

# Le millésime 2016 en Roussillon



# Le millésime 2016 en Roussillon



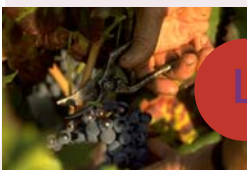
Les conditions climatiques



Le cycle végétatif



Le vignoble



La récolte



Économie et situation des marchés



Les vins

# Les conditions climatiques



## Le millésime 2016

Le millésime 2016 se caractérise par une pluviométrie très fortement déficitaire en plaine du Roussillon et dans la vallée de l'Agly et à un degré moindre, au Sud du département qui a bénéficié de pluies significatives en mai et juin.

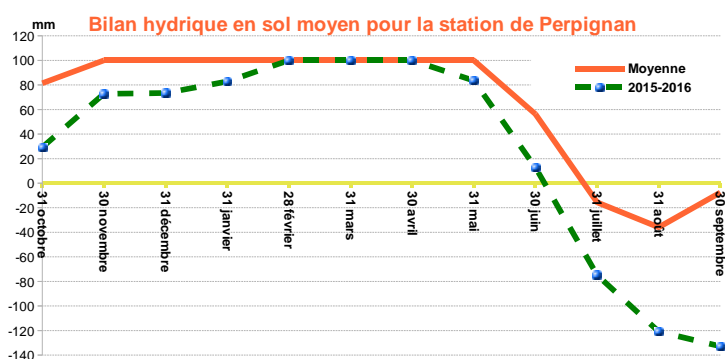
C'est la quatorzième campagne la plus sèche depuis le début des enregistrements météorologiques à Perpignan en 1851.

Les températures ont été généralement supérieures aux normales de 1,5 à 2°C, sauf pendant les mois de mars, avril et mai. L'année 2016, avec 16,6°C de température moyenne, est la quatrième année la plus chaude depuis 1851.

La durée d'insolation a été supérieure de 100 heures à la normale, en particulier pour les mois d'août et septembre.

Les mois de novembre, février et mai ont été très ventés, par contre les mois d'été ont été plutôt calmes. En février, la tramontane a dépassé les 125 km/h en rafales.

## Le bilan hydrique



Le bilan hydrique est établi pour un sol de 100 mm de réserve utile. En entrée on comptabilise les pluies jusqu'à remplissage de la réserve utile, et en sortie la consommation des plantes calculée en fonction de l'évapotranspiration potentielle et des coefficients culturaux.

La faiblesse des précipitations hivernales a retardé la reconstitution des réserves hydriques du sol jusqu'aux

pluies du mois de février. Le déficit pluviométrique et la demande en eau importante en mai et juin ont fait que le stade de stress hydrique a été atteint dès le début juillet. Les ETP élevés en juillet et août ont creusé le déficit qui a atteint des niveaux records : 40% de plus que l'année dernière.

## Un hiver chaud

Les températures moyennes ont été supérieures de 2°C aux normales saisonnières de novembre à février, sans aucun jour de gel.

Station de Perpignan	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars
Températures moyennes 2015-2016	15.9	14.4	10.7	10.4	10.8	11.1
Normales des températures moyennes	16.7	12.0	9.3	8,4	9,2	11,9

La pluviométrie a été inférieure de 43% aux normales saisonnières, en outre l'essentiel se concentre sur le mois de février, qui représente à lui seul près de la moitié des apports.

L'hiver 2015-2016 a été moyennement venteux, en février la vitesse maximale a dépassé 125 km/h à Perpignan, alors qu'on ne dénombre aucun jour de vent fort en décembre et 18 en février.

Climatologie du 1 <sup>er</sup> octobre au 31 mars à Perpignan	2015-2016	Moyenne
Température moyenne (°C)	12,2	11,3
Nombre de jours de gel	0	12,5
Pluviométrie (mm)	199.6	338

## Températures normales

### jusqu'au mois de juillet

En avril, mai et juin les températures ont été proches des normales puis supérieures aux normales de 1°C en juillet. La période a été plus fraîche dans la vallée de l'Agly.

Beaucoup de vent à noter aux mois d'avril et mai, avec 25 jours dépassant 60 km/h, puis juin et juillet ont été peu venteux. La tramontane a dépassé les 110 km/h en rafales le 1<sup>er</sup> mai.

La durée d'insolation a été voisine de la normale sur les quatre mois.

Après un mois de février pluvieux, la pluviométrie a été déficitaire chaque mois d'avril à juillet, à un degré moindre au sud du département.

## Août et septembre chauds et secs

Dans la poursuite du mois de juillet, les températures ont été supérieures aux moyennes en août et surtout en septembre, jusqu'à 3°C de plus que la normale.

Les précipitations ont été faibles en fin d'été dans tout le département.

Août et septembre ont été moyennement venteux, avec des rafales ne dépassant pas les 75 km/h.

L'insolation a été excédentaire de 110 heures sur les deux mois.

En 2016	avril	Moy.	mai	Moy.	juin	Moy.	juillet	Moy.	août	Moy.	septembre	Moy.
Perpignan	14.2	13,8	17	17.2	22.3	21.2	25.4	24.2	24.5	24,2	23.5	20.6
	40.7	51,9	30.9	50.6	8.8	28.3	14.5	17.3	9.6	28,6	17.5	40,9
Port Vendres	14	13.1	16.4	16.4	21.4	20.1	24.2	23.1	23.5	22.7	22.6	20.3
	44.3	40,4	34.8	46,1	30.4	30,0	3.4	16,0	3.2	34,2	30.6	55
St Paul de Fenouillet	12.6	13.1	15.4	16,7	20.6	21,3	23.5	23,7	23	23,8	21.7	19.2
	46	78.6	45.5	49.5	12	25,5	24.1	20,3	8.0	39,0	15.2	45,6
Vivès	13.6	13.7	16.4	17,3	21.1	21.5	24.7	23.9	24.2	23.7	23.2	20.2
	60.5	83.8	90	81.1	33.1	28.5	15.4	36.5	15.4	36.5	31.9	40.9

Températures moyennes en °C

Pluviométrie en mm

## Données météorologiques du 1<sup>er</sup> avril au 30 septembre 2016

	Perpignan		Port Vendres		St Paul de Fenouillet		Vivès	
	2016	Moy.	2016	Moy.	2016	Moy.	2016	Moy.
Températures actives du 1 <sup>er</sup> avril au 30 septembre en degrés-jours Base 10	2 040	1 816	1905	1 697	1 741	1 765	1 939	1 725
Pluviométrie du 1 <sup>er</sup> octobre au 30 septembre en mm	322	555	332	561	526	666	545	656
Insolation du 1 <sup>er</sup> avril au 30 septembre en heures	1 609	1489						

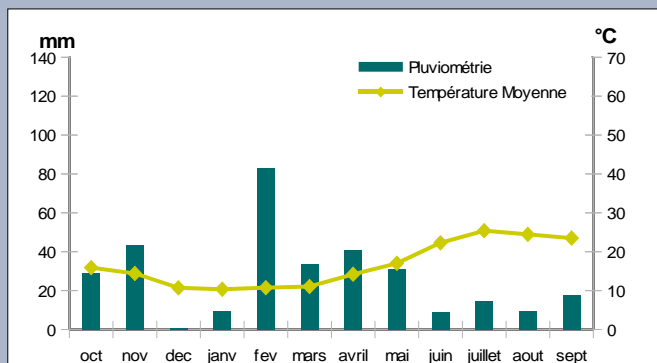
Source des données : Météo-France - FREDON LR - SRAL  
 Traitement : Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales

## Et ailleurs !

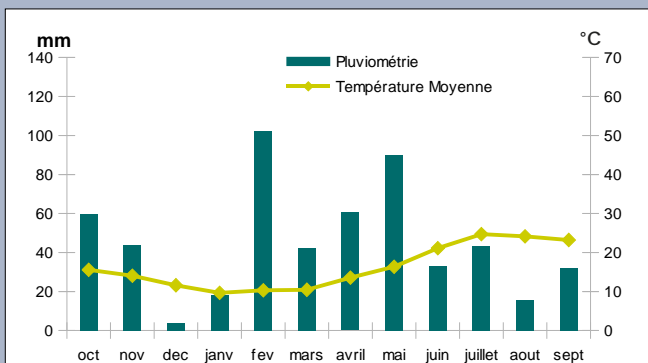
Dans toutes les régions, les températures ont été supérieures de 1°C à 1.5°C aux moyennes. L'insolation est excédentaire de 100 à 150 heures. La pluviométrie est excédentaire au printemps de 100 à 150 mm (en particulier en Bourgogne et en Alsace), sauf dans la vallée du Rhône, et le pourtour méditerranéen, qui sont en déficit. Plusieurs milliers d'hectares ont été gelés en Champagne, Bourgogne et Val de Loire, alors que la Charente a été sévèrement grêlée.

## Diagrammes ombrothermiques

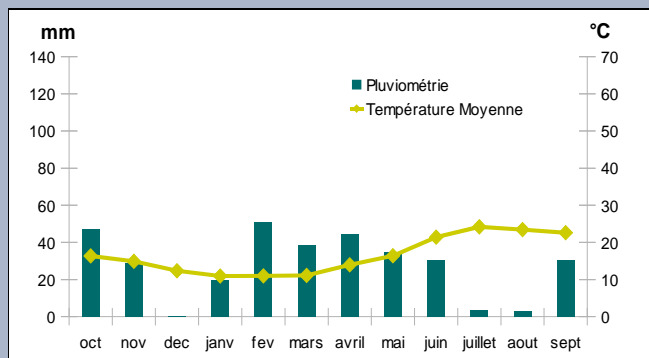
### ● PERPIGNAN



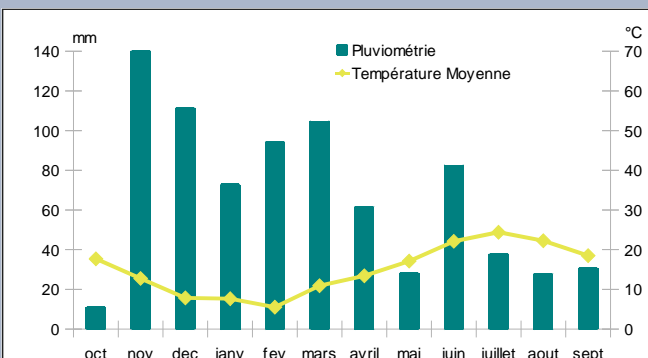
### ● VIVES



### ● PORT VENDRES



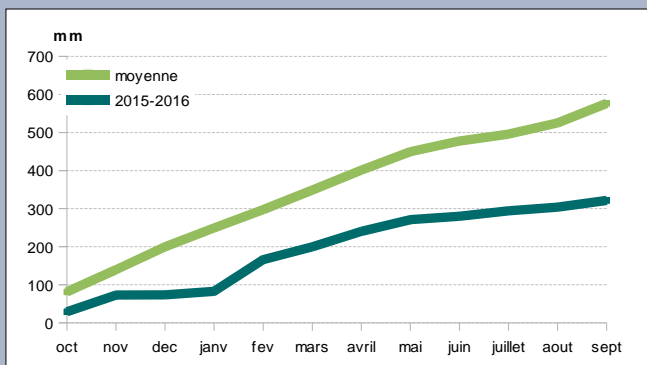
### ● SAINT PAUL DE FENOUILLET



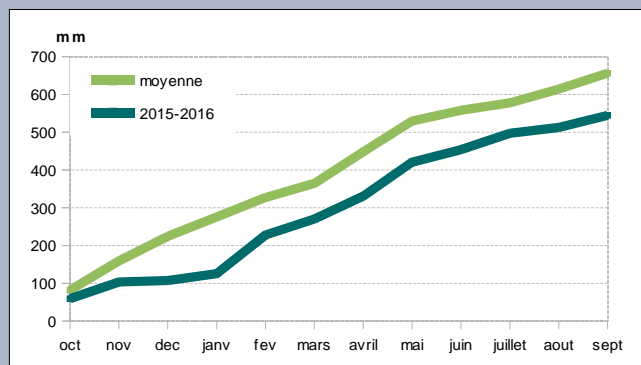
Source des données : Météo-France - FREDON LR - SRAL - Traitement : Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales

