



BILAN PRÉLIMINAIRE GÉNÉRAL

FIN FERMENTATIONS/ÉLEVAGE - MILLÉSIME 2020

Bilan climatique

Pour un rappel sur l'état des bourgeons à la sortie de l'hiver 2020, consultez le document suivant :

[Suivi de la résistance des bourgeons au froid durant la saison 2019-20](#)

L'hiver 2019-2020 n'a pas causé de dommage majeur aux bourgeons et la survie hivernale en début de saison était assez bonne dans l'ensemble de la province. Par contre, un gel de printemps est survenu le 1er et 2 juin. Des dommages ont été observés dans toutes les régions, mais avec des intensités variables en fonction du site (de 5% à 80% du vignoble affecté).

L'année 2020 a connu un début de saison très chaud jusqu'au mois d'août et septembre qui ont été un peu plus frais que la normale. Côté température, l'année se retrouve dans la moyenne des dernières années, ou légèrement au-dessus, mais en passant par des extrêmes. Les mois de mai et juin ont été particulièrement secs ce qui a permis de limiter grandement le développement des maladies. Les épisodes de pluie ont augmenté vers la fin du mois de juillet et se sont poursuivis au mois d'août. Ce dernier a été un des plus pluvieux des dernières années.

De plus, le premier gel automnal est survenu très tôt dans de nombreux vignobles soit les 19-20 septembre. Certains vignobles ont subi autant le gel de printemps que celui d'automne. Ceci en fait une des saisons les plus courtes des dernières années avec aussi peu que 166 jours de croissance pour les vignobles qui ont subi des dommages aux deux extrémités de la saison. Les producteurs qui ont pu se préserver de ces deux gels, soit grâce à leur situation géographique ou des méthodes de lutte contre les gels, ont pu profiter de 6 semaines de plus de croissance avant un gel majeur à la fin octobre.

Rendements, maturités et déroulement des vendanges

En raison du gel de printemps, les rendements ont été généralement plus faibles qu'en 2019, mais bons pour la majorité des vigneron, sauf pour les producteurs les plus touchés.

Le premier gel d'automne a perturbé l'organisation des vendanges et a stoppé ou ralenti fortement l'accumulation des sucres pour les vignes qui en ont souffert. Ce phénomène a cependant été vécu dans une bien moins grande proportion de vignobles que lors du millésime 2019. Certains ralentissements, voire blocage de maturité ont aussi été constatés sans pour autant être directement liés au gel.

Au final, à la récolte, les taux de sucre étaient en dessous des attentes, mais en majorité légèrement plus élevés que pour 2019. Les acidités totales étaient élevées, mais plus basses qu'en 2019. Par contre, à l'inverse du millésime précédent, les teneurs en acide tartrique étaient plus élevées (4 à 6 g/L), influençant

fortement l'acidité totale et les pH. Les teneurs en acides maliques, quant à elles, étaient même en dessous des moyennes et peu problématiques, contrairement à 2019.

Hormis les vendanges plus précoces (les deux premières semaines de septembre) pour la majorité des futurs vins de base et les cépages plus hâtifs (Muscat); les vendanges se sont étalées environ sur un mois entre la 2^{ième} semaine de septembre et la 3^{ième} semaine d'octobre. Plusieurs épisodes de pluie, particulièrement en début octobre ont perturbé et souvent repoussé les chantiers de vendange.

Excepté les parcelles qui ont subi un gel, les vendanges moins précipitées, faites après les épisodes de pluie, ont permis de récolter des raisins un peu plus mûrs grâce à l'ensoleillement et aux températures plus clémentes après l'Action de grâce.

Vinifications

Acidités :

En fin de fermentation alcoolique, l'acidité totale des moûts et des vins est en générale dans la moyenne et relativement équilibrée, puisque les précipitations tartriques ont débuté dès le débordage pour continuer pendant la fermentation alcoolique.

Les fortes teneurs en acide tartrique ont eu un impact direct sur le pH : des pH bas, parfois <3 lors de la récolte, mais beaucoup moins fréquent que pour le millésime 2019.

Sucres :

Des teneurs en sucre équilibrées, en dessous de la moyenne pour chaque cépage, mais nécessitant peu d'interventions correctrices en cave.

Nutriments azotés et expression aromatique :

Déroulement des fermentations :

Des teneurs en azote plus élevées qu'en 2019 contribuant au bon déroulement des fermentations et évitant alors des problèmes de réduction et/ou de fermentations languissantes.

Les fermentations malo-lactique ont été rapides à s'enclencher sur les rouges et sur la plupart des blancs. Cependant, nous avons observé encore quelques problèmes sur certains cépages comme les Frontenac Blanc et Gris (fermentations languissantes ou qui s'arrêtent) et certains Seyval/Vidal (départ difficile en fermentation). Dans certains chais, la chute des températures des vins entre la fin de la fermentation alcoolique et le départ en fermentation malo-lactique semble être une des causes, mais il reste qu'historiquement, la gestion des fermentations malo-lactiques pour les Frontenac Blanc et Gris doit être menée plus rigoureusement.

Expression aromatique :

De belles expressions, moins intenses sur les blancs et rosés qu'en 2019, mais des rouges plus expressifs.

Blancs :

Sans raison apparente, quelques fins de fermentation alcoolique languissantes (Frontenac Gris, Chardonnay).

Plus rarement, encore quelques fermentations malo-lactique longues à démarrer et dans certains cas toujours en cours au moment de rédiger ce bulletin (Seyval, Vidal, Frontenac Blanc et Gris).

Des blancs aromatiques, pour l'instant assez légers avant l'élevage.

Rosés :

Des couleurs plus intenses, même sur les premiers jus du pressurage, sans conséquence majeure sur la couleur en fin de vinification; celle-ci ayant précipité naturellement au cours de la fermentation alcoolique. Seuls les rosés issus de St.Croix - particulièrement coloré cette année - ont dû parfois nécessiter des corrections au chai.

Rouges :

Des couleurs également soutenues pour les vins rouges. Des charges tanniques plus élevées que les standards rencontrés pour chaque cépage et surtout plus mûrs.

Des fermentations malo-lactiques très rapides parfois débutées sous marc, sans conséquence.

Conclusion :

Un millésime et donc des vinifications beaucoup plus faciles à gérer qu'en 2019 au niveau des maturités technologiques et du déroulement des vendanges.

Après vinification, des vins aromatiques, souvent plus concentrés que la moyenne notamment pour les rouges.

Des blancs et des rosés charnus aux belles expressions aromatiques, mais moins intenses qu'en 2019.

Des rouges gourmands, plus fruités avec une charge tannique plus élevée et plus mûre qu'en 2019.

Des raisins noirs plus colorés, impliquant parfois une gestion de la couleur plus serrée au moment du pressurage ou en cours de vinification des rosés.

Bilan réalisé dans le cadre du comité Relais Viti-Oeno

Rédigé par

Gaëlle Dubé, agr.

Jérémy d'Hauteville, œnologue

Révisé par

Alexander Campbell

Evelyne Barriault, agr.

Isabelle Turcotte, agr.

Jean-François Peloquin, agr.

Marie-Ève Dion, agr.

Raphaël Fonclara, agr.

Richard Bastien, œnologue

2021-01-21