

Millésime 2017 dans le Jura
Notes de Stéphane Tissot – Domaine André et Mireille Tissot

Millésimes très précoces, les gelées d'Avril ont été très dévastatrices (en fonction des vignes, de 20 à 100%)

Les semaines humides et froides qui ont suivi les gelées ont encore diminué la récolte en faisant « filer » les Poulsard et Savagnin (personnellement, certains poulsard qui n'avaient pas gelées ont produit 3hl/ha !!).

Ensuite, la saison était presque idyllique, un peu d'eau mais pas trop, un été fabuleux, pas de maladie, une année très très facile à travailler... Dommage !!

Les vendanges, très précoces, ont débutés vers le 20 Août, maturité, équilibre, alcool, acidité, structure, tout y était sauf les rendements ...

Les rouges seront concentrés, structurés, avec une certaine fraîcheur (2003 en mieux !!!)

Les blancs seront dans le style de 2016, concentrés et équilibrés.

Bref, très beau très bon mais très rare ...

Millésime 2017 en Languedoc
Notes de Thierry Hazard – Domaine de la Marfée

Pour l'avoir lu ou entendu dans les journaux dès le 15 août, donc un peu avant la récolte, d'ailleurs plutôt précoce cette année, on sait déjà que le millésime 2017 en Languedoc est faible en quantité mais grand en qualité. Eh bien, en ce début novembre, on peut reconnaître que c'est globalement vrai.

Sur le plan des quantités, mesurables et mesurées, c'est certain : le Languedoc enregistre une toute petite récolte. Comme d'habitude les pertes sont variables d'un secteur à l'autre voire même d'un vigneron à l'autre. Le gel des 27 et 28 avril a touché de nombreuses zones mais pas de manière homogène. La situation des vignes, l'enherbement ou pas, le travail du sol ou pas, ont fait des différences. La sécheresse estivale d'ensemble a connu aussi quelques exceptions à la faveur d'un orage ici ou là.

Les sangliers, quant à eux, ont causé des dégâts considérables principalement là où ils étaient le plus nombreux et les plus affamés.

Dans les cuves, pour celles que je connais ou dont j'ai entendu parler, la qualité se présente effectivement à un excellent niveau sur tous cépages avec un petit avantage en rouge aux cépages plutôt tardifs : grenaches carignans mourvèdres. Beaucoup de concentration et de puissance mais des acidités de bon niveau, du fruit et des équilibres vraiment remarquables.

Millésime 2017 en Alsace
Notes Domaine Barmès-Buecher

L'hiver 2016-2017 était trop sec, trop sec avec un « Noël au Balcon d'ailleurs »... A noter 2 semaines de bonnes gelées fin janvier (env -10°) et un mois de février un peu plus pluvieux. Le mois de Mars était globalement sec et clément surtout en fin de mois et la première moitié d'Avril le fut tout autant avec plus de 20° souvent les après-midis. Ainsi le débourrement de la vigne fut précoce début avril.

Par la suite ce bon développement végétatif fut gâché par de fortes Gelées les 20 -21 Avril qui ont détruit presque jusqu'à 100 % des pousses en plaine autour de Colmar. C'était peut-être la plus grosse Gelée en Alsace depuis fort longtemps, plus destructrice encore qu'en 1991. Les quelques pluies de fin Avril et Mai ont fait du bien à nos sols. Ce fut le minimum et les températures estivales de la seconde moitié de Mai (25 voire 30° certaines après-midis) ont permis de maintenir au final l'avance végétative du vignoble. La floraison s'était déroulée début Juin et a terminé aussi vite qu'elle avait démarré. La vigne a poussé rapidement tous cépages confondus globalement. Par la suite, l'été juin-juillet -août fut sec et chaud voire caniculaire (solstice à 40° environ), première semaine de Juillet à 35°C, mi-juillet à 25°-35°C, début Août et seconde moitié d'Août à plus de 30° C les après-midis.) Pour moi la dernière grosse et bonne pluie d'été remonte au 3 Juin avec 30mm.

Cette période sèche et chaude a eu pour conséquence un stress hydrique visible dès début Juillet en plaine notamment ainsi que la formation de petites grappes peu remplies de Jus. L'unique point positif de ce climat fut un faible développement des maladies cryptogamiques. Donc peu de traitements effectués cette année. En résumé une faible récolte précoce s'annonce ainsi.

Dès Fin Août, le 28 exactement pour nous. Les maturités étaient déjà largement atteintes pour le Crémant ainsi que pour toute la famille globalement des Pinots et même pour les vins tranquilles.