## Pluviométrie cumulée

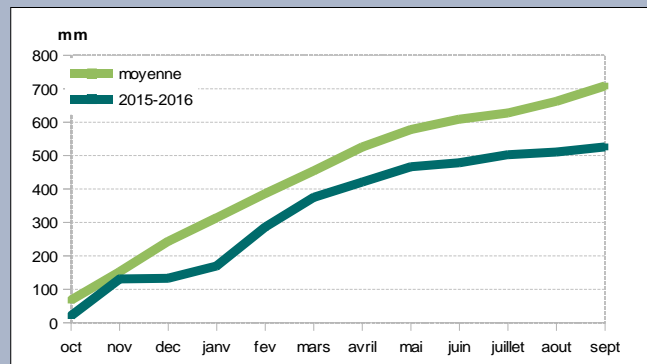
### ● PERPIGNAN



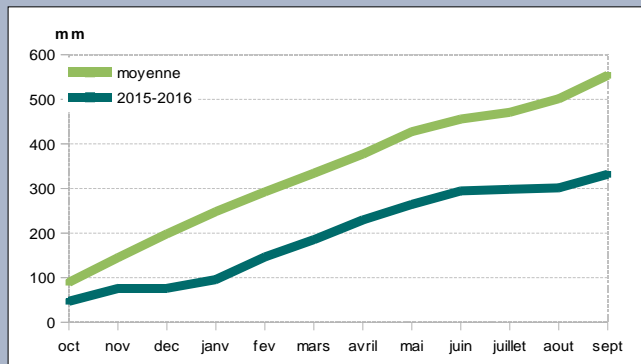
### ● VIVES



### ● SAINT PAUL DE FENOUILLET

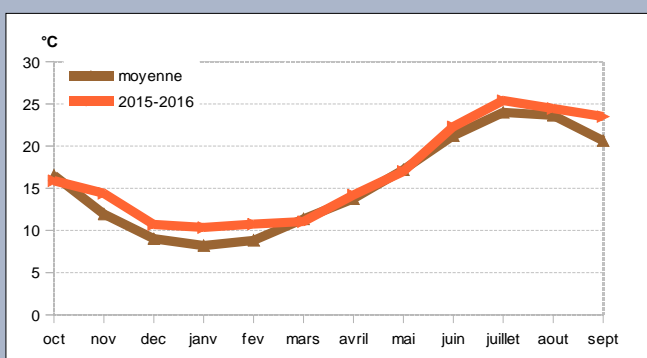


### ● PORT VENDRES

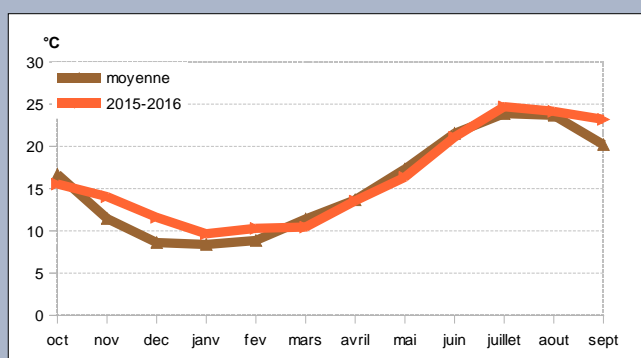


## Températures moyennes

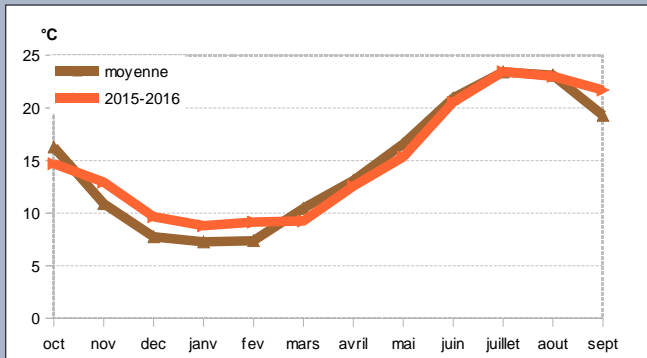
### ● PERPIGNAN



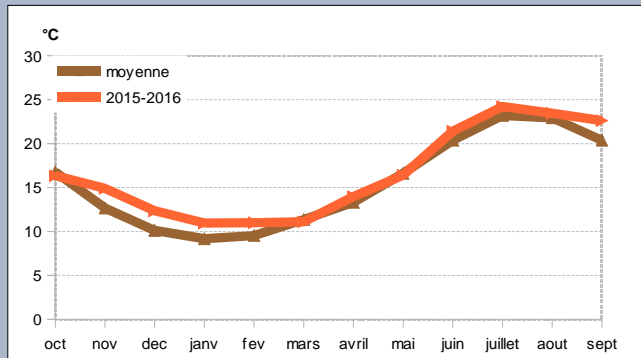
### ● VIVES



### ● SAINT PAUL DE FENOUILLET



### ● PORT VENDRES



Source des données : Météo-France - FREDON LR - SRAL - Traitement : Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales

# Le cycle végétatif



## **N** Un débourrement dans la moyenne

Le débourrement 2016 s'est déroulé avec 3 jours d'avance sur la moyenne des 10 dernières années. Il se situe autour du 25 mars 2016 comme les millésimes 2011 et 2014.

## **N** Une floraison longue et tardive

La floraison, elle a été retardée (en raison de températures relativement froides après le débourrement) : on observe ainsi une floraison parmi les plus tardives des dix dernières années. La floraison a été hétérogène et s'est passée dans de mauvaises conditions pour les cépages coulards : le grenache, le muscat d'Alexandrie et dans une moindre mesure le carignan. Les vieux grenaches et les parcelles ayant eu une mauvaise mise en réserve l'automne précédent sont les plus impactés.

## **N** L'équilibre charges/feuilles

La pousse de la vigne a été lente et hétérogène en début de saison. Des carences en azote précoces ont été observées. La mise en réserve de l'automne a été difficile (déficit hydrique en fin d'été et début d'automne 2015) et les faibles températures de début de saison ont ralenti la végétation. Elle a rattrapé ce retard dans les situations non carencées, mais dans certains cas les rameaux sont restés chétifs.

La charge du vignoble est assez bonne sur syrah et muscat petits grains, hétérogène sur grenache et muscat d'Alexandrie (coulure). Les équilibres seront très différents d'une situation à l'autre. Le millésime 2016 fut marqué en fin d'été par une forte sécheresse, avec un vent fort, chaud et sec. La vigne a beaucoup souffert perdant plus ou moins ses feuilles.

## **N** Caractéristiques de la vendange

Les faibles pluviométries automnale et hivernale n'ont pas permis une recharge suffisante des sols. Associé à cela, le niveau extrêmement bas de pluviométrie au printemps et en été, a fortement limité l'alimentation en eau et en éléments nutritifs (azote notamment), et a provoqué un stress sur la vigne.

Cépages	Débourrement (50% pointes vertes)	Floraison (50% fleurs ouvertes)
	Millésime 2016	
Muscat à petits grains	20/03	31/05
Muscat d'Alexandrie	28/03	03/06
Grenache	21/03	31/05
Macabeu	28/03	01/06
Carignan	25/03	01/06
Syrah	27/03	02/06
Mourvèdre	28/03	04/06
Merlot	30/03	03/06
Cabernet Sauvignon	05/04	08/06
Chardonnay	21/03	30/05

Des températures anormalement élevées au début du mois de septembre, le jour comme la nuit, accompagnées de journées de tramontane et d'une absence de pluie ont entraîné des niveaux de concentration exceptionnels et une brusque augmentation des degrés potentiels.

Au niveau de la récolte, on a pu constater une baisse du poids des baies, des rendements en jus faibles et de nombreuses grappes flétries.

Une récolte exceptionnellement faible et un vignoble qui a souffert. En règle générale, les viticulteurs du département déplorent des niveaux de rendement très largement en baisse en comparaison au millésime 2015. Des facteurs liés à la météorologie et à la forte coulure sur les grenaches et muscat en sont les causes.

La gestion des récoltes a été compliquée car plusieurs cépages étaient à récolter en même temps, mais les écarts et l'étalement entre les parcelles d'un même cépage ont permis de réussir la quasi-totalité des cuvées.



## **N** Le comportement des cépages

### ● Muscat à petits grains

La sortie était très faible due à une forte coulure. Les conditions de l'année, chaudes en juillet et août, ont permis d'avoir une faible pression sur les maladies notamment oïdium et eudémis. Des rapides montées en degré alcoolique sur les VDN et une vendange précoce.

### ● Muscat d'Alexandrie

La sortie était moyenne à petite, l'état sanitaire correct et bon et vendange précoce, la fin des vendanges s'est passée sans problème.

### ● Macabeu

Ce cépage a été en grande partie récolté dès le début des vendanges. Les baies étaient en général moyennes et la charge assez petite.

### ● Chardonnay

Récolte faible. Plusieurs parcelles ont été transformées en taille rase avec réussite. Année précoce.

### ● Carignan

Charge moyenne, il a souffert de la sécheresse. L'état sanitaire est bon et la vendange précoce.

### ● Syrah

A beaucoup souffert de la sécheresse notamment sur la perte de feuillage et le flétrissement des baies. Il y avait une grosse sortie en nombre de grappe, une maturité difficile avec de très petites baies. L'état sanitaire est bon et le cépage est précoce.

### ● Mourvèdre

La charge était normale à petite, l'état sanitaire bon, ce cépage était assez précoce cette année et a obtenu de belles maturités.

### ● Grenache

Grosse coulure sur ce cépage et donc petite récolte, en revanche, ce cépage a un peu moins souffert de la sécheresse, avec souvent, un bon équilibre foliaire par rapport à la charge. Les parcelles les mieux équilibrées avaient un potentiel intéressant en rouge. Très bon état sanitaire et belles maturités.

### ● Merlot

Petite production et précoce. On note de petites baies avec des forts degrés, potentiel qualitatif intéressant.

### ● Cabernet sauvignon

Récolte normale à petite. Plusieurs parcelles ont été transformées en taille rase avec réussite. Année précoce.

### ● Marselan

Le potentiel de production était plus faible qu'en 2015, la végétation aussi. Ce cépage, comme un de ses géniteurs le cabernet sauvignon, valorise bien l'azote.

### ● Caladoc

Fort potentiel de production, excellent état sanitaire et très bon potentiel qualitatif en rosé. Année précoce.

## Et ailleurs !

### *Gel, grêle, sécheresse, mildiou*

Sur les autres vignobles français, le millésime se caractérise par une forte pression en mildiou, dès le début de la campagne.

Le printemps humide, pluvieux et froid d'avril à juin en est la cause, après un hiver doux.

La situation phytosanitaire (mildiou, black rot, botrytis) s'est stabilisée et améliorée avec une période estivale chaude, avec une sécheresse marquée qui s'est prolongée jusqu'en septembre et qui a permis un bon accompagnement de la maturité.

