



BILAN QUALITATIF : Un millésime exceptionnel

Ce bilan qualitatif a été réalisé à partir d'informations interprofessionnelles, de l'Institut Coopératif du Vin (ICV) et des services techniques de centre œnologique, fédération de caves coopératives et de caves coopératives.

ALSACE

Vendanges 2007 : la patience récompensée !

En cette fin de vendanges, alors que les premières vinifications touchent à leur fin, les professionnels de notre vignoble se félicitent de la qualité du millésime. Mais revenons dans un premier temps sur le déroulement climatique de cette année, 2007 s'inscrivant une fois de plus parmi les années atypiques. Après un hiver très clément, le printemps, quant à lui, restera dans les mémoires ! Les mois d'avril et de mai furent particulièrement ensoleillés avec des températures dépassant souvent les 30°C. Ces températures exceptionnelles ont entraîné un débourrement très précoce et conduit à une floraison aux alentours du 25 mai, en avance d'un mois sur la normale. Une telle précocité est tout à fait exceptionnelle si l'on considère les données historiques du vignoble alsacien. Le mois de juin a été marqué par de nombreux passages pluvieux, dont le dernier a malheureusement apporté son lot de destructions, avec l'orage de grêle qui s'est abattu le 20 juin sur le secteur de Bennwihr/Mittelwihr entraînant la destruction totale de 400 ha de vignes et partielle de 1200 ha.

Les conditions atmosphériques plus fraîches et nuageuses de juillet et août ont néanmoins gommé une bonne partie de cette avance du printemps, conduisant le Comité Régional d'Experts des Vins d'Alsace (CRINAO) à fixer les dates d'ouverture des vendanges 2007 suivantes :

Pour l'AOC Crémant d'Alsace

Le mercredi 22 août : tous les cépages prévus dans les textes définissant cette appellation en dehors du Riesling et du Chardonnay récoltés eux à partir du lundi 27 août, mais pouvant bénéficier d'une dérogation auprès de l'INAO à partir de 20 août.

Pour l'AOC Alsace et pour l'AOC Alsace Grand Cru :

Le mercredi 5 septembre : tous les cépages donnant droit à ces appellations sauf les Riesling et Gewurztraminer : c'est-à-dire les Chasselas, Sylvaner, Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Klevener de Heiligenstein et Muscat.

Le lundi 10 septembre : les Riesling et Gewurztraminer.

Les mentions Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles :

A compter du mercredi 19 septembre.

La récolte a débuté dans les meilleures conditions pour l'AOC Crémant d'Alsace. Dans un premier temps, les professionnels ont rentré les raisins produits sur les terroirs les plus précoces. L'Alsace a bénéficié par la suite d'un formidable mois de septembre avec des conditions anticycloniques extraordinaires ! Des journées chaudes et des nuits fraîches associées à des précipitations quasi-inexistantes ont permis une lente et parfaite maturation des raisins. Les professionnels se sont « hâtés doucement » pour rentrer des cépages à parfaite maturité et présentant un très bel état sanitaire. La qualité et la quantité sont au rendez-vous. Les vins présentent tous une bonne fraîcheur, de très belles expressions aromatiques et de superbes équilibres. Les Pinot Noir ont des notes de petits fruits rouges et beaucoup de couleur. Les Pinots Gris sont particulièrement réussis avec des notes aromatiques très miellées. Les Riesling ont nécessité une plus longue période de maturation mais se présentent sous les meilleurs auspices. Les vins du millésime 2007 resteront dans les annales comme des produits parfaitement équilibrés. Pour couronner le tout, les excellentes conditions climatiques d'arrière saison ont permis l'élaboration d'une multitude de lots de Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles.

Le niveau des stocks de fin d'exercice, avec 1.643.000hl, était en diminution de 4,6% par rapport à l'exercice précédent. Le volume prévisible de la récolte 2007, aux alentours de 1.200.000hl, devrait s'ajouter à ce stock initial pour nous assurer un volume de disponibilités tout à fait en phase avec les besoins de nos marchés....