Septembre fut notre mois de Vendanges. Tous nos cépages répartis sur notre multitude de Terroirs ont mûri de façon homogène et rapide cette année. Les conditions météorologiques pour vendanger étaient très clémentes, ce qui nous a permis d'enchaîner sereinement. De plus, l'Etat sanitaire tous cépages confondus était impeccable. A noter aussi que le cépage Gewurztraminer est celui ayant le moins produit cette année, outre le Gel et la Sécheresse. En moyenne tous cépages confondus nous sommes sur un rendement de 35 hl/ha sur le Domaine. Nous enregistrons une perte de 35 -40 % par rapport à l'année dernière (qui fut une année exceptionnellement pleine pour nous) et de l'ordre de -20% par rapport à 2013-2014-2015 qui furent des années moyennes en production. C'est une des plus petites récoltes des 20 dernières années je pense avec 2010 qui fut encore plus petite.

Heureusement que 2017 va nous donner de très Bons Vins avec de très jolies concentrations aussi bien en matière qu'en acidité mûre. Les vins fermentent bien car les raisins étaient très sains. Très certainement ces Vins auront un profil Sec mis à part notre seul et unique Gewurztraminer d'Assemblage issu de nos Grands Terroirs qui lui sera demi-sec. (Les rendements ici particulièrement étaient très petits).

Millésime 2017, Climatologie et Phénologie en En Côtes du Rhône Méridionales : Notes d'Eric Saurel – Domaine Montirius

Au niveau de la pluviométrie, si le cycle commence avec de fortes pluies en octobre et novembre 2016, tous les mois suivants de décembre à septembre sont très déficitaires.

Depuis le démarrage du cycle végétatif les réserves d'eau s'amenuisent.

Au niveau des températures moyennes mensuelles, hormis le mois de janvier qui a été plus froid que la moyenne, tous les autres mois sont largement au-dessus.

Les températures élevées de février et mars ont entraîné un débourrement très précoce.

La dernière décade d'avril et la première décade de mai ont été marquées par un refroidissement brutal et plusieurs épisodes pluvieux ce qui a entraîné des phénomènes de gel.

A partir de la mi-mai, les températures sont remontées très au-delà des normales de saison. Avec l'humidité et la chaleur, la vigne après avoir végété pendant 3 à 4 semaines s'est remise à pousser très rapidement alors que la floraison était imminente.

Pour l'ensemble des secteurs, la floraison a été rapide et s'est déroulée dans des conditions très chaudes et sèches. Cela a entraîné une coulure importante et généralisée sur grenache.

L'été débute avec des réserves hydriques particulièrement faibles. Juillet et août sont deux mois très secs et chauds.

La physiologie du vignoble est assez hétérogène, si dans certains secteurs les vignes présentent des signes de stress hydriques importants pour d'autres en revanche elles sont encore bien vertes.

Plusieurs facteurs se conjuguent pour expliquer ces différences : profondeur des sols, modes de culture, âge des vignes, quantité de raisins...

Les vendanges commencent la dernière semaine d'août avec une semaine d'avance par rapport à 2016 . Cependant elles s'étaleront sur quatre semaines.

Le 31 août est marqué par un épisode orageux mais seuls quelques secteurs ont bénéficié de pluies significatives (20 à 40 mm) c'est le cas de Gigondas et Vacqueyras principalement.

Cela a occasionné une baisse importante des températures et notamment les températures nocturnes. Cet épisode n'a eu aucun impact sur l'état sanitaire du vignoble qui reste toujours excellent.

Puis le 09 Septembre 4 à 6 mm de pluie sont tombés sur Vacqueyras et Gigondas entraînant un changement de temps avec des nuits fraîches et des journées tempérées avec plusieurs jours de Mistral.

Un merveilleux millésime pour les vignes qui n'ont pas souffert de la sécheresse !

Millésime 2017 à Bordeaux : des situations contrastées au sein d'une même appellation
Notes d'Alain Moueix – Château Fonroque et Château Mazeyres

Si on met de côté le terrible gel qui a touché certaines parties du vignoble, les conditions météorologiques de 2017 sont favorables à la production de vins de qualité à Bordeaux.

L'hiver a été sec et la croissance de la plante a commencé sans que tous les sols aient pleinement rechargé leur réserve hydrique. Le froid en début de période a suffisamment abaissé la température des sols pour que la douceur qui a suivi ait un impact trop fort sur le débourrement. Celui-ci est néanmoins précoce avec 5/6 jours d'avance.

Le débourrement est homogène et la pousse rapide. Le gel des 27 et 28 avril aura stoppé cet élan, parfois avec un arrêt momentané de croissance, parfois avec une destruction de la végétation.