C'est l'autre caractéristique de l'année pour les vignobles d'Ardèche, Champagne, Drôme, Gers, Gironde (attaques mildiou plus tardives), Val de Loire, vallée du Rhône, Beaujolais, où les contaminations ont eu lieu dès les premières feuilles installées dans certaines situations.

La maladie difficile a été gérée car les parcelles, avec de nombreux épisodes pluvieux sur la période printanière, ont été saturées en eau et les fenêtres météorologiques favorables aux interventions très limitées.

L'oïdium a connu des manifestations moyennes globalement, sauf en Beaujolais, où il a été fort. C'est le cas également pour les tordeuses de la grappe qui se sont assez peu manifestées. Black rot, contrairement aux précédents millésimes, a connu, généralement, des manifestations de faibles à moyennes.

Quelques accidents climatiques à noter pour cette campagne 2016 avec des vignobles gelés en Ardèche, Aude, Aube, Bouches du Rhône (très localisés), Charentes, Gironde, Val de Loire et Jura.

L'importance des impacts est variable d'une zone à l'autre et d'un vignoble à l'autre. Des orages de grêle également dans le Gers, Gironde, Jura et Aude.



## La situation phytosanitaire de la campagne 2016

### Oïdium

Les premiers « drapeaux » sont observés à partir du 12 avril sur cépages carignan et muscat à petits grains. La forme cléistothèque n'est pas détectée à cette date. La maladie est en faible fréquence en ce début de campagne.

Nous observons les premiers symptômes cléistothèques sur feuilles à partir du 26 avril. La maladie reste peu virulente en ce début de campagne. Puis elle augmente en intensité, les premiers symptômes sur inflorescences apparaissent à partir du 18 mai. Mi-juin, la maladie continue sa progression sur grappes avec des intensités importantes dans certaines parcelles. Au stade fermeture des grappes, l'oïdium est présent mais sans caractère explosif connu sur d'autres millésimes. L'oïdium n'est pas la caractéristique marquante du millésime 2016.

### Mildiou

Paradoxalement, ce millésime caractérisé par la sécheresse, a connu un développement du mildiou dans le vignoble avec quelques dégâts dans certaines parcelles.

Un épisode pluvieux du 4 au 13 avril irrégulièrement réparti sur le vignoble pouvait déclencher des contaminations primaires à partir du 18 avril avec un niveau de risque faible car la végétation était peu développée.

Un nouvel épisode entre les 18 et 28 avril a augmenté le potentiel de sortie des foyers sur les Aspres et les Fenouillèdes. Aucun foyer n'est détecté à cette période. D'autres épisodes pluvieux entre le 30 avril et le 1<sup>er</sup> mai, et d'intensités différentes suivant les zones, provoquent des contaminations.

Le 10 mai, les premiers symptômes sont visibles sur feuilles sur la commune de Saint Nazaire. D'autres pluies ont lieu entre le 8 et le 13 mai et font augmenter le risque mildiou.

Au 18 mai, de nouveaux foyers apparaissent sur les communes de Céret, Montesquieu des Albères, Collioure et Rodès, au stade boutons floraux encore agglomérés. De nouvelles averses, le 18 mai font progresser le risque de la maladie surtout sur les vignobles des Aspres et des Albères.

Au 26 mai, la maladie est présente sur l'ensemble du vignoble départemental sur feuilles et inflorescences aux stades « boutons floraux séparés » / « floraison » suivant les zones.

Différents épisodes de pluie du 21 mai au 6 juin provoquent de nouvelles contaminations sur l'ensemble du vignoble. La maladie monte en puissance dans certains secteurs : Rivesaltes, Agly, Littoral, Albères. Une protec-

tion en place à cette période est indispensable malgré les épisodes venteux entre chaque pluie.

Les dégâts significatifs sont visibles au 10 juin. Des pluies de quelques millimètres entre le 6 et le 17 juin font progresser la maladie encore un peu. Le mildiou n'a cessé de progresser depuis le 22 mai sur l'ensemble du vignoble et jusqu'au 30 juin et 7 juillet, derniers épisodes contaminants.

À partir de mi-juillet, la maladie se stabilise avec l'arrêt des épisodes contaminants et les stades de la vigne moins sensibles en zones de plaine, mais progresse encore sur la haute vallée de l'Agly et les Fenouillèdes/Conflent.

Il a fallu attendre le 20 juillet pour que la maladie se stabilise sur l'ensemble du vignoble départemental.

### Eudémis

En 2016, globalement l'infestation a été moyenne sur l'ensemble du vignoble. La 1<sup>ère</sup> génération présente un potentiel d'infestation élevé, les pontes observées sont nombreuses dans les différents secteurs. Le nombre de glomérules peut atteindre 1,3 glomérule par grappes dans certaines situations.

En 2<sup>e</sup> génération, le potentiel de pontes observées est élevé pour atteindre 5 à 6 pontes par grappe. Cependant le nombre d'avortements est important, les dégâts observés sont finalement en moyenne de l'ordre d'une grappe sur deux avec un foyer de perforation.

Ponctuellement, ces valeurs peuvent être plus élevées dans certaines parcelles, de l'ordre de 1,2 perforation par grappe. La période de dépôts de pontes a été assez étalée sur la génération.

En 3<sup>e</sup> génération, l'infestation a un peu progressé, quelques foyers supplémentaires sont observés par rapport à la situation de 2<sup>e</sup> génération. La dynamique du déroulement de cette 3<sup>e</sup> génération a été comparable à la seconde génération.

### Black rot

La maladie connaît une extension de sa zone historique, aujourd'hui le black rot est présent dans le vignoble des Aspres, Rivesaltes et littoral.

Les premiers symptômes sur feuilles sont apparus à partir du 10 mai en zone Albères, Vallespir et Aspres. La maladie progresse sur feuilles fin mai suite aux différents épisodes pluvieux.

Au 7 juin, les premiers dégâts sur inflorescences sont visibles dans le Vallespir, la maladie a continué sa progression dans les Aspres avec quelques dégâts sur grappes mi-juin. Fin juin, la situation se stabilise, la maladie est présente mais bloquée à mi-juillet. Ponctuellement les dégâts sont significatifs dans certaines parcelles de la zone sensible.

### ■ Pourritures : grise, acide et *Aspergillus* sp

Malgré les conditions climatiques très sèches en juillet et août, quelques impacts de pourriture sont visibles sur chardonnay, muscat à petits grains sur parcelles vigoureuses. Il en est de même pour la pourriture acide avec pour origine quelques perforations liées à l'eudémis. Nous avons pu observer quelques développements d'*Aspergillus*. Le développement des pourritures est resté limité dans l'ensemble avant récolte.

### ■ Pyrale

Dans la zone nord-est du vignoble départemental la pyrale est présente. Des dégâts sont visibles sur le vignoble de la commune de Salses. Par rapport à 2015, l'infestation est restée stable.

### ■ *Chryptoblabès gnidiella*

Ce lépidoptère de la famille des Pyralidae est présent dans le vignoble du littoral. Son infestation n'est pas comparable à eudémis, elle est très localisée sur le secteur de Canet en Roussillon.

### ■ Esca, black dead arm (BDA)

Comme tous les ans, les symptômes des maladies du bois sont nombreux dans le vignoble départemental et ont été visibles dès juillet. L'expression des nécroses sur

feuilles et la forme apoplectique ont été régulièrement visibles dans de nombreuses parcelles et cépages sensibles comme le carignan, grenache, muscats, macabeu, mourvèdre.

En l'absence de lutte spécifique curative, la maladie continue sa progression dans les parcelles. L'homologation récente d'une spécialité à base de *trichoderma atroviride* (ESQUIVE) à 4 kg/ha en pulvérisation, et en application strictement préventive, n'est pas encore suffisamment vulgarisée pour montrer des résultats au vignoble.

### ■ Flavescence dorée

La maladie est fortement implantée dans le vignoble. Le nombre de souches isolées reste élevé dans certains secteurs. Les parcelles concernées sont souvent des parcelles bien cultivées, très attractives pour les cicadelles.

Les populations de cicadelles *Scaphoideus titanus* sont encore trop élevées dans la plupart des secteurs : Fenouillèdes, vallée de l'Agly, littoral (Saleilles, Saint Nazaire, Canet), Aspres.

**C'est l'absence de traitements avec des produits homologués contre le vecteur qui pose le plus de problèmes.**

La mobilisation de l'ensemble des producteurs ne peut être relâchée, les traitements, la surveillance et l'arrachage des ceps atteints, restent les priorités à mettre en œuvre pour la maîtrise de la maladie dans le vignoble départemental.

# Le vignoble (en ha)



	2012	2013	2014	2015	2016
<b>A.O.C VINS DOUX NATURELS</b>					
Rivesaltes	2 851	2 677	2 117	1 655	1 863
Muscat de Rivesaltes	4 331	4 195	3 864	3 721	3 785
Maury	334	295	335	320	292
Banyuls-Banyuls Grand Cru	847	1 112	989	978	828
<b>Total vins doux naturels</b>	<b>8 363</b>	<b>8 279</b>	<b>7 305</b>	<b>6 674</b>	<b>6 768</b>
<b>A.O.C VINS SECS</b>					
Côtes du Roussillon (y.c. les Aspres)	4 817	4 737	4 902	5 049	4 826
Côtes du Roussillon Villages (y.c. dénominations)	2 592	2 617	2 526	2 718	2 755
Collioure	638	328	392	411	589
Maury	187	189	260	254	267
Languedoc	50	80	103	139	175
<b>Total Vins secs</b>	<b>8 264</b>	<b>7 951</b>	<b>8 183</b>	<b>8 571</b>	<b>8 610</b>
<b>TOTAL A.O.C</b>	<b>16 627</b>	<b>16 230</b>	<b>15 488</b>	<b>15 245</b>	<b>15 380</b>
<b>IGP &amp; AUTRES VINS</b>					
<i>dont :</i>					
- Côtes catalanes	4 465	4 109	4 320	4 015	3 769
- Pays d'Oc	1 704	1 526	1 861	2 003	1 456
- Côte vermeille	11	9	8	11	7
- Autres vins	511	477	624	592	618
<b>TOTAL I.G.P. &amp; AUTRES VINS</b>	<b>6 691</b>	<b>6 121</b>	<b>6 813</b>	<b>6 621</b>	<b>5 851</b>
<b>TOTAL VIGNES EN PRODUCTION</b>	<b>23 318</b>	<b>22 351</b>	<b>22 301</b>	<b>21 866</b>	<b>21 229</b>

Source : Déclaration de récolte

## Et dans l'Aude!

Le tableau ci-dessus ne présente que les surfaces des Pyrénées-Orientales. À titre d'information, les surfaces revendiquées dans l'Aude en vins doux naturels sont :

- Rivesaltes : 72 ha
- Muscat de Rivesaltes : 276 ha

## Arrachages

Cépages	Depuis 32 ans	Depuis 33 ans	2015/2016
Carignan	16 960	17 032	72
Grenache noir	5 707	5 802	95
Divers noirs *	3 330	3 416	86
<b>Total noirs</b>	<b>25 996</b>	<b>26 249</b>	<b>253</b>
Grenache B + G	8 380	8 421	41
Macabeu	6 086	6 135	49
Muscats **	3 576	3 702	126
Divers blancs ***	666	686	20
<b>Total blancs</b>	<b>18 708</b>	<b>18 944</b>	<b>236</b>
<b>TOTAL</b>	<b>44 704</b>	<b>45 193</b>	<b>489</b>

Source : D.G.D.D.I - service de la viticulture

- **Divers noirs \*** Dont syrah 46ha, cabernets 21 ha, mourvèdre 9 ha, merlot 5 ha, marselan 2,3 ha, chenanson 1,6 ha, lledonner pelut 1,2 ha.
- **Muscats \*\*** Dont Muscat à petits grains 65 ha, muscat d'Alexandrie 61 ha.
- **Divers blancs \*\*\*** Dont chardonnay 11,6 ha, vermentino 2,4 ha, roussane 2,1 ha, viognier 1,2 ha, tourbat 1,6 ha, carignan b 0,6 ha, sauvignon 0,5 ha.

