

Communiqué de presse, le 15 octobre 2018

Bilan des vendanges en Val de Loire : 2018, un millésime tout simplement exceptionnel

Fantastique ! De mémoire de vignerons, peu se souviennent d'une récolte aussi **qualitative** et **quantitative** en Val-de-Loire, même chez les plus anciens ! Ces vendanges 2018 resteront gravées dans les esprits, et promettent un **millésime d'anthologie**, avec des vins très aromatiques et gourmands de Nantes à Sancerre, toutes couleurs confondues. L'estimation des volumes pour les AOC et IGP du Val-de-Loire grimpe à 2.9 MHL (périmètre InterLoire et BIVC), contre 2,2 MHL en 2017, un retour à des volumes normaux après une succession de petites récoltes. De quoi **répondre aux attentes du marché** et reconstituer des stocks pour les vignerons ligériens.

Le printemps très favorable a permis une **floraison remarquablement précoce et de très belles sorties de grappes**. En l'absence de grêle et de gel, les vignes ont pu se développer sans problématique particulière, jusqu'au mois de juin très pluvieux et sa forte pression mildiou. Dans l'ensemble, celle-ci fût maîtrisée par le savoir-faire et la vigilance des vignerons. La **chaleur estivale historique** a ensuite accompagné l'épanouissement des raisins dans un très bon état sanitaire, conséquence d'une précocité de la récolte quasi-semblable à 2017, sur l'ensemble du vignoble. Enfin, les magnifiques conditions de récolte offertes de fin août jusqu'en octobre ont permis aux vignerons de réaliser **des vendanges en toute sérénité avec des raisins arrivés à parfaite maturité**.

BELLE COMPLEXITÉ AROMATIQUE EN BLANCS ET ROSÉS

Dans le Nantais, les premières grappes de melon ont été vendangées fin août, avec des équilibres très satisfaisants, des acidités plus faibles qu'en année moyenne, et une **belle richesse et complexité aromatique**.

Le constat est le même sur les chenins et les chardonnays récoltés de fin août jusqu'au 20 septembre, pour réaliser des vins blancs secs ou des vins de base destinés aux effervescents. Concernant les vins effervescents, le millésime est propice à **des beaux équilibres** et à la reconstitution de stocks de très belle qualité.

En Touraine, les premiers sauvignons vendangés proposent des profils aromatiques thiolés – agrumes, ananas – alors que ceux vendangés plus tardivement ont des arômes mûrs d'abricot et de pêche... De quoi travailler de **grands assemblages** !

Pour la production de rosés, les cabernets donnent des vins très **fruités** – cerise, groseille – et **gourmands**, et les grolleaux, côts et gamays vinifiés en rosés sont aussi plein de belles promesses.

Concernant les liquoreux, l'année chaude a conduit à du passerillage – dessiccation naturelle des baies sur pied – alors que la botrytisation – champignon microscopique s'attaquant aux raisins – se fait lentement du fait du manque d'humidité. L'état sanitaire encore excellent permet d'envisager d'un très bon œil la **production de vins liquoreux**.

DES ROUGES ROUNDS ET SOYEUX

Les récoltes de cabernet franc et de côt se sont terminées autour du 10 octobre, et celles de cabernet sauvignon se termineront cette semaine. **En rouges, la situation semble aussi idéale qu'en blancs et rosés**, tant en rendement qu'en qualité, avec des degrés plus élevés qu'en année moyenne, liés aux fortes chaleurs. Les vignerons sont donc à l'œuvre dans les chais pour suivre les fermentations puis réaliser les assemblages adéquats. Pour ce millésime 2018, les cabernets des terroirs sableux sont thiolés, avec des arômes de fruits rouges, voire floraux (violette). Ceux issus de tuffeau ont des arômes plus concentrés et fruités de type griotte, confitures de framboise, et des couleurs profondes, très noires. Les premiers vins sont très ronds, veloutés, soyeux. Les côts sont magnifiques avec des profils différents de ce que l'on connaît. Avec ce millésime, certaines cuvées vont également pouvoir faire de jolis vins de gardes, et se déguster d'ici 10 voire 15 ans !

Jean-Martin Dutour, Président d'InterLoire, résume ainsi : « *Les conditions de récolte ont été parfaites en septembre et octobre et ont permis de gérer les vendanges dans la plus grande sérénité. Nous sommes sur un millésime exceptionnel, du jamais vu de mémoire de vigneron, riche en qualité et généreux en quantité. Une grande année pour le Val de Loire qui va nous permettre de répondre aux attentes des marchés* ».

À PROPOS D'INTERLOIRE : l'Interprofession des vins du Val de Loire rassemble 3000 opérateurs (viticulteurs, négociants et coopératives) qui commercialisent en moyenne 2 millions d'hectolitres par an équivalent à 270 millions de bouteilles. Elle regroupe 50 appellations, dénominations et IGP réparties sur 43 000 hectares et 14 départements ligériens, de la Vendée au Puy-de-Dôme, représentant 80% des volumes du bassin ligérien. InterLoire s'inscrit au cœur de la 3^e région de vins d'appellation de France avec pour missions le pilotage économique de la filière, la recherche et l'expérimentation, la défense et la promotion des vins du Val de Loire.

InterLoire

Anne-Sophie Lerouge

02 47 60 55 23

as.lerouge@vinsvaldeloire.fr