



## Millésime 2024 : « millésime de vigneron »

Ce millésime 2024 restera dans les mémoires comme l'un des plus complexes en termes de pluviométrie et donc de pression mildiou. De mi-octobre 2023 à mi-octobre 2024 nous avons eu quasiment le double de précipitations par rapport à une année moyenne.

### **Un hiver humide et globalement doux engendrant un débourrement très précoce**

Après un mois de janvier plutôt classique, les mois de février et mars ont été marqués par une pluviométrie importante accompagnée d'une douceur remarquable (+1.5 °C) ce qui a une nouvelle fois écourté l'hiver au grand dam des vigneron. La douceur exceptionnelle de mi-mars a engendré le débourrement le plus précoce de ces 60 dernières années en Pinot Noir, le 22 mars. Le débourrement des Sauvignons a suivi tout début avril.

### **Un démarrage très lent sous une humidité permanente**

Cette période particulièrement chaude a laissé place à un début de printemps frais engendrant d'importants risques de gel notamment du 21 au 24 avril. Localement des dégâts sont observables dans toutes les appellations mais c'est le vignoble de Châteaumeillant et en moindre mesure les Coteaux du Giennois ainsi que Pouilly-Fumé qui sont particulièrement impactés.

L'humidité constante engendre des travaux de sols très compliqués et fait monter les risques mildiou. Cette année 2024 enregistre une nouvelle fois un record concernant la précocité et la virulence du mildiou : les premières tâches sont observées dès le 2 mai.

Ce mois de mai est globalement très frais mais reste très humide avec 19 jours de pluies au compteur et de 100 à 170 mm selon les secteurs : la végétation progresse très lentement, mais le mildiou explose accompagné par du black-rot dans les secteurs à risques. Avec ces conditions climatiques, l'avance notée au départ s'amenuise : les toutes premières fleurs de pinot sont notées au 5 juin mais la pleine fleur des sauvignons n'est observée que le 19 juin. Nous retombons sur des dates tout à fait classiques pour le Centre-Loire, le printemps a été long !

### **Un été qui n'arrive pas faisant la part belle au mildiou**

La pression mildiou est exceptionnelle et les pertes sont déjà considérables sur certains secteurs, notamment en viticulture biologique. Du 19 au 22 juin, en pleine floraison, ce sont 40 à 130 mm qui sont enregistrés entraînant de la coulure et surtout des pertes dues au mildiou sur les secteurs jusqu'ici à peu près épargnés.

Les vigneron attendent désespérément un changement de temps, mais c'est toujours la pluie qui est au rendez-vous : pour les mois de juin et juillet, les cumuls enregistrés sont plus de 2,5 fois supérieurs à la moyenne décennale. Les fortes précipitations s'enchainent grignotant toujours un peu plus le potentiel de récolte.

Le millésime ne nous épargne rien et c'est bien de la grêle qui s'abat sur une partie du vignoble de Sancerre le 20 juillet entraînant des dégâts directs mais également une remontée explosive du mildiou.

SANCERRE **POUILLY-FUMÉ** MENETOU-SALON QUINCY  
REUILLY **COTEAUX DU GIENNOIS CHÂTEAUMEILLANT**  
POUILLY-SUR-LOIRE CÔTES DE LA CHARITÉ **COTEAUX DE TANNAY**



## **Une maturation lente et sous la pluie**

Le mois d'août permet de souffler un peu avec une accalmie de pluie et des températures estivales. Pour autant, les dégâts de mildiou dues aux pluies de fin juillet continuent à s'extérioriser. La véraison commence mi-août, il était temps !

La maturation débute donc sous un temps clément mais l'arrivée du mois de septembre change tout : c'est le retour d'un temps frais et pluvieux.

Ce millésime joue une nouvelle fois avec les nerfs des vignerons qui doivent attendre la bonne maturité dans ces conditions. Quelques foyers de pourriture sont notés mais leur progression reste modérée malgré les cumuls d'eau de 2 à 3 fois supérieurs à la moyenne décennale. La maturation est lente et le potentiel d'acidité important mais l'aromatique semble prometteuse permettant de patienter encore un peu.

Les vendanges 2024 démarrent autour du 25 septembre et s'étaleront jusqu'au 15 octobre, une nouvelle fois entre les gouttes. Les jus récoltés sont de bonne qualité, frais et très aromatiques. Sur les vendanges rouges, la situation sanitaire est plus contrastée avec des tris nécessaires afin de maintenir la qualité des vins.

Les dégustations des baies laissaient imaginer un millésime aromatique : ce sera le cas ! C'est une belle récompense pour cette année très éprouvante pour tous.

## **Les premières impressions du millésime**

Les fermentations terminées, les vins blancs présentent un profil sur la fraîcheur à la fois sur l'aromatique avec des notes de poire, d'agrumes mais également en bouche où l'on retrouve cette tension caractéristique des vins du Centre-Loire. Il peut être agrémenté de notes épicées ou de subtiles touches végétales.

Les vins rouges apparaissent avec une robe d'une bonne intensité. Les notes de petits fruits rouges composent le profil aromatique même si la cerise semble dominer sur cette période de début d'élevage des vins. Les cuvaisons et extractions bien ajustées aux caractéristiques du millésime ont permis d'obtenir les bons tanins, mesurés et souples.

Fabrice DOUCET (SICAVAC)

*Contact presse : Roselyne EDOUARD – [roselyne.edouard@vins-centre-loire.com](mailto:roselyne.edouard@vins-centre-loire.com)*

SANCERRE **POUILLY-FUMÉ** MENETOU-SALON QUINCY  
REUILLY **COTEAUX DU GIENNOIS CHÂTEAUMEILLANT**  
POUILLY-SUR-LOIRE CÔTES DE LA CHARITÉ **COTEAUX DE TANNAY**