
Vendanges et Vinifications 2020

Par Laurence Salvetat

18 Novembre 2020

« Comment pouvons-nous qualifier l'année 2020, inattendue, perturbée, émotionnelle...
Nous pouvons en dire de même pour nos vins !

En effet nous attendions un millésime TRES précoce mais les raisins ont tardé à murir. Nous avons dû faire avec une maturité hétérogène selon les secteurs Anjou, Nantais et Touraine, mais aussi une maturité phénolique et aromatique assez élevée. Avant la pluie nous avons pu observer un stress hydrique prononcé avec des alcools forts donc des vendanges urgentes pour les vins de base et certains blancs secs de Chenin.

De jour en jour les volumes de production fondaient comme neige au soleil !!!!

Avec ces chaleurs, nous avons dû gérer quelques phénomènes d'oxydations (acétate d'éthyle, couleur oxydée)

Puis arriva la pluie, assez aléatoire en fonction des zones de productions. Ce qui nous a obligés à être patient et à attendre le moment propice pour vendanger. Elle aura permis un rééquilibrage alcoolique et en volume. Mais car il y'a toujours un mais, la pluie n'aura pas eu que des avantages, on observera quelques problèmes de goûts de géosmine et une altération des raisins par Botrytis.

Dans l'ensemble les blancs sont plutôt aromatiques et les rouges sont concentrés en anthocyanes et tanins ce qui n'a pas été sans incidence sur les conditions de macérations des rouges et des rosés, mais les tanins sont fondus et soyeux avec des parfums très solaires. Les fermentations sont rapides, les besoins en azotes sont variables et on peut noter des carences sur moûts parfois importantes. La gestion de l'oxygène est indispensable pour une cinétique fermentaire régulière et l'anoblissement des tanins en cours de macération.

Des ralentissements de FA seront à noter en ce moment avec des FML parfois difficiles à lancer, les conditions de maturation dues aux fortes chaleurs de Septembre et la dilution auront une incidence sur les teneurs en acide malique.

Au même titre que la crise sanitaire les vendanges auront été sur la longueur et éprouvantes ! Nous pouvons dire que le millésime est plutôt de bonne qualité et j'ose dire avec quelques curiosités, reste les élevages à bien maîtriser pour pouvoir ravir les consommateurs et nos palais professionnels. Enfin une année riche où l'adaptation est le maître mot. »

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

loeil.consultants@gmail.com