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, Colmar – Octobre 2007

AQUITAINE

Le millésime 2007 : premières impressions

Le millésime 2007 a tout d'abord été marqué par une floraison particulièrement précoce, avec près de 2 semaines d'avance sur le millésime 2006 (cépage Merlot, 1/2 floraison : 23-28 mai). Mais la météo défavorable de la fin mai (succession de chaleur et de fraîcheur, de sécheresse et de pluie) a étalé la fleur, et entraîné de la coulure et un peu de millerandage.

Un été maussade

L'été plutôt "maussade", marqué par un manque d'ensoleillement, a résorbé l'avance observée à la fleur. La véraison est observée à des dates tout à fait comparables aux deux millésimes précédents (cépage Merlot, 1/2 véraison : 02-06 Août). Les conditions météo, globalement chaudes et humides, ont été favorables à la pousse de la vigne, au détriment de la maturation des raisins. D'autre part, le temps "moite" en permanence a favorisé le développement des maladies cryptogamiques : mildiou et botrytis.

Les 3 premières semaines de septembre, chaudes et sèches, avec des nuits fraîches, ont permis de sécher la pourriture qui s'était développée dans les conditions humides de l'été, d'autant que le vent de Nord-Est faisait son apparition sur plusieurs journées.

Un millésime tardif

L'excédent de pluie et le déficit de soleil, de l'été, ont entraîné un retard de maturation de la pulpe, avec des degrés plutôt peu élevés et des Acidités importantes, notamment en ce qui concerne l'Acide Malique. Par opposition, l'alternance de périodes chaudes et fraîches, au fil des jours et entre le jour et la nuit, a été favorable à une bonne accumulation des Anthocyanes dans les pellicules, ainsi qu'à une bonne évolution de la maturité aromatique.

A la veille de la récolte, le vignoble apparaît très contrasté, avec une grande hétérogénéité au niveau de la maturité, de l'état sanitaire, du rendement, et du travail effectué au vignoble.

Le potentiel apparaît globalement bon, mais la maturité est, elle, assurément retardée.

On note une grande patience des viticulteurs qui repoussent au maximum les dates de vendanges, afin de récolter chaque parcelle au niveau optimum de maturité.

Les Sauvignons blancs sont vendangés les premiers jours de septembre, afin de privilégier un bon état sanitaire et de conserver de la fraîcheur aromatique.

Les 1ers Merlots sont récoltés vers le 17 septembre pour les plus précoces mais vers le 1er octobre pour la plupart ... Les vendanges des Cabernets sauvignons s'achèveront vers le 20 – 25 octobre.

2007 : un millésime « tendance »

Les premiers vins du millésime se terminent, permettant d'en apprécier les charmes.

Les vins blancs présentent des rendements modérés à déficitaires. Leur qualité est assez homogène. Ils expriment des arômes intenses et typiques de bourgeon de cassis, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Ils sont agréables et frais (voire vifs) en bouche, et gagnent en rondeur et équilibre au cours des élevages sur lies.

Les vins rosés présentent de jolies couleurs vives et de délicats arômes à dominante de petits fruits. Les bouches sont souples et fraîches. Ce sont des vins de plaisirs qui confirment le savoir faire du Sud-Ouest dans l'élaboration des vins rosés.

Les vins rouges sont issus de rendements modérés à déficitaires. Ils présentent des couleurs soutenues aux teintes violines et de très agréables arômes de fruits mûrs. Leurs bouches sont souples et rondes sans agressivité des tanins. Ce sont des vins agréables, en phase avec la demande actuelle des marchés.

A noter les très nombreux efforts qualitatifs effectués par la grande majorité des producteurs tant à la vigne qu'au chai, afin de produire des vins de qualité, en phase avec la demande des différents marchés, et de sortir enfin de la crise qui mine les exploitations depuis plus de 5 ans maintenant.

