

Millésime 2021 : une naissance dans la douleur

Après une série de millésimes solaires, 2021 renoue avec l'ADN des vignobles du Centre-Loire : fruit et fraîcheur. Un millésime qui aura exigé un dévouement total de celles et ceux qui, toute l'année durant, ont dû composer avec une nature capricieuse.



La campagne viticole

L'hiver 2020-2021 a, une nouvelle fois, été doux. **Après un mois de janvier relativement froid, février a renoué avec la douceur**, et ce malgré une période plus froide du 7 au 14. La seconde moitié du mois a été printanière. Une saison également marquée par une pluviométrie importante avec des précipitations quasi quotidiennes.

A l'issue d'un mois de février contrasté, mars continue sur la même lancée. Il sera marqué par un déficit de pluviométrie mais surtout par un épisode d'extrême douceur du 27 au 31 mars. Cela conduit de nouveau à un départ anticipé de la végétation avec **un débourrement observé les premiers jours d'avril**. Un démarrage tout aussi précoce que 2020 !

Mais en moins de 8 jours, la météo passe de l'été à l'hiver. **Une masse d'air froid circule sur toute la France du 04 au 08 avril avec son lot de températures négatives.** Cette période de gel exceptionnelle est la plus sévère de ces 30 dernières années. Si les coups de froid au début du mois

d'avril n'ont rien d'inhabituel, le fait qu'ils se produisent une semaine après des records de chaleur a été très dommageable. Accompagné de pluie ou de neige, le bilan de ce premier épisode de gel est lourd. Une seconde séquence de gelées, les 15 et 16 avril, impacte plus particulièrement le vignoble de Châteaumeillant, globalement épargné au début du mois.

Les dégâts sur le potentiel de récolte sont difficiles à estimer mais on sait tous qu'ils seront importants pour les appellations Sancerre, Coteaux du Giennois, Menetou-Salon, Châteaumeillant et dans une moindre mesure Pouilly-Fumé, Reuilly et Quincy.

Comme si les gelées d'avril n'avaient pas suffi, le mois de mai débute d'emblée avec des températures en dessous de zéro : là ce sont des bas de coteaux, épargnés au mois d'avril, qui subissent ces températures négatives. Sur cette séquence, les dégâts restent minimes.



Mai sera globalement frais et pluvieux. Dans ces conditions, le redémarrage de la végétation est ralenti. Les travaux d'ébourgeonnage s'éternisent et se font sous des conditions météorologiques pénibles.

Si l'on compare à l'année 2020, fin mai, la végétation accuse un retard de 3 à 4 semaines.

Puis un changement de temps s'opère les premiers jours de juin : la pousse de la vigne jusqu'alors languissante se lance sur un rythme effréné. Les vignes verdissent enfin. Leur poussée explosive rend les travaux en vert très compliqués. La main-d'œuvre manque dans certains domaines et le retard est difficile à rattraper. Tout pousse, la vigne... et l'herbe.

Le travail de protection du vignoble est aussi intense. La pression mildiou est élevée : les pluies sont régulières, les plages d'interventions courtes et l'accès à certaines parcelles de plus en plus difficile.

La météo est stressante pour la vigne ainsi que pour les femmes et les hommes qui la cultivent.

Une note d'optimisme en ce milieu de mois : la floraison profite d'une météo clémente entre le 14 et le 18 juin pour s'enclencher et s'achever rapidement. Une étape importante du cycle végétatif se sera déroulée sous des conditions convenables !

Le weekend du 19-20 juin marqué par de nouveaux incidents climatiques met rapidement fin à cette optimisme : grêle sur l'appellation Pouilly-Fumé avec des pertes importantes sur certaines parcelles, très fortes précipitations sur l'appellation Menetou-Salon, rendant l'accès à plusieurs parcelles difficile.

