

Vendanges Côtes d'Auvergne AOC 2013

Vendanges tardives après un printemps frais et pluvieux



En Auvergne comme Sur l'ensemble de la France, les vendanges 2013 ont 2 à 4 semaines de retard par rapport aux dernières années après le printemps 2013 remarquablement frais et pluvieux.

Vendangé en octobre, le millésime 2013 a été tardif suite à un hiver long qui a différé le démarrage de la vigne. Cette situation, usuelle avant les années 90, est plus rare aujourd'hui, en raison du réchauffement climatique.

Cette maturation tardive a donné des raisins plus équilibrés, moins riches en alcool, et plus frais qu'en récolte précoce.

Les viticulteurs semblent jouer de malchance. Après une cuvée 2012 historiquement faible, les vendanges ne s'annoncent guère sous de bons auspices cette année. Les vignobles ont été durement éprouvés par une mauvaise météo, froide et pluvieuse au printemps, puis ponctuée de grêle cet été. Les vendanges ont donc plusieurs semaines de retard.

Un hiver long et frisquet, de la grêle en été mi Aout : Les vignobles d'Auvergne ont souffert. Certaines parcelles ont été détruites de 30 à 90 %. Les

quantités seront moins importantes mais les viticulteurs estiment que la qualité sera bien au rendez-vous pour le cru 2013.

Bonne surprise au niveau de l'état sanitaire (pas de botrytis), la vendange s'est très bien maintenue jusqu'à la fin.

Les 10 jours de chaleur et de soleil début octobre ont permis d'avancer sur des niveaux de maturité satisfaisantes et
Continuer à affiner les peaux.

Les quantités seront moins importantes mais les viticulteurs estiment que la qualité sera bien au rendez-vous pour le cru 2013



Malgré le retard de 15 jours pour les vendanges et la grêle du 15 août qui a abîmé une bonne partie du raisin, il y a tout de même une bonne qualité du raisin qui sera fruité et friand même si la quantité sera petite la qualité sera présente et réservera un beau millésime en perspective.

En bouche, les raisins restent sucrés et les tanins sont souples et élégants. Les grappes étaient toujours très saines
Et se sont éraflées sans problème.

Encore une fois la qualité sera au rendez vous, les degrés sont là et les arômes assez intéressants : groseille, fraise pour les rouges, agrumes pour les rosé et poire pour les blancs. Cependant, la quantité pêche encore. Les rendements seront de l'ordre de 30 hl/ha

La qualité du millésime est, également, liée, d'une part, à un bel été chaud et ensoleillé, et, d'autre part, à une petite récolte. Par conséquent, les vins blancs sont bien équilibrés, riches et tendus ; les vins rouges jouissent d'un fort potentiel de couleur et de structure.

Je comparerais 2013 au millésime 2010...