



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

## 2019 en Centre-Loire : élégance et concentration.

La vigne aura une nouvelle fois su gérer une année particulièrement sèche et accentuée par plusieurs épisodes caniculaires.

Si la saison a été éprouvante pour la végétation, elle l'a également été pour les femmes et les hommes de la vigne mais le résultat est plein de promesses.

### La campagne viticole

L'hiver 2019 se classe parmi les hivers les plus doux. Malgré un mois de janvier conforme à la saison, février est caractérisé par une douceur historique du 13 au 28 ; l'autre grand marqueur de cet hiver est la pluviométrie : déficitaire, -30% par rapport à la norme.

Le printemps, tout comme février, alterne de belles périodes chaudes et ensoleillées avec un temps plus agité et par moment très frais pour la saison. Ainsi, avril est scindé en deux. Une 1<sup>ère</sup> partie fraîche, marquée par plusieurs nuits de gel, ce qui freine le développement de la végétation et une 2<sup>ème</sup> partie plus douce. Dans ces conditions, le cycle végétatif démarre mi-avril mais est accompagné de températures particulièrement froides entre le 11 et le 15. Des températures de -4°C sont régulièrement enregistrées au niveau des bourgeons. Tous les moyens sont une nouvelle fois déployés pour limiter leur destruction.

Ces 4 nuits de gel conduisent fort heureusement à très peu de dégâts puisque l'air et les sols sont restés secs. Seul le vignoble de Châteaumeillant est touché, où les dommages sont importants et rappellent de mauvais souvenirs (cf. millésime 2017)

La forte remontée des températures observée lors de la dernière décade d'avril permet alors à la vigne de se développer rapidement. L'alternance de gel puis de fortes températures se compensant : les températures d'avril sont finalement dans la moyenne.

Le mois de mai se révèle plus exceptionnel : il fait froid ! Les températures sont globalement fraîches tout le mois (2°C en dessous de la moyenne). La pousse de la vigne est languissante, les feuilles sont pâles. Le déficit de précipitations reste important, -40% en mai. Néanmoins, ces conditions sont très défavorables au mildiou. La protection contre ce parasite ne commence que la dernière décade de mai.

**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](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://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 mois de juin débute avec des températures plus clémentes et quelques épisodes pluvieux. La pousse de la vigne s'accélère, les travaux viticoles suivent le même rythme.

La pression mildiou reste exceptionnellement faible à l'inverse de la pression oïdium où la vigilance est de rigueur sur les secteurs à fort historique.

Au 15 juin, les 1ères fleurs sont visibles. Toutefois, la floraison ne s'enclenche réellement dans le vignoble que vers le 20. Elle progresse d'abord doucement à cause des températures relativement fraîches pour la saison. Elles deviennent estivales à partir du 24 juin et la floraison s'achève rapidement.

Ce 1<sup>er</sup> épisode caniculaire a des conséquences rapidement visibles : coulure et millerandage sont importants.

L'été 2019 est marqué par une succession d'épisodes caniculaires et par l'absence de pluie, -60% par rapport aux normales saisonnières ! Le feuillage exprime en plusieurs secteurs des symptômes de sécheresse. Après une 1<sup>ère</sup> vague de chaleur record en juin, un nouvel épisode arrive fin juillet. Il est particulièrement intense avec des températures de 40°C enregistrées dans les vignobles.

Bien entendu de telles chaleurs ont un impact sur la vigne et le raisin : de nombreux dégâts d'échaudage sont visibles. Ils sont assez variables en fonction du cépage, de l'orientation...

Le vignoble de Châteaumeillant est alors une nouvelle fois malmené par les événements avec des averses orageuses les derniers jours de juillet, accompagnées de grêle, causant régulièrement des dégâts sur grappes et sur le feuillage.

La véraison démarre la 1<sup>ère</sup> décade du mois d'août. Freinée par les conditions très sèches, elle se fait lentement mais avec une qualité sanitaire du raisin très bonne.

### La maturation

Cette 1ère partie du cycle est marquée fin août par un nouvel épisode caniculaire avec des températures de plus de 30°C. Une nouvelle fois, des brûlures sont observées sur les raisins.

En septembre, la maturation se déroule sous des conditions optimales. Les matinées sont fraîches et les après-midi douces à chaudes. L'amplitude thermique est importante, favorisant la maturité aromatique et phénolique. Les grappes continuent de grossir malgré l'absence de pluie. L'accumulation des sucres dans la

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](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://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

baie suit une bonne dynamique. Les acides sont préservés. Les dégustations de raisins révèlent un beau potentiel mais suggèrent aussi d'attendre des niveaux de sucres assez élevés pour atteindre les arômes de fruits mûrs frais désirés.

L'état sanitaire est irréprochable à l'aube des vendanges.

### Les vendanges

Le cycle de maturation aura finalement été plus court sur ce millésime. Les vendanges débutent dès le 5 septembre pour les pinots gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 16 septembre pour les autres appellations, suivent ensuite les cépages rouges.

La 1<sup>ère</sup> partie des vendanges est rythmée par un temps sec et des températures au-dessus des normales saisonnières, puis par le retour de la pluie à partir du 24 septembre. Cela n'entame en rien le moral des vignerons, chacun reconnaît que ces pluies sont bienfaitrices pour atténuer la sécheresse de surface.

### Les premières impressions du millésime

Les vins du millésime 2019 sont expressifs. La pureté aromatique sera une de leurs caractéristiques.

Les blancs offrent des nez sur notes de fruits à chair blanche complétées par une belle déclinaison d'agrumes. S'y mêlent des sensations de douceur et de fraîcheur. Les bouches sont pleines, croquantes reposant sur une assise minérale. Elles allient matière et élégance.

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

Les rouges offrent un bon potentiel. D'un beau rubis, les vins présentent des tanins souples accompagnés par une agréable fraîcheur. Les arômes de fruits rouges frais, apportent la gourmandise.

Le millésime 2019 : une belle réussite qui confirme que le terroir est essentiel.

Fabrice DOUCET (SICAVAC)

Contact presse : Paolina VIGNERON - [paolina.vigneron@vins-centre-loire.com](mailto:paolina.vigneron@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](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)