



COMMUNIQUE DE PRESSE
10 septembre 2009

2009 : Un état sanitaire parfait pour un millésime qui s'annonce en grand

Une année sans heurt, les vigneron languedociens sont sereins, l'état sanitaire est parfait. Le mois d'août caniculaire a accéléré la concentration et le mûrissement des baies de manière spectaculaire, avançant la date des vendanges d'une bonne semaine. Seule ombre à ce tableau de maître : les quantités qui s'annoncent avec un déficit de 10 à 40% selon les secteurs et les cépages.

2009 dans les vignes

- *Un hiver classique*

L'automne et l'hiver ont été froids et classiques sans épisode météorologique notoire. Le débourrement de la vigne est dans les normes calendaires.

Côté précipitations, l'hiver est légèrement déficitaire par rapport aux normales saisonnières.

- *Le printemps pluvieux puis chaud*

Avril est heureusement pluvieux, permettant aux réserves en eau de se reconstituer presque normalement. A succédé le mois de mai, le plus chaud depuis l'enregistrement des températures, qui a permis à la vigne de poursuivre son développement sans encombre. On note, alors, une semaine d'avance sur le cycle végétatif.

La floraison est rapide promettant un mûrissement homogène.

.../...

- ***L'été est sec et en Août tout s'accélère***

Juin et juillet ont bénéficié de nuits fraîches, idéales pour l'équilibre futur de la vendange. Sur l'ensemble du Languedoc, la petite sortie de grappe se vérifie, présageant un déficit quantitatif de la vendange. Cette petite récolte est la résultante de la météo 2008, le bourgeon de la vendanges 2009 étant déjà embryonnaire l'année précédente.

Août, particulièrement chaud et sec, accélère rapidement le processus de maturité et de concentration. Mais contrairement à 2003, la canicule est plus tardive et a donc moins d'incidences sur les blocages de maturité qui restent très partiels. Pour preuve, la vigne garde un beau feuillage jusqu'aux vendanges.

Cet été chaud aura tendance à gommer l'étalement des vendanges, les secteurs traditionnellement tardifs étant également en avance. Il faudra être organisé dans les caves !

- ***Le temps des vendanges***

Les vendanges ont démarré avec une bonne semaine d'avance sur l'an dernier. C'est l'une des années les plus précoces en Languedoc.

Les premiers blancs rentrés confirment le déficit quantitatif attendu avec 10 et 40% de volume en moins selon les secteurs. On constate une belle maturité phénolique et une belle matière concentrée. Sur les vins de cépages, les Chardonnay et Sauvignon sont prometteurs.

Côté rouge, on peut noter l'excellente tenue des cépages traditionnels qui ont bien résisté aux fortes températures et au temps sec de l'été : Grenache, Carignan, Cinsault sont à leur aise ainsi que la Syrah et le Mourvèdre. Le Merlot et le Cabernet Sauvignon, déjà en cuve, ont une belle maturité phénolique.

**Dame nature a tout mis en œuvre pour que le millésime soit une grande réussite...
Rendez vous fin septembre pour un premier regard sur les vins.**

Contact presse CIVL et Inter'Oc

Marie Gaudel - Clair de Lune

Tel. 04 72 07 31 90

marie.gaudel@clairdelune.fr

Contact Inter'Oc

Linda Filone de Noisdens

Tél. 04 67 13 84 30

Contact CIVL

France Villeneuve

Tél. 04 68 90 38 30

Retrouver ces infos www.clairdelune.fr