



DR

**A**u 25 août, les trois quarts des vignes étaient vendangés, avant de terminer par les cépages plus tardifs. Pour les rouges à haut potentiel qualitatif, *"la maturité phénolique n'est pas encore atteinte"*, note l'ICV de Nîmes. Selon l'institut, les poids des baies stagnent ou diminuent sur les parcelles observées, particulièrement sur merlot et syrah, moins sur grenache et cabernet sauvignon. Sur tous les cépages rouges, *"les degrés potentiels progressent"*, dont certains grenache et syrah au-delà des 14 degrés. Le potentiel acide reste *"correct"*, mais l'acidité totale diminue, à niveaux d'équilibre sucres/acides équivalents à ceux de 2019.

La tendance générale étant marquée par une dizaine de jours d'avance, les récoltes se sont accélérées après l'épisode de pluie, sans compter les degrés *"qui décollent toujours très vite"*, observe Anne Sandré, responsable du pôle vi-

ticulture à la Chambre d'agriculture. L'hétérogénéité aura marqué ces vendanges, selon les zones épargnées par le gel, et les autres qui ont plus souffert sur cépages précoces. Alors que le mildiou a été mieux maîtrisé qu'en 2018, certaines zones attendent de jolis volumes et des premiers retours plus qualitatifs, comme en Costières, dans le Sommiérois ou en Sable de Camargue.

### **Belles acidités et rendements plus élevés dans les sables**

Au vignoble des vins Sable de Camargue, les vendanges prenaient fin le 10 septembre. Ne restait que le cinsault. *"On poursuit sur des récoltes très précoces"*, indique Laëtitia Carbonell, directrice des sites aux Grands domaines du littoral (1 700 ha). Ayant souffert de la chaleur, les merlot, mûrs avant les chardonnay, ont atteint les 12,5 degrés requis en gris, pour une récolte le 17 août. *"C'est important d'avoir des degrés naturels bien mûrs pour les rosés"*, note la directrice, qui observe une particularité propre au cabernet sauvignon et cabernet franc, habituellement récoltés en fin de vendanges, alors qu'ils affichaient une maturité similaire aux grenache. *"Les cépages atlantiques s'adaptent de moins en moins à la sécheresse."* La première semaine de vendange a été ponctuée d'entrées maritimes, poussant à récolter *"à petit régime"* en raison des maturités hétérogènes. Le week-end du 20 août, le vent du nord a tout stabilisé. *"Le 24, tout était mûr. Le merlot a progressé en degrés, sans parler du cabernet, à plus de 13 degrés."* Les baies étaient globalement plus grosses, de 10 à 15 %.

Après la douche froide de 2019, le millésime 2020 s'annonce prometteur, malgré une petite déception sur cabernet. La pression mildiou et oïdium a été bien maîtrisée sur ces parcelles en AB, comme au Domaine royal de Jarras (430 ha), ou en conversion. Les jolis rendements en grenache, proche de l'IGP, et cinsault, laissent espérer plus de 30 000 hl au domaine, pour des rendements évalués à 70 hl/ha.