13 octobre 2007

P. HENOT,

*Oenologue-Directeur, Centre Œnologique de Coutras
Chambre d'Agriculture de la Gironde*

BEAUJOLAIS

**Millésime 2007 : récolte en baisse (-10 à 15%) et
qualité au rendez-vous, avec des vins tendres et fruités**

Alors que les vendanges sont terminées depuis plus de 15 jours dans le vignoble beaujolais, et que, dans les cuves, les vins exhalent leurs premiers arômes de fruits, les tendances du millésime 2007 se dessinent. Trois caractéristiques sont à noter, à ce jour :

Une récolte de faible importance affichant une diminution de 10 à 15% par rapport à la moyenne de ces dernières années, d'après les premières estimations données par les principales caves coopératives du vignoble. Les rendements d'appellation sont rarement atteints, quels que soient les secteurs du vignoble. Ce qui constitue un signal qualitatif très positif s'ajoutant à l'extrême précocité du millésime, également gage de qualité. Hâté par un mois d'avril très chaud et très sec, le millésime 2007 restera inscrit dans les annales, avec un ban des vendanges au 25 août, dans la lignée des bans des années 1997, 2000 et de l'in vraisemblable 2003.

Une météo des vendanges idéale, après les caprices de l'été. Alternant nuits fraîches et journées ensoleillées, mais pas trop chaudes, la climatologie du mois de septembre, sans un seul jour de pluie, a favorisé la maturation lente du raisin et le développement des polyphénols et des anthocyanes, éléments constitutifs de la couleur, des arômes et de la structure.

Un millésime qualitatif, avec des vins dont les professionnels pressentent qu'ils seront dans le style des 1998 et 2000. Mots-clé de ce millésime, au fil des premières dégustations : la gourmandise, le fruité, l'élégance. Les couleurs seront soutenues ; les arômes très expressifs, avec des senteurs de fruits rouges marquées ; les saveurs conjugueront finesse et élégance : finesse des tanins, souplesse des textures, gourmandise du fruit... Jusqu'au délice. Les beaujolais nouveaux seront très fruités, avec des notes de framboise, et très friands, avec une bonne persistance en bouche. Les crus du Beaujolais – du brouilly au morgon, en passant par le saint-amour et le fleurie –, les beaujolais et les beaujolais-villages offriront davantage de structure, sans rien perdre de leur fruit et de leur finesse. 2007, en conclusion, est l'année de l'élégance.

Inter Beaujolais

BOURGOGNE

Millésime 2007 : en Bourgogne, l'expérience récompensée

Faisant fi de la morosité régnant dans certaines régions viticoles, les professionnels bourguignons ont le moral après de belles vinifications et des premières dégustations prometteuses. Sagement, les viticulteurs ont su attendre pour vendanger et privilégier le tri dès la vigne pour ne rentrer que les meilleurs raisins. Le sacrifice d'une partie de la récolte paye, ainsi que les choix réfléchis en vinification. Loin des incertitudes de la fin août, le millésime 2007 se révèle "sauvé des eaux" !

Cette année en Bourgogne, les bans de vendanges ont volontairement été fixés très tôt au mois d'août. Cette nouveauté, partiellement liée à la précocité du millésime, a surtout laissé une grande latitude à chaque viticulteur pour choisir la meilleure date de vendange, initiative salvatrice après une année à la météo fantaisiste.

Les professionnels bourguignons ont intelligemment fait preuve de beaucoup de maîtrise et de patience dans le choix des dates de récolte. Sans précipitation, ils se sont d'abord concentrés sur les Crémant avant d'entamer le ramassage des premiers Pinot Noir à la fin août. Chaque parcelle recevant l'attention d'un orfèvre, ces vendanges se sont étalées sur près de trois semaines. Une fois n'est pas coutume, une pause a alors été marquée avant la récolte des Chardonnay, qui ont pu profiter du retour du soleil début septembre et atteindre une très belle maturité. Autre particularité de cette campagne, Mâcon et Chablis ont démarré en dernier et en même temps, dans la première décade de septembre. Ils achèvent leurs vendanges ces jours-ci. Le niveau d'exigence qualitative des vins de Bourgogne nécessite chaque année un travail minutieux dès la vigne, particulièrement sur des années comme 2007. Les viticulteurs ont justement su opter pour un tri drastique, ne conservant que les plus belles baies.

