

Un millésime 2009 extrêmement prometteur...

L'importance des saisons est primordiale pour le développement de la vigne, et ce millésime 2009 en est un bel exemple. Un hiver pluvieux, idéal pour les réserves en eaux des sols, un printemps agréable et un été sec ont contribué à une maturité douce et optimale des baies.

De plus, les vendanges ont débuté avec une à deux semaines d'avance par rapport à 2008. Ce qui permet ainsi de mettre à l'abri les raisins avant les premières pluies de septembre.

L'état sanitaire général des raisins est donc excellent. Mais les quantités sont en nette baisse sur une moyenne quinquennale.

Il faudra tout de même attendre la fin des fermentations et de l'élevage pour avoir un avis arrêté sur ce millésime 2009.

La Champagne prépare des bouteilles millésimées

Après les inquiétudes suscitées par la pression exceptionnelle du mildiou jusqu'à la fin du printemps, les professionnels de la Champagne ont rarement connu une récolte aussi saine. Certains commencent à comparer le millésime 2009 à ceux de 95 et 90.

Les vigneron bordelais respirent enfin

Après la sueur froide du mois de mai avec les orages de grêle qui se sont abattus dans la région, les vigneron sont très optimistes sur la qualité de ce millésime. Seuls la récolte des blancs secs, est problématique car elle est de faible quantité .

Un millésime en 9 pour la Bourgogne

En Bourgogne, cette année promet de rejoindre l'histoire des millésimes en 9. En effet, on se souvient avec émotion de 99, 89, 59 ou même encore 49. On le compare également pour ses qualités gustatives et son potentiel de garde à 2005. Mais, il présentera certainement un peu moins de fraîcheur et de tanins. Il sera donc plus facile à boire dès sa prime jeunesse.

Le Languedoc-Roussillon a souffert de la chaleur

On attend des récoltes en baisse de -20 à -30 % sur les blancs.

S'il n'y a pas eu de manque d'eau, il faut reconnaître que la canicule a eu plusieurs effets sur les vendanges. Tout d'abord, elle a ralenti la photosynthèse. En effet, au-delà de 30° degré, la maturité des baies peut stopper son développement. Les vins présentent alors des goûts herbacés. Ensuite, le soleil grille les raisins, ce qui aura notamment un impact sur les arômes. On risque de s'acheminer, comme c'était le cas lors des millésimes 2003 ou 2006, sur des arômes cuits, compotés, manquant nettement de fraîcheur. Enfin, cela augmente indéniablement les degrés en alcool des vins (jusqu'à deux degrés d'alcool).