Le millésime 2019 en Loire

Par Jean Michel MONNIER Œnologue Conseil
Expert près la cour d'Appel d'Angers
Maitre de Conférences associé à l'ESTHUA – Université d'Angers

Introduction

Les régions

Vignoble de Nantes
Anjou - Saumur
Touraine
Centre Loire

Les types de vins

Bulles
Blancs secs
blancs Moelleux
Rosés
Rouges

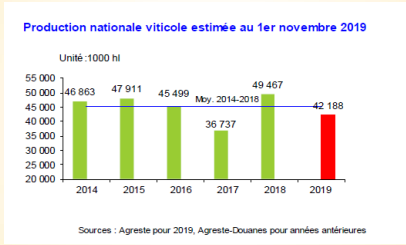
Source et Bibliographie

2019 sous le signe de conditions climatiques de nouveau exceptionnelles...

« si 2018 fut généreux, en 2019 la quantité ne fut pas au rendez vous...

2019 est donc un millésime rare mais riche et équilibré»

Une récolte nationale plus faible et la Loire est dans la même logique



- En Loire, *la récolte se situe aux alentours de 2,4 M HL en diminution de 30% par rapport à 2018 et de 11% par rapport à la moyenne des 5 dernières années (estimations de l'Agreste au 1er novembre).*

Tout est parti très vite … trop vite…

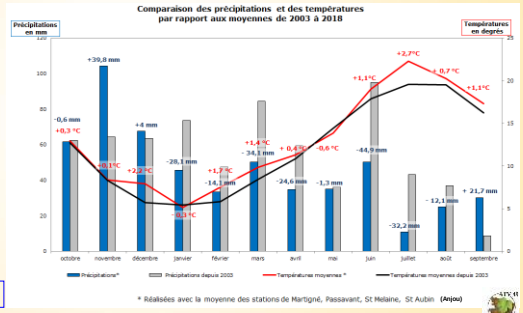
Après un hiver globalement doux (décembre +2.2°c, février +1.7°c / moyenne depuis 2003) **le débourrement fut très précoce dès le 25 Mars** (pour le 15 avril moyenne des 40 dernières années) fut ralenti voir bloqué par 2 périodes de gel intense qui a provoqué de gros dégâts le **4 Avril puis 5 Mai. Cette période restera fraiche et ralentie le développement de la vigne donc une floraison tardive.**

Quelles solutions en Loire?

- éoliennes
- Chaufferettes
- Aspersion d'eau
- Assurance
- …

-**Pluviométrie :** sur la période complète d'Octobre 2018 et septembre 2019, la vigne en Anjou a été en déficit de 126.30 mm (549 mm au lieu de 670 mm de moyenne)

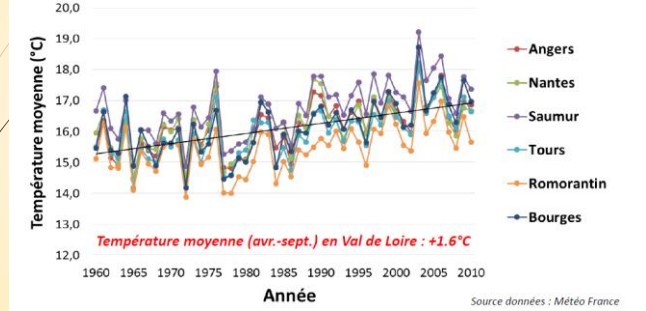
- **températures :** plus élevées de 0.9°c pour la période complète mais il a eu un hiver doux



Millésime 2019

L'évolution climatique dans la Loire par E. Neethling - ESA

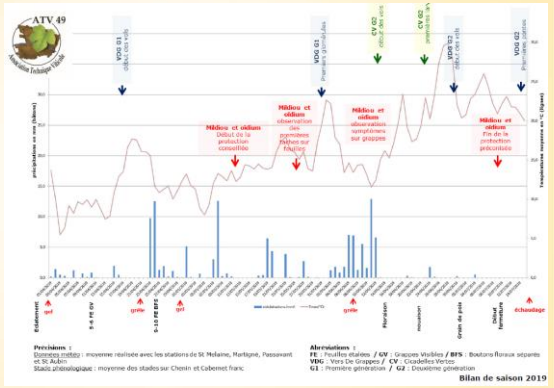
Figure : Evolution de la température moyenne d'avril à septembre pour la période de 1960 à 2010



