

Millésime 2017

Coup d'envoi des vendanges de Gamay début de semaine prochaine dans les zones les plus précoces du Beaujolais



Photo prise le 24 août à Liergues © Inter Beaujolais

L'année est précoce et toujours aussi sèche dans le Beaujolais.

Le Ban des vendanges a été fixé au lundi 28 août pour les parcelles les plus précoces. Le ban des vendanges est une date minimum officielle, indicative, sur laquelle chacun se base pour fixer ses propres vendanges, en fonction des parcelles ou des vins qu'il veut obtenir.

Le coup d'envoi de la récolte est donc donné dans des dates qui nous rappellent les millésimes 2015, 2011 et 2009.

Sur le plan climatique, si insolation et moyenne des températures restent approximativement dans les moyennes saisonnières normales, sans record, c'est au niveau des précipitations que nous sommes très faibles. La sécheresse aura marqué cette année 2017, depuis le printemps.

Comme chaque année, pendant près d'un mois, 20 000 vendangeurs vont affluer en Beaujolais pour venir couper et récolter les grappes de Gamay et de Chardonnay. En effet, avec le vignoble de la Champagne, le Beaujolais reste une des seules régions viticoles françaises où priment les vendanges manuelles.

L'état sanitaire des vignes est remarquable. Néanmoins, La contrainte hydrique est bien là, dans la grande majorité du vignoble. Si on ajoute à ça, une pincée de gel au printemps dans le sud de la région, et quelques épisodes conséquents de grêle au cours de l'été, dans le nord, quantitativement, 2017 sera une année de faible production.

Par contre, à ce jour, avec des baies petites et concentrées, les conditions sont optimums pour obtenir qualitativement un excellent millésime.

Les jours prochains s'annoncent encore très chauds, et même si aucune pluie significative n'est attendue maintenant avant l'équinoxe de septembre, il semble que les vendanges devraient se dérouler sous un temps de saison, légèrement plus frais ce qui devrait permettre une récolte en toute sérénité, jusqu'aux parcelles tardives.

Il est bien sûr, encore trop tôt pour juger de la qualité d'une récolte encore « sur pied », mais après nos dégustation quotidiennes des baies de ce millésime 2017, nos observations et comparaisons, une belle balance entre richesse en sucre et acidité, sans faire de fausses promesses, nous pouvons d'ores et déjà, dire que 2017 sera un millésime plutôt solaire et concentré, « à la 2015 », mais tout de même avec du fruit, et de la fraîcheur un peu « à la 2011 » .

Souhaitez nous de bonnes vendanges, et tout se passera très bien !