



Millésime 2013 en Alsace : La petite récolte assure la bonne année !

Les professionnels n'oublieront pas de sitôt le millésime 2013 ! En effet, les conditions climatiques leur auront permis de montrer tout leur savoir-faire.

L'Alsace a connu un hiver et un printemps frais, mais surtout très humides. Ces conditions, qui ont perduré jusqu'au mois de juin, liées à des températures très basses enregistrées en mai, ont fortement retardé la floraison. Elle fut, de ce fait, très étalée et surtout irrégulière, entraînant ainsi des phénomènes de coulure et de millerandage. Dès le début de l'été, une baisse du volume de vendange et un retard de la récolte étaient prévisibles. Les mois de juillet et d'août furent marqués par de très fortes chaleurs provoquant par endroits des situations de stress hydrique. Les quelques pluies d'août permirent à la vigne de rattraper une partie de son retard. Les épisodes de grêles constatés autour de Colmar eurent heureusement des effets limités.

En septembre, les vignes présentaient un état sanitaire globalement satisfaisant. Les acidités très élevées au départ ont pu régresser tout en restant favorables à la vivacité des vins. Il faut souligner qu'au début des vendanges, la région a bénéficié de conditions climatiques pour une fois idéales : soleil, températures douces et fraîcheur nocturne.

Fixées comme chaque année à la lumière des contrôles de maturité, les dates de vendanges 2013 ont été les suivantes :

- Pour l'AOC Crémant d'Alsace, le 19 septembre.
- Pour l'AOC Alsace, le mercredi 30 septembre pour tous les cépages mais le 7 octobre pour les Riesling et Gewurztraminer.
- Pour les AOC Alsace Grands Crus, le 30 septembre pour tous les lieux dits et tous les cépages (sauf exceptions demandées par certaines Gestions Locales) mais le 7 octobre pour les Riesling et Gewurztraminer.
- Pour les mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles, le 14 octobre.

Malgré tout, les vendanges n'ont pas été simples ! Il a fallu les organiser en fonction des conditions météorologiques (épisode pluvieux début octobre), de l'évolution des maturités et de l'état sanitaire et ce, pour chaque parcelle, presque indépendamment du cépage.

Les Crémants d'Alsace font partie des grandes réussites de ce millésime, le Pinot Blanc étant le cépage principal de ces vins effervescents. Il a produit aussi d'excellents vins tranquilles, équilibrés et généreux en fruit. Les Pinot Gris et les Gewurztraminer sont particulièrement frais avec des degrés d'alcool maîtrisés et donc de beaux équilibres, tout-à-fait propices à une utilisation gastronomique. Les Pinot Noirs sont bien colorés avec de bons équilibres tanins /acidité. Les Sylvaner sont légers et croquants.

Si les Muscats sont bien typés, leur volume restera faible à cause de la coulure. Les conditions de récolte ont été plus difficiles pour les Riesling. Ceux-ci ont été récoltés plus tard et ont pu souffrir d'une météo pluvieuse. Heureusement, la maîtrise de la vigueur aura encore une fois été capitale pour assurer la qualité. Au final, des vins avec des notes de fruits mûrs et de fleurs blanches au nez, et en bouche de bonnes matières associées à des acidités très ciselées.

Compte tenu des conditions climatiques plus délicates constatées lors de la deuxième quinzaine d'octobre et des faibles rendements enregistrés en général, la production de Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles a été plus que limitée avec un volume total constaté de 3 817 hl (en baisse de plus de 60 % par rapport à 2012).

Ainsi la récolte 2013 affiche un volume, toutes AOC confondues, de 976 115 hl, en retrait de 12,9 % par rapport à 2012 et de 11 % par rapport à la moyenne des 5 récoltes précédentes. Il se répartit en 697 839 hl d'AOC Alsace (dont 32 245 hl de communales et lieux-dits), 38 026 hl d'AOC Alsace Grands Crus et de 240 250 hl d'AOC Crémant d'Alsace.

Au plan commercial, l'année 2013 s'est achevée avec un volume global commercialisé, toutes AOC et toutes destinations confondues, de 1 066 457 hl (142,2 millions de cols). Ce volume est en augmentation de 1,4 % par rapport à l'année précédente, tiré par les exportations qui ont progressé de 4,6% ; le marché français de son côté est resté stable.

Contact presse CIVA :

Aurélia KUHN

aurelia@civa.fr

Tel : (+33)3 89 20 16 20