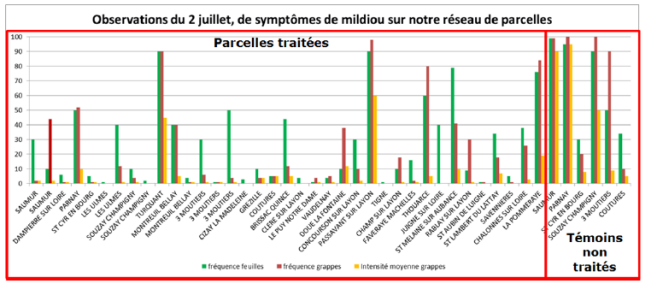
Source données : Météo France

Le printemps les mois de tous les risques de maladies…

- avec une faible pluviométrie du printemps et des T° élevées, la floraison fut lente, et **il y a eu peu de pressions de maladies**, et les **vignes** témoins **sans traitements furent saines.**



Comparaison de l'état sanitaire du réseau de parcelles au 2 juillet 2019



100% des parcelles traitées présentaient des symptômes sur feuilles. La fréquence moyenne de feuilles atteintes était de 25%.

84% des parcelles présentaient des symptômes sur grappes avec une fréquence moyenne de 20% et une intensité moyenne de 5% (min=0%; max=60%).

Les **témoins non traités** ont été **totalement détruits** mais plus ou moins rapidement :

Quelques brulures des feuilles et grappes de raisins en 2019

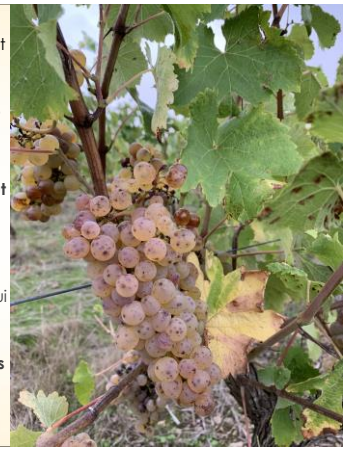
→ échaudage

En résumé, **2019 fut un millésime précoce abimé par les gelées mais sauvé par un printemps et été secs…** légèrement trop secs car échaudages **.**

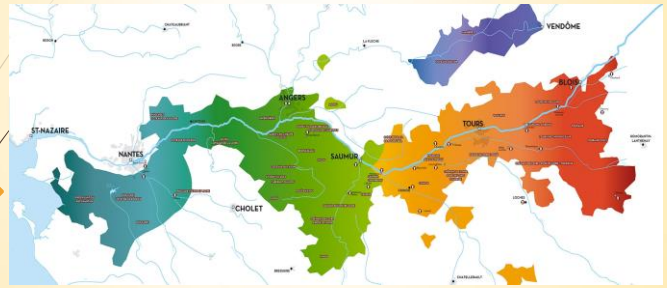
Données issues des observateurs SBT/logiciel de saisie

Chenin/Cabernet F	Eclatement du Bourgeon	Boutons Floraux Séparés	Mi floraison	Fermeture de grappe	Début véraison
2018	16-22 avril	21-27 mai	4-10 juin	8-14 juillet	05-10 aout
2019	01-04 avril	27 mai-3 juin	16-19 juin	11-14 juillet	05-10 aout
Melon de B	**Eclatement du Bourgeon**	**Boutons Floraux Séparés**	**Mi floraison**	**Fermeture de grappe**	**Début véraison**
2018	16-22 avril	21-27 mai	4-10 juin	2-07 juillet	02-05 aout
	01-04 avril	21-27 mai	11-17 juin	10-13 juillet	01-05 aout

- **Jolie maturité avec une certaine précocité de 15 jours sur l'année 2016** et de 10 jours sur une année normale par contre **grande hétérogénéité.**
- **Début des vendanges début septembre pour l'Anjou et la Touraine** pour les vins de base des fines bulles (Chardonnay, Pinot noir) et des cépages précoces comme le sauvignon blanc, **mais surtout très étalées selon les typicités recherchées des vignerons!**
- Une première vague de pluie autour du 21 septembre va provoquer un murissement plus rapide de pellicules qui vont s'affiner et de rares éclatements des baies
- **Une typicité proche de 2018 avec moins de volume, autant de sucres naturels mais beaucoup plus d'acidité…** la fraicheur ligérienne retrouvée?



