

Vendanges 2005 : des vins de grande expression et un millésime de garde !

La récolte en Alsace s'est achevée en décembre avec les dernières « Vendanges Tardives ». Il est donc temps de porter une première appréciation sur le millésime 2005.

Revenons tout d'abord sur le déroulement de l'année : l'hiver fut assez classique avec de fortes gelées en décembre 2004 et en janvier 2005, et beaucoup de neige en montagne. On a cependant continué à enregistrer un déficit de pluviométrie sur l'Alsace, avec seulement 150 mm entre novembre 2004 et mars 2005. Un mois d'avril doux et pluvieux favorisa le débourrement. Fin mai, le début de la floraison coïncidait avec des températures très élevées puisqu'elles ont frôlé alors les 30°C. Entre mi juin et fin juillet, le climat très chaud a assuré une très belle croissance de la vigne. Nombreux ont été les professionnels à réaliser des vendanges en vert dans la perspective de maîtriser les rendements. Si la première partie du mois d'août fut agréable, la deuxième en revanche a été plus contrastée avec des températures assez faibles pour la saison. Cela a néanmoins permis de préserver un taux d'acidité très intéressant. Le grand beau temps est revenu fin août entraînant une progression très importante de la maturation tout en maintenant un très bon état sanitaire.

Le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace, tenant compte des différences de précocité entre cépages, a fixé les dates d'ouverture des vendanges 2005, au 7 septembre pour l'AOC Crémant d'Alsace et au 22 septembre pour l'AOC Alsace et l'AOC Alsace Grand Cru.

Pour optimiser la qualité des produits et répondre à une situation conjoncturelle plus difficile sur nos marchés, les professionnels ont décidé de limiter les rendements en ne sollicitant pas les Plafonds Limite de Classement (PLC) des AOC Alsace et Alsace Grand Cru et d'abaisser à + 1,5° la possibilité d'enrichissement des moûts.

D'un point de vue qualitatif, il faut noter l'excellente maturité des raisins, ainsi qu'une acidité majoritairement construite autour de l'acide tartrique. Du fait de l'importance des pluies enregistrées début octobre, l'état sanitaire de la vendange a suscité quelques inquiétudes, accélérant la rentrée des raisins les plus fragiles. Si les Crémants s'annoncent frais et très fruités, le Riesling affiche des résultats contrastés selon les secteurs, avec ça et là des blocages de maturité sur les sols légers et une évolution très rapide de l'état sanitaire. Les Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Noir et Pinot Gris, ainsi que le Muscat d'Alsace sont très bien équilibrés et très fruités. Le Gewurztraminer laisse espérer des vins très aromatiques. Le choix de la date de vendanges et l'attention portée aux vinifications auront été cette année capitales. La très belle arrière saison entre le 6 et le 20 octobre (faibles pluies, brouillards le matin et soleil l'après-midi), a permis le développement de la pourriture noble, permettant l'élaboration de magnifiques Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

D'un point de vue quantitatif, la production globale est de 1 155 000 hl (- 8,6 % par rapport à 2004), comprenant 274 000 hl de vins à AOC Crémant d'Alsace et 881 000 hl de vins tranquilles (AOC Alsace et Alsace Grand Cru).

Service de presse : VFC Relations Publiques

Contacts : Laurie Lacroix & Elise Amiet
14 rue Carnot 92309 Levallois-Perret Cedex
BP11217
E-mails : llacroix@vfc.fr & eamiet@vfc.fr
Tél. : 01 47 57 67 77 – Fax : 01 47 57 30 03

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace

Contacts : Yvelise Sciard
12 avenue de la Foire aux Vins – 68012 Colmar Cedex
E-mail : civa@civa.fr – <http://www.vinsalsace.com>
Tél. : 03 89 20 16 20 – Fax : 03 89 20 16 30