Pour les vignes non gelées, la douceur de mai et juin a accentué la précocité du cycle. La floraison est précoce, rapide et homogène. L'absence de pluies significatives au printemps induit une contrainte hydrique visible dans certaines parcelles après la mi-juin. La faiblesse des pluies hivernales commence à avoir un effet sur le millésime. Nous avons fait une bouse de corne pour éviter que la vigne ne stresse par manque d'eau.

De fortes pluies accompagnent l'arrivée de l'été fin juin mais ne durent pas. Dès le début du mois de juillet, le déficit en eau se prolonge jusqu'à la fin du mois d'août. La véraison est précoce et homogène. Même si l'été n'a pas été particulièrement chaud au grand dam des vacanciers, ces conditions de contrainte hydrique précoce et durable sont favorables à la synthèse des polyphénols et à leur maturation, soit à la production de grands vins rouges.

Début septembre est frais et humide. La pluie est bienvenue pour éviter les blocages de maturité qui commençaient à se faire sentir. Les peaux ont fini de mûrir et les vendanges ont pu commencer vers la mi-septembre.

Au Château Mazeyres, nous avons été sévèrement touchés par le gel. Les parcelles situées en bas du plateau ont perdu la récolte. Celles situées sur la dernière terrasse de Pomerol, autour des bâtiments, ont été endommagées de manière plus partielle. Des pieds ont gelé au milieu de ceps qui sont restés indemnes. Nous avons dû marquer tous les pieds et les vendanger en deux fois : plus de deux semaines séparent les dates de récolte.

Avant le gel, nous avons fait une valériane pour favoriser un environnement de chaleur. A la suite du gel, nous avons apporté une bouse de corne associée à de la valériane pour aider la vigne à supporter le stress. Après un arrêt brutal de la croissance suite au gel, la vigne est repartie avec une pousse anarchique en buisson. Les travaux en vert ont été longs et fastidieux.

Grâce à la biodynamie, nos vignes n'ont pas souffert de l'important déficit hydrique estival, y compris sur les sols les plus sableux.

Au Château Fonroque, comme sur les plus grands terroirs de Saint-Emilion, nous n'avons pas souffert du gel. Seules quelques parcelles de pieds de côte ont été endommagées. Les plateaux calcaires et les coteaux argilo-calcaire, cœur de la propriété, ont produit une belle récolte avec des vins riches aux tanins soyeux.

La plaine et la partie nord de Saint-Emilion ont été sévèrement impactées par le gel.

En conclusion, nous pouvons dire que, globalement (et toute généralité recouvre des exceptions), les plus grands terroirs de Bordeaux n'ont pas gelé de manière significative et ont produit une récolte de volume convenable, ce qui n'est pas très « démocratique ». Même si les vacanciers du bassin d'Arcachon n'ont pas adoré cet été (soirées et nuits fraîches), il en ressort qu'il a été sec très tôt et durablement. Les pluies de fin juin et début septembre ont évité que la contrainte hydrique ne devienne un stress pénalisant. Nous sommes dans les conditions idéales pour la qualité des vins rouges, tels que définies dans les études du professeur Seguin dans les années 80, conditions très proches de celles du millésime 2001.

Millésime 2017 en Champagne
Notes de Vincent Desaubeau – Champagne Françoise Bedel

L'hiver 2016-2017 s'est montré doux et humide, les gelées hivernales étaient peu fréquentes avec des précipitations assez faibles.

Le début de printemps reflétait la continuité de cet hiver, avec des pluviométries de mars et avril faibles et des températures au-dessus des normales saisonnières, provoquant un débourrement précoce et rapide.

La mi-avril a été une nouvelle fois le théâtre de catastrophe d'épisodes de gelées noires. Malgré des cumuls pluies situées aux environs des 100 à 150mm l'hygrométrie ambiante accompagnée de fréquentes gelées intenses ont menées à un constat amer de perte de végétation variant de 20 à 80% selon les parcelles.

Le début de l'été fut clément, pluies et soleil avec des taux de luminosité intense, renforçant une pousse active et rapide de la végétation, donnant une floraison du même ordre. Le vignoble s'en ressortait sain. Mais à la mi-août changement radical, les épisodes orageux accompagnés de grêle ont mis à mal la vendange qui s'annonçait précoce.

La vendange nous rappelle celle de 2016 hétéroclite, maturités et quantités variables selon les gelées d'avril et la grêle d'août. Ce qui en ressort c'est que qualitativement des lots de parcelles sont intéressants avec des acidités précises et une complexité de fruits. Mais il est encore trop tôt pour valider une année millésimable.