



Vers un millésime précoce

Aubenas/Le Petit Vigneron

Le printemps s'achève de la plus belle manière au plan climatique en Ardèche méridionale. Mai nous a gratifiés d'un climat d'exception en matière d'ensoleillement, et absence d'humidité. Hormis le chardonnay atteint par le gel tardif de mars, les cépages et l'ensemble du vignoble sont en excellent état. L'alternance de vent du Nord, quelques rares pluies et des nuits fraîches, a épargné la vigne des maladies. La végétation est luxuriante, obligeant la présence des vigneron dans les vignes, pour l'épamprage et le rognage des sarments. La floraison a été très rapide, et il est rare dans les annales de voir les raisins en grains début juin. On s'oriente vers des vendanges précoces, en principe début août pour le chardonnay.

Le réchauffement climatique est une réalité à laquelle on n'échappe pas, si tenté qu'on est de penser que la vigne est par nature d'essence méditerranéenne. Cela permet d'évoquer les vendanges d'antan, il y a un demi-siècle, où les cépages tardifs, à majorité d'hybrides, étaient cueillis en octobre. À cette époque-là, les pluies d'équinoxe venues de la Méditerranée, rendaient les sols saturés d'eau et les vendanges manuelles problématiques. L'ensoleillement

était très limité, et les raisins avaient du mal à mûrir. Nos vins de table titraient au plus de 9 à 10° d'alcool, et rendaient nécessaire le coupage avec les vins d'Algérie. La reconversion réussie du vignoble en cépages nobles, à maturité plus précoce, a permis de vinifier des vins IGP Ardèche, avec une forte identité, et titrant de 12 à 13°, un niveau jadis inespéré. Les vins de nos contrées, jadis décriés, ont atteint de nos jours leurs lettres de noblesse.

Cette période de déconfinement voit reprendre lentement les affaires dans les circuits traditionnels, impliqués par la fermeture des restaurants et des lieux établis de l'œnotourisme. La grande distribution a maintenu son rythme, et les vins IGP Ardèche référencés en ont tiré parti. On doit noter une progression notable des bag in box, en particulier en région parisienne, à la proximité des centres-villes, où supérettes et supermarchés ont attiré les clients économes dans leurs déplacements. Ce mode de conditionnement plaît aux consommateurs quotidiens.