

Vins d'Alsace 2002

"Après les incertitudes de la récolte, la satisfaction d'un bon millésime"

Contrairement à l'hiver précédent, l'hiver 2001/2002 a été assez rigoureux, les sols restant gelés durant tout le mois de janvier. Du fait de l'enchaînement de périodes tantôt ensoleillées et tantôt pluvieuses au cours du printemps, le cycle végétatif a démarré assez lentement. Après un débourrement régulier en avril, la vigne a poursuivi normalement sa croissance. La floraison très groupée et homogène sur l'ensemble du vignoble, grâce à des températures favorables au mois de juin, a entraîné une évidente précocité du millésime ainsi qu'une charge potentielle supérieure à celle de l'année précédente.

Durant l'été, l'ensemble du vignoble a connu une alternance de périodes de temps très chaud et plus humide. Les contrôles de maturité réalisés de fin août à mi-septembre ont cependant confirmé la relative précocité avec une évolution de la maturation comparable à celle du millésime précédent. Compte tenu des perspectives de récolte en volume, les professionnels ont été nombreux à recourir aux pratiques d'éclaircissage.

Les dates d'ouverture des vendanges ont été fixées :

- Le 16 septembre pour l'appellation Crémant d'Alsace
- Le 30 septembre pour les appellations Alsace et Alsace Grand Cru, avec la possibilité pour chaque lieu-dit Grand Cru de fixer une date ultérieure
- Le 14 octobre pour les mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles

mais la plupart des producteurs ont préféré différer le début de leur récolte de vins tranquilles pour bénéficier du retour du soleil début octobre.

La vendange se présentait sous un aspect favorable côté maturité mais laissait en effet présager quelques écueils liés à la fragilité des grappes et à leur sensibilité à l'altération en raison des caprices de la météorologie durant la maturation. Malgré un état sanitaire hétérogène selon les secteurs, les tris et le savoir-faire des viticulteurs ont généralement permis d'aboutir à une récolte de bonne maturité. L'anticipation face aux évolutions de la météo et la maîtrise de la technique en cave ont été, plus que jamais, des facteurs déterminants.

Du point de vue qualitatif, les professionnels sont très satisfaits des Riesling, qui présentent de très beaux équilibres alcool/acidité laissant présager de grands potentiels de garde. Les Sylvaner sont bien marqués par la fraîcheur, et les Pinots Noirs très fruités. Les dates de récoltes pour les Muscats, Tokay Pinot Gris et Gewurztraminer ont été déterminantes pour la qualité des vins.

Le volume global de récolte s'élève à 1 223 000 hl, comprenant un peu plus de 1 013 000 hl pour l'AOC Alsace, 165 000 hl pour l'AOC Crémant d'Alsace et 44 000 hl pour l'AOC Alsace Grand Cru. La production de Vendanges Tardives (10 000 hl) et de Sélections de Grains Nobles (2 000 hl) a été légèrement inférieure à celle de l'année précédente.

Sur le plan commercial, les ventes de vins d'Alsace tous marchés et toutes appellations confondus au cours de l'année 2002 se sont élevées à 1 147 000 hl ; en léger retrait de 1,8 % en volume par rapport à 2001, elles restent bien orientées en valeur.