## Plantations

Cépages	Depuis 32 ans	Depuis 33 ans	2015/2016
Syrah	4 962	5 039	77
Grenache noir	3 823	3 918	95
Carignan	1 526	1 550	24
Mourvèdre	1 056	1 074	18
Merlot	773	783	10
Cabernet	741	750	9
Divers noirs *	503	530	27
<b>Total noirs</b>	<b>13 384</b>	<b>13 644</b>	<b>260</b>
Muscat à petits grains	2 421	2 474	53
Macabeu	1 381	1 403	22
Muscat d'Alexandrie	1 671	1 731	60
Grenache B + G	933	977	44
Chardonnay	606	642	36
Divers blancs **	545	574	29
<b>Total blancs</b>	<b>7 557</b>	<b>7 801</b>	<b>244</b>
<b>TOTAL</b>	<b>20 941</b>	<b>21 445</b>	<b>504</b>

Source : D.G.D.D.I - service de la viticulture

- **Divers noirs \*** Dont marselan 14 ha, pinot noir 5 ha, caladoc 4 ha, muscats petits grains rouge 1,3ha, cinsaut 0,7ha, durif 0,4ha, autres 1ha
- **Divers blancs \*\*** Dont roussane 6ha, viognier 7ha, vermentino 2ha, sauvignon b+g 6ha, colombar 2ha, tourbat 2ha, carignan b 1,3ha, petit manseng 1ha, autres 1,4ha

Les surfaces arrachées sont d'un niveau plus faible que 2015 (623 ha), les plantations sont plus élevées 504 ha contre 287 ha en 2015. Les replantations restent orientées sur les cépages AOP rouge (syrah, grenache, carignans, mourvèdre) pour plus de 200 ha. Les plantations de muscats connaissent une forte hausse, avec 113 ha contre seulement 40 ha l'année précédente. Dans la catégorie des « cépages IGP », le marselan reste le plus plébiscité en rouge (14 ha). Du côté des cépages blancs, hormis le macabeu, tous les cépages connaissent une progression avec en tête Sauvignon, marsanne et chardonnay.

Pour la première fois depuis de nombreuses années, le volume des plantations dépasse celui des arrachages. L'encépagement en muscats a stoppé son recul (arrachages = plantations). Faut-il y voir un retournement dans la dynamique viticole en Roussillon ?

Nous sommes encore loin d'un niveau suffisant de plantation qui permettrait d'assurer à la fois un renouvellement du vignoble et un maintien des surfaces. Des replantations de l'ordre de 1 000 ha par an seraient indispensables pour maintenir une vocation viticole au département.

## Encépagement

	Encépagement 2016	Évolution 2015/2016 en %
Grenache noir	5 988	0
Syrah N	4 434	1
Carignan N	3374	-1
Mourvèdre N	920	1
Merlot N	538	1
Cabernet sauvignon N	444	-2
Lledoner pelut N	175	0
Marselan	104	13
Cabernet franc N	78	-4
Cinsaut N	72	1
Chenanson N	30	-4
<b>Total noirs</b>	<b>16 157</b>	<b>0</b>
Muscat à petits grains B+R	2 806	0
Muscat d'Alexandrie	2 276	0
Macabeu B	1 673	-2
Grenache blanc	1 278	0
Grenache gris	927	1
Chardonnay B	468	6
Vermentino B	119	0
Viognier B	121	5
Roussane B	74	6
Sauvignon B	68	8
Tourbat B	31	0
Marsanne B	31	3
<b>Total blancs</b>	<b>9 874</b>	<b>0</b>
<b>TOTAL</b>	<b>26 030</b>	<b>0</b>
Divers (dont 38 ha de carignan blanc)	235	7
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>26 265</b>	<b>0</b>

Source : D.G.D.D.I - service de la viticulture

# La récolte (en hl)



	2012	2013	2014	2015	2016
<b>A.O.C VINS DOUX NATURELS (ALCOOL COMPRIS)</b>					
Rivesaltes	36 275	40 596	38 572	33 733	30 147
Muscat de Rivesaltes	103 493	93 508	76 783	82 839	77 243
Maury	6 009	4 356	6 616	6 219	4 299
Banyuls, Banyuls Grand Cru	14 380	16 140	20 131	16 353	11 697
<b>TOTAL</b>	<b>160 157</b>	<b>154 600</b>	<b>142 102</b>	<b>139 145</b>	<b>123 386</b>
<b>A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON ET CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES</b>					
CR rouge	71 615	68 683	73 825	82 419	80 709
- <i>Les Aspres</i>				6 112	7 010
CR rosé	85 457	91 688	110 038	99 384	57 775
CR blanc	6 417	7 938	9 259	11 783	9 632
CR Villages	56 603	70 571	81 249	56 219	43 296
- <i>Caramany</i>				8 542	7 987
- <i>Latour de France</i>				5 727	4 338
- <i>Lesquerde</i>				1 595	1 330
- <i>Tautavel</i>				12 516	11 251
<b>TOTAL</b>	<b>220 092</b>	<b>238 880</b>	<b>274 371</b>	<b>284 297</b>	<b>223 328</b>
<b>A.O.C COLLIOURE</b>					
Collioure rouge	9 336	7 857	8 948	9 554	10 162
Collioure rosé	3 969	3 014	3 744	5 292	4 050
Collioure blanc	2 700	2 018	3 030	3 175	3 190
<b>TOTAL</b>	<b>16 005</b>	<b>12 889</b>	<b>15 722</b>	<b>18 022</b>	<b>17 402</b>
<b>A.O.C MAURY SEC</b>					
Maury rouge	3 373	3 090	6 256	7 488	3 744
<b>TOTAL</b>	<b>3 373</b>	<b>3 090</b>	<b>6 256</b>	<b>7 488</b>	<b>3 744</b>
<b>A.O.C LANGUEDOC</b>					
Languedoc rouge	771	704	1 446	2 904	4 141
Languedoc rosé	1 029	1 002	2 606	3 126	3 580
Languedoc blanc	0	0	353	331	224
<b>TOTAL</b>	<b>1 800</b>	<b>1 706</b>	<b>4 405</b>	<b>6 360</b>	<b>7 945</b>

## Récolte totale

PRODUCTION	RÉCOLTES				
	2012	2013	2014	2015	2016
A.O.C Vins doux naturels (alcool compris)	160 157	154 600	142 103	139 145	123 386
A.O.C Vins secs	241 270	255 503	300 754	316 168	252 419
IGP et autres vins	312 575	346 801	354 215	367 722	237 055
<b>dont IGP</b>					
- Côtes catalanes	184 976	209 899	210 842	190 359	140 935
- Pays d'Oc	72 619	75 148	91 245	111 837	60 983
- Côte vermeille	201	202	275	312	149
Et autres vins	54 779	61 552	51 853	65 214	34 988
<b>TOTAL EN HL</b>	<b>714 002</b>	<b>756 904</b>	<b>797 072</b>	<b>823 035</b>	<b>612 860</b>

## Et dans l'Aude !

Le tableau ci-dessus ne présente que la récolte des Pyrénées-Orientales. À titre d'information, les volumes revendiqués dans l'Aude en vins doux naturels sont :

- Rivesaltes : 1 030 hl
- Muscat de Rivesaltes : 5 625 hl

## La récolte et évolutions réglementaires

### À peine plus de 600 000 hl !

Une récolte historiquement faible, due à la sécheresse qui a, encore une fois, affecté le Roussillon ; 2012, 2013 et 2016, les années « sèches » se suivent, et fragilisent une fois de plus la viticulture.

Avec un rendement moyen de 29 hl/ha, toutes productions confondues, la pérennité de nombreuses exploitations viticoles se pose.

La récolte 2015, qualifiée de « normale », avait permis d'apporter une certaine « bouffée » d'oxygène, d'autant que les cours des vins « secs », tout segment confondu ( AOC, IGP, Vin sans IG ) s'étaient redressés.

Le millésime 2016 soulève à nouveau de nombreuses interrogations, avec moins de vin à vendre, des charges fixes qui restent élevées, et donc des revenus en baisse.

### Quelles réponses face à ce constat ?

Il y a bien sûr le développement de l'irrigation, que la profession met en avant depuis plusieurs années ; mais la complexité, les coûts d'investissements et les problé-

matiques d'accès à l'eau rendent très compliqué un essor rapide des surfaces irriguées.

Les mesures conjoncturelles restent limitées, même si la situation exceptionnelle du millésime 2016 a permis de mettre en œuvre, par commune, des dégrèvements partiels de Taxe sur le Foncier Non Bâti en fonction des baisses de récolte constatées.

La perte de récolte due à la sécheresse n'est plus dans le champ des calamités agricoles, seules les pertes de fonds (mortalité des souches) y entrent, et cette procédure a été activée.

Au-delà, la valorisation des produits est indispensable pour préserver une viticulture dynamique et pérenne, dans un contexte où ces épisodes de sécheresse risquent de se répéter dans l'avenir.

Les différents segments de la viticulture ont été touchés par cette très faible récolte.

Les vins doux naturels poursuivent leur baisse et toutes les appellations sont affectées.



La production de Rivesaltes correspond à la moitié des volumes commercialisés, les stocks baissent, et la question risque de se poser du manque de disponibilités pour fournir les marchés.

En Muscat de Rivesaltes, la petite récolte permet de réduire également les stocks, dans un marché stable, et donc de ne pas avoir d'inquiétude sur la commercialisation du millésime.

Le Plan de Reconversion du vignoble Muscat, initié fin 2015, est en œuvre : rappelons que ce plan, basé sur le volontariat, vise à favoriser l'arrachage de vignes de Muscat en vue de leur reconversion en d'autres cépages, en bénéficiant des aides communautaires à la restructuration du vignoble. Il s'étale sur trois campagnes d'arrachage (2015/2016 à 2017/2018).

### **Banyuls et Maury sont également en baisse**

Concernant les Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages, la production la plus impactée est celle des Rosés, avec une baisse de 40% ! Outre les conditions techniques, il y a là un ajustement au marché qui, après plusieurs années de progression, est en baisse marquée.

Les vins rouges affichent également une diminution des volumes ; compte tenu des stocks, les marchés pour la campagne sont équilibrés ; les prix progressent un peu, mais cette augmentation est loin de compenser la chute des quantités à vendre.

En mai 2017 a été finalisé le schéma de hiérarchisation arrêté en 2011 (suite à la mise en place de l'Appellation Régionale Languedoc) ; ce schéma repose sur les points suivants :

- > Révision de l'aire géographique des Côtes du Roussillon.
- > Extension de l'aire géographique des Côtes du Roussillon Villages à 19 communes (en totalité ou partie) des Aspres, avec une délimitation parcellaire spécifique, la dénomination Côtes du Roussillon Les Aspres devenant Côtes du Roussillon Villages Les Aspres.

Après plusieurs « péripéties », ce chantier est enfin validé, et sera opérationnel pour la récolte 2017 (avec possibilité de reprise des stocks des récoltes 2015 et 2016 pour les Aspres).

Parallèlement, les cahiers des charges de ces appellations ont été revus, avec entre autres des évolutions sur l'encépagement des Côtes du Roussillon qui seront effectives pour la récolte 2017.

