

BILAN MILLÉSIME 2023 → ÉTAPE ÉLEVAGE/PRÉ-MISE EN BOUTEILLE FÉVRIER 2024

Bilan climatique

Hiver doux

Dans un contexte de couvert neigeux abondant, l'hiver 2022-2023 n'a pas été très froid sauf au début de février (3 et 4) où dans plusieurs secteurs les minimums oscillaient près de -30 °C voir sous les -35 °C (même sous toile géotextile bien installées, -26°C enregistrés en Estrie lors de la journée venteuse du 3 février).

La survie hivernale a été assez bonne pour l'ensemble des régions¹.

L'hiver n'a pas connu de redoux significatifs ce qui a certainement contribué à maintenir la dormance des plants.

La fonte de la neige s'est effectuée assez rapidement et les travaux aux champs semblent avoir pu commencer assez tôt pour plusieurs vigneron.

Gels de printemps sévères

Le printemps 2023 a été marqué par de nombreux épisodes de risque de gel et de gel, 9 mai, 14 mai 17-18 mai et 22-23 mai (dans certaines régions). Ce sont les nuits du 17 et 18 mai qui ont été les plus froides, avec de longues périodes de gel et peu d'inversion de températures. Plusieurs secteurs de la Montérégie ont dû combattre le gel pendant plus de 5 heures avec des températures minimales allant parfois jusqu'à -8°C.

- Les régions les plus chaudes avaient un développement végétatif plus avancé et le combat contre les gels a été plus intense.
- Les régions les plus fraîches, le débourrement était moins avancé et l'impact de ces nuits de gel a été moins important.

Plusieurs méthodes de protection ont été utilisées (hélice, aspersion, feu, etc.) avec des efficacités variables. Cette période a été très stressante pour bon nombre de vigneron et elle restera marquée dans l'esprit de plusieurs comme étant une des plus difficiles associée aux gels de printemps.

Certains vignobles de la Montérégie ou de l'Estrie ont connu leurs premiers épisodes de gels de printemps depuis leur implantation.

Printemps beau et sec et été pluvieux

En plus des nombreux épisodes de gel printaniers, la saison 2023 se distingue également des autres années par les extrêmes côté pluviométrie. Les mois de mai et juin ont été marqués par une période de sécheresse assez importante. Certaines stations ont enregistré seulement le tiers des normales 1986-2015 pour le mois de mai. Les mois de juillet et août ont été complètement à l'opposé avec des quantités de pluies allant jusqu'à deux fois la normale mensuelle. Le nombre de jours de pluie a été un peu plus important que la moyenne, mais ce sont surtout les quantités de pluie tombée par jour qui étaient significativement plus élevées et parfois plus du double et même près du triple (Sherbrooke 297%) des normales 1986-2015.

¹ Plus d'informations sur le site web de Vine Alert : <https://www.covi.ca/vine-alert/bud-survival>

Moyenne des températures saisonnières normale

Tout au long de la saison les températures se sont maintenues dans la moyenne, voire un peu plus, et la vigne s'est développée sans retard ni avance significative.

Jusqu'au début août, la saison 2023 figurait parmi les 5 meilleures années en termes d'accumulation de degrés-jour.

Pour plusieurs secteurs dont la Montérégie, les Laurentides et l'Estrie, l'année 2023 se comparait aux années 2018 et 2020. Seul le mois de septembre a été marqué par plus de chaleur².

Ensoleillement moyen

Jusqu'à la fin août, un couvert nuageux estivale presque continu a influencé le niveau de luminosité reçu par la vigne.

Ceci pourrait potentiellement avoir un effet sur les métabolites secondaires de la vigne.

L'initiation florale pourrait être un élément à surveiller l'an prochain.

Septembre et les vendanges

Le mois de septembre s'est terminé un peu comme la saison a commencé : très peu de pluie et certaines stations ont enregistré seulement le tiers des normales 1986-2015.

Rendements

À la sortie du champ, les rendements pour la saison 2023 sont globalement dans la moyenne malgré les gels. Ils sont aussi parfois meilleurs qu'en 2022 mais plus hétérogènes selon les régions, les parcelles et les cépages touchés par les gels.

