



2017 en Centre-Loire : un millésime de contrastes

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

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces.

Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs.

La campagne viticole

L'hiver 2017 se caractérise par un temps froid et sec. Le déficit de pluviométrie est important (-60% par rapport à la normale). Les températures sont plus contrastées. Inférieures aux normales saisonnières sur le mois de janvier, elles repartent à la hausse dès le mois de février comme une introduction à un printemps remarquablement chaud. Fin mars et la première décade d'avril, les températures sont dignes de mi-mai. La végétation s'emballe et les vignes laissent pointer leurs bourgeons les tout premiers jours d'avril avec 8 à 10 jours d'avance sur la moyenne décennale.

La seconde partie d'avril sera malheureusement marquée par un épisode de froid. Les vigneronns passeront plus d'une dizaine de nuits à lutter contre le gel. Les températures sont enregistrées jusqu'à -5°C. Le combat est inégal.

Les Vignobles du Centre-Loire, comme tous les autres vignobles français, paient encore un lourd tribut. Les dégâts sont irréguliers mais tous les vignobles sont touchés. Châteaumeillant est entièrement dévasté, Pouilly-Fumé est à nouveau touché dans des proportions importantes.

Avril restera dans les mémoires comme un mois historique en termes de gelées mais également par une pluviométrie très déficitaire (-70% par rapport à la normale). Une nouvelle fois les femmes et les hommes de la vigne se relèvent et poursuivent le travail.

Alors qu'en 2016 on avait battu des records de pluviométrie, mai 2017 est sec. La première décade est grise et froide, la dernière sera tout le contraire avec des records de températures enregistrés les 27 et 28 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

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

Ces conditions sont favorables à la pousse de la vigne. Celle-ci va donc se développer rapidement. La météo impose un rythme soutenu : les viticulteurs doivent être présents. Les travaux viticoles se suivent sans temps morts. Les vignes gelées rattrapent leur retard.

Le mildiou fait son apparition assez timidement fin mai. L'oïdium est très discret. La météo favorable en hiver et au printemps puis la pousse rapide de la vigne éloignent les dangers. Là encore un vrai contraste avec la saison dernière qui montre que le climat n'est pas toujours ingrat.

La floraison se déroule les premiers jours de juin dans des conditions climatiques favorables : climat assez chaud et peu arrosé. Les stades phénologiques s'enchaînent rapidement : la maturité s'annonce homogène.

Un épisode caniculaire s'installe alors du 10 au 25 juin. Les températures dépassent régulièrement les 30°C pendant les 15 jours. Cela s'accompagne d'un déficit hydrique important (-40% par rapport à la normale). Cette situation sans être critique devient préoccupante. La pousse de la vigne se ralentit.

La chaleur persiste tout au long du mois juillet avec deux pics de chaleur du 4 au 7 et du 17 au 19 juillet. Les précipitations sont très variables selon les secteurs, les cumuls ayant été principalement apportés sous forme d'averses orageuses accompagnées parfois de chutes de grêle. Cela aura également des conséquences sur le potentiel de production.

Ces épisodes pluvieux ont permis un apport d'eau attendu par beaucoup mais sur les secteurs épargnés, des symptômes de stress hydrique sont observés.

Dans ces conditions contrastées, la véraison débute les premiers jours du mois d'août. Toutefois, l'arrêt de croissance n'étant pas absolument complet, la véraison démarre lentement.

La maturation

La maturation se déroule dans des conditions climatiques particulières. Août est marqué par une alternance de petites pluies et de conditions ensoleillées avec une fin de mois caniculaire.

Ces conditions assurent le grossissement des baies et leur chargement en sucres. Les quelques jours de fortes chaleurs dégradent les acides et garantissent l'absence de saveurs végétales. Les nuits restant fraîches le fruité est, lui, préservé.

Dans certains secteurs déjà peu arrosés au cours de la saison, le besoin en eau se fait sentir. A l'inverse dans les secteurs ayant eu une bonne alimentation hydrique, certaines baies sont éjectées, se fendillent ou sont grignotées par les guêpes

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

faisant craindre un développement de la pourriture. Chaque jour le niveau de vigilance monte d'un cran tout comme le niveau d'inquiétude des viticulteurs et des techniciens.

L'automne arrive alors brusquement en septembre avec des températures plus fraîches. Ce retour à des conditions plus normales permet de stabiliser les états sanitaires et d'attendre la maturité optimale.

Les vendanges

Après une maturation sous surveillance, l'ambiance de début de vendange est tendue. La cueillette débute les derniers jours d'août pour les pinots gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 12 septembre pour les autres appellations. Les cépages rouges sont majoritairement cueillis entre le 19 et le 22 septembre.

Le sauvignon blanc répond une nouvelle fois présent : les raisins proposent une belle qualité gustative et sanitaire. Sur les vendanges rouges, la situation est plus contrastée avec des tris nécessaires afin de maintenir la qualité des vins.

Les derniers coups de sécateurs sont donnés en octobre. C'est l'une des rares fois où les vendanges en Centre-Loire se seront étalées sur 3 mois.

Les premières impressions du millésime

Les vins blancs sont très élégants. Les notes d'agrumes, de fruits à chair blanche sont bien représentées. La minéralité et quelques touches de réglisse complètent avantageusement l'ensemble. Les bouches révèlent du gras, puis une rondeur soutenue par une belle fraîcheur.

Les rosés proposent une robe généralement assez pâle. Les notes de pamplemousse, d'orange sanguine dominant en parfaite harmonie avec une juste vivacité en bouche.

Les vins rouges apparaissent avec une robe d'une bonne intensité. Les notes de petits fruits rouges composent le profil aromatique. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime ont permis d'obtenir de bons tanins, mesurés et souples.

Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

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