Les vinificateurs ont travaillé en cuverie, cherchant à trouver le juste équilibre entre couleur, arômes et tanins. Lors des premières dégustations, ce millésime s'affiche comme expressif de la typicité du Pinot Noir sur les grands terroirs de Bourgogne. Une extraction peu poussée a permis de trouver rondeur et élégance, autour d'arômes fruités et de tanins soyeux. Une belle robe rouge cerise vient compléter cette palette de sensations.

Alors que les blancs commencent à peine leur fermentation, la dégustation des baies montre déjà un très bon potentiel aromatique, pure expression des Chardonnay bourguignons.

Comme chaque année, la Vente des Vins des Hospices de Beaune se déroulera le 3ème week-end de novembre. Une excellente opportunité pour goûter et apprécier ce nouveau millésime !

BIVB

CHAMPAGNE

Vendanges 2007 : une année hors du commun

L'année 2007 se place sous le signe de l'exception. Après un hiver doux, la végétation démarre inhabituellement tôt, le soleil et la chaleur exceptionnelle d'avril accélèrent encore la précocité de la vigne et l'on pronostique déjà des vendanges pour la mi-août. Le mauvais temps qui s'installe à partir de mai perturbe la floraison dont la date est variable d'une région à l'autre et même d'une parcelle à l'autre.

Les premiers coups de sécateur sont effectivement donnés le 23 août pour les crus les plus hâtifs.

La cueillette, pour les communes plus au sud (sud-sézannais et certains secteurs de l'Aube), débute fin août.

La pleine vendange se déroule durant la première quinzaine de septembre, les secteurs plus au nord débutent entre le 6 et 10 septembre.

La vendange 2007 se révèle particulièrement longue, sur une période de trois semaines, voire plus pour certaines communes. En effet, l'hétérogénéité au niveau du degré et de la maturité selon les secteurs et les cépages, contraignant le viticulteur à espacer sa cueillette pour laisser la vigne profiter du soleil qui s'installe à partir du 24 août.

Une vendange hétérogène en maturité et en rendement, un mois d'août peu ensoleillé, des épisodes de grêle dans l'Aube et la Vallée de la Marne

Après la grêle et le peu de soleil du mois d'août, le temps sec et les journées ensoleillées du mois de septembre permettent de rentrer une vendange saine et de qualité.

La vendange se passe globalement bien et les premières estimations donnent un bon équilibre degré d'alcool/acidité qui laisse déjà présager à certains, un millésime.

A l'exception des parcelles touchées par les orages de grêle de l'été, le vignoble devrait atteindre presque partout le rendement de base fixé à 12 400 kilos/hectare.

La date de fin de cueillette est fixée au 20 octobre 2007.

Les chiffres de la vendange 2007

- Rendement de l'AOC maximum autorisé : 15 500 kg
(en fonction du niveau de réserve individuelle bloquée à 8 000 kg/ha)
- Rendement AOC tirable : 12 400 kg
- Degré minimum moyen en cave : 9 °

<p style="text-align: center;">BASSIN MEDITERRANEEN ET VALLEE DU RHONE Millésime 2007 : le fruit gourmand</p>

Un bilan climatique contrasté

Encore un hiver chaud et sec à très sec

La pluviométrie cumulée d'octobre 2006 à mars 2007 a été inférieure de 30 à 50 % à la moyenne des 30 dernières années. Au débourrement, le niveau de remplissage des sols en eau ne dépassait pas 60 à 80 % de la capacité au champ, et le niveau des nappes phréatiques était particulièrement bas. Dans la vallée du Rhône, en Provence et dans le Gard, c'est la 6^{ème} année consécutive avec un hiver sec.

A part quelques périodes très limitées, les températures moyennes sont particulièrement élevées, supérieures de 3 à 5 °C aux normales.

Un printemps particulièrement chaud et pluvieux

Sur l'ensemble du littoral méditerranéen, les pluies d'avril-mai 2007 ont été largement supérieures à la moyenne trentennale, avec une pluviométrie supérieure de 30 à 100 % aux normales. La vallée du Rhône a été particulièrement arrosée, l'ouest languedocien un peu moins.

