



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

Millésime 2020 : une année avec seulement deux saisons.

Si l'année 2020 restera à jamais dans les mémoires en raison de la crise sanitaire, elle le sera également pour le monde du vin par la précocité de son millésime.

La campagne viticole

L'hiver 2019-2020 a été le plus chaud en France depuis le début du XX siècle. Une douceur qui a dominé tout au long de la saison et s'est accentuée en février avec des températures supérieures de 3,5°C aux normales saisonnières.

Les hivers doux étant généralement pluvieux, celui-ci aura été en effet marqué par des épisodes de pluies intenses assurant ainsi une bonne recharge hydrique des sols. Le mois de mars débute comme s'est terminé février, avec deux premières semaines de précipitations quasi ininterrompues et marquées par des températures douces. Si la 2^{ème} décennie de mars est fraîche, elle ne remet pas en cause la douceur de l'hiver et conduit à un démarrage précoce de la végétation.

Un coup de froid ponctuel début avril freine temporairement les vellétés de débourrement mais le très net redoux qui survient ensuite active à nouveau la vigne. Le débourrement est effectif en moyenne le 5 avril soit avec 8 jours d'avance par rapport à la moyenne décennale (2010-2019).

Les températures bien supérieures aux normales saisonnières se maintiennent. Fin avril, ce sont un peu plus de 2 semaines d'avance qui sont comptabilisées.

En mai, à la faveur de températures toujours douces, voire estivales par moment, la pousse de la vigne reste active. L'année 2020 semble vouloir se présenter comme une référence en termes de précocité !

Les épisodes pluvieux de début mai réactivent le mildiou et déclenchent la mise en place de la protection contre ce parasite par les vigneron. Les conditions météorologiques resteront globalement défavorables au mildiou mais offrent néanmoins à l'oïdium la possibilité de se développer en secteur sensible.

Au 20 mai, les 1ères fleurs sont visibles. Toutefois, la floraison ne s'enclenche réellement au vignoble que vers le 28 mai avec toujours 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne décennale (2010-2019). Elle se déroule sur un rythme régulier et s'étale sur une période de 10 jours sous des conditions météorologiques favorables.

**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

La météo de juin sera plus maussade que celle de mai avec un temps couvert, quelques épisodes pluvieux et des températures en dessous des normales. Dans ces conditions, l'avance phénologique de 2 semaines est toujours là mais ne s'accroît pas. Le mois de juin sera surtout marqué par plusieurs orages de grêle en début et en fin de mois. L'appellation Châteaumeillant est fortement impactée, une nouvelle fois, tout comme les AOC Reuilly et Menetou-Salon.

Les grappes se ferment lors des premiers jours de juillet. Ce stade atteint, la sérénité s'installe dans les vignobles... La véraison s'enclenche la dernière semaine de juillet à l'issue d'un mois sec montrant 2 visages sur le registre des températures : une première quinzaine parfois un peu fraîche puis la seconde moitié plus chaude qui s'achève par la première vague de chaleur de l'été.

La maturation

Cette partie du cycle végétatif se déroule au cours d'un mois d'août dominé par la chaleur avec 2 épisodes caniculaires. Une nouvelle fois, des dégâts de grillure, d'échaudage sont visibles avec des dommages allant parfois de 30 à 50% dans les parcelles les plus exposées.

Néanmoins, à la faveur des quelques millimètres d'eau qui arrosent la végétation en milieu de cycle, les baies grossissent. L'accumulation des sucres s'opère régulièrement malgré un fléchissement de cette dynamique en seconde partie de maturation.

Les différents épisodes caniculaires ont comme conséquence une dégradation de l'acide malique. L'acide tartrique, quant à lui préservé, est même en concentration supérieure à la moyenne décennale.

Les amplitudes thermiques restent importantes en cette fin de saison favorisant les maturités aromatiques et phénoliques.

Les caractéristiques du millésime à venir commencent à se dessiner...

À la veille des vendanges, l'état sanitaire des vignes reste bon même si la surveillance est de mise après un nouvel épisode orageux accompagné de grêle mi-août.

Les vendanges

Les vendanges débutent dès le 21 août pour les pinots gris à Reuilly. Le sauvignon est récolté à partir du 28 août sur les parcelles les plus précoces, suivent ensuite les cépages rouges.

La 1^{ère} semaine de cueillette est marquée par des températures en dessous des normales saisonnières. Les amplitudes thermiques restent très favorables aux

**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
CHATEAUMEILLANT
POUILLY SUR LOIRE
CÔTES DE LA CHARITÉ
COTEAUX DE TANNAY

maturations aromatique et phénolique. Un début de vendanges où la sérénité est de mise. On n'hésite pas à laisser plusieurs jours s'écouler entre la cueillette des différentes parcelles.

La 2^{ème} semaine est marquée par un nouvel épisode caniculaire. Les raisins sont en souffrance.

Les grappes perdent de leur poids par évaporation, le potentiel en sucres augmente très rapidement. Cet épisode ne sera pas sans conséquence sur le volume de récolte en particulier sur les rouges. Dans un 1^{er} temps, cela hâte les chantiers de cueillette tout en les réorganisant : vendanges nocturnes ou très matinales deviennent la règle.

En dehors de l'AOC Châteaumeillant, la récolte sur les Vignobles du Centre est terminée dès la 2^{ème} décade de septembre.

Les premières impressions du millésime

Les vins affichent une plénitude et une concentration remarquables.

Les vins blancs encore un peu timides, distillent des notes de fruits blancs. La poire, la pêche blanche se distinguent nettement, complétées par des notes anisées, de réglisse.

Les bouches ont de superbes expressions, avec des équilibres différents selon la date de vendange : les premiers raisins récoltés donnent des vins plus incisifs ; puis au fur et à mesure de la maturation, le gras se développe et s'amplifie.

Les rosés sont habillés d'une robe soutenue. Les arômes de fruits rouges frais s'expriment pleinement. L'équilibre en bouche est marqué par la fraîcheur.

Les rouges proposent des robes profondes rubis plus ou moins nuancées de violet. Les nez sont complexes mêlant les fruits rouges frais et les arômes de fruits plus confits. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime offrent des bouches structurées, s'appuyant sur des tanins enrobés. Si les acidités bienvenues à ce stade laissent apparaître les tanins sous une forme parfois un peu ferme, les fermentations malolactiques et les élevages vont permettre d'harmoniser l'ensemble.

Un millésime plein de promesses.

Fabrice DOUCET (SICAVAC)

Contact presse : BIVC - contact@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