

VENDANGES - LA CÔTE 2009

Que rêver de mieux ? Qualifier ce millésime d'exceptionnel ne suffit pas, tant le terme est usité. C'est bien plutôt comme du jamais vu que nous pouvons enregistrer dans nos mémoires cette magnifique récolte.

Quelles sont les raisons de cette euphorie ?

Comme dans toute production naturelle, la météorologie est la clef du succès. Ainsi les conditions chaudes et sèches de septembre, si elles ont asséché les rivières, ont fort bien convenu à l'équilibre de la vigne et des raisins dont elles avaient la charge.

Très tôt en août, la teneur en sucre s'est accumulée rapidement pour atteindre des moyennes très élevées dans tous les cépages. Dans les Chasselas les 80° Oechsle étaient chose courante, les Pinots ont dépassé les 100° Oechsle, rejoints par les Gamay qui s'exprimaient de manière remarquable.

Les baies se sont concentrées, sont restées charnues et indemnes de toute attaque de pourriture. Même les vignes grêlées ont pansé leurs plaies et comblé leur retard en portant très rapidement à maturité la moitié inférieure de récolte qui leur restait.

C'est le 22 septembre que les opérations de vendange ont sérieusement débuté à Nyon avec les Pinot qui titraient déjà les 100° Oechsle. Puis suivirent les Gamay les Chasselas.

Les vendangeurs en T-shirt n'ont pas eu de problème de planification, car le temps sec a permis de récolter pas à pas ces billes dorées ou rubis dans des conditions idéales.

Les Merlots, Cabernet Franc et Gamaret ont clos ce festival après une vingtaine de jours de récolte sans avoir rencontré la moindre goutte de pluie. De quoi faire rager le plus optimistes des prévisionnistes...

En vinification, d'aucuns craignent que le manque d'acidité soit un facteur limitatif quant à la garde de ce millésime. Qu'ils se rassurent, les valeurs sont bonnes et l'équilibre remarquable dans les premières approches dégustatives. Pour les rouges les couleurs seront rubis foncé et la structure pleine et charnue. La teneur en sucres élevée donnera des vins puissants aux tannins riches et soyeux.

Les récoltes sont conformes aux prévisions sur La Côte. La partie de la Région de Morges touchées le 23 juillet n'a pas eu d'influence sur les qualités au contraire la maturité était remarquable et les baies restantes fort concentrées. Par contre les volumes manquants sont de l'ordre 15 à 30% inférieures aux récoltes habituelles.

Le consommateur peut se réjouir de l'arrivée de ce millésime, qui comblera ses plus hautes attentes : il place résolument sous le signe de l'excellence les vins vaudois dans leur grande diversité des terroirs et des cépages.

Uvavins-Cave de la Côte
Gilles Cornut
079 212 25 61