L'appellation Languedoc poursuit sa progression, tant au niveau des volumes déclarés, que par repli de Côtes du Roussillon et/ou Côtes du Roussillon Villages.

En 2016, le volume produit d'IGP est en forte baisse (d'un tiers) ; soulignons que les Côtes Catalanes sont très majoritairement vendus en vente directe, et assurent de la trésorerie et une certaine valorisation pour les vignerons.

Encore plus que les années précédentes, le segment des vins sans Indication Géographique est très limité dans le Roussillon (6% de la récolte).



# Économie Situation des marchés



## Commercialisation

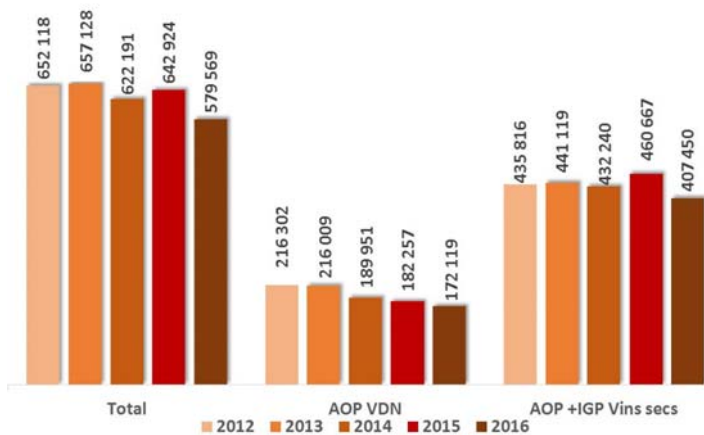
Sur 5 ans les volumes commercialisés des vins à Indications Géographiques (IG) du Roussillon\* sont orientés légèrement à la baisse.

Les VDN reculent sur un rythme de -4.5% par an entre 2012 et 2016, tandis que les vins secs voient leurs ventes diminuer de -1.3% par an.

Pour la suite du document nous distinguerons les vins secs et les vins doux naturels. Car ces deux catégories de produits, complémentaires, correspondent à des consommateurs, des instants de consommation, et des circuits de distribution différents.

*\*Hors Languedoc, Pays d'Oc et VSIG*

Évolution des sorties de chai sur 5 ans (en hl)



Source : CIVR via DRM

## Marché des vins secs : recul des ventes à court terme et stabilisation des cours

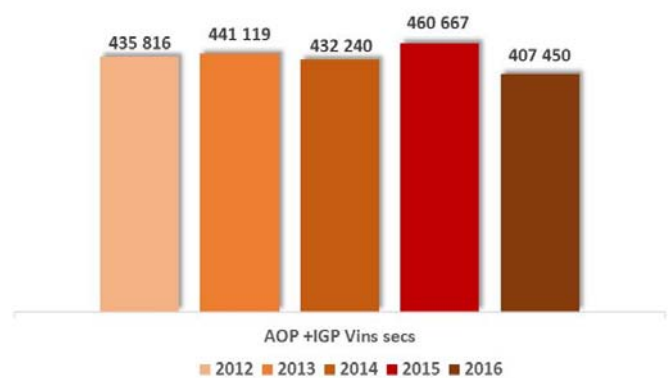
Les sorties de chai sont en baisse sur un an. Les commercialisations 2016 ont été pénalisées par les contreperformances des IG Vins Secs du Roussillon qu'ils soient IGP ou AOP Grandes Surfaces Alimentaires (GSA).

De plus, les cours du vrac des principales appellations ont légèrement progressés (entre +2 et +4% selon les AOP).

Sur 2016, le prix moyen constaté (hors intragroupe) est :

- 112.7 €/hl pour les Côtes du Roussillon rouge
- 107.3 €/hl pour les Côtes du Roussillon rosé
- 157.8 €/hl pour les Côtes du Roussillon Villages

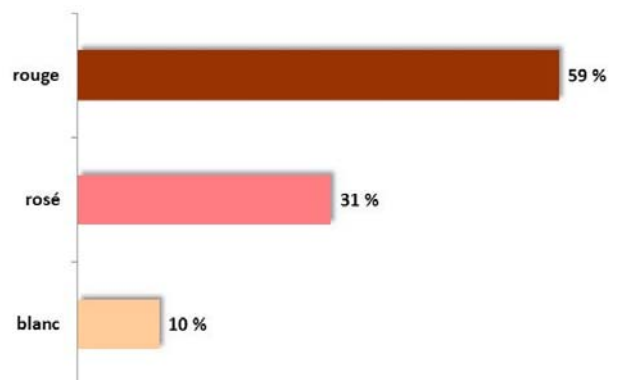
Évolution des sorties de chai des IG vins secs sur 5 ans (en hl)



Source : CIVR via DRM

Le poids du rosé est devenu plus important dans la production des IG du Roussillon depuis 2004, et notamment au sein des AOP. Mais la production de rosé se réduit ces deux dernières années en réaction à la baisse des volumes commercialisés en AOP. Le Côtes du Roussillon rosé, distribué principalement en GSA n'a pas encore trouvé son positionnement.

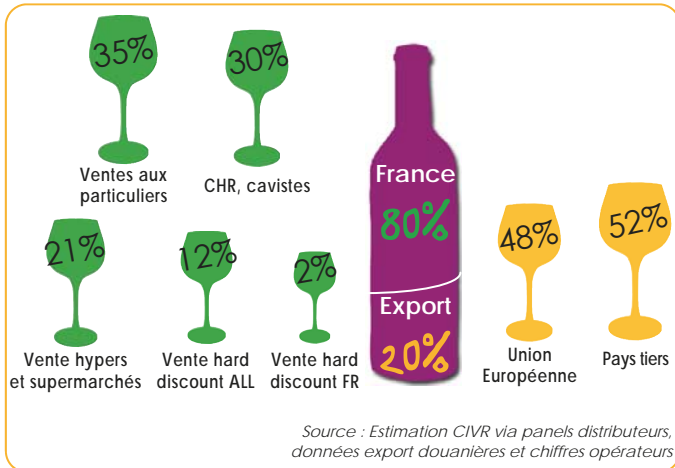
Répartition des commercialisations par couleur IG vins secs du Roussillon 2016



Source : CIVR via DRM

### Répartition des volumes commercialisés par circuit de distribution IG vins secs du Roussillon 2016

En 2016, les commercialisations de vins secs du Roussillon baissent de près de -12% par rapport à 2015. Toutes les couleurs sont contributrices à ce recul des ventes. En cause, les mauvais résultats du Côtes du Roussillon rosé en GSA, le moindre dynamisme des rouges et notamment des Côtes du Roussillon Villages et une baisse des retraisements sur les blancs.



### Circuits traditionnels France

Sans connaître exactement les volumes vendus à destination des différents circuits traditionnels (CHR, cavistes...), le dynamisme des ventes directes notamment sur l'année 2016 reflète les bons résultats des ventes de vins du Roussillon à la fois au caveau, en ligne, chez les cavistes et dans les cafés, hôtels et restaurants.

Sur les tables des cafés, hôtels et restaurants, les vins secs du Roussillon bénéficient d'un positionnement plutôt haut de gamme. Ils sont en effet présents en majorité dans des restaurants gastronomiques. Chez les cavistes, ils sont référencés à des niveaux de prix intéressants tout en restant compétitifs par rapport à la moyenne nationale.

**Restauration à table** : un positionnement haut de gamme et une forte présence en Ile de France.

Les résultats de l'enquête cafés-hôtels-restaurants 2016 (étude CHD Expert 2016 cofinancée par le CIVL et InterOc) montrent que les vins du Languedoc-Roussillon sont stables par rapport à 2015 et sont aujourd'hui présents dans près de 60% des établissements de la restauration à table (RAT). Le Languedoc Roussillon bénéficie donc de la 5<sup>e</sup> place des vignobles les plus diffusés, derrière la Bourgogne et devant la Loire.

Les vins du Roussillon sont présents dans 35% des restaurants avec service à table en 2016, soit un léger recul par rapport à 2015.

Concernant l'offre par région, 41% des établissements situés en Ile de France proposent des vins du Roussillon contre 35% au global. L'étude montre qu'en 2016 les vins secs du Roussillon sont plus présents sur les cartes

d'Ile de France. Plus particulièrement dans les restaurants gastronomiques et dans plus de la moitié des restaurants dont le ticket moyen repas est supérieur à 45 €. On observe en effet que plus le ticket moyen est élevé, plus les restaurateurs ont tendance à proposer les différentes AOP du Languedoc Roussillon.

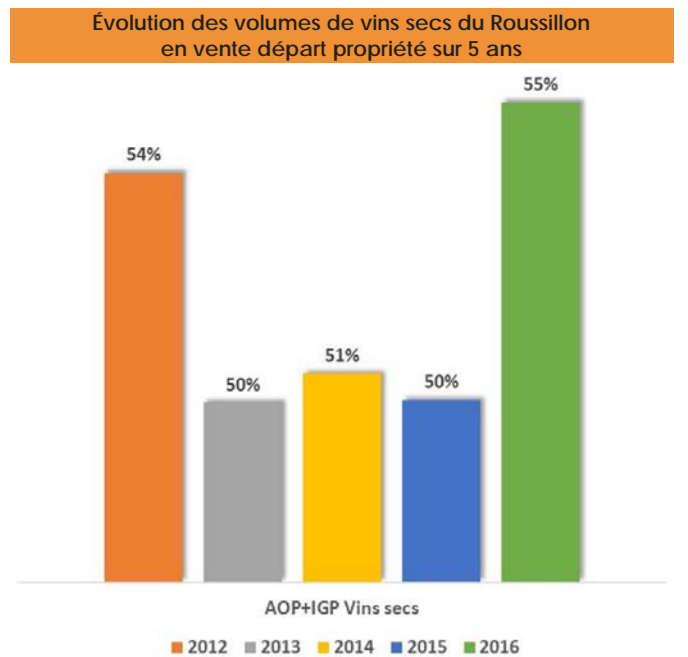
On retrouve également ce positionnement haut de gamme pour les IGP du Roussillon, plus présentes dans les restaurants gastronomiques et particulièrement proposées sur les cartes des restaurateurs d'Ile de France. La bouteille est le contenant privilégié pour le service des IGP du Roussillon, mais il faut penser à les promouvoir également pour le service au verre, en fort développement dans tous les types de restaurants avec une gamme qui s'étoffe ; c'est un argument pour donner envie aux clients de tester de nouveaux crus !

**Cavistes** : selon un relevé d'offre 2015 chez 700 cavistes répartis sur tout le territoire national (étude cofinancée par le CNIV et France Agrimer), les AOP Vins secs du Roussillon sont présents chez 7 cavistes français sur 10 avec près de 3 500 références.

Chez ces cavistes, 24% de l'offre en AOP vins secs du Roussillon se situe entre 5 et 10 €, 45% entre 10 et 20 €, 18% entre 20 et 50 € et 8% à plus de 50 €. La bouteille vendue la plus chère atteint les 580 €. L'offre AOP est fortement orientée sur les rouges, avec 70% des références dans cette couleur. En rosé, l'offre est sous représentée par rapport à la production.

Avec 1 270 références relevées en 2015, les IGP Côtes Catalanes et Côte Vermeille ne sont présentes que chez 1 caviste sur 2 en France.

