

Vins d'Alsace

2003 : un millésime « extra-ordinaire »

Par suite d'un été caniculaire, ce millésime restera dans les annales des Vins d'Alsace comme un millésime d'une précocité extraordinaire, au sens propre du terme. Il faut en effet remonter à l'an 1540 pour retrouver des conditions comparables !

Revenons sur le déroulement de cette année. On pourrait avoir tendance à oublier que c'est la nature qui finalement décide de la qualité d'un millésime. En 2003, elle s'est largement plu à nous le rappeler. Contrairement à la tendance de ces dernières années, l'hiver 2002/2003 a été rigoureux, avec deux longues périodes de gel en janvier et février. En mars, les températures clémentes ont permis un débourrement précoce au début du mois d'avril. L'hiver se manifesta encore durant cette période avec des gelées printanières qui ont causé des dégâts dans les parcelles les plus précoces. Les températures exceptionnelles enregistrées durant les mois de mai et de juin ont entraîné une avance de trois semaines à la floraison, qui s'est déroulée de manière très homogène vers le 3 juin.

L'été a été particulièrement chaud et sec. Les précipitations ont été très faibles voire inexistantes, obligeant les vignes à recourir aux réserves hydriques en profondeur, ce qui a pu poser des problèmes de blocage de maturité sur les terrains légers. Quelques secteurs du vignoble ont également subi des orages de grêle occasionnant de sérieux dégâts. Au cours du mois d'août, les températures ont même dépassé les 40°C pendant près de 15 jours ! Tous ces facteurs ont bien entendu contribué à réviser à la baisse les volumes prévisibles de récolte et surtout renforcé l'avance de maturité.

Les vendanges ont débuté :

- le 25 août pour l'appellation Crémant d'Alsace
- le 8 septembre pour les appellations Alsace et Alsace Grand Cru
- le 15 septembre pour les mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

D'un point de vue qualitatif, il faut noter l'excellente qualité sanitaire de la vendange entretenue par la sécheresse inhabituelle de l'été, qui a bridé les maladies cryptogamiques dans leur développement. La faible acidité des moûts a justifié cette année l'autorisation d'acidification, accordée à titre exceptionnel par l'Union Européenne. Malgré les incertitudes liées aux maturités inégales et aux difficultés de vinification, ce millésime nous réserve de belles surprises. Les Sylvaner et les Muscat d'Alsace en font partie, avec des caractères de raisins mûrs. Les Pinot Blanc et Auxerrois, dont l'acidité a chuté très rapidement, ont été récoltés très vite en Août. Les Riesling ont bénéficié des petites pluies du début du mois de septembre, ce qui a leur a permis de passer le cap du blocage de maturité rencontré ici et là sur les terrains légers. Les vins de ce cépage resteront les grandes réussites du millésime. Les Tokay Pinot Gris et les Gewurztraminer sont riches avec des acidités basses. Les Pinot Noir ont largement profité du climat exceptionnel et présentent tous des couleurs exceptionnelles.

Le volume global de récolte s'élève à 1 004 000 hl en baisse de 18 % par rapport à l'année précédente. Ce volume comprend 822 900 hl (- 19 %) pour l'AOC Alsace, 40 500 hl (- 8 %) pour l'AOC Alsace Grand Cru et 140 000 hl (-15 %) pour l'AOC Crémant d'Alsace. Si la production de Vendanges Tardives (15 400 hl) est en légère progression, l'excellence de l'état sanitaire a considérablement limité la possibilité d'élaborer des Sélections de Grains Nobles (1 000 hl).

Du côté des marchés, l'année 2003 s'est achevée sur une baisse de 2,9 % des volumes commercialisés par rapport à 2002. Compte tenu du niveau relativement faible de la récolte 2003, les grands équilibres restent par conséquent assurés.