Le Vignoble de la Loire



Quelques données chiffrées : récolte 2019

- Surfaces déclarées en IGP en Val de Loire : **4280 ha**
- Volumes déclarés en IGP en Val de Loire : **213 000 hl**
  (Soit – 34% par rapport à 2018)

Revendication en hl	Blancs	Rosés	Rouges	Total
Val de Loire	132 810	44 800	35 390	213 000
%	*62*	*21*	*17*	

- Principaux cépages déclarés

Sauvignon, Chardonnay
Gamay, Cabernet Franc, Pinot Noir

Source: Syndicat des Vins IGP du Val de Loire - ODG

Le vignoble de Nantes

Des conditions climatiques difficiles

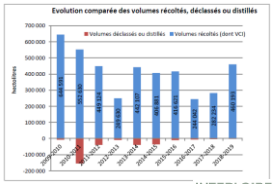
Un superbe millésime très ligérien sur 7,500 Ha de Muscadet + coteaux d'Ancenis et Gros plant

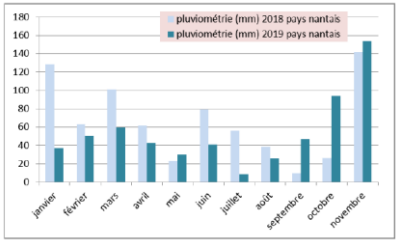
De Rendements faibles mais disparates selon les zones, plus de gelées en Sèvre et Maine et en Cotes de grand lieu, moins en Coteaux de Loire

MELON DE BOURGOGNE

Un joli fruit gourmand et frais, et des raisins bien murs parfois > 13%vol du jamais vu sauf en 2018

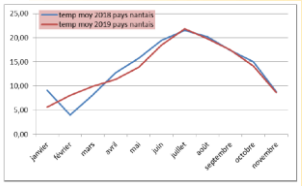
- Pour le **Muscadet**, la récolte a été lancée par le ban le 5 septembre, mais un grand nombre de vignerons ont pris leur temps, et les dernières récoltes se sont faites Jusqu'au 28 septembre selon des secteurs.
- **Quant aux volumes, l'ODG prévoit** 240.000 Hl contre 424.000 Hl en 2018 pour l'ensemble du Muscadet, et 7 500 Ha
(Source fédération viticole de Nantes)





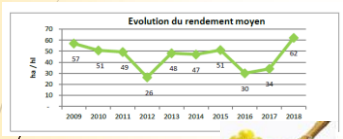
Des conditions climatiques particulières

- **Les conditions climatiques** ont été assez proches entre 2018 et 2019, sauf pour les 2 vagues de froid qui ont causées des dégâts et des pertes importantes et une pluviométrie beaucoup plus forte en octobre… après les vendanges.
- **Les vendanges** se sont déroulées dans de bonnes conditions climatiques. Dans de nombreuses propriétés les degrés atteignent des records avec des acidités qui se sont maintenues donnant des vins de garde expressifs avec de la tension.



- **Sur les parcelles**

en 2019 il a été décidé un rendement de **40 Hl /Ha** pouvant monter à **55 Hl / Ha pour les AOP sous régionales** et 65 pour l'AOP Muscadet avec une dérogation individuelle

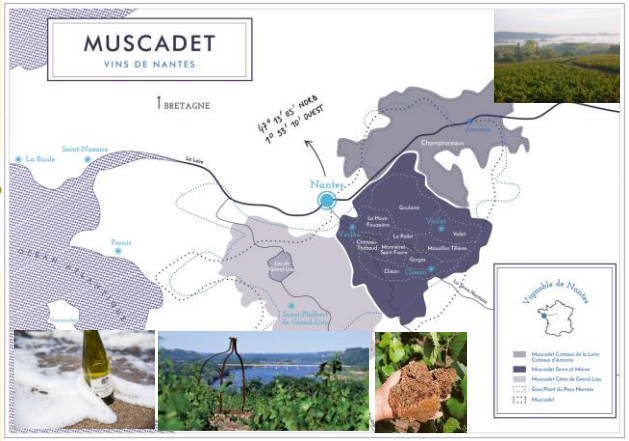


→ Décision compte tenu de la petite récolte et des conditions climatiques

NORMES ANALYTIQUES MUSCADET Normes CDC	AOC Muscadet et Muscadet primeur	AOC Muscadet SM, CL et CGL avec et sans mention Sur Lie + AC Sur Lie	Dénomination Communale
Richesse mini des lots gr/l	153	161	178
Degré alcoolique Total % Vol. si enrichi	9,5 à 12°	10 à 12°	11 à 12°
Glucose + Fructose gr/l maxi	5	3	3
Acidité totale gr/l H2SO4	3 à 5,5 * (61 à 112 meq)	Pas de norme dans le CDC	Pas de norme dans le CDC
Acidité Volatile gr/l H2SO4 maxi	0,49 (10 meq)	0,49 (10 meq)	0,49 (10 meq)

