



## VINS DU CENTRE-LOIRE

### VENDANGES 2024 EN CENTRE-LOIRE : LE DÉNOUEMENT SALUTAIRE D'UN MILLÉSIME ÉPROUVANT

Alors que les vendanges touchent à leur fin dans le vignoble du Centre-Loire, ces dernières marquent l'aboutissement d'une année particulièrement compliquée et éprouvante durant laquelle, les vignerons ont dû faire face à des conditions climatiques sans précédent. Pourtant, malgré la tempête et les difficultés qu'elle a dû traverser, la filière viticole du Centre-Loire a fait preuve d'une ténacité et d'un engagement sans faille pour préserver tout le potentiel de ce millésime qui réserve, déjà, de belles surprises.

Si chaque millésime apporte son lot d'aléas, le millésime 2024 restera gravé dans les mémoires comme l'un des plus défiants de ces dernières décennies. Dès le printemps, les vignerons ont dû faire face à un climat capricieux, avec des épisodes de gel tardif puis de grêle, qui ont sévi sur certains secteurs du vignoble. À cela s'est ajoutée une pluviométrie record, tant en termes de quantité d'eau que de fréquence, qui a notamment entraîné une pression du mildiou constante. Avec des pluies abondantes et un ensoleillement limité, 2024 s'inscrit comme un millésime tardif, où la maturation des raisins a été lente, aboutissant à des vendanges qui n'ont pris leur rythme qu'à la fin du mois de septembre, voire au début du mois d'octobre.

Globalement, les maturations hétérogènes entre les parcelles voire parfois, au sein même de certains rangs, ont obligé les vignerons à échelonner leurs dates de vendanges et à s'adapter pour récolter les raisins au moment le plus opportun. Les vendanges ont timidement démarré aux alentours du 16 septembre, dans les parcelles les plus précoces de Pinot gris sur l'appellation Reuilly. Mais pour le reste du vignoble, elles se sont majoritairement concentrées sur les deux premières semaines d'octobre. Des épisodes de fortes précipitations ont persisté pendant les vendanges, obligeant les domaines à faire preuve jusqu'au bout, d'une persévérance sans faille pour récolter des raisins sains et présentant un équilibre de maturités optimal.



Au final, les premiers retours sur les vendanges font état de rendements en baisse avec des quantités qui s'avèrent moins alarmantes que prévues notamment pour les Sauvignons blancs qui semblent avoir tiré parti des conditions fraîches pour développer des profils aromatiques équilibrés et élégants. Néanmoins, des écarts significatifs sont enregistrés entre les parcelles, qui varient notamment en fonction d'un certain nombre de facteurs tels que la situation, la méthode de culture, les travaux à la vigne ou encore les cépages.

2024 sera sans conteste un « millésime de vigneron ». Le climat impitoyable de cette campagne a exigé un engagement total des viticulteurs du Centre-Loire, qui ont dû faire preuve d'une

attention de chaque instant et d'une vigilance permanente. Plus que jamais, les vignerons du Centre-Loire ont dû mettre au service de leurs vignes tout leur savoir-faire et leur passion pour ne pas abdiquer. Pour faire face, ils ont pu également s'appuyer sur l'accompagnement et l'expertise précieuse de leur organisme technique, le SICAVAC (Service Interprofessionnel de Conseil Agronomique, de Vinification et d'Analyses du Centre) et ont pu mettre à profit les nombreux travaux sur la préservation et l'adaptation du matériel végétal menés par le centre de recherche et d'expérimentations CEPS SICAVAC.

À l'heure où les vinifications démarrent dans les caves du Centre-Loire, les retours sur la dégustation des premiers jus en fermentation offrent d'agréables surprises. Le potentiel qualitatif est bien présent, avec des jus marqués par une belle acidité qui, bien travaillés, donneront des vins équilibrés, élégants et frais, porteurs de l'ADN des vins du Centre-Loire sur ce type de millésime. Les blancs développent d'ores et déjà des arômes délicats et fruités et devraient offrir des vins séduisants, au potentiel de garde intéressant. Les rouges qui se feront plus rares cette année, semblent se distinguer par leur légèreté et leur gourmandise. La vinification de ce millésime à la saveur particulière s'achèvera dans quelques semaines avant que le résultat soit proposé à la dégustation dans quelques mois. 2024 restera quoiqu'il arrive, un millésime mémorable, empreint du savoir-faire et de la faculté des vignerons du Centre-Loire à œuvrer avec détermination et d'une manière collective pour préserver l'excellence de leurs vins et l'expression la plus pure de leurs terroirs.

#### À PROPOS

695 vignerons cultivent en famille des valeurs comme la sincérité du geste, le sens du lien, ou encore la recherche constante de finesse. Pour faire briller chacune de leurs appellations, ils ont décidé de donner à voir l'esprit et la passion qui les fédèrent. Une lumière qui profite aux pépites encore méconnues, et conforte le plaisir de partager les grands noms, réputés dans le monde entier. Tous unis dans la plus pure expression de leurs terroirs.

10 vignobles dont 8 AOP et 2 IGP, ayant le mitan de la Loire pour terrain de jeu !

À cet endroit précis, le fleuve s'amuse à charrier force et inspiration. Il dessine aussi l'envie, souligne la justesse du travail, reflète l'élégance et la diversité. Les vignerons du Centre-Loire sont tout simplement un collectif.

Un collectif d'artisans de la vigne, rassemblés par une volonté commune : la révélation d'une mosaïque de terroirs et la transmission d'une vraie culture vigneronne.

#### CONTACTS PRESSE

**Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre-Loire (BIVC)**  
Roselyne Edouard - 02 48 78 51 07 - roselyne.edouard@vins-centre-loire.com  
Site web : www.vins-centre-loire.com

#### SOWINE

**Loïc Verneyre** | **Christopher Renvoisé**  
06 71 61 90 23 - loic@sowine.com | 06 64 11 87 56 - christopher@sowine.com