
Vendanges et Vinifications 2019

Par Anne Blain et Laurence Salvetat

Le gel, l'été sec ont généré une grande hétérogénéité dans la maturité et dans les volumes à vendanger selon les régions, les parcelles et les terroirs.

Du Nantais à la Touraine nous avons observé beaucoup de différence dans la composition des jus et dans les rendements. Il a fallu gérer au cas par cas ! La pluie tant attendue, arrivée tardivement, relance la maturité sur les cépages tardifs dont le Chenin et le cabernet franc. Les chaleurs de début septembre ont concentré les alcools et les AT, avec des pellicules difficiles à goûter sur les blancs comme sur les rouges.

Les récoltes ont commencé début septembre et se sont achevées fin Octobre par quelques rares tries de Coteaux.

Le suivi qualitatif au vignoble : dégustation des baies, examen des potentiels qualitatifs eu égard à l'expression de divers stress : hydrique et nutritionnels a été déterminant dans le choix des dates de récolte, du type de récolte et des choix de vinification.

Au chai, le rôle des techniciens œnologues a été primordial :

- Dans la gestion des pressurages : éviter d'extraire de trop grandes quantités de tannins et d'astringence notamment dans les chenins et les Cabernets,
- Des choix d'extractions inhabituels pour assurer la couleur des rosés dans les exigences des marchés actuels.

Les vinifications se déroulent bien : les fermentations alcooliques sont très soutenues et les fermentations malolactiques s'enchainent très vite.

La gestion de l'oxygène est apparue primordiale pour :

- Le déroulement des fermentations
- Mais aussi indispensable pour affiner les extractions phénoliques rapides et en quantité importante.

Le millésime 2019 est en cave il nous reste encore beaucoup de travail au chai pour mener à bien ce millésime atypique.

En Novembre, les vinifications se poursuivent : décuvages des dernières cuves de rouge de Cabernet, les fermentations alcooliques et malo-lactique se terminent.

Le profil des vins du millésime 2019 se dessine, probablement plus ligérien que les vins de 2018 : arômes, fraîcheur et acidité seront au rendez-vous.

Des questions ? N'hésitez pas à nous contacter par mail :

Anne BLAIN – LEBRETON : loire.oeno.conseils@orange.fr

Laurence SALVETAT : laurence.salvetat@orange.fr