



Le Grappilleur

« *Le meilleur vin n'est pas forcément le plus cher, mais celui que l'on partage.* » (Georges Brassens)



Echos de la Baronnie

Après une grande dégustation au succès affirmé et un chapitre de grande qualité, il nous faut songer au 25^{ème} anniversaire de la Baronnie ! Ce sera le 9 juin. Lisez donc bien votre agenda et venez nombreux à nos manifestations !



Bon anniversaire Lirac 70 bougies !

Lirac fête cette année ses 70 ans, l'occasion de vous présenter cette séduisante appellation septuagénaire. Sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard, Lirac est un petit village d'environ 1000 habitants, situé au milieu d'un triangle dont les sommets sont les villes d'Avignon, Orange et Uzès.

La vigne est présente à Lirac depuis plus de 2000 ans, à l'époque de l'occupation romaine, comme ce fut souvent le cas dans ces régions méditerranéennes. La production de vin a été favorisée par la proximité du port fluvial de Roquemaure qui, au 16^{ème}, était le point de départ de l'expédition des vins vers Paris, l'Angleterre ou la Hollande. En 1930 Lirac obtient pour son vignoble, l'Appellation d'Origine Contrôlée, puis quelques années plus tard, le 14 octobre 1947, le statut de Cru en AOC Côtes du Rhône, le premier à l'époque à produire des vins dans les trois couleurs : rouge, rosé et blanc.

Petite superficie, petit rendement, mais de grandes qualités, voilà comment l'on pourrait résumer ce vignoble de 750 hectares. La production est en moyenne de 24000 hectolitres par an, ce qui donne un rendement de 32 hectolitres par hectare soit, bien en dessous de la limite de l'appellation fixée à 41 hl/ha. 30% du vin AOC Lirac est produit par 5 caves coopératives, les 70% autres sont fournis par la cinquantaine de vigneron indépendants. Étonnant pour ce petit vignoble et il faut souligner que la moitié de sa production est exportée.

Comme beaucoup de vignobles des Côtes du Rhône méridionales, la couleur principale des vins produits est rouge à 85% ; les vins blancs augmentent régulièrement année après année pour se situer autour de 10%, au détriment des rosés (5%). Cette part de marché étant laissée principalement au vignoble voisin de Tavel grand spécialiste et plus grande appellation française de rosé !

A Lirac le climat est de type méditerranéen : énormément de soleil, une pluie abondante au printemps et plus rare ensuite, beaucoup de vent ... Ces trois

facteurs climatiques sont bons pour les raisins, qui arrivent à la période des vendanges, sains et bien mûrs.

Le cru Lirac possède 3 terroirs bien distincts. Des éboulis calcaires, sur des versants provenant de l'érosion des reliefs, qui donneront des vins frais, avec beaucoup de minéralité. Des terrasses d'alluvions du Rhône, avec du sable, des argiles et des galets roulés (des morceaux de pierre provenant des Alpes Suisses et transportées par le fleuve !); cela donnera des vins puissants, aromatiques et taniques. Des sols sableux, avec des graviers provenant des collines voisines, donneront des vins plus fins et très élégants

Tous ces terroirs, combinés avec les nombreux cépages autorisés dans l'appellation, donnent une palette très complexe des vins de l'appellation Lirac. Les cépages rouges sont le grenache noir, la syrah, le mourvèdre, le carignan, que l'on retrouvera plutôt sur les plateaux argileux et de galets pour produire des vins rouges structurés. Pour les rosés ce seront plutôt des grenaches, syrah et cinsault plantés sur des sols sablonneux. Les blancs seront de cépages grenache blanc, bourboulenc, clairette, roussanne, principalement situés sur des sols calcaires et arides, pour trouver de la minéralité et de la fraîcheur.

Pour fêter cet anniversaire, buvons encore cette année des vins de Lirac, rouges puissants et aromatiques, blancs fins et fruités, rosés parfumés... Euh non, pas de rosé pour moi merci... !



Production mondiale de vin

La production mondiale de vin 2017 est l'une des plus basses jamais enregistrées, elle est estimée à 246 millions d'hectolitres, soit un recul de 8,2 % par rapport à l'année 2016 (elle-même en recul de 5 % face à 2015). Cette baisse est l'une des plus importantes depuis plusieurs décennies. C'est la conséquence des aléas climatiques (gel, sécheresse) qui ont frappé les principaux pays producteurs européens, et les trois plus grands mondiaux (L'Italie, la France et l'Espagne).

Dans le monde, les Etats-Unis ont connu pour la deuxième année consécutive une production de vin élevée. En Amérique du Sud la tendance est aussi à la hausse par rapport à 2016. L'Afrique du Sud voit son niveau de production 2017 légèrement augmenter de 2%. En Australie, forte augmentation de production (+6 %) et ceci pour la troisième année consécutive. Quant à la

Nouvelle-Zélande la production 2017 a légèrement baissé (-9 %). Reste le mystère Chinois, dont les chiffres de 2017 n'ont pas encore été publiés à ce jour.

Liste des 10 plus gros producteurs de vin en 2017 :
1/Italie : 50,9 Miohl. 2/France : 45,2 Miohl.
3/Espagne : 39,3 Miohl. 4/Etats-Unis : 23,6 Miohl.
5/Australie : 13,1 Miohl. 6/Argentine : 9,4 Miohl.
7/Chine: 11,4 Miohl (2016). 8/Afrique du Sud : 10,5 Miohl.
9/Chili : 10,1 Miohl. 10/Allemagne : 9,0 Miohl.