Le mois d'avril est le plus chaud jamais enregistré depuis 30 ans, avec une température moyenne supérieure de 3 à 4°C aux normales !

Retour brutal de la sécheresse et de la fraîcheur en été

Les mois de juillet et août sont frais, inférieurs de 1 à 2 °C aux normales, et en même temps très sec. La pluviométrie est particulièrement faible, de 1 à 30 mm sur les deux mois, soit un déficit de 80 à 95 % pour la période. L'évapotranspiration sur la période est supérieure de 5 à 20 % aux normales.

Septembre chaud, et surtout très sec

Les 3 premières semaines de septembre sont chaudes, 1 °C au dessus des normales, mais toujours aussi sèches. Il faut attendre la deuxième moitié du mois pour voir le retour de la pluie, avec une distribution très inégale, de 10 à 80 mm, soit de 10 % à 100 % des normales.

L'évapotranspiration est particulièrement élevée pendant la première quinzaine de septembre, avec une période ventée particulièrement persistante, et atteint les niveaux maximums jamais observés depuis 30 ans.

Bilan sur l'ensemble du cycle : persistance du déficit pluviométrique et températures élevées

Les pluies printanières supérieures à la normale n'ont pas permis de compenser le déficit du bilan hydrique sur l'ensemble du cycle (octobre 2006-septembre 2007). Selon les secteurs, le déficit est assez important à important. Seules quelques régions ont un bilan proche de la normale. Mais dans toutes les situations, le millésime 2007 est caractérisé par une très forte irrégularité du régime pluviométrique.

Les températures sont nettement supérieures à la normale, avec un écart de 1 à 5 °C selon les périodes, à l'exception remarquable des mois de juillet et août.

Conséquences sur le vignoble et sur la qualité de la vendange

Un débourrement précoce suivi d'une floraison très précoce

La vigne a débourré avec près de 3 semaines d'avance sur 2006, soit une semaine plus tôt que la normale. Avec les chaleurs particulièrement élevées du mois d'avril, les sommes de températures ont progressé de façon particulièrement rapide. Fin mai, l'indice de Huglin était supérieur de 30 à 70 % aux normales, ce qui a favorisé une floraison particulièrement précoce, avec 10 à 15 jours d'avance sur les normales.

Forte pression de mildiou au printemps

Les pluies élevées d'avril à mi juin, associées à des températures supérieures aux normales, ont favorisé le développement du mildiou. Localement, des dégâts très élevés ont pu être constatés, en cas de protection insuffisante, avec des pertes de récolte pouvant aller jusqu'à 80 % sur certaines parcelles, avec des attaques violentes peu après la floraison.

Avance conservée à la véraison malgré la fraîcheur estivale

La fraîcheur de juillet a légèrement ralenti le cycle phénologique, mais la véraison est survenue avec 6 jours d'avance sur 2006, qui était une année précoce.

Des conditions très favorables à la maturation en août

La fraîcheur et la sécheresse favorisent un bon état sanitaire. La pression des vers de la grappe est faible dans l'ensemble, les quelques foyers de botrytis ou d'Aspergillus observés en Juillet se dessèchent et n'évoluent pas, les dégâts de mildiou sur feuille sont limités. L'arrêt de croissance est plus tardif que les années précédentes. Aucun symptôme de rationnement hydrique n'est observé à la véraison.

Dans les secteurs les plus précoces, les premières parcelles sont arrivées à maturité très tôt. Ainsi sur l'Observatoire ICV du Millésime, les contrôles de maturité ont dû commencer une semaine plus tôt que d'habitude, dès fin Juillet, et l'on notait de 0 à 6 jour d'avance sur 2006. Les premières vendanges à la cave expérimentale ont eu lieu le 7 août, soit un jour plus tôt qu'en 2003.

La fraîcheur du mois d'août a ensuite légèrement ralenti la progression des maturations par rapport aux années antérieures. 2007 reste un millésime précoce, mais comparable à légèrement en retrait par rapport à 2006.

