

# Trop de pluie pour les liquoreux

Les pluies arrivées en fin de saison ont compliqué la récolte de ces vins tardifs.

**L**a récolte des liquoreux n'a pas été un long fleuve tranquille. Dans le Bordelais, les premières tries ont débuté autour du 20 septembre alors que les conditions météo étaient encore favorables. Les raisins présentaient de bons équilibres avec 18 à 20° potentiels et des pH de 3,50 à 3,60. « Ces premières tries étaient franches, avec de belles notes fruitées d'agrumes confits, d'abricot et de coing. Elles ont fermenté très vite et il y a eu peu de combinaisons au mutage », détaille Marie-Laurence Porte, œnologue chez Enosens Cadillac.

**« Depuis quinze jours, les pluies sont incessantes »**

Habituellement, ces tries sont dites « de nettoyage ». Une fois n'est pas coutume, elles ont produit du volume. Une chance car, par la suite, les choses se sont gâtées. La pourriture aigre s'est développée « à cause d'attaques d'eudémis et peut-être aussi de D. suzukii », indique l'œnologue.

Les vigneron ont dû trier davantage. « Certains ont perdu près de 30 % de volume. Les fermentations des deuxièmes tries se sont déroulées sans encombre mais avec un peu plus de combinaison : il a fallu ajouter entre 20 et 25 g/hl de SO<sub>2</sub> au mutage pour arriver à 45 mg/l de libre après l'opération. On a un peu plus de volatile : 0,40 g/l en moyenne contre 0,20 à 0,30 g/l pour les premières, mais les vins restent nets », poursuit Marie-Laurence Porte. Ensuite, l'état sanitaire n'a pas cessé de se dégrader. « Depuis quinze jours, les pluies sont incessantes », note l'œnologue début novembre. Résultat : les dernières tries sont marquées par des notes de champignon. Des collages seront nécessaires pour les gommer. La teneur en acidité volatile a grimpé à 0,70 et 0,80 g/l. « On

risque de s'approcher de 1,22 très rapidement », déplore Marie-Laurence Porte. Les degrés ont aussi chuté. « Jusqu'à la semaine dernière, on rentrait des raisins entre 22 et 24°. Ceux des dernières tries se sont effondrés à 15° ».

**En Alsace, les conditions météo n'ont pas non plus été propices aux liquoreux.** « Depuis le 22 septembre, nous avons eu seulement huit jours sans précipitations. Nous avons accusé un gros épisode pluvieux le week-end du 19 octobre. Depuis, l'état sanitaire se dégrade et les degrés stagnent. Les baies restent humides et gonflées. Il faudrait quinze jours de temps sec pour qu'on puisse récolter les raisins qui sont encore dehors », note Bruno Guillet, du laboratoire Gresser, à Andlau, dans le Bas-Rhin. Mais au 4 novembre, les prévisions n'étaient

pas très optimistes. Dans le Val de Loire, les viticulteurs qui élaborent des liquoreux ont tout récolté rapidement. « La météo s'est dégradée à partir de mi-septembre. Les tries ont démarré autour du 10 octobre et se sont terminées vers le 25 octobre », indique Christophe Marchais, de MC2 Œnologie. Les raisins présentaient de 16 à 20° potentiels pour des pH de 3,10 à 3,20. Les fermentations se sont déroulées sans encombre. Et le 5 novembre, beaucoup de cuvées étaient terminées et mutées. « C'est un millésime correct pour les liquoreux, avec du fruité et de la fraîcheur en bouche. Sur une échelle de 1 à 10, je leur donne une note de 6 à 7. Les vins présentent des notes d'abricot sec et de noix », précise Christophe Marchais. Une bonne nouvelle.

CHRISTELLE STEF

LA MÉTÉO automnale est venue bousculer la récolte tardive des liquoreux. © C. WATIER



## Des malos parties comme des fusées

**D**ans le Bordelais, les malos sont parties très vite. « En rouge, beaucoup se sont faites sous marc ou juste après l'écoulage. Mais cela n'a pas posé de problème », note Marie-Laurence Porte, d'Enosens Cadillac. Dans l'Hérault, elles se sont enclenchées trop facilement. « En rouge, des malos sont parties sous marc. Sur des blancs et des rosés non sulfités, elles ont démarré avant l'ensemencement en bactéries. Même sur des moûts où traditionnellement les vigneron

ne font pas la malo, ça part quand même », rapporte Laurent Vial, de l'ICV. En cause : une forte pression microbienne. L'ICV appelle donc à la vigilance. « On invite les vigneron à être très conquérants sur l'hygiène, à centrifuger les rouges en fin de fermentation pour éviter le risque de Brettis et à réaliser des contrôles microbiologiques. » Dans les Côtes du Rhône, tout roule. « On a eu moins de malos précoces cette année », note Olivier Roustang, de Rhône Œnologie.

## Une coop inondée dans le Biterrois

**P**lus de 300 mm de pluie en 24 heures ! C'est un déluge qui s'est abattu sur le Biterrois les 23 et 24 octobre. À Villeneuve-lès-Béziers, le canal du Midi a débordé provoquant des dégâts dans la cave coopérative. « Nous avons eu 80 cm d'eau dans la cave et trois pompes qui ont pris l'eau. Cette eau limoneuse a également détérioré des palettes de vins conditionnés pour le caveau. Les cartons et les étiquettes sont mouillés et tâchés.

Ces produits sont invendables », déplore Marc Robert, le président de la coop Cers-Portiragnes-Villeneuve. Le 24 après-midi, une vingtaine d'adhérents sont venus prêter main-forte pour pomper l'eau et nettoyer. Au vignoble, les dégâts sont limités. « Quelques ravines se sont formées dans les coteaux, il y aura du travail à la minipelle. Mais nous avons surtout des vignes de plaine qui, si elles ont été inondées, vont profiter de cet apport de limon. »