



CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE
ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC



Bulletin d'information du Comité relais Viti-Oeno
18 décembre 2018

BILAN PRÉLIMINAIRE GÉNÉRAL

FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE /DÉBUT ÉLEVAGE - MILLÉSIME 2018

Bilan climatique

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

<https://www.agrireseau.net/rap/documents/97664/vigne-avertissement-no-1-7-mai-2018>

Résumé

- Un hiver 2017-2018 rude provoquant des dommages au niveau de la viabilité des bourgeons, notamment sur les vignes non protégées.
- Un printemps frais.
- Un été chaud et humide avec de faibles écarts de température entre le jour et la nuit.
- Des jeunes plantations qui ont pu subir un stress hydrique.
- Dans des secteurs localisés, des blocages de maturité (sucres-acides) sur certains cépages à cause des fortes chaleurs.
- Des récoltes précoces pour les cépages hâtifs, mais des récoltes perturbées par la pluie, par des températures fraîches et par l'apparition de maladies pour les cépages plus tardifs.
- Un gel mortel le 25 septembre 2018 dans la région de Québec.
- Un gel généralisé la dernière semaine d'octobre.
- Un hiver 2018-2019 précoce.

RENDEMENTS ET DÉROULEMENT DES VENDANGES

En moyenne, des récoltes 30 % plus faibles que les moyennes enregistrées, contrastant avec la bonne production généralisée de 2017 (en moyenne 30 % supérieure à la normale).

Cependant, les parcelles qui n'ont pas subi de gel hivernal ou de maladies ont donné de très bons rendements.

Les conditions météorologiques difficiles de septembre-octobre 2018, ainsi que la présence de Blanc précoce et de Mildiou mosaïque dans certains secteurs en fin de saison, ont eu un impact sur la maturité en sucres de certains cépages plus tardifs, en particulier les *V. vinifera* et les semi-rustiques (Vidal, Seyval-Blanc).

Des attaques de pourritures (grises, acétiques) sur certains cépages sensibles (Saint-Croix, Marquette) et tardifs (Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir) nécessitant un tri rigoureux pour éviter des problèmes au chai et donc une réduction supplémentaire des volumes transformés.

Des dates de récoltes plus compliquées à déterminer à partir de la 2^e semaine de septembre et des récoltes qui se sont étalées sur plus de 6 semaines.

VINIFICATIONS

Généralités

Acidité

Par rapport aux moyennes, l'acidité totale des moûts et des vins était moins élevée en raison notamment des teneurs plus basses en acide malique. Également, les proportions en acides tartrique et malique sont plus équilibrées, nécessitant en général pas ou très peu de corrections.

Les pH sont légèrement plus bas que la moyenne (effet de l'acide tartrique) en sortie de fermentation alcoolique et en fin de fermentation malo-lactique. Un avantage pour l'élevage et la stabilité des vins.

Sucres

Certains cépages tardifs ont connu des maturités en sucres plus lentes à atteindre, ce qui a obligé certains vignerons à devoir faire des compromis entre récolter plus tardivement pour profiter de gains en maturité et ne pas trop attendre en raison des maladies et des pluies de fin de saison.

Nutriments azotés et arômes

Déroulement des fermentations :

- Un millésime en général assez facile à vinifier, quoique des fermentations alcooliques languissantes sur certains cépages blancs : Saint-Pépin – Chardonnay – Vidal.
- Les fermentations malo-lactiques ont été rapides à s'enclencher et à se terminer finir sur les rouges, parfois même sous marc.

Expression aromatique :

- De très belles expressions aromatiques sur les fruits bien mûrs, pour l'ensemble des vins.

Spécificités

Blancs

- Quelques fins de fermentation alcoolique languissantes.
- Quelques fermentations malo-lactiques longues à démarrer et, dans certains cas, toujours en cours au moment de rédiger ce bulletin.
- Des blancs aromatiques avec du volume et de la matière.
- Moins systématique, mais gestion des réductions sur les cépages sensibles.

Rosés

- Gestion de la couleur : un millésime teinturier pour les rosés issus de cépages comme Saint-Croix et Radisson.

Rouges

- En général, sur tous les cépages, des belles maturités du fruit. Des tannins légers et mûrs. Des rouges aromatiques et souples avec un bel équilibre naturel.

CONCLUSIONS

- Un millésime atypique compte tenu de la fin de saison pluvieuse et fraîche, contrairement à 2017.
- Des rendements faibles, en raison principalement d'un hiver 2017-2018 difficile pour les vignes et après une production importante en 2017.
- Un millésime cependant assez facile à gérer en cave si ce n'est quelques fermentations alcooliques languissantes sur blancs et des teintes de rosé à bien gérer.
- Des fermentations malo-lactiques rapides sur les rouges, préservant le fruit, et plus longues sur les blancs.
- Peu de volume mais un **très beau millésime** en général, aussi bien pour les rouges que pour les blancs.

Bilan réalisé par le comité Relais Viti-Oeno, issu du Comité vigne et vin du CRAAQ :

Richard Bastien, œnologue, RJ Oenology/OenoQuébec

Evelyne Barriault, agronome, conseillère en arboriculture fruitière et viticulture, MAPAQ

Jérémie d'Hauteville, œnologue, RJ Oenology/OenoQuébec

Gaëlle Dubé, agronome, conseillère en viticulture