



## Millésime 2025 Vins du Centre-Loire

Le millésime 2025 s'inscrit dans la lignée des années précoces et solaires, mais il se distingue avant tout par la promesse d'une belle qualité.

Il restera marqué par un contraste saisissant entre d'excellentes réserves hydriques initiales et deux épisodes caniculaires majeurs, des conditions qui ont sculpté un millésime magnifique.

### **La campagne viticole : Un cycle accéléré**

L'hiver a été caractérisé par des températures proches des normales de saison et une pluviométrie légèrement excédentaire, notamment grâce à un mois de janvier très arrosé. Couplées à un automne déjà pluvieux, ces conditions ont permis de recharger les sols en eau, un atout crucial pour la suite.

Le printemps s'est montré particulièrement ensoleillé, chaud et peu arrosé. Les températures estivales observées fin mars/début avril ont accéléré le cycle, avec un débourrement noté dès le 07 avril. Malgré une brève période de fraîcheur en milieu de mois, les températures grimpent à nouveau à partir du 25 avril, permettant une pousse active de la vigne. Les stades phénologiques s'enchaînent. Dès la mi-mai, l'avance était en moyenne de 10 jours par rapport à la décennie précédente, classant le millésime 2025 parmi les plus précoces de l'histoire du Centre-Loire.

Les pluies rares ont permis de maintenir une faible pression mildiou, un vrai soulagement après les difficultés de 2024. Une météo qui reste favorable à la pousse des adventices, mais qui offre en contrepartie de larges fenêtres aux désherbages mécaniques. Les travaux de la vigne se déroulent sereinement.

Les 1ères observations faites sur le terrain, nous indiquent déjà une sortie de grappes plus faible cette année, mais en théorie suffisante.

Le mois de juin a démarré sous la fraîcheur, mais s'est achevé par une vague de chaleur à partir du 19 juin et jusqu'à début juillet. La floraison a été observée dès la deuxième semaine de juin sous une météo favorisant la pousse de la vigne, ce qui engendre une coulure plus importante que la moyenne, en particulier sur les Sauvignons.

Mai et juin ont été les mois les plus secs depuis plus de 15 ans. Seuls les jeunes plants ont souffert de stress hydrique, la majorité des vignes ayant profité des réserves hivernales. Dans ces conditions, l'entretien des sols ne pose pas de problème particulier : l'herbe ne pousse plus et grille sur place.

Le mois de juillet a laissé une impression plus contrastée :

La 1ère décennie démarre comme juin s'est terminé, sous la chaleur. Une période plus fraîche accompagnée d'averses suit alors, réduisant un peu l'avance dans le cycle végétatif. Le début de la véraison tarde à se généraliser. Elle ne s'enclenche que fin juillet sur cépages rouges et les 1ers jours d'août pour les cépages blancs. Avec un temps couvert et frais pour la saison, la date de vendange imaginée dès le 1er septembre semble se décaler vers le 08 septembre.

La fin juillet a surtout été marquée par un violent épisode de grêle le 23 juillet, impactant significativement environ 350 ha à Sancerre, ainsi que le nord de Menetou-Salon et les Coteaux du Giennois. Une perte significative pour les domaines touchés.

SANCERRE **POUILLY-FUMÉ** MENETOU-SALON QUINCY  
REUILLY **COTEAUX DU GIENNOIS CHÂTEAUMEILLANT**  
POUILLY-SUR-LOIRE CÔTES DE LA CHARITÉ **COTEAUX DE TANNAY**



## **La maturation**

La période de maturation démarre avec un nouvel épisode caniculaire qui touche la France entre le 8 et le 18 août. Mais contrairement à l'épisode du mois de juin, celui-ci aura un réel impact sur les volumes récoltés : les peaux s'épaississent et la taille des baies reste petite.

La vigne profite de ces chaleurs et les raisins mûrissent rapidement malgré des phénomènes d'échaudage observés sur certains secteurs. Une météo qui est également très favorable à la synthèse de matière colorante pour les cépages rouges.

L'avance perdue en juillet est rapidement compensée. Le cycle végétatif de la vigne s'inscrit parmi les plus courts : la précocité de la vendange ne fait plus de doute.

La pluie tant attendue est revenue le 20 août, bénéfique à la vigne, mais sans réel effet sur le grossissement des baies. La charge en sucres qui était déjà bien avancée lors du premier contrôle de maturité ne faiblira pas jusqu'aux vendanges et les acidités sont bien préservées.

## **Les vendanges**

Les vendanges ont commencé dès le 23 août pour les Pinots Gris à Reuilly, suivies par le Sauvignon à partir du 28 août et enfin les cépages rouges.

Malgré le retour de la pluie en première semaine de septembre, le moral des vignerons et vigneronnes n'a pas été entamé tant la promesse du millésime est au rendez-vous. Le potentiel perçu en dégustant les baies est bien là : les moûts offrent une belle pureté aromatique et de la fraîcheur.

Le chantier de vendange se déroule rapidement. Mi-septembre les dernières parcelles issues des zones impactées par la grêle du mois de juillet sont récoltées.

## **Les premières impressions du millésime**

Les vins blancs distillent des notes de fruits blancs. La poire, la pêche blanche se distinguent nettement, complétées par des notes anisées, de réglisse. S'y mêlent des sensations de douceur et de fraîcheur. Les bouches sont pleines, croquantes. Elles allient matière et élégance.

Les rosés proposent des teintes soutenues. Les arômes de fruits dominent (orange sanguine, framboise), en harmonie avec une juste vivacité.

Les vins rouges apparaissent avec une robe d'une bonne intensité. Des odeurs de petits fruits rouges illustrent le profil aromatique en particulier des notes de cerise et de framboise. Les bouches sont fraîches, reposant sur des tanins soyeux.

Fabrice DOUCET (SICAVAC)

SANCERRE **POUILLY-FUMÉ** MENETOU-SALON QUINCY  
REUILLY **COTEAUX DU GIENNOIS CHÂTEAUMEILLANT**  
POUILLY-SUR-LOIRE CÔTES DE LA CHARITÉ **COTEAUX DE TANNAY**