

VINS DU CENTRE-LOIRE

La belle promesse du millésime 2022

Dans les caves du Centre-Loire, la dégustation des premiers jus laisse présager un excellent millésime à la fois solaire et équilibré. Dans le rétroviseur de l'année 2022, les aléas climatiques ont globalement épargné les moments charnières de la vie du végétal. L'été historiquement sec a été enrayé par quelques pluies rares mais abondantes. Les vendanges ont démarré dans des vignes à l'état sanitaire impeccable et la récolte conjugue volume et qualité. Retour sur les étapes clés du millésime 2022.



Une année dans les vignes aux conditions extrêmes

Le vignoble du Centre-Loire a connu un hiver 2021-2022 assez doux avec des températures situées au-dessus des normales de saison. De faibles pluies ont été constatées sans impact notable sur le végétal en dormance.

En suivant un mois de février plutôt clément, la période de mars-avril a alterné entre pluie et soleil, accompagnant idéalement le réveil de la vigne. Cette douceur a eu comme conséquence une sortie précoce du végétal. C'est à cette période sensible que deux vagues de gel se sont abattues sur le vignoble du Centre-Loire. Entre le 3 et le 4 avril, les températures sont descendues jusqu'à -6°C causant de belles frayeurs aux vigneronnes. Plus tard, dans la nuit du 9 au 10 avril, le mercure a connu une baisse moins brutale, proche des -2,7°C. Heureusement, très peu de pertes sont à déplorer car le stade végétatif de la vigne était peu avancé et le faible

taux d'humidité a permis de préserver les bourgeons des vignes. Les conditions clémentes qui ont suivi ces épisodes ont assuré une reprise végétative rapide.

Le débourrement s'est déclaré mi-avril avec deux semaines d'avance sur les normales. S'ensuit, dès le début du mois de mai, une atmosphère à la fois chaude et sèche qui s'installe dans la région. Ce temps idéal pour le développement végétatif a donné beaucoup de travail dans les vignes pour accompagner sa croissance. A noter également, seuls 40 à 50 mm de pluie sont tombés sur l'ensemble du mois, contre 50-60 mm en moyenne décennale.

Fin mai, la floraison s'est déroulée dans des conditions idéales mais l'inquiétude d'une sécheresse annoncée commence à se faire sentir dans les rangs car dès la mi-mai, les températures avoisinent les 30°C. Juin a calmé le



jeu en apportant l'eau bienfaitrice, entre 40 mm et 100 mm sont ainsi tombés sur l'ensemble du vignoble, notamment sur la deuxième quinzaine du mois. Les préoccupations se sont alors tournées vers un risque de développement de mildiou car à cette période, les grappes y sont particulièrement sensibles.

Une fois encore, plus de peur que de mal car la chaleur de juillet et l'arrêt des pluies a permis aux baies de raisin de réaliser leur véraison avec un état sanitaire remarquable. La chaleur s'est installée jusqu'aux vendanges et l'été en Centre-Loire a été marqué par quatre épisodes caniculaires dont deux en août avec, dans certains secteurs, la crainte de devoir faire face à un potentiel blocage de maturité.

Des vendanges précoces et sans encombre

Les premières vendanges ont été déclarées dès le 25 août sur l'appellation Menetou-Salon et des premiers coups de sécateur ont été donnés dans les parcelles de Pinot gris (cépage généralement précoce) de l'appellation Reuilly. Pour le reste des appellations du Centre-Loire, les vendanges ont globalement débuté entre le 5 et le 10 septembre. Alors qu'à la floraison, tout laissait à penser que les vendanges seraient très précoces, le retard de la véraison dû aux fortes chaleurs a finalement rééquilibré la situation et permis aux vignerons

de vendanger de beaux volumes. Les premiers jus laissent présager un millésime solaire qui conserve le bel équilibre et la fraîcheur attendus sur les vins du Centre-Loire. Côté quantité, après une année 2021 difficile, le volume récolté redonne le sourire dans les caves.

Premières impressions du millésime

L'été ensoleillé a permis une maturation optimale des raisins et un état sanitaire remarquable du vignoble. Cela a permis au Pinot noir d'affiner ses tanins et aux anthocyanes de gagner en concentration. Quant au Sauvignon blanc, ses arômes fruités ont pu se développer tout au long de cette période.

Une fois les raisins pressés, la dégustation des moûts obtenus nous dévoile un millésime avec de jolies matières en bouche ainsi que des aromatiques franches et plaisantes.

Les fermentations terminées, les vins blancs présentent un profil assez solaire en bouche tout en gardant une certaine fraîcheur caractéristique des vins du Centre-Loire. Les arômes de fruits blancs et d'agrumes dominent. Les rouges quant à eux, présentent au nez des arômes dominants de fruits rouges frais (fraise, cerise). Les structures tanniques sont bien fondues et l'onctuosité est présente en bouche.

LE BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU CENTRE (BIVC)

Le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire fédère les syndicats des 8 appellations d'origine protégée (AOP) et des 2 indications géographiques protégées (IGP) du Centre-Loire. Le vignoble, qui couvre 5 784 hectares de vignes dans les départements de la Nièvre, du Cher, de l'Indre et du Loiret, rassemble 693 vignerons, 2 caves coopératives, 3 structures de vinification et 46 négociants. Les blancs, majoritairement issus de l'emblématique sauvignon, représentent 86% de la production, les rouges 10%, les rosés 4%.