La météo de juillet sera également compliquée : la pluviométrie reste excédentaire et les températures seulement estivales du 18 au 23 juillet. Dans ces conditions, l'ensoleillement est en berne et le mildiou très actif, tout comme l'oïdium. Malgré beaucoup d'efforts, certaines parcelles se voient impactées sur la quantité de récolte à cause de ces champignons.

La véraison s'enclenche mi-août à l'issue d'une incursion de l'été du 10 au 15 août, laissant espérer une fin à cette période morose vécue depuis le mois d'avril. Il n'en sera rien. Freinée par des températures en dessous des normales saisonnières, elle se fait lentement. Avec l'arrivée de la maturation des raisins, la fin du calvaire semble néanmoins s'approcher.

La maturation

Cette partie du cycle végétatif se déroule sous une météo marquée par un ensoleillement déficitaire et par le retour des pluies. Si les températures moyennes restent dans les normales saisonnières, les minimums sont eux très en dessous.



Dans ces conditions, la maturation du raisin est ralentie. Les sucres s'accumulent lentement et les acides sont préservés. Les amplitudes thermiques sont elles, favorables aux maturités aromatiques et phénoliques. Si les pluies observées aux cours de la maturation permettent de voir grossir les baies, elles maintiennent un taux d'humidité élevé propice au développement du botrytis.

L'état sanitaire sera une composante à prendre en compte pour décider des dates de cueillette.

Les vendanges

Les vendanges démarrent lentement. **Le pinot gris à Reuilly est récolté dès le 17 septembre. Pour les autres cépages, la cueillette débute les 23 et 24 septembre.** L'AOC Châteaumeillant ferme la saison avec un début de vendange les premiers jours d'octobre.

La météo au cours des vendanges est nuancée. Les amplitudes thermiques enregistrées restent favorables aux maturations des arômes et des tanins. Les précipitations régulières, même de quelques millimètres, maintiennent une pression botrytis élevée. Ponctuellement et surtout sur certains sols filtrants, la dégradation sanitaire aurait pu entraîner des déviations gustatives. Il a fallu ajuster l'intensité des débourbages des moûts et trier la vendange rouge.



LES PREMIÈRES IMPRESSIONS DU MILLÉSIME

La maturation du raisin s'étant déroulée sous des conditions météorologiques plus fraîches que ces dernières années, **2021 s'inscrit dans la lignée des millésimes conformes au climat tempéré des vignobles du Centre-Loire.**

Les vins blancs offrent une belle expression aromatique. Les notes fruitées dominent : les agrumes mais également les fruits à chair blanche. Ils peuvent être agrémentés de notes épicées ou de subtiles touches végétales. Selon l'origine et la date de vendange, leur équilibre en bouche se caractérise par une tendre fraîcheur ou nervosité plus ou moins appuyée. L'expérience nous a enseigné que ce style de vin gagne toujours en qualité au cours de l'élevage.

Les rosés apparaissent sous des robes généralement assez pâles, saumonées. Les odeurs de fruits (fraise, framboise, banane) dominent. Vivacité et fraîcheur caractérisent les bouches.

Les rouges aussi sont séduisants par leur fruité (cerise, framboise, cassis). Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques de la vendange ont permis d'obtenir des tanins mesurés et qualitatifs. La fermentation malolactique saura apporter de la rondeur. Plus sur la finesse que sur la puissance, ils peuvent être prêts assez tôt sur le registre de la gourmandise.

Un millésime imprévisible.

LE BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE-LOIRE (BIVC)

Le BIVC, qui est l'interprofession des vins du Centre-Loire, fédère les syndicats des 8 appellations d'origine protégée (AOP) et des 2 indications géographiques protégées (IGP) situées dans le Centre-Loire, une région qui couvre les départements de la Nièvre, du Cher, de l'Indre et du Loiret. Couvrant 5 784 hectares de vignes, le vignoble réunit 693 vignerons, 2 caves coopératives, 3 structures communes de vinification et 46 négociants. Majoritairement issus de l'emblématique sauvignon, les blancs représentent 86 % de la production, suivis par les rouges (10 %) et les rosés (4 %).