Les baies sont de taille moyenne, supérieures à celles de 2006 ou 2005, et grossissent normalement en août. Le chargement en sucre est particulièrement actif. Les raisins conservent une acidité intéressante, avec des niveaux d'acide malique supérieurs à la moyenne. L'indice de fraîcheur a été particulièrement favorable à la synthèse des anthocyanes et des arômes. Sur les parcelles équilibrées, les teneurs en anthocyanes étaient supérieures à la moyenne, sans être maximales. Les polyphénols totaux sont plutôt inférieurs aux moyennes.

La maturité phénologique a été particulièrement précoce, et atteinte à des degrés pas très élevés (aux alentours de 12,5 % vol). La dégustation des baies permettait de détecter un niveau de fruité particulièrement agréable et précoce. Les baies sont juteuses, fruitées, les pellicules assez fines, peu tanniques et peu agressives, les pépins assez craquants et peu astringents.

Les vendanges et la vinification

Septembre - octobre : des conditions de vendange très favorables

L'état sanitaire parfait du raisin a permis d'organiser la cueillette sans précipitation pour une vinification réalisée dans des conditions optimales.

Toutefois, sous l'effet cumulé de baies avec des pellicules plutôt fines et d'une évapotranspiration provoquée par le Mistral et la Tramontane, on assiste à un phénomène de concentration assez exceptionnel, avec des pertes de poids de baies de 2 à 4 % pendant les 2 premières semaines, entraînant une progression très rapide des degrés potentiels.

Cette concentration entraîne une diminution de récolte non négligeable dans certains secteurs et oblige à accélérer le rythme des vendanges, qui finissent souvent une semaine plus tôt que d'habitude.

Mais les conditions climatiques restent favorables à une bonne qualité des raisins jusqu'à la fin des vendanges.

Des vins particulièrement aromatiques et friands

Vins blancs

Les vins blancs révèlent une belle intensité aromatique florale, d'agrumes et de fruits à chair blanche. L'équilibre en bouche dominé par l'acide malique est vif, sans être agressif, bien au contraire : avec une attaque toute en sucrosité, la finale est douce sans verdeur.

Le Sauvignon blanc en Languedoc, le Rolle en Provence, le Viognier en Ardèche, la Roussanne en vallée du Rhône offrent une explosion aromatique remarquable. Le Chardonnay commence à s'ouvrir progressivement.

Vins rosés

Les vins rosés bénéficient de la vivacité des blancs et du fruité des rouges. Sur les vignobles récoltés mécaniquement, les vendanges de nuit se généralisent, afin de profiter des températures fraîches qui limitent la diffusion de couleur pendant la macération ou pendant le pressurage des raisins. Ainsi, malgré un

potentiel d'anthocyanes important dans la pellicule des cépages rouges, la couleur pâle recherchée sur les vins rosés a pu être obtenue.

La palette aromatique s'est élargie cette année sur les vins rosés au delà des notes traditionnelles de bonbon acidulé, vers des arômes fruités plus complexes d'ananas confit et de fruits rouges. Avec une attaque bien lisse, la fin de bouche des rosés est parfaitement harmonieuse.

Vins rouges

Grâce à des nuits plus fraîches à partir du mois de septembre, les cépages rouges ont développé une belle maturité polyphénolique. Ainsi, les tanins sont souples ou fondus et les couleurs bien soutenues.

Sur le cœur de gamme, les vins particulièrement friands développent des arômes intenses de fruits rouges, qui se retrouvent en bouche. Les différents cépages développent des profils aromatiques bien caractéristiques : violette et bâton de réglisse pour la Syrah, framboise écrasée pour le Grenache Noir et cassis pour le Cabernet Sauvignon.

Les grandes cuvées récoltées à maturité avancée souvent proche de 15% alc vol, offrent des vins singulièrement denses avec des tanins suaves, d'une élégance rare. Les grands terroirs de la vallée du Rhône et du Roussillon ont permis la pleine expression du Grenache Noir. De très grandes réussites sont à signaler sur Mourvèdre et Carignan en Provence.

