

# Millésime 2019

Le millésime 2019 restera gravé dans nos mémoires pour la multiplicité des événements climatiques que nous avons pu vivre : une année extrêmement sèche (quasi pas de pluie de mai à septembre), un mois de février très doux suivi de deux gelées, l'une début avril (gelée noire) et l'autre début mai et un millerandage/coulure sur beaucoup de cépages (Sauvignon, Chenin, Cabernet).

## LES BLANCS

Pour autant, le millésime 2019 annonce des vins concentrés, structurés, certes caractérisés par de forts degrés potentiels mais également avec une acidité donnant de beaux équilibres. Les vins de Sauvignon, Chenin et Melon seront plus ligériens qu'en 2018.

A la veille des vendanges, les raisins présentaient un état sanitaire parfait (année exceptionnelle également d'un point de vue phytosanitaire, puisque nous n'avons fait que très peu de traitement). Ceci a permis d'avoir des jus nets et francs. La complexité de cette année a été de décider de la date de vendange au regard de l'hétérogénéité de la maturité des raisins (à cause du gel notamment). Les vignes sur sol profond ou travaillé s'en sortent mieux vis-à-vis de la gestion du stress hydrique. Pour celles qui n'ont pas gelées, elles présentent un rendement équivalent à 2018.

Les estimations de rendements ont été en dessous de la réalité, les Chardonnays ont été récoltés sur une moyenne de 40 hl/ha, les Chenins également. Le Sauvignon est le cépage blanc qui s'en sort le mieux avec une moyenne à 50 hl/ha en Touraine, le vignoble nantais ne dépasse en revanche pas 30 hl/ha.

Les pluies du mois de septembre ont été bénéfiques aux Cabernets d'Anjou essentiellement.

Une fois en cuve, les moûts de melon B ont affiché des pH de 3.15 à 3.20 avec une charge en acide tartrique importante ainsi que des teneurs de potassium élevées. De fait, rapidement des chutes de tartre ont été observées dans les cuves. Les taux d'acide malique eux, ont été suffisants pour apporter de la fraîcheur aux vins. Les fermentations se sont déroulées sans accros avec des cinétiques régulières et ce malgré des degrés potentiels forts. Beaucoup de vins de base devront être stoppés avec des sucres résiduels, pour éviter des degrés acquis trop élevés.

Les premiers Melons présentent de la fraîcheur, des arômes de fruits frais, d'abricots avec une pointe de zeste. Les vins de base sont aromatiques et tendus, l'équilibre sucre/acidité est meilleur qu'en 2018. En Anjou/Saumur, on observe des acidités totales de 7 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et des degrés potentiels de 11% a minima. A Vouvray, on observe deux profils : ceux avant les pluies avec de belles acidités, peu de jus et de fortes astringences, et ceux après les pluies du 23 Septembre, qui ont permis un gonflement des baies et une amélioration nette du potentiel quantitatif et qualitatif.

Les Sauvignons de Touraine ont des degrés potentiels de 11.5% à 14.5%. Malgré tout, les nuits fraîches ont permis de conserver les arômes très frais de thiols, et les acidités donnent la tension nécessaire à un bel équilibre en bouche.

## LES ROSES

Les Gamays et les Grolleaux sont arrivés très rapidement à surmaturité avec des degrés pouvant aller à 15%. Les vendanges estimées tardives lors des premiers contrôles maturité se sont avérées normales avec les premiers Grolleaux au 16 Septembre. Il aurait même fallu commencer plus tôt. En une semaine les acidités ont évolué de manière équivalente, en temps normal, à une évolution de deux semaines en perdant 2.5 à 3 points. Les teneurs

en anthocyanes étaient élevées tout comme le potentiel de couleur extractible. Les couleurs sont marquées par des notes fuchsia, violette, et les vins sont très gourmands, très fruités (sur des notes de cerises acidulées) et peu sur des notes amyliques (côté bonbon anglais, banane, notes caractéristiques des vins jeunes).

Les pineaux d'Aunis ont moins souffert des conditions difficiles de 2019. Les notes de violette et d'épices sont déjà bien présentes sur les raisins et les rendements, plutôt bons, rendent la couleur et l'intensité aromatique très proche de celle de 2018. L'équilibre sucre /acidité est lui meilleur, permettant d'obtenir des vins de base bien adapté pour XNoir.

Les Cabernets ont été récoltés à partir du 23 Septembre avec une acidité un peu plus atténuée que sur les Grolleaux et les Gamays. Le volume manquant (faible rendement de 40 à 50 hl/ha) sera compensé par le VCI fait l'an passé.

## LES ROUGES

Les rouges ont été récoltés à partir du 20 Septembre pour les cépages les plus précoces (Gamay, Pinot Noir). La majeure partie des Cabernets Francs ont eux été vendangés entre le 1er et le 10 Octobre. Les raisins étaient particulièrement sains jusqu'à cette date, puis du fait des pluies, les pellicules se sont fragilisées et le botrytis a fait son apparition.

La forte hétérogénéité des maturités a rendu encore plus complexe l'organisation des vendanges en particulier pour le Cabernet. Au gel et à la canicule se sont ajoutées les mauvaises conditions de floraison du printemps (froid et pluie fin mai) et l'étalement à ce stade phénologique (presque 3 semaines). Il en résulte des profils très différents, certains sont végétaux alors que d'autres sont sur le fruit noir avec des degrés élevés (plus de 14%). Dans tous les cas, les acidités sont élevées avec des pH de 3.6 à 3.8 après la FML. Il reste à souhaiter que cette acidité surtout composée d'acide tartrique se maintienne après l'élevage.

Le profil majoritaire des Cabernets Francs est un profil plutôt mûr, épicé avec beaucoup de couleur (violet, noir) et des tanins soyeux. Les Gamays n'ont pas été vinifiés en primeur du fait de la maturité élevée des raisins. Les Cots présentent des notes épicées et de fruits très mûrs.

Ce sont les Cabernets qui présentent les rendements les plus faibles, la coulure ayant fait encore plus de dégâts que le gel ou la sécheresse. Ces effets sont constatés sur les zones de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, mais aussi à Chinon. Sur la zone Champigny, les rendements sont autour de 40/45 hl/ha, avec des volumes de marcs plus importants (soit moins de jus dans les baies). D'habitude on parle de 130 kg/hl de vin obtenu, cette année on parle plutôt de 150 kg pour obtenir 1 hl de vin.

L'expertise des œnologues a été importante pour extraire une matière moins dense que 2018, matière qui offrira des vins d'une grande fraîcheur aromatique avec beaucoup de souplesse et de couleur. 2019 fera partie des beaux millésimes de Loire avec des expressions très ligériennes.

## LES LIQUOREUX

Cette année sera marquée par la date de récolte. Pour ceux récoltés avant les pluies très fortes du 10 Octobre, le passerillage sur souche et la concentration du millésime donnera de beaux liquoreux avec une acidité laissant présager un beau potentiel de garde. Pour ceux récoltés après cet épisode, le constat est moins favorable, la dilution a été forte et le botrytis présent sur les baies n'est pas noble. Les liquoreux issus de cette seconde vague de récolte seront sur de meilleurs équilibres à 11% ; 60 g/l de sucres résiduels. 2018 était une année plus qualitative pour les vins liquoreux.