

ÉTAT DU VIGNOBLE AU 1^{er} SEPTEMBRE 2010

L'hiver a été humide et froid dans l'ensemble des vignobles, hormis dans les régions méditerranéennes. Les températures basses et la forte pluviosité se sont prolongées jusqu'au début de l'été. Malgré l'amélioration estivale, le retard de maturité, début septembre, reste de une à deux semaines par rapport à 2009 selon les vignobles, ce qui devrait faire de 2010 une année légèrement tardive, avec des phénomènes d'hétérogénéité de maturation entre parcelles, voire au sein de celles-ci.

Après une belle sortie de grappes, la floraison s'est déroulée tardivement, jusqu'au début juillet dans les vignobles septentrionaux. Les conditions de froid, d'humidité et parfois de vent qui ont accompagné la fleur ont favorisé la coulure et le millerandage dans de nombreux vignobles, mais de manière très hétérogène selon les parcelles. De plus, divers accidents ont affecté plusieurs vignobles, conduisant à d'importantes pertes locales, notamment dans le Var.

Les conditions climatiques printanières ont limité la pression de tordeuses mais favorisé la pression fongique, avec des foyers de mildiou et d'oïdium et, localement, de black rot. La hausse des températures au cours du mois de juillet a cependant permis de maîtriser ces foyers. Dans certains vignobles, du fait des pluies d'août, l'état sanitaire de la vendange continue de nécessiter une certaine vigilance, des foyers de pourriture grise ayant été décelés. A l'inverse, le vignoble de Midi-Pyrénées a souffert d'un été particulièrement sec, occasionnant des dégâts de grillure. Ces problèmes restent cependant limités et l'état sanitaire du vignoble est globalement bon. La qualité du millésime s'annonce satisfaisante, avec un bon niveau d'acidité, favorisant le potentiel de garde des vins.

Début septembre, la récolte attendue reste légèrement supérieure à celle de 2009, mais toujours inférieure à la récolte moyenne des années antérieures. Les prévisions de début septembre anticipent un niveau de récolte de 47,3 Mhl dont 22,5 Mhl en AOP, 17,0 Mhl en autres vins (dont IGP et vins sans IG) et 7,8 Mhl en vins aptes à la production de Cognac et d'Armagnac.