



## **Bilan préliminaire général Fin fermentation alcoolique/Début élevage du millésime 2017**

### **Un printemps frais – un été frais et nuageux – un mois de septembre sec, très ensoleillé et particulièrement chaud – des gels d’automne tardifs:**

Rappel sur l’état des bourgeons à la sortie de l’hiver :

- [Vigne, Avertissement No 1, 4 mai 2017](#)
- [Vigne, Avertissement No. 2, 19 mai 2017](#)

### **Conséquences :**

Les maturités technologiques ont fortement progressé pendant le mois de septembre, alors que jusqu’à la fin du mois d’août les stades phénologiques étaient généralement en retard par rapport à la moyenne (mis à part la grande région de Québec qui a connu un été plus chaud et ensoleillé que le reste du Québec). Des vendanges étirées de la 2<sup>e</sup> semaine de septembre jusqu’à la 4<sup>e</sup> semaine d’octobre. Des blancs parfois vendangés à des températures supérieures à 25 °C qu’il a fallu refroidir rapidement.

### **Des rendements au-dessus de la moyenne :**

Une récolte abondante qui a parfois surpris certains producteurs (+ 30 à 50 % de plus que la moyenne ou que celle estimée).

### **Des rendements en jus cependant plus faibles que d’habitude sur les blancs :**

En particulier Frontenac Gris et Blanc (-10 % à -15 %). La physionomie du millésime a donné des vendanges dites « grasses », difficiles à presser.

### **Des moûts en général riches en sucre, des acidités équilibrées, des carences en azote minéral :**

#### **Blancs, rosés et rouges :**

##### **Acidités :**

Des acidités en général plus équilibrées, pas tant sur les valeurs d’acidité totale, mais surtout sur un équilibre plus proportionné entre les teneurs d’acide tartrique (plus élevées de 50 à 100 %) et d’acide malique (équivalentes à un millésime normal ou légèrement moins élevé, surtout sur les rouges).

Des teneurs en potassium également moins élevées se répercutant alors aussi sur les pH, généralement plus bas à la récolte, surtout sur les blancs (hybrides) et quelques rouges (Frontenac Noir).

##### **Sucres :**

Variables selon les cépages :

La grande famille des Frontenac (Frontenac Blanc, Frontenac Gris, Frontenac Noir) ainsi que le Marquette ont donné des moûts riches en sucre donnant des vins titrant parfois à plus de 14 % d’alcool

acquis, et ayant parfois provoqués des fins de fermentations alcooliques languissantes. Les cépages rouges en général ont donné des moûts avec une bonne maturité en sucre équilibrée. Les Vidal et Seyval Blanc ont en général eu du mal à rattraper le retard en sucre, donnant des moûts et des vins plus légers. Les *Vitis vinifera* blancs (en particulier Chardonnay et Pinot Gris) ont aussi profité de la fin de saison chaude et ensoleillée pour donner des moûts riches en sucre.

#### Nutriments azotés et arômes :

En général, les moûts étaient moins riches en azote minéral (surtout les blancs), ce qui a pu provoquer des risques de réduction en cours de fermentation alcoolique (Seyval et Vidal, classiquement les cépages hybridés par Swenson, certains Pinot Gris pour les blancs, Pinot Noir issus de jeunes vignes pour les rouges) et des fins de fermentations languissantes liées, par ailleurs, aux richesses en sucre du départ (taux d'alcool élevé en fin de fermentation alcoolique).

Les blancs du millésime 2017 sont en général, à la sortie des fermentations alcooliques, moins aromatiques que d'habitude (un peu moins marqué pour Frontenac Gris et Frontenac Blanc).

#### **Blancs :**

##### Couleur :

Des teintes plus soutenues qu'en général, notamment pour Frontenac Blanc, Frontenac Gris, Chardonnay.

#### **Rosés :**

##### Couleur :

À noter des teintes qui semblent pour l'instant plus stables que d'habitude sur les rosés.

#### **Rouges :**

##### Tannins :

Les rouges 2017 ont bien réagi aux conditions du millésime, avec une charge et une finesse tanniques plus importantes que la moyenne.

#### **Conclusion :**

Un millésime atypique au niveau climatique et en raison des rendements plus élevés que la moyenne. Des suivis de fermentations alcooliques qui ont demandé une attention plus soutenue que la normale pour éviter parfois des problèmes de réduction et de fermentations alcooliques languissantes. Il pourrait y avoir une certaine hétérogénéité dans l'expression aromatique des vins 2017. La dégustation après fermentation malolactique pour les rouges et pour certains blancs ainsi que l'élevage nous en révéleront alors un peu plus.

Date de publication : 8 décembre 2017

#### ***Bilan réalisé dans le cadre du Comité Relais Viti-Oeno par :***

*Richard Bastien, Évelyne Barriault, Jérémie d'Hauteville, Gaëlle Dubé, Jean-Paul Martin et Isabelle Turcotte.*