Les Crus Communaux

« Pas de grands vignobles sans vins de garde »



- **les dates de reconnaissance des crus:**
- Clisson, Gorges et Le Pallet en 2011.
- **19 juin 2019** validation de 4 nouveaux crus: Mouzillon - Tillières, Goulaine, Monnières Saint Fiacre et Château Thébaud
- Sur la récolte 2018 déclaration de 150 Ha et 6000 Hl
- La Haye Fouassière, Champtoceaux et Vallet vraisemblablement pas avant deux ans.

Vignoble d'Anjou - Saumur

Des conditions climatiques favorables, malgré un excès d' eau au printemps mais un été et automne sec

Des Rendements généreux, voir trop abondant et des vinifications compliquées par des degrés alcooliques élevés et des carences en azote

Un très beau millésime de vins blancs secs, des rosés, gourmands mais surtout de vins rouges et de vins blancs moelleux exceptionnels !

Comparaison des stades phénologiques depuis 2011

- Avec un débourrement le plus précoce depuis 2011, la pousse des rameaux a été ralentie par le gel, mais la véraison et maturation accélérées par un été très sec. On peu comparer la précocité à 2011, 2017, 2018

Millésime	Eclatement	Début floraison	Floraison	Début fermeture	Début véraison cépages précoces	Début véraison Cabernet franc et Chenin	Début des vendanges cépages précoces
2011	5 avril	17 mai	20 mai	28 juin	26 juillet	3 août	Fin août
2012	11 avril	29 mai	12 juin	17 juillet	15 août	21 août	Mi-septembre
2013	30 avril	18 juin	25 juin	25 juillet	20 août	27 août	Fin septembre
2014	7 avril	2 juin	10 juin	16 juillet	29 juillet	12 août	Mi-septembre
2015	15 avril	2 juin	10 juin	7 juillet	4 août	12 août	2ème semaine de septembre
2016	18 avril	8 juin	20 juin	18 juillet	10 août	20 août	Autour du 20 septembre
2017	7 avril	26 mai	2 juin	28 juin	24 juillet	2 août	Fin août début septembre
2018	16 avril	28 mai	4 juin	2 juillet	24 juillet	6 août	Fin août début septembre
2019	**1er avril**	**3 juin**	**17 juin**	**12 juillet**	**5 août**	**12 août**	**Début septembre**

Bans des vendanges?

Décision d'une responsabilisation du vigneron et arrêt d'une date fixe, mais libération très tôt de l'ensemble des cépages en laissant ensuite le choix au vigneron, en insistant sur la formation de la dégustation des baies.

	CABERNET FRANC	CABERNET SAUVIGNON	COT	GAMAY NOIR A JUS BLANC	GROLLEAU GRIS	GROLLEAU NOIR	PINEAU D'AUNIS	PINOT NOIR
ANJOU	6 septembre	6 septembre				6 septembre	6 septembre	
ANJOU GAMAY				6 septembre				
ANJOU VILLAGES	6 septembre	6 septembre						
ANJOU VILLAGES BRISSAC	6 septembre	6 septembre						
CABERNET D'ANJOU	6 septembre	6 septembre						
SAUMUR (Vins rosés)	6 septembre	6 septembre						
ROSE D'ANJOU	6 septembre	6 septembre	6 septembre	6 septembre	6 septembre	6 septembre	6 septembre	
ROSE DE LOIRE	6 septembre	6 septembre		6 septembre	6 septembre	6 septembre	6 septembre	2 septembre
SAUMUR (vins rouges)	6 septembre	6 septembre					6 septembre	
SAUMUR CHAMPIGNY	6 septembre	6 septembre					6 septembre	
SAUMUR PUY NOTRE DAME	6 septembre	6 septembre						

Exemple: les vins rouges alors que la récolte s'est faite fin septembre et début octobre

