

Les Vins du Centre-Loire

Terres d'inspiration

Sancerre – Pouilly Fumé - Menetou-Salon - Quincy - Reuilly - Coteaux du Giennois - Châteaumeillant

2007 en Centre-Loire

Un millésime sauvé des eaux, le miracle du mois de septembre, quelque soit le vocabulaire employé, 2007 ne fera pas exception dans la litanie des millésimes et ce sera, comme chacune des années, une année très particulière en Centre-Loire.

L'année 2007 a démarré avec un mois d'avril exceptionnel comme partout en France et un départ de végétation très rapide qui a fait craindre, un instant, au gel qui n'a finalement pas eu lieu.

La floraison a été très homogène et surtout très rapide sur les rouges. Les sauvignons blancs ont, eux, fleuri en deux périodes entrecoupées par une semaine plus fraîche.

Début juin, les vignes, avait en moyenne, près d'un mois d'avance par rapport à la normale.

Les mois de mai, juin, juillet et août ont été particulièrement arrosés (entre 300 et 400 mm sur cette période).

Les pluies fréquentes, et la forte pression du mildiou ont obligé les professionnels à une attention accrue pendant toute cette période. Grâce à une observation de toutes les journées assistée par les techniciens du laboratoire interprofessionnel SICAVAC, les différents vignobles ont été bien protégés, à l'exception de certaines parcelles durement touchées.

La date du 27 août est à marquer d'une pierre blanche, car c'est à partir de cette journée que le soleil est revenu dans la région, soleil accompagné d'un vent de Nord-Est entraînant des nuits très fraîches conservant le bon potentiel sanitaire des raisins.

Les bans des vendanges se sont étalés du 3 au 11 septembre mais les parcelles ont été récoltées lorsque les raisins étaient prêts.



Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre
9, Route de Chavignol 18300 SANCERRE
Tel : +33 (0)2 48 78 51 07 - Fax : +33 (0)2 48 78 51 08 –
E-mail : contact@vins-centre-loire.com

Les Vins du Centre-Loire

Terres d'inspiration

Sancerre – Pouilly Fumé - Menetou-Salon - Quincy - Reuilly - Coteaux du Giennois - Châteaumeillant

Ce sont les rouges qui ont été ramassés les premiers, la première semaine de septembre ayant entraîné une forte concentration des baies.

La récolte des sauvignons blancs s'est, elle, étalée du 10 septembre au début du mois d'octobre, le très bon état sanitaire permettant d'attendre les maturités optimales.

Les premières impressions du millésime sont très bonnes, confirmant le sérieux des professionnels de la région au niveau du vignoble, le mois de septembre parachevant le bon travail dans les vignes.

Les rouges ont de la couleur, des tannins qui apparaissent mûrs et des potentiels aromatiques élevés.

Les blancs, combinant une belle acidité et des niveaux naturels de sucres élevés devraient revenir à une typicité plus forte des vins. Des notes aromatiques complexes, des vins tendus, tout cela à confirmer bien sûr, dans les prochains mois.



Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre
9, Route de Chavignol 18300 SANCERRE
Tel : +33 (0)2 48 78 51 07 - Fax : +33 (0)2 48 78 51 08 –
E-mail : contact@vins-centre-loire.com