Cependant les rendements en jus ont été plus faibles que d'habitude (petites grappes, petites baies et flétrissement des baies).

→ Pour ces bilans de millésime, il serait intéressant d'avoir les rendements moyens par hectare (kg ou t/ha) et les rendements moyens en jus (l/kg récolté ou hl/ha)

→ Et si possible des indications de rendements moyens propres à certains cépages

👉 Le CVQ compile des données sur ces paramètres.

Maturités

Les acidités totales sont dans la moyenne des millésimes jugés globalement bons (exemple 2018). Elles sont plus basses qu'en 2022.

Des teneurs en acide malique également légèrement plus basses qu'en 2022 (hybrides et *Vitis vinifera*) et des teneurs en acide tartrique plus élevées pour les hybrides et plus basses pour les *Vitis vinifera* qu'en 2022.

→ Ceci a induit des pH généralement bas à la récolte (2.9 à 3) mais des pH globalement équilibrés après la fermentation alcoolique et même, ce qui est plus rare, après la fermentation malolactique.

² Consultez les suivis régionaux hebdomadaires de l'accumulation de degrés-jour par région sur Agri-Réseau : https://www.agrireseau.net/Vigne-vin/documents/111068?utm_source=vigne_et_vin_2023-10-04&utm_medium=email&utm_campaign=ABO

En général des légères "**sous-maturités**" en sucre.

Cependant, les raisins peu ou pas touchés par la pourriture ont parfois atteint certains records dont des Marquette à 15% alc./vol.

Le beau temps et la chaleur de septembre ont permis de rattraper en grande partie les mauvaises conditions de l'été. En revanche, la présence de pourriture, obligeant certains vignerons à devancer leurs vendanges, a tout de même eu un impact sur les maturités technologiques (sucre et acidité) des raisins.

Déroutement des vendanges

Plus faciles à gérer qu'en 2022 avec le beau temps de septembre mais les nombreuses attaques de pourriture ainsi que le flétrissement prématurés, conséquences de l'été pluvieux, ont souvent forcé la récolte hâtive du raisin alors que la maturité n'était pas toujours optimale pour certains cépages.

En 2023, les vendanges se sont étalées de la mi-septembre jusqu'à facilement la 2^{ème} semaine voire la 3^{ème} semaine d'octobre.

Flétrissement prématuré → instinctivement, s'il y a de l'eau, les raisins devraient être plus gros !
Présence importante de champignons sur les rafles → impact sur la maturation des baies ?

Vinifications

Obtention du moût

Des débourbages et des clarifications en générale faciles pour les blancs et rosés, notamment au début de la saison des récoltes. Plus difficiles lorsque les raisins ont été récoltés en sur-maturité en sucres.

Des rouges très bourbeux au décuvage et pressurage.

Cependant des départs en fermentation alcoolique rapides également dans tous les cas de levurage (LSA + levures indigènes et pieds de cuve).

Déroutement des fermentations

Beaucoup d'azote total) (sauf Seyval ?) (teneurs élevées en azote organique mais faibles en azote minéral
→ Départs rapides en fermentation et peu de problèmes de réduction.

- **Fermentations alcooliques (FA)**

Des départs également rapides en général.

Mais quelques lenteurs et des fins FA languissantes sur certains cépages blancs arrivés à bonne maturité (Acadie Blanc, Chardonnay) malgré de bonnes teneurs en azote.

→ Très peu de problème de réduction (quelques-unes sur Vidal, Acadie Blanc, Marquette et Swenson White).

→ Bizarrement des expressions aromatiques peu développées pendant et en fin de fermentation alcoolique. Celles-ci se sont révélées plus tardivement en cours d'élevage et le sont encore petit à petit (terpènes).

Teneurs en azote :

Précipitations et eau → assimilation de l'azote par la plante,

Températures assez chaudes → bonne évapotranspiration et absorption des éléments ?

Faible teneur en azote ammoniacal :

Septembre chaud et sec ?

Consommation par les microorganismes (champignons/pourriture) ?

Expressions aromatiques peu développées en fin FA et se révélant en cours d'élevage :

Teneurs et libération des précurseurs d'arômes → lien avec la faible luminosité en cours de saison

?