Une diversité de couleurs, textures et saveurs

- **Les bulles sont équilibrées** grâce à des ramassages de raisins murs à partir du 5 septembre de 10 à 13% vol avec globalement de petits rendements, tout en gardant une grande fraicheur

- **Chenin secs**: une très grande qualité en 2019, avec une récoltes assez précoce compte tenu de la concentration importante en sucre à partir du 10 septembre **pour les cuvées de printemps à 12,50 %vol et jusqu'à la fin septembre pour les cuvées de garde**. Les structures sont rondes mais les acidités fraiches permettent de bien sauvegarder le tonus nécessaire à la caractérisation des vins ligériens.
- **Les rosés secs et demi secs** issus des cépages Grolleau Noir, gris, Gamay et Pineau d'Aunis sont de petites couleurs afin de répondre aux exigences contemporaines… même si le gamay est cette année d'une très belle maturité avec des aromes plus de fruits murs que frais

Une diversité de couleurs, textures et saveurs

- **Cabernet franc – une belle maturité malgré l'arrivée de la pluie**

La majorité de la récolte des cabernet franc s'est déroulée entre le 27 septembre et le 12 octobre 2019.

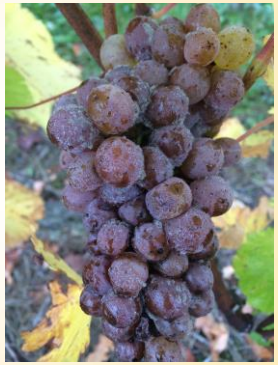
Pour ce cépage, le millésime offre des situations d'une très grande diversité selon l'impact du gel.

Beaucoup de vignerons ont privilégié des rouges souples plus que des grandes cuvées meme si les degrés potentiels avoisinent le 13,5 – 14%vol naturels (conditions climatiques délicates, maturité phénolique en retrait de la maturité technologique et stocks conséquents des cuvées de garde…)

Le millésime reste d'une belle facture très coloré, rond et bien charpenté, avec une belle acidité et des tanins qu'on peut rapprocher de 2017.

Une diversité de couleurs, textures et saveurs

- **Les Chenins Moelleux plus compliqués:**
  Avec l'arrivée de la pluie plus dense en octobre les vignerons ont du choisir « les bonnes fenêtres » et ne pas trop attendre pour les vendanges de raisins plus botrytisés que passerillés.
- Les vignerons ont raisonné les ramassages entre 16 et 19% vol, les premières vendanges possèdent une belle acidité qui rendent les vins digestes… surtout avec les sucrosités raisonnables.
- Les ramassages trop tardifs ont donnés des vins moins bien équilibrés e parfois un manque de netteté aromatique.
- Globalement les vignerons ont produit raisonnablement moins de vins moelleux cette année.



Des volumes en dessous des espérances…

AOC	récolte 2019	récolte 2018	Moyenne 2014 -18
Saumur fines bulles	64 000	83 422	81 004
Crémant de Loire	137 600	195 748	147 976
Cabernet d'Anjou	298 800	390 900	333 352
Rosé d'Anjou	94 800	133 500	114 183
Saumur Champigny	66 500	90 971	80 238

Quoi de neuf dans la douceur Angevine?

- Colloque international sur le Chenin les 1, 2 et 3 Juillet 2019 à Angers

CBIC CHENIN BLANC INTERNATIONAL CONGRESS WWW.CBIC2019.COM | 1, 2, 3 JUILLET 2019 ANGERS - FRANCE CENTRE DES CONGRÈS

Vignoble de Touraine

Des conditions idéales en terme de qualité mais des quantités variables selon les secteurs géographiques

Les vendanges :
Belle Maturité
Maladies assez bien maitrisées
Rendement Moyens, très bonne qualité et
Bon état phytosanitaire global

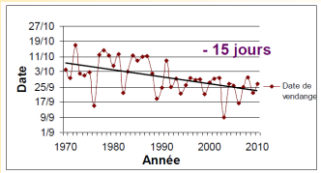
2019

- Globalement le millésime 2019 en Touraine suit les mêmes profils que pour les autres régions.
- En 2019, le développement de la vigne s'est avéré le plus précoce jamais connu.
- Les volumes ne suivent malheureusement pas les memes espérances