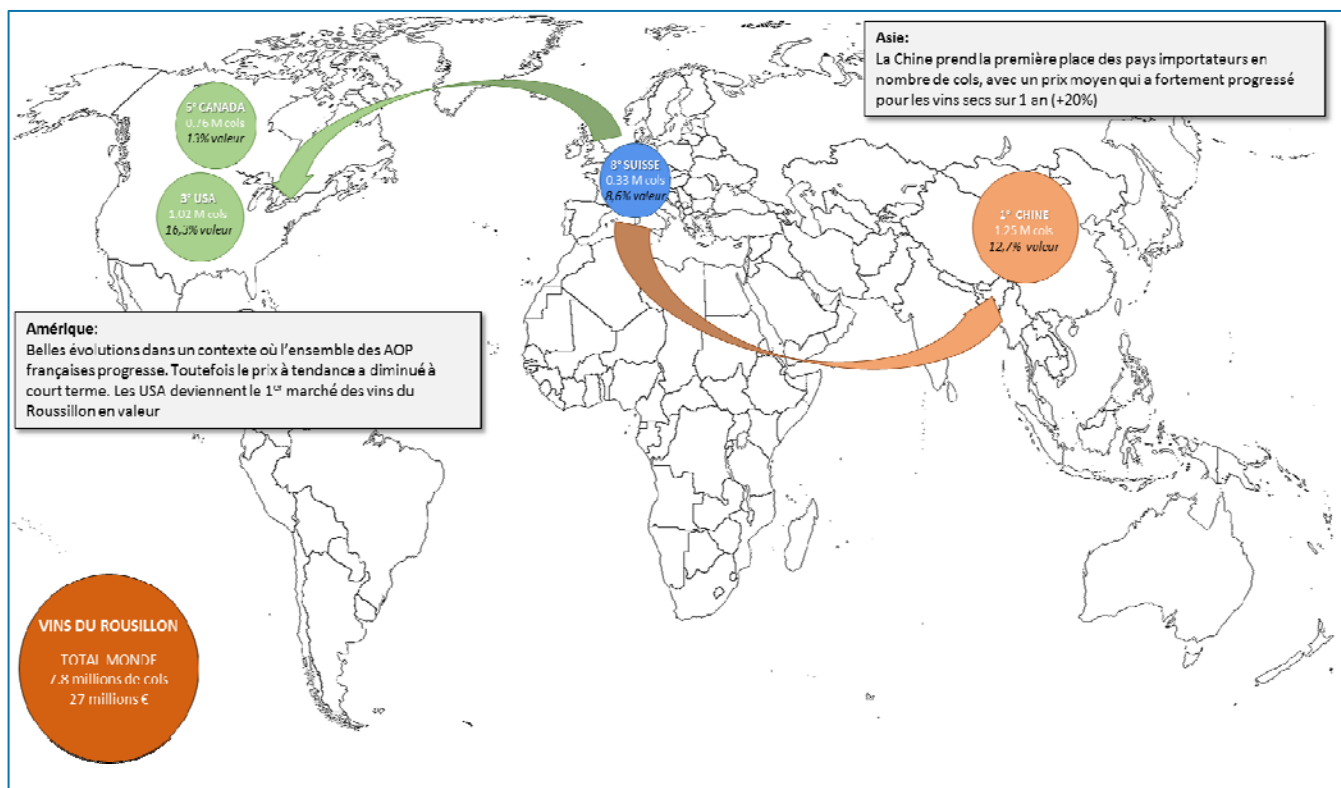
Dans les établissements qui les référencent, on trouve en moyenne 39% des références à moins de 10 €, 29% entre 10 et 20 €, 24% entre 20 et 50 € et 4% de l'offre à plus de 50 €. Le prix maximum référencé atteint les 230 € le col.



**Export : stabilité des volumes accompagnés de la valorisation des vins exportés**

Dans un contexte de ralentissement des exportations de vins français (-1.1% en volume et -0.3% en valeur), et de recul des AOP du Languedoc Roussillon en volume, les AOP Vins Secs du Roussillon, 1.3% de la valeur des vins français exportés, résistent globalement bien avec une valorisation en hausse ! Pour les vins AOP du Roussillon (VDN + vins secs), ce sont l'équivalent de 7,8 millions de bouteilles qui ont traversé les frontières en 2016 et ce, à plus de 90% effectivement conditionnés en bouteilles. Bien que les VDN représentent 12% de la valeur générée à l'export, 93% des volumes exportés sont des AOP vins secs et en majorité des rouges. Pour ces derniers, les résultats de l'année 2016 sont dans la continuité de 2015 : des volumes stables (-0,4%) et une valorisation importante du marché (+9,5%).

Sur l'Europe, les volumes sont en léger repli (-1,4%) mais la valeur générée par le marché augmente via un prix moyen en hausse de +3% (3,39 €/L et 3,75 €/L pour les ventes bouteilles). Sur les Pays Tiers, le volume exporté est stable et s'accompagne d'une forte valorisation (+14,6%) grâce à la Chine et à la Suisse. Progression très marquée des volumes des vins du Roussillon en Amérique du Nord mais le prix moyen se dégrade légèrement notamment sur USA (-2% à 5,44 €/L pour les bouteilles). Pour l'Europe, la belle reprise sur le Royaume Uni et les Pays Bas n'a pas tout à fait compensé le recul des volumes de la Belgique et de l'Allemagne. Sur le grand export, les volumes sont stables à destination de Chine (+ Hong Kong) qui constitue toujours le 1<sup>er</sup> marché en volume des AOP vins secs, et, malgré un prix relativement faible versus les autres AOP françaises, le marché se valorise très fortement (+10% sur 1 an).



**Précision sur les données export**

Ces données sont issues des données du commerce extérieur fournies par les douanes françaises. La structure de la nomenclature douanière ne permet pas d'identifier les IGP Côtes Catalanes et Côte Vermeille ainsi que les Maury doux, alors que ces appellations sont bien sûr également exportées partout dans le monde.

Aussi, les petits exportateurs ne sont pas identifiés par les douanes, et de nombreux montages logistiques et entrepreneuriaux permettent de contourner les barrières douanières (particulièrement sur l'Asie), une partie des volumes exportés passe ainsi inaperçue.



Source : CIVR données 2016 Commerce Extérieur Douanes

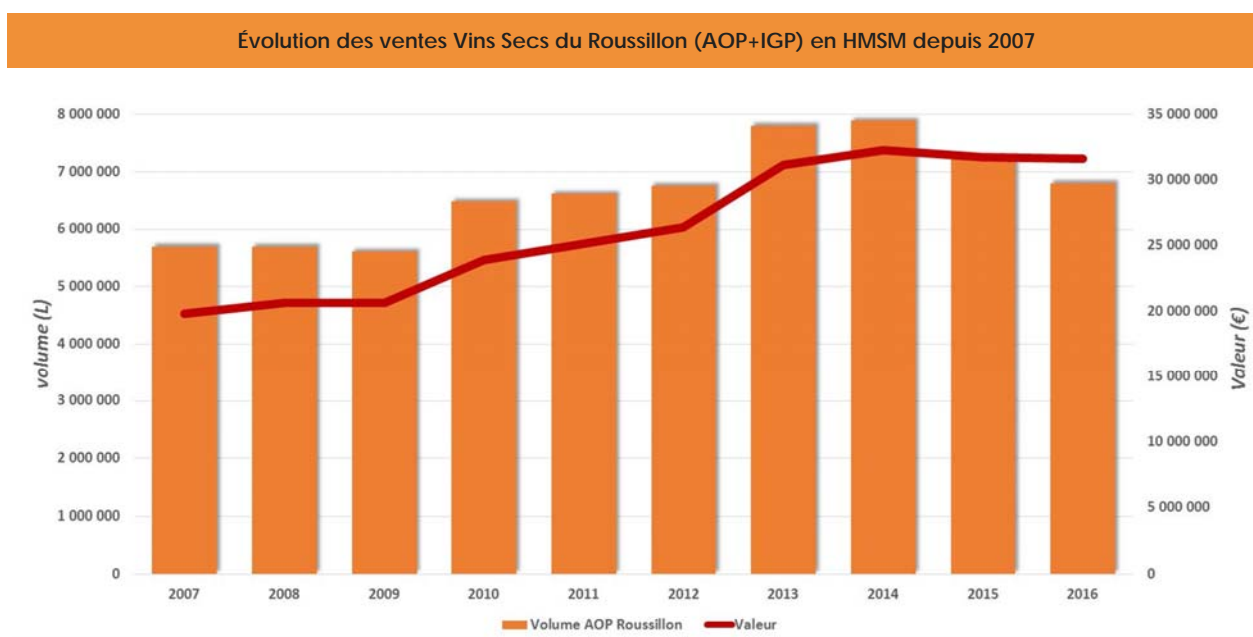
### Grande distribution France (tous circuits hors Hard Discount Allemand)

En 2016, on constate la fin de la croissance des produits de grande consommation, l'année marque un tournant dans les habitudes de consommation des français, où le « consommer moins, mais mieux » devient bien lisible sur les sorties de caisse. Concernant les vins, l'érosion des volumes se poursuit au profit de la bière et des softs. Si le marché génère un chiffre d'affaires toujours en progression, il masque la dégradation du panier d'achat où les vins sans indication géographique en provenance de l'UE et hors UE prennent la place des AOP et IGP françaises.

Aussi, les BIB, le rosé et les vins étrangers sont toujours dans la tendance. Les AOP perdent des volumes quelle que soit la couleur. Dans ce contexte, les AOP et IGP vins secs du Roussillon sont mal orientées sur ce marché.

Depuis 2007 les volumes commercialisés sur ce marché se sont développés de manière progressive mais on observe une inversion de tendance ces deux dernières années. Les AOP, avec les Côtes du Roussillon qui représentent l'essentiel des volumes, sont en net recul via les rosés (40% des volumes) qui sont les premiers contributeurs aux pertes, tandis que les rouges sont stables et se valorisent. Cela s'explique via des déréférencements des Côtes du Roussillon rosé dans les supermarchés notamment.

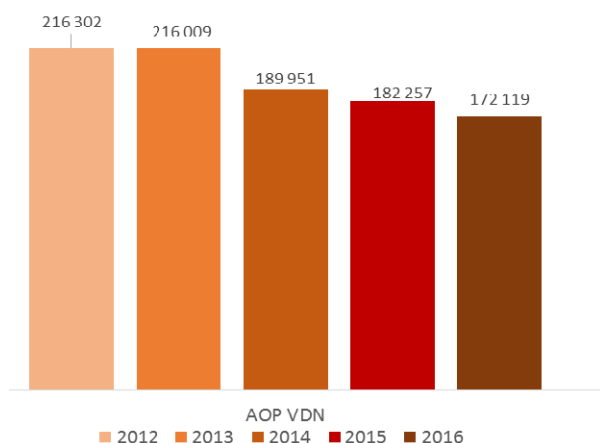
Les IGP Côtes Catalanes, distribuées quasi exclusivement sur le marché départemental, sont également à la peine dans la grande distribution. Les rosés pénalisent également les ventes sur ce circuit (par des déréférencements également en supermarché), alors que les ventes progressent en hypermarché.



Source : Panels distributeurs IRI CAM P13 2016 en Hypers et Supermarchés

## MARCHE DES VINS DOUX NATURELS

Évolution des sorties de chai des AOP VDN sur 5 ans (en hl)



En 2016, les commercialisations de VDN du Roussillon connaissent un repli de l'ordre de -5,6% sur un an. L'érosion continue des volumes (à un taux annuel de -4,5% par an sur 5 ans) s'explique, car ces produits ne parviennent pas à recruter de nouveaux consommateurs. 70% des volumes sont commercialisés dans les grandes et moyennes surfaces au sein du rayon alcools.