*Jacques ROUSSEAU, Responsable Département Vignes & Vins
Olivier MERRIEN, Directeur Général
Institut Coopératif du Vin*

MUSCADET – ANJOU - SAUMUR Millésime 2006 : Intensité, fruité et finesse
--

Un printemps exceptionnellement chaud

Un hiver doux et les conditions climatiques estivales du mois d'Avril (températures nocturnes douces) ont permis une avancée très rapide de la végétation. A la mi-Avril, la végétation présente déjà 15 jours à 3 semaines d'avance par rapport à 2006 (situation similaire à 2003).

A la mi Mai, la météo humide et plus fraîche entraîne un ralentissement de la croissance végétative. La floraison débute fin Mai sur l'ensemble des vignobles et des cépages. Celle-ci évolue lentement compte tenu des températures fraîches enregistrées. On observe, sur un certain nombre de parcelles, coulure et millerandage, favorisant une régulation naturelle du rendement.

Un été frais et peu ensoleillé

Courant Juin, les stades végétatifs évoluent lentement compte tenu des températures inférieures aux normales de saison (- 3°C). Le stade Fermeture de grappe est atteint à la mi juillet en toutes situations. Les températures fraîches et les pluies régulières réduisent l'avance de végétation et contribuent à une maturation lente des raisins. La véraison débute début Août sur les cépages précoces (Melon, Chardonnay, Gamay,...) et se poursuit fin Août par les cépages plus tardifs (Cabernet) avec une certaine hétérogénéité entre parcelles et parfois au sein même de parcelles.

Des vendanges étalées et sous le soleil

Le mois de Septembre particulièrement chaud permet une bonne évolution de la maturité et de démarrer les vendanges dans d'excellentes conditions climatiques et sanitaires.

Le ban des vendanges en Anjou Saumur pour les vins de base est fixé au 6 Septembre pour les cépages précoces (Chardonnay, Pinot noir), suivi de près par le Muscadet, le 10 Septembre, puis par les cépages plus tardifs (Chenin, Cabernet et Grolleau) à partir du 18 Septembre. Enfin, les premiers rouges (cépage Cabernet) sont vendangés à partir du 01 Octobre. Le temps clémente permet aux vignerons d'organiser tranquillement la récolte des raisins.

Millésime 2007 : « une récolte peu importante, des vins très intenses et sur le fruit »

Les conditions climatiques de l'année ont contribué à diminuer de façon importante le potentiel de production par rapport à 2006. On observe une diminution de rendement par rapport au potentiel initial de 15 à 30% sur les AOC de la Région Nantaise et de 5 à 15%. Sur les AOC de l'Anjou et du Saumurois.

Au niveau des caractéristiques organoleptiques, 2007 se caractérise par des vins légers, tout en finesse, mais accompagnés d'une très jolie aromatique. Les vins blancs et rosés présentent une très grande intensité aromatique au nez avec des arômes expressifs d'agrumes et de fruits frais, une bouche à l'attaque vive, fraîche, équilibrée, et une belle persistance. Les vins rouges présentent une trame tannique fine, tout en souplesse et en légèreté, avec un fruité marqué.

Nicolas EMEREAU, Alliance Loire

<p style="text-align: center;">TOURAINES OUEST Bilan de vendanges et millésime 2007</p>

APPELLATION TOURAINES : Indre et Loire, Loir et Cher

Après un été pluvieux et froid, nous nous attendions à une mauvaise année.

Le vent d'est et la présence du soleil dès le début de Septembre ont permis d'assécher les raisins et de bloquer l'évolution du botrytis.

L'évolution de la maturation s'est faite correctement donnant des vins sur le fruit avec un peu de nervosité. Les rendements en AOC sont normaux sans dépassement. On constate un déficit sur les rendements de Vin de Pays. On a constaté sur le secteur Oisly, St Romain, une détection de géosmine sur quelques lots.

APPELLATION MONTLOUIS

Même constat sur les conditions climatiques et sur l'évolution de la maturation. Bonne année pour les vins de base Chenin : bon équilibre avec une acidité favorable à la prise de mousse. Le beau temps d'arrière saison permet également de réaliser des bons demi-sec.

Gilles BAC, Directeur du Cellier du Beaujardin – Bléré