opérations de récolte s'y déroulent toujours très tôt le matin ou même pendant la nuit de façon à préserver la pureté des arômes contenus dans les raisins, condition de l'équilibre des vins rosés. Les heures qui suivent la récolte aussi sont décisives afin d'empêcher les oxydations d'une part et d'éviter les fermentations spontanées sous l'effet de la chaleur d'autre part. De la vigne à la cave, les temps alloués aux prises de décision sont donc très réduits, ce qui exige de fortes capacités d'analyse et de réactivité ainsi qu'expérience et sensibilité.

Pour en savoir plus : www.vinsdeprovence.com/le-rose/l-elaboration-du-rose

VINS DE PROVENCE

Le vignoble des Vins de Provence couvre trois appellations d'origine contrôlée : l'AOC Côtes de Provence, l'AOC Coteaux d'Aix-en-Provence et l'AOC Coteaux Varois en Provence. Il s'étend ainsi sur quelque 26 000 hectares de vignes, disséminés au pied ou sur les flancs des emblématiques massifs provençaux tels que la Sainte-Victoire, la Sainte-Baume, les Maures ou l'Estérel. Les rosés, qui représentent aujourd'hui 91 % des volumes, constituent la spécialité historique d'une région qui occupe la position de leader mondial de la couleur.

www.vinsdeprovence.com

CONTACTS PRESSE : CLAIR DE LUNE

Amélie Bluma & Hélène Basso
helene.basso@clairdelune.fr
+33 (0)4 81 13 15 22 - www.clairdelune.fr

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE PROVENCE (CIVP)

Cédric Skrzypczak
czak@provencewines.com
+33 (0)4 94 99 50 13 - www.vinsdeprovence.com