Dans ce rayon, les apéritifs traditionnels plongent depuis plusieurs années tandis que les alcools « forts » et les liqueurs progressent. Les nouvelles tendances de consommation portées par les cocktails (Spritz, mojitos...), le « on ice » et l'aromatisation font grimper les ventes de rhums, whiskies, bières, rosé, prosecco et sont autant de concurrents aux vins doux naturels.



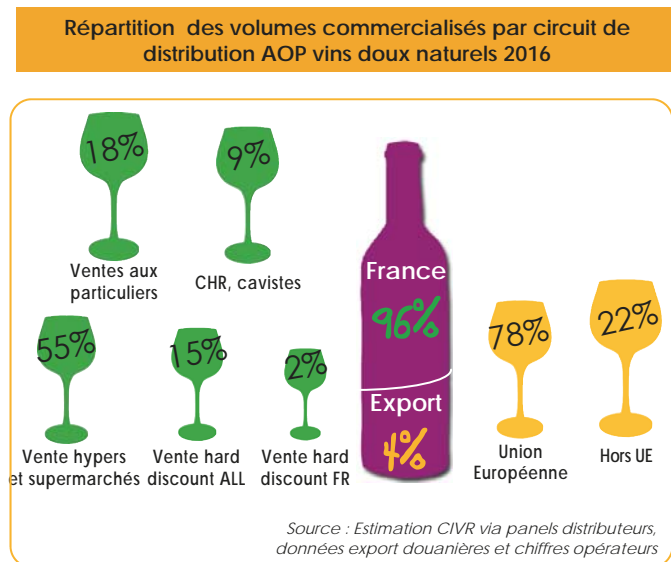
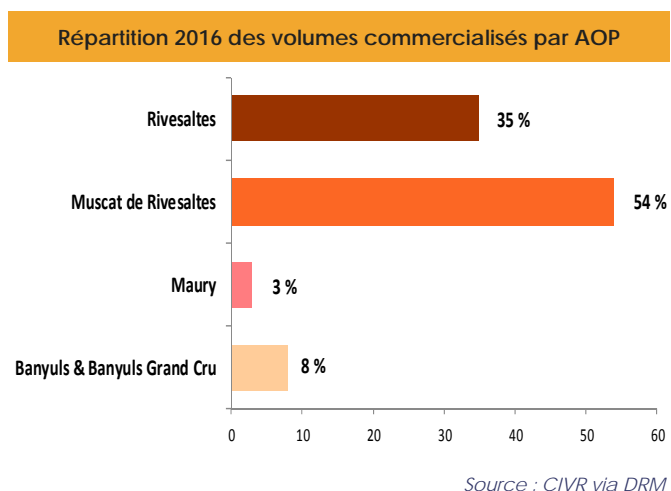
Bien que les VDN soient entraînés dans une guerre des prix dangereuse sur ce circuit et peu soutenus par des promotions, 12,3 millions de litres ont été vendus en 2016 avec des rotations volumiques très importantes dans certaines régions (notamment Midi Pyrénées pour le Muscat de Rivesaltes et le Nord pour le Rivesaltes).

Le plan d'actions du CIVR pour l'été 2017 est ambitieux et promeut les nouveaux usages pour le Muscat et le Rivesaltes. La filière souhaite que les produits soient réinscrits dans leur territoire d'origine. Ils seront donc mis en avant sous forme de cocktails et allongés de glaçons à travers des événements dans les campings du littoral, en cafés, hôtels et restaurants, lors d'événements majeurs tels que les « Déferlantes » et à travers la mise en avant des produits d'exception que sont les vieux millésimes.

Le Muscat de Rivesaltes et les Rivesaltes restent les appellations phares des vins doux naturels du Roussillon et français en général.

### Circuit traditionnel de France

Face au repli des ventes sur son principal débouché, la GMS, les ventes directes résistent sur l'année 2016. Elles représentent 25% des volumes vendus en VDN.



Bien que les vins doux naturels du Roussillon soient encore relativement peu diffusés dans le CHR et chez les cavistes. Quand ils le sont, ils bénéficient d'un positionnement haut de gamme.

D'après l'enquête CHD Expert 2016, ils sont en effet présents dans 43% des restaurants gastronomiques de France (parmi ceux détenant des AOP du Languedoc du Roussillon) et à des niveaux de prix intéressants dans le réseau caviste.

### Présence des vins doux naturels en restauration à table : présence importante dans le sud-ouest

Parmi les restaurants ayant des AOC du Languedoc Roussillon, les Muscats arrivent en seconde position avec plus de 37% des restaurants en proposant, tandis que 23% proposent des vins doux naturels du Roussillon.

Aussi, les résultats révèlent qu'en 2016 : les AOC VDN ont un positionnement haut de gamme puisque 46% des restaurants avec un TMR >45 € détiennent des VDN à leur carte ! Elles sont ainsi particulièrement présentes dans les restaurants gastronomiques du sud-ouest et du sud-est.

Les AOC Muscats, moins répandues dans la restauration de prestige, sont présentes dans plus d'un restaurant sur deux dans le sud-ouest.

### Cavistes : les VDN du Roussillon présents chez 1 caviste français sur 2

Selon un relevé d'offre 2015 chez 700 cavistes répartis sur tout le territoire national (étude cofinancée par le CNIV et FranceAgriMer), les VDN du Roussillon sont présents chez près d'1 caviste sur 2. La région Sud, loin devant les autres régions, concentre 44% des références, suivie par l'Île de France (12%), le sud-est et l'Est de la France (8% ex aequo).

Chez ces cavistes, 13% de l'offre en VDN du Roussillon se situe en dessous de 10 €, 43% entre 10 et 20 €, 22% entre 20 et 50 € et 18% à plus de 50 €.

Millésimes : sur les 1 452 références de VDN du Roussillon relevées par l'enquête, 70% de l'offre est millésimée. On observe que 65% des vins référencés concernent des millésimes allant de 2015 à 2000, puis 31% entre 1999 et 1940 et 4% entre 1939 et 1875.

### Export

Les VDN représentent 12% de la valeur générée par les vins du Roussillon à l'export et 7% des volumes. 561 200 bouteilles de vins doux naturels ont été exportées en 2016 (hors appellation Maury) pour un chiffre d'affaires de plus de 3 millions d'euros.

On observe un inversement de tendance par rapport à l'an passé, les ventes de VDN à l'export progressent de près de 2% en volume mais le marché se dévalorise.

Ce petit marché export est polarisé entre l'Union Européenne qui absorbe 78% des volumes (et concentre seulement 52% de la valeur) et les Pays Tiers qui consomment 22% des volumes (mais génèrent 48% de la valeur).

D'un côté, les volumes progressent en Europe au détriment du prix (prix moyen bouteille baisse de -35%), notamment sur le Royaume Uni et Allemagne.

De l'autre, les Pays Tiers où les ventes volumes reculent, contrairement à l'an passé, mais où la progression du prix moyen bouteille (+20%) compense presque la baisse des volumes sur le chiffre d'affaires. Les USA constituent le second marché en valeur derrière l'Allemagne avec des volumes 3 fois moins importants !

Le développement du 1er semestre 2015 observé sur l'Allemagne et les Pays bas s'est finalement répercuté en 2016 avec de belles évolutions en volume sur ces deux pays européens !

## Structure de la filière

### Exploitations viticoles

Le Roussillon compte 350 caves particulières d'une taille moyenne de 12-13 ha (en 2015, source Fédération des Vignerons Indépendants).

Depuis le début des années 2000, le nombre de structures est resté stable, néanmoins c'est leur dimension et leur business model qui ont changé. En effet, la taille moyenne des exploitations a diminué et s'il y avait plus de vracueurs début 2000, les exploitations s'orientent aujourd'hui davantage vers une commercialisation mixte avec à la fois du vrac et de la bouteille. Ainsi, en une dizaine d'années, les grosses exploitations ont disparu et de très petites exploitations ont vu le jour. En 2015, les caves ont des tailles hétérogènes avec 35 caves possédant 50 ha et plus, contre 135 structures à moins de 10 ha.

On compte également 191 entreprises converties à l'agriculture biologique représentant une surface de 3 652 ha de vignes, cette superficie a plus que doublé depuis 2010 (source : Civam bio66). Les vignes AB couvrent 17% des surfaces en production des Pyrénées Orientales et 6,3% des surfaces vignes converties en France.

### Coopératives

Suite à divers mouvements de fusion, en 2016, le Roussillon compte 25 caves coopératives réparties sur tout le territoire.

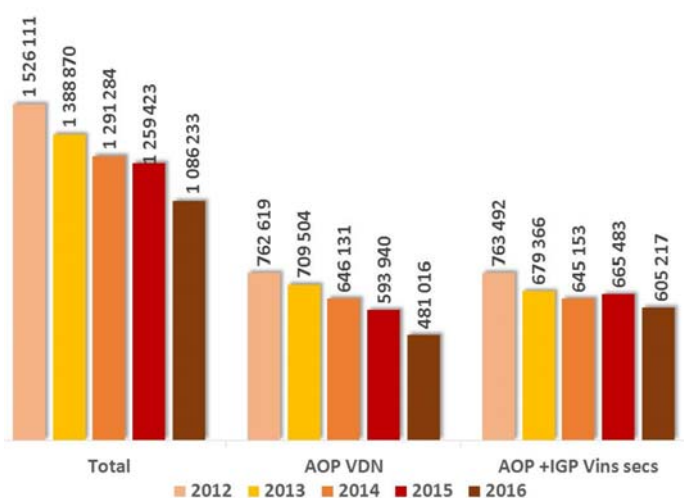
### Courtiers

Le nombre de courtiers a beaucoup diminué ces dernières années. On compte aujourd'hui une dizaine de courtiers actifs.

### Mise en marché

Les achats par le négoce en vrac et en bouteilles représentent 54% des volumes en sorties de chais. Cette part est en baisse constante ces trois dernières années et varie énormément selon les appellations (80% des sorties de Côtes du Roussillon rosé versus 2% des Collioure blanc).

Évolution des stocks sur 5 ans par groupe d'appellations (stock fin de mois au 31 décembre - en hl)



Source : CIVR via DRM

## Vins dans les chais : une diminution importante des volumes en stock

Le niveau des stocks est globalement en baisse sur 5 ans, ceci s'explique par la baisse des stocks des VDN en réaction à la baisse des commercialisations. Notamment via une production de Rivesaltes bien en deçà du niveau de commercialisation. Les stocks de VDN sont donc en retrait de -19% sur un an.

Concernant les vins secs, le niveau de stock évolue de manière plus erratique en fonction de la récolte. Ainsi, en lien avec la faiblesse de la récolte 2016, les stocks ont chuté de -9% sur un an.

Des commercialisations 2016 moins soutenues permettent des niveaux de stocks qui devraient suffire à alimenter le marché en 2017. Le volume global de vin dans les chais à fin décembre 2016 est en baisse de -13.8% par rapport à l'année précédente.

# Les vins

## **N** Le millésime 2016

Plus encore que 2015, la dégustation des baies était en 2016 un outil essentiel pour la différenciation qualitative des niveaux de maturation et le classement des parcelles. Une stricte gestion de rentrée, parcelle par parcelle était donc indispensable à la réussite des différentes cuvées.

## **N** Les vins blancs

Le faible rendement en jus imposé par les conditions du millésime a nécessité un travail d'extraction plus précis (jus sensibles) et une grande vigilance au niveau des équilibres acides, des risques oxydatifs accrus et des contaminations en cuivre. La clarification s'est déroulée dans de bonnes conditions, généralement plus poussées et souvent couplée à des collages préfermentaires (baisse taux de cuivre). Les fermentations alcooliques furent rapides en départ, mais quelques fins de fermentation languissantes sont à noter pour des vins à forts potentiels sucrés, et pour lesquels les procédures de complémentation nutritionnelles n'étaient pas totalement respectées.

