



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

2018 en Centre-Loire : l'année des records.

2018, un millésime précoce et singulier qui aura défié la météo.

Il s'est construit sous des conditions climatologiques extrêmes et exceptionnelles : pluies printanières records et été caniculaire.

La campagne viticole

L'hiver aura été morose avec un soleil timide et une pluviométrie abondante.

Le printemps débutera comme l'hiver s'est terminé, sous la pluie. L'amélioration des conditions météorologiques tant attendue n'aura pas lieu. La 1^{ère} décade de mars est fraîche, voir froide. Après une petite accalmie en février, les précipitations sont de nouveau fortement excédentaires. A l'inverse de 2017, la nature ne semble pas vouloir s'emballer.

Le mois d'avril sera lui marqué par une chaleur précoce exceptionnelle. Les conditions sont alors idéales pour favoriser le débourrement de la vigne qui se déroule aux alentours de mi-avril.

A partir de cette date, la météo s'affole : les températures grimpent en flèche. La période du 18 au 22 avril sera marquée par un épisode précoce de fortes chaleurs avec des températures nocturnes douces et des journées exceptionnellement chaudes. La journée du 21 sera la plus chaude jamais observée pour un mois d'avril. En l'espace de quelques jours, le retard sur le millésime 2017 est non seulement comblé mais une avance de plusieurs jours est même prise.

La fin du mois d'avril voit le retour de températures plus froides. Le douloureux souvenir des gels d'avril 2016 et 2017 refait surface. Les hommes et les femmes se préparent à mener un nouveau combat contre les éléments. Celui-ci n'aura pas lieu : une étape critique vient d'être franchie.

Le mois de mai se succèdent également des périodes pluvieuses très favorables au mildiou. Tous les vignobles sont concernés même si, dans la majorité des cas, les intensités d'attaques restent de faible ampleur.

Un premier bilan peut déjà être dressé : il n'y aura pas de manque d'eau. L'année s'annonce comme record en termes de précipitations avec, déjà, des cumuls proches de moyennes annuelles sur certains secteurs viticoles.

La floraison se déroule les tous premiers jours de juin dans de bonnes conditions météorologiques. L'avance se confirme : 2018 sera un millésime précoce.

BUREAU
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU CENTRE

9 route de Chavignol
18 300 SANCERRE

Tél : +33 (0)2 48 78 51 07

Fax : +33 (0)2 48 78 51 08

contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



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

Les conditions météorologiques changent radicalement à compter de mi-juin. Un temps estival s'installe en prenant parfois des allures caniculaires. Une nouvelle saison viticole débute alors. Juillet poursuit sur la même tendance avec des températures bien au-dessus des normales saisonnières.

L'été 2018 est le plus chaud après celui de 2003 et sa canicule.

La sécheresse prolongée est l'autre caractéristique de l'été 2018, le plus sec depuis 1945. Cette pluviométrie en déficit sera le meilleur remède à l'épidémie de mildiou qui semblait inéluctable.

La fin de campagne est apaisée même si quelques symptômes de sécheresse apparaissent sur les vignes les plus sensibles. Dans la grande majorité, les sols restent encore humides et l'alimentation hydrique de la vigne est satisfaisante. Dans ces conditions, la véraison débute les derniers jours du mois de juillet sur les parcelles les plus précoces. Toutefois, l'arrêt de croissance n'étant pas absolument complet, le démarrage de la véraison est lent.

La maturation

La maturation se déroule dans des conditions estivales. Les réserves hydriques permettent de passer cette période sans difficulté sauf sur quelques secteurs ou parcelles, avec des sols très filtrants ou à l'enracinement peu profond. Après coup, le printemps pluvieux tant maudit aura été bénéfique. Cet épisode caniculaire au cours de la maturation a comme conséquence une dégradation de l'acide malique. Cela garantit également l'absence de saveurs végétales. Les teneurs en sucres progressent à un bon rythme. Les caractéristiques du millésime à venir commencent à se dessiner.

Le moral des vignerons est bon, mais un possible impact du manque de pluie sur le poids des grappes s'inscrit dans les esprits.

Les vendanges

Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre. Elles offrent ainsi l'opportunité d'attendre la maturité optimale pour chaque parcelle.

Les vendanges étaient annoncées précoces, elles débiteront dès les derniers jours d'août pour les pinots gris à Reuilly. Les rouges sont cueillis à partir du 5 septembre. Sous l'effet des températures élevées de ce début de mois, les baies flétrissent, la concentration en sucre des raisins rouges augmente rapidement. Le rythme de récolte s'accélère.

BUREAU
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU CENTRE

9 route de Chavignol
18 300 SANCERRE

Tél : +33 (0)2 48 78 51 07

Fax : +33 (0)2 48 78 51 08

contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



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

Le sauvignon est récolté à partir du 10 septembre. La vendange s'étale au sein des vignobles du Centre-Loire en fonction des blocages de maturités observés mais également du potentiel de récolte.

Autre fait marquant : les vendanges se déroulent au cours d'un mois de septembre exceptionnellement ensoleillé, plus vu depuis 2003.

Il s'accompagne également de températures très au-dessus des normales saisonnières, celles-ci dépassent régulièrement les 28, 29°C. La chaleur de l'après-midi accable les raisins et les hommes. Les domaines réorganisent alors les chantiers de récolte : les vendanges nocturnes ou très tôt le matin deviennent la norme.

Les premières impressions du millésime

2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire.

Les vins blancs, encore un peu timides, distillent des notes évoquant les fruits : la poire, la mandarine se distinguent nettement. Les bouches se montrent souples, aériennes, oscillant entre douceur et fraîcheur. La précision aromatique est déjà au rendez-vous. La texture en bouche demande, elle, à s'affiner mais l'ensemble est déjà séduisant.

Un peu de patience sera nécessaire.

Les rosés sont habillés d'une robe soutenue. Les arômes de fruits rouges frais s'expriment pleinement. Les bouches sont gourmandes, rafraichissantes.

Les rouges sont à la fois puissants et digestes. Ils montrent des robes profondes, rubis nuancées de violet. Les fruits rouges de belle maturité dominent mêlés de notes épicées assurant la fraîcheur caractéristique des vins rouges de Loire. Les bouches sont bien structurées, s'appuyant sur des tanins enrobés.

En conclusion, le millésime 2018 sera un millésime sur l'élégance.

Fabrice DOUCET (SICAVAC)

Contact presse : Benoit ROUMET – benoit.roumet@vins-centre-loire.com

BUREAU
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DU CENTRE

9 route de Chavignol
18 300 SANCERRE

Tél : +33 (0)2 48 78 51 07

Fax : +33 (0)2 48 78 51 08

contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com