



DRÔME ET ARDÈCHE

DRÔME/ARDÈCHE

Malgré le gel et la grêle, les vendanges sont bonnes

Entre le gel et la grêle, les vendanges de cette année ne s'annonçaient pas sous les meilleurs auspices. Et pourtant, en Drôme-Ardèche, la saison a été bonne à la grande surprise des vignerons.

Même si, avec les vendanges tardives, toutes les grappes n'ont pas encore été récoltées, Philippe Dry a déjà le sourire. Le président de l'Uvica (le syndicat des vignerons ardéchois) tire un bilan positif du cru 2021 : « Nous étions très pessimistes, et il y avait de quoi. Entre le gel, qui a été fort et général, puis la grêle sur certaines parcelles, nous nous attendions au pire. »

Mais la saison a été exceptionnelle : « Les vignes qui n'avaient pas été touchées par les intempéries ont eu une fin de saison exceptionnelle. L'hygrométrie, les températures, l'ensoleillement, tout a été parfait. Même les épisodes cévenols nous ont épargnés, si l'on compare avec nos voisins gardois. »



Les rendements des vendanges auront été meilleurs que prévus. Photo Le DL/Fabrice HÉBRARD

Petit rendement, grande qualité

Les événements climatiques de cette année ont obligé les vignerons à s'adapter : « Il faut de plus en plus jongler avec les aléas, confirme Philippe Dry. Nous avons vendangé un mois plus tard que l'année dernière. Une récolte à cette période, c'est ce que l'on connaissait avant mais que l'on ne voit plus depuis longtemps. Cela demande de la patience pour les producteurs. »

Toujours est-il que la météo, clémente pendant l'été, a redonné

le sourire aux vignerons ardéchois. « On est agréablement surpris. Même si, avec le climat, il est de plus en plus difficile de faire des prévisions. Les rendements sont tout de même faibles, tempère Philippe Dry. Pour les blancs, la moyenne est entre 20 et 25 hectolitres/hectares (hl/h), quand elle est à 40 hl/h pour les rouges et 60 pour les rosés. C'est deux fois moins que ce que l'appellation coteaux-ardéchois nous permet. »

Mais qui dit petite récolte dit, souvent, grande qualité. Les grappes restantes ont pu se développer pleinement et se gorger de soleil. « Ce devrait plutôt

être une année de blancs et de rosés que de rouges. Les vins devraient être plus souples, frais et aromatiques que les années précédentes, avec un degré moins élevé. Ce ne seront pas des vins de garde mais la qualité sera là », sourit Philippe Dry. Une excellence à déguster dès maintenant, avec la sortie des vins primeurs jeudi 21 octobre.

N.G.

Du côté de la Cave de Tain, on reste prudent

Interrogé sur les vendanges, Ludovic Beau, le nouveau directeur de la Cave de Tain, reste très prudent. « En l'état, nous ne communiquerons pas sur la quantité et la qualité de ces vendanges. L'année écoulée a été tellement impactée par les aléas climatiques que c'est très difficile. Entre le gel de printemps et les pluies de septembre, il est très prématuré de donner des indications précises. » Le directeur de la Cave insiste sur le fait que ces conditions climatiques ont eu des conséquences sur l'organisation des vendanges. À ces problèmes de météorologie s'est ajoutée une problématique de main-d'œuvre qui n'a pas simplifié le travail, bien au contraire, « mais nous avons fait tout notre possible pour récolter et vinifier dans de bonnes conditions. »