## **N** Les vins rosés

Comme pour les blancs, les volumes de jus extractibles ont conduit à l'élaboration de rosés au départ colorés. De nombreux programmes de clarification particuliers ont été mis en place en 2016 afin de cadrer avec les profils souhaités (collages plus stricts et doses augmentées, décantations plus poussées, mise à part de « paliers » de pressurages de moyennes et fortes pressions pour réorientations en rouges, et intrants propres à la réduction des taux de cuivre dans les jus). Sur blancs et rosés, plus encore en 2016, la dégustation de fin de fermentation alcoolique, l'évaluation des niveaux de turbidité et des stabilités protéiques étaient indispensables afin de pouvoir procéder aux élevages de cuvées. (batonnages sur fines lies).

## **N** Les cépages rouges

Malgré un bon potentiel anthocyanique, quelques cépages ont été impactés par les blocages de maturité phénolique de l'été. Les pluies de septembre ont quelque peu relancé le métabolisme de la vigne sur les cépages de 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> époque, permettant d'achever la maturation des polyphénols, afin d'obtenir des meilleurs

tanins. Les fermentations se sont correctement déroulées bien que l'on ait relevé quelques finales languissantes avec des départs précoces en FML, et des acidités volatiles supérieures aux moyennes.

## **N** Tendances et dégustations

● **Blancs** : Robes or, reflets verts en général, mais on retrouve aussi quelques notes plus évoluées (roussane). Arômes intenses, voire concentrés de fruits avec beaucoup de présence exotique, mais aussi d'agrumes et fleurs d'agrumes (grenache, vermentino). Les bouches sont généralement fraîches, portées par de beaux retours de fruits blancs, et quelques notes thiolées bien maîtrisées sur nombre de cépages (sauvignon, chardonnay, mais aussi vermentino ou grenache).

● **Rosés** : Robes plus soutenues globalement (basses pressions de pressurages indispensables pour la réalisation des têtes de cuvées). Arômes généreux dans le fruit charnu pour les cépages mûrs (syrah, grenache) avant les pluies. Notes plus nuancées sur les autres cépages ou autres secteurs, par la suite (grenaches, cinsaults, merlots, carignans, mourvèdres) avec arômes agrumes, fleurs d'agrumes, exotiques, thiols. Bouches plutôt bien équilibrées, fraîches sans excès de vivacité, et de longues persistances, avec d'intenses retours aromatiques essentiellement sur le fruit ou les thiols (syrah tardives, grenaches, mourvèdres et quelques carignans).

● **Rouges** : Les niveaux de maturation et de maturité variés ont imposé l'élaboration de types et de profils différents. On retrouve des cuvées de moyenne concentration (pouvant être recherchées d'ailleurs) avec des notes sur les fruits des bois, friands, légèrement épicés, et des tanins en bouche plutôt tendus (grenaches, carignans, merlots) pour des profils IGP majoritairement. Mais ont également été élaborées des cuvées plus concentrées issues de raisins plus mûrs, ayant souvent pu achever leur maturité phénolique (fin septembre), ou ayant bénéficié de réseaux d'irrigation ; Les couleurs sont généreuses et profondes, les arômes de fruits noirs (mûre, cassis) se marient aux accents réglissés avec élégance et les tanins sont soyeux, sans être surpuissants pour l'année, mais d'une exceptionnelle finesse (syrahs, grenaches noirs, carignans, mourvèdres, mais aussi cabernets sélectionnés). Ne pas oublier cependant les cuvées de 3<sup>e</sup> niveau issues des vendanges mises à part grâce au travail (dense) de sélection parcellaire pré-vendange avec dégustation de baies. Ces cuvées proviennent essentiellement de raisins stressés, bloqués ou déclassés



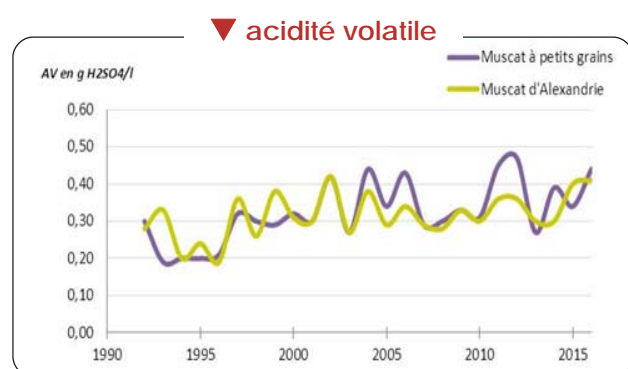
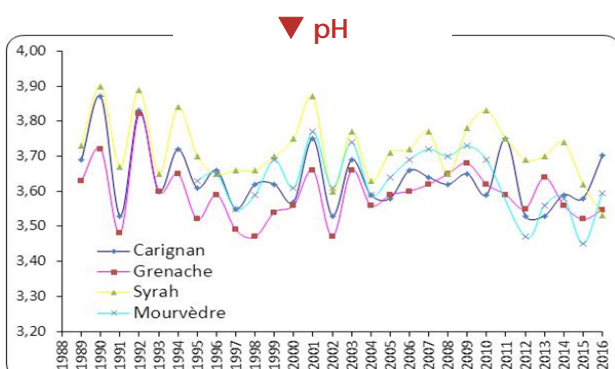
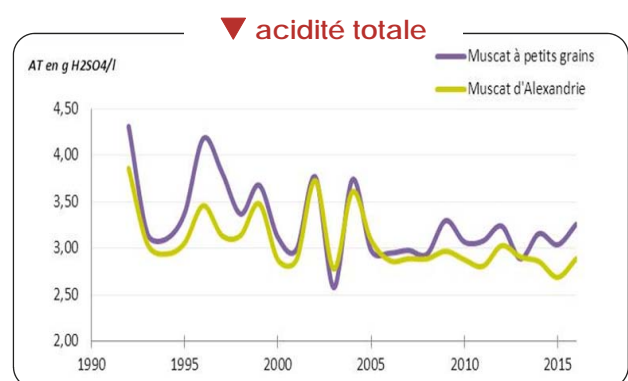
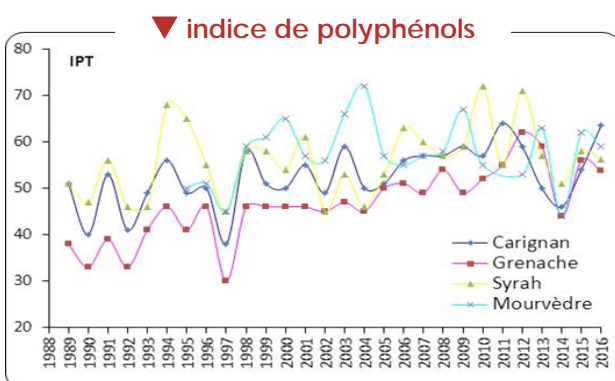
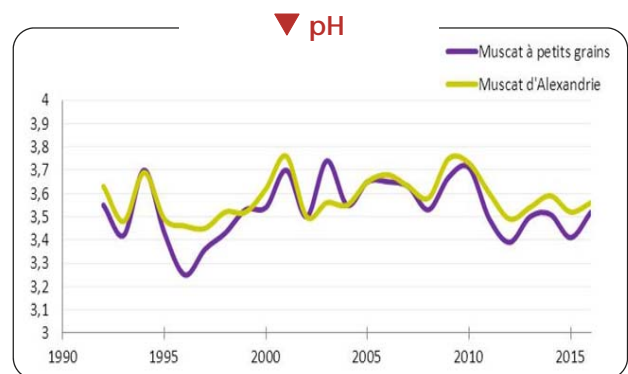
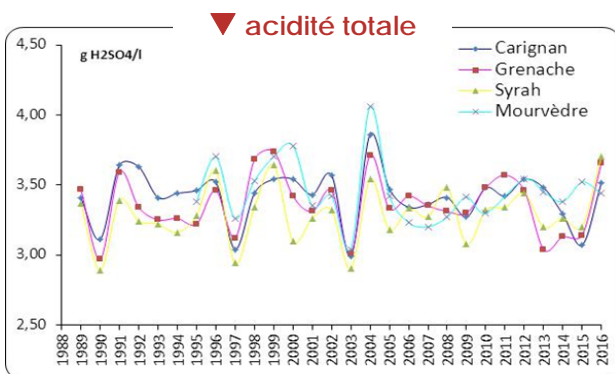
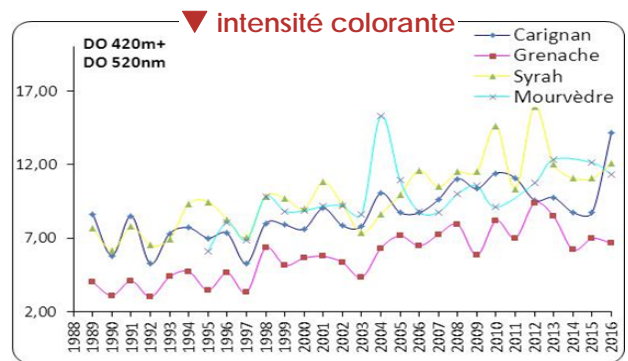
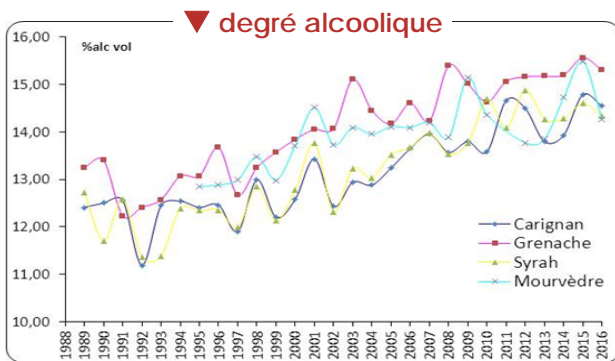
pour diverses raisons. Les couleurs sont plus légères, plus rubis et les arômes, de prime abord diffus et discrets ont été améliorés par de bons choix de levure et autres intrants alternatifs en cours ou post vinification, pour amener du fruit et du « gourmand ». Les bouches sont plus souples, surtout sur les thermos et chauffage MPC, avec de bonnes « droitures » au final. Enfin quelques lots de vendange ont été vinifiés en macération carbonique de raisins entiers non égrappés, avec des résultats très satisfaisants sur cette année 2016. Le fruit est éclatant (carignans sélectionnés) et persistant (fraise écrasée).

La bouche au début se veut tendue, mais les élevages sur fines lies (ou complétées d'écorces de levures) parachèvent le lissage des tanins.

## En conclusion

Un millésime 2016 de qualité, constitué de vins de grande finesse et élégance qu'il a fallu élaborer néanmoins avec toute la vigilance dont ont fait preuve œnologues, techniciens et vignerons du Roussillon.

### Cépages rouges : résultats analytiques





*Ont collaboré à la rédaction de ce document :*

*Olivier BARBEROUSSE, Chantal BAYONA, Jacques FERAUD, Bernard MARTY, Serge GUILLET, Marc GUISET, Clarisse MARTIN, Valérie DIDIER, Julien THIERY, Edith ZAMBON.*

Édité par la Chambre d'agriculture Pyrénées-Orientales

19 av. de Grande-Bretagne 66025 PERPIGNAN Cedex • Tél. 04 68 35 74 26 • Fax. 04 68 34 65 44 • viticulture@pyrenees-orientales.chambagri.fr