Le vignoble mondial

C'est actuellement 7,5 millions d'ha ! A noter que cinq pays représentent 50 % du vignoble mondial : L'Espagne (13 %), La Chine (11 %), La France (11 %), l'Italie (9 %), la Turquie (6 %).

Mais il faut quand même signaler, que ces vignobles, sont à la fois destinés à la production de raisins pour le vin, mais aussi aux raisins de table et laux raisins secs. Pour information, Le raisin de table est le troisième fruit le plus consommé au monde et, en Chine par exemple, il représente encore 80 % de la production, le reste étant partagé entre la production de vins et de raisins secs. Le vignoble chinois poursuit sa forte progression et devient maintenant le deuxième vignoble mondial

On constate, une stabilisation du vignoble mondial à 7,5 millions d'ha, en revanche la superficie viticole chinoise poursuit sa progression (+ 16 800 ha). La taille du vignoble diminue en Turquie (-17 000 ha) et au Portugal (- 9 000 ha). En Europe seul le vignoble italien augmente de 8 200 ha, mais l'Espagne reste largement en tête pour les surfaces cultivées.

Les 10 plus grands vignobles mondiaux : 1/Espagne : 975 Mha (millier d'ha). 2/Chine : 847 Mha. 3/France : 785 Mha. 4/Italie : 690 Mha. 5/Turquie : 480 Mha. 6/Etats-Unis : 443 Mha. 7/Argentine : 224 Mha. 8/Chili : 214 Mha. 9/Portugal : 195 Mha. 10/Roumanie : 191 Mha

La consommation mondiale de vin

242 millions d'hectolitres de vin ont été consommés en 2016. Le premier consommateur mondial reste en volume les Etats-Unis avec 31,8 Million d'hl de vin consommé. Par contre les Etats-Unis ne sont que 16^{ème} au classement des plus gros consommateurs (nombre de litres par personne). Les pays consommateurs qui suivent sont la France (27,0 Millions d'hl), l'Italie (22,5 Millions d'hl), l'Allemagne (20,2 Millions d'hl) et la Chine (17,3 Millions d'hl).

Les 10 plus gros consommateurs de vin dans le monde en 2016 (litres / personnes) sont : 1/Portugal : 54,0 l/pers. 2/France : 51,8 l/pers. 3/Italie : 41,5 l/pers. 4/Suède : 41,0 l/pers. 5/Suisse : 40,3 l/pers. (enfin on voit apparaître la Suisse dans une statistique !). 6/Belgique : 31,6 l/pers. 7/Argentine : 31,6 l/pers. 8/Allemagne : 29,3 l/pers. 9/Australie : 27,0 l/pers. 10/Espagne : 25,4 l/pers.

Le millésime 2017 en Côtes du Rhône

Si l'on devait le résumer en une phrase, le millésime 2017, ce serait : Peu de volume, mais de grande qualité ! En effet beaucoup de facteurs climatiques ont influencé le cycle de la vigne de cette année 2017. Tout d'abord l'hiver a été assez doux, et les températures élevées des mois de février et mars ont provoqué un débourrement très précoce de la vigne. Par la suite quelques périodes de froid sont venues perturber les plants. Dans certaines régions cela a même provoqué de la coulure (surtout sur les grenaches), ou un ralentissement de la floraison, et le gel a parfois frappé certains vignobles.

Dès le mois de mai, les températures sont remontées au-delà des normes saisonnières, la vigne a dès lors poussé très rapidement. Les températures ont continué à monter pour atteindre des valeurs caniculaires et durant le mois de juin cela a provoqué de violents orages de pluie et parfois de grêle. La fin de l'été a été ensoleillée et très sèche ; cela a favorisé la maturation des raisins, mais en règle général les baies sont restées petites et avec peu de grappes par cep.

Les vendanges ont donc commencé cette année avec quinze jours d'avance par rapport à 2016 et ce sont les plus précoces de la décennie. En effet, les vignobles méridionaux ont commencé la récolte de cépages blancs à la mi-août, suivis par les cépages rouges fin août-début septembre, alors que dans la partie septentrionale les vendanges ont démarré début septembre.

Dans tous les cas l'état sanitaire du vignoble était optimal, du fait de la faible charge en raisins, beaucoup de soleil et presque pas de pluie avant les vendanges. Côté quantité, ce seront de petits volumes cette année, environ 30% de moins que l'année précédente. Mais par contre la qualité sera au rendez-vous. Il y a un bon équilibre degrés, acidité.

Premières informations ... Les vins blancs, en général les grappes avaient de petites baies avec beaucoup de pellicule, donc plus de couleur et d'arômes ; nous avons déjà des saveurs très florales, et des notes d'agrumes. Pour les vins rouges, on notera beaucoup de couleur, avec une robe très sombre, noire bleutée avec des reflets violacés. De la concentration avec de petites grappes et de petites baies aux peaux épaisses et aux rafles bien mûres, ce qui laisse présager un beau potentiel de garde. Les vins seront équilibrés avec une bonne acidité et des degrés d'alcool raisonnables. Ils sont déjà très parfumés, avec des arômes de violette, de réglisse, de fruits noirs.

Pour ce millésime 2017, la qualité est au rendez-vous du nord au sud de la vallée du Rhône. Les volumes étant inhabituellement bas, on les appréciera encore plus s'ils se font désirer... On se réjouit déjà de goûter des vins qui semblent tellement prometteurs.

Votre rédacteur, François Sannié

sanniefraancois@gmail.com

www.baronnie-suisse.ch