- **Fermentations malolactiques (FML)**

Des départs en général rapides sur blancs et rouges

Pour les rouges, parfois réalisées sous marc, puis certaines FML se sont arrêtées au décuvaage ou avant, avant de repartir plus tard (ensemencement ou pas).

Avec cependant des départs un peu plus longs à se faire et des fins de fermentation languissantes "comme d'habitude" sur certains blancs (Vidal, Acadie Blanc et Chardonnay).

Stabilités

- Tartrique → stable
- Protéique → stable
- Microbiologiques → des montées inhabituelles en volatile après fermentation malolactique

→ Est-ce que le millésime pluvieux puis chaud à eu une incidence sur la diversité et les populations de micro-organismes et champignons, entraînant des départs spontanés et rapides en fermentations, mais aussi, aidées par la pourriture, des déviations organoleptiques avec des montées en acidité volatile inhabituelle (présence d'acétate d'éthyle) en fin de fermentation en début d'élevage ?

Qualités

Blancs et rosés

Des expressions aromatiques qui se révèlent tardivement. En finesse plutôt qu'en intensité.

Des couleurs et teintes sur les rosés qui semblent stables.

Blancs de macération - Oranges

Des teintes foncées surtout lorsque du Frontenac Gris entre dans la composition des vins.

Rouges

Teintes variables selon les dates de vendange (plus soutenues en surmaturité).

Du volume et de la souplesse.

Tendances observées au niveau analytique (laboratoire [CenoScience](#)).

Baisse des °Brix moyens à la récolte depuis 2017 (21.8° → 19.5°)

Baisse régulière de 2017 à 2020 (21.8 °→ 19.5°).

Plus de variation entre 2021 et 2023 : respectivement 20.1° ; 18.8° et 19.5°

→ Causes multifactorielles ?

Climat (macro, meso, micro),

Variation de l'encépagement (dont l'augmentation de la proportion de *Vitis vinefera*)

Conduite du vignoble,

Itinéraires techniques,

Anticipation des récoltes (maladies).

Augmentation des pH moyens à la récolte depuis 2019 (3.06 → 3.18) malgré une baisse substantielle de la teneur moyenne en potassium depuis 2021 (1313 ppm → 1248 ppm) et des acidités totales (ainsi que les teneurs en acide tartrique et malique) variables. Les teneurs en acides tartrique et malique semblent être les paramètres œnologiques les plus sensibles à l'effet millésime tout comme les teneurs moyennes en azote, aussi bien minérales que organiques.

→ Des analyses de contrôle de maturité des baies à partir de la mi-août permettraient de mieux comprendre les accumulations et les variations des teneurs des acides tartrique et malique à partir de la véraison et d'anticiper alors les schémas de vinification liés au millésime.

Ceci pourrait être mis en relation également avec les résultats des analyses pétiolaires à différents stades de développement.

→ Avec des données compilées chaque année, des paramètres et des indicateurs analytiques pourront être mieux exploités et comparés (Brix, acidité totale , pH,...)

Conclusion

Un réveil végétatif sous de belles températures et un bel ensoleillement, des gels printaniers traumatisants avec finalement un impact moins grave que prévu sur les rendements et la qualité (une proportion inhabituellement élevée de la récolte est issue des bourgeons secondaires).

Un été pluvieux, un beau mois de septembre et une proportion de grappes atteintes de pourriture et des baies de certains cépages qui présentaient des symptômes de flétrissement prématuré.

Des **vins blancs et rosés fins, subtils avec du volume et de la matière en bouche.**

Des **rouges** également **souples** avec du **volume** en bouche.

Rédigé par

Gaëlle Dubé, agr.

Jérémy d'Hauteville, œnologue

Révisé par

Alexander Campbell

Anouk DeConinck, agr.

Chloé Gendre, agr.

Claudiel Fournier

Evelyne Barriault, agr.

Isabelle Turcotte, agr.

Jean-François Péloquin, agr.

Karine Bergeron, agr.

Matthieu Marciniak, agr.

Marie-Ève Dion, agr.

Raphaël Fonclara, agr.

Paramètres analytiques

Dominique Fink, OenoScience, M.Sc. en biologie