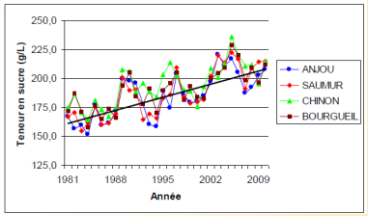
AOC	récolte 2019	récolte 2018	Moyenne 2014 -18
Chinon	77000	104 655	79 832
St Nicolas de Bourgueil rouge	47 200	69 028	59 890
Touraine	210 000	288 160	230 841
Vouvray	122 000	144 305	115 745

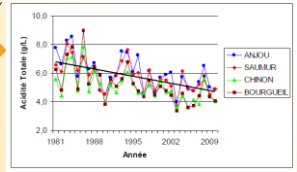
Le comportement du Cabernet franc sur calcaire par E. Neethling - ESA

Evolution de la date de récolte en Touraine



Evolution de la concentration en sucres





Evolution de l'acidité Totale

Entre 1981 et 2009

→ Teneur en sucres + 54 g/l soit + 3.2°

→ Teneur en acidité totale - 2.0 g/l

En 2019 → Teneur en sucres de 12.8 à 14°
→ Teneur en acidité totale de 4.8 à 6 g/l

Un peu de gelées au printemps, un peu de coulure en Juin et du stress en été, donc des effets sur les terroirs différents:

- Les sols d'alluvions de Loire ou la Vienne ont souffert le plus de la sécheresse, et présentent des rendements faibles, voire très faibles (20 à 25hl/ha), avec des maturations un peu stressées par le manque d'eau
-les sols calcaires ont des rendements très corrects (40-45h/ha) avec des maturités superbes (avec des degrés au-delà de 13,5 - 14%), les précipitations des 10 derniers jours avant les vendanges n'ont pas altérées l'état sanitaire, qui est resté sain.

Vignoble du Centre Loire en 2019

Superficie totale : 5.880 Ha

Les vins blancs : 4 767 ha
Les vins rouges : 768 ha
Les vins rosés : 309 ha

Production des Vins du Centre-Loire en 2019 : **332 000 Hl**
contre 367 000 hl en 2018, 261 363 hl en 2016 et 323 000 hl en 2015

Les vins blancs : 86 %
Les vins rouges : 9,80 %
Les vins rosés : 5.20 %

8 AOC :
Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire.

- L'hiver 2018 – 2019 est doux mais avec un manque d'eau -30% à la morme habituelle souhaitée.
- Le printemps alterne des périodes froides et chaudes, comme au mois d'avril ou la 1ere période est fraiche avec quelques nuits de gel (du 11 au 15, avec des T° de 0 à – 4°c) sans dégats importants sauf à Chateaumeillant.
- En Mai, la température est fraiche avec une T° de 2°c en dessous de la moyenne habituelle, la pousse de la vigne est donc lente. Avec -40% de précipitations sur le mois, les vignes sont saines, peu de pression mildiou et oïdium
- En Juin les températures augmentent fortement et la floraison rapide, avec de la coulure et du millerandage
- La période estivale est chaude et sèche avec des records de T° qui provoquent des stress hydriques compte tenu de la faible réserve d'eau contrairement à 2018. On constate également des échaudages sur certaines parcelles. À Chateaumeillant fin juin un passage orageux apporte des quantités d'eau fortes et de la grêle.

- La véraison débute sereinement dans la 1ere semaine d'Aout, et on constate durant la maturité des phénomènes de brulures (échaudage) sur les cépages rouges, et un phénomène de concentration des baies sur certaines zones.
- Les vendanges débutent des le 5 septembre avec les Pinots gris à Reuilly suivis le 16 septembre par les sauvignons, puis ensuite des cépages gamay et Pinot noir sous le soleil. Le petit épisode de pluie du 24 septembre assouplit les pellicules
- 2019 a les caractéristiques d'un millésime d'une belle pureté et d'une trame acidulée et fraiche

Source: Fabrice DOUCET (SICAVAC)

Sources et Bibliographie

- BIVC
- InterLoire
- Fédération viticole Anjou-Saumur, du vignoble de Nantes (https://info.vinsdenantes.com)
- Syndicat des vins de pays du Val de Loire et syndicat des vignerons indépendants
- Chambres d' agricultures (Nadege Brochard – Memain) , ATV..., INAO, ESA (E. Neethling) SICAVAC (Fabrice Doucet)
- Rencontres avec les vignerons et techniciens sur le terrain...

Millésime 2019, le millésime des contrastes ...

MERCI DE VOTRE ATTENTION