



CENTRE DE RÉFÉRENCE EN AGRICULTURE  
ET AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC



Bulletin d'information du Comité relais Viti-Oeno  
20 décembre 2019

**BILAN PRÉLIMINAIRE GÉNÉRAL  
FIN FERMENTATION ALCOOLIQUE /DÉBUT ÉLEVAGE - MILLÉSIME 2019**

**Bilan climatique**

Rappel sur l'état des bourgeons à la sortie de l'hiver :

<https://www.agrireseau.net/rap/documents/100127/vigne-avertissement-no-1-16-mai-2019?s=3345&page=2&a=1>

**Résumé**

- Un hiver 2018-2019 précoce occasionnant des difficultés et des retards dans l'installation des protections hivernales particulièrement des toiles géotextiles.
- Un printemps tardif, froid et pluvieux.
- Peu d'incidents de gel printanier.
- Une belle floraison quoique tardive et longue avec peu de coulure.
- Un été sec et chaud provoquant malgré tout des attaques de mildiou dans toutes les régions.
- Un mois de septembre frais et pluvieux.
- La saison 2019 se situe dans les années les plus froides, rappelant en termes de degrés-jours les saisons 2009 et 2017, provoquant des vendanges tardives dont la plupart ont débuté en octobre.
- Au début octobre, quelques sites ont connu un gel automnal hâtif qui a provoqué la chute du feuillage des cépages sensibles et la fin de la maturation des baies. Sur les autres sites, le mûrissement a progressé très lentement jusqu'à la fin du mois d'octobre. Dans l'ensemble, la maturité des cépages a été jugée exceptionnellement basse.

## RENDEMENTS ET DÉROULEMENT DES VENDANGES

Des rendements avec une certaine hétérogénéité selon les cépages, mais très généralement élevés pour les conditions du millésime, rappelant ceux de 2017, surtout pour les Frontenac.

Des maturités technologiques (sucre et acidité) faibles, généralisées, en particulier sur les Frontenac, quels que soient le cépage, la région.

Cependant, dans de rares cas, certaines zones géographiques ciblées et certains vignobles ont atteint des maturités tout à fait acceptables.

Mais dans tous les cas, des vendanges tardives pour gagner en maturité, étalées sur tout le mois d'octobre et parfois début novembre pour les cépages tardifs (Vidal, Riesling, Gewürztraminer, Cabernet Franc, Merlot).

## VINIFICATIONS

### Généralités

#### Acidité

Par rapport aux moyennes, l'acidité totale des moûts et des vins était plus élevée, avec des teneurs en acide tartrique et acide malique élevées. Des proportions déséquilibrées en faveur de l'acide malique ont nécessité des corrections ou des schémas de vinification adaptés (macération carbonique...).

En accord avec les acidités, des pH très bas, dans la grande majorité <3 lors de la récolte, pouvant provoquer parfois des temps de latence plus longs pour les départs en fermentation alcoolique et des problèmes pour l'implantation des bactéries lactiques dans le cas des fermentations malo-lactiques.

#### Sucres

Des maturités en sucre faibles, en grande majorité sous les 19°Brix lors de la récolte obligeant souvent à des interventions correctrices en cave.

Le Marquette s'en est en général mieux sorti.

Nous observons tout de même quelques cas où les maturités technologiques sont belles : il serait intéressant de prendre du recul pour déterminer s'il y a eu un impact du terroir, de l'exposition au soleil, de l'itinéraire technique, du mode de conduite, de la charge en raisins et de l'équilibre de la plante en général.

#### Nutriments azotés et arômes

#### *Déroulement des fermentations :*

- Une bonne connaissance de la nutrition azotée sur moût avant fermentation alcoolique a permis d'assurer un bon déroulement des fermentations malgré les pH bas. Ceux-ci ont parfois provoqué des phases de latence plus longues, mais sans conséquence majeure.
- Les fermentations malo-lactiques ont été rapides à s'enclencher sur les rouges et sur la plupart des blancs. Cependant toujours quelques problèmes sur certains cépages comme les Frontenac Blanc et Gris.

## *Expression aromatique :*

- La lente maturation a permis de très belles expressions aromatiques pour l'ensemble des vins, surtout les blancs et rosés.

## **Spécificités**

### Blancs

- Sans raison apparente, quelques fins de fermentation alcoolique languissantes.
- Plus rarement, quelques fermentations malo-lactiques longues à démarrer et, dans certains cas, toujours en cours au moment de rédiger ce bulletin (Frontenac Blanc et Gris).
- Des blancs aromatiques, pour l'instant assez légers avant élevage.

### Rosés

- Pour ce millésime, en raison de la gestion des acidités et des pH, des couleurs en générales plus pâles en fin de vinification, mais qui semblent pour l'instant être bien stables.

### Rouges

- La lente maturation des raisins couplée à des alternances de températures jour/nuit à partir de la fin août a permis d'obtenir, dans la plupart des cas, une belle maturité tannique.

## **CONCLUSIONS**

- Un millésime avec des faibles maturités technologiques, notamment en raison des conditions climatiques du printemps, mais aidé par un mois d'octobre relativement clément au niveau des températures.
- Des rendements souvent élevés n'ont certainement pas contribué à atteindre des maturités plus avancées.
- Une vendange très étalée (1 mois et demi) entre les premiers blancs, les rouges et les cépages les plus tardifs.
- Des interventions beaucoup plus soutenues en cave, avec davantage de corrections nécessaires.
- Après vinification, des vins cependant aromatiques, quoique légers pour les blancs et rosés. Des rouges également légers, mais avec une trame tannique plus présente et plus mûre qu'habituellement rencontrée.
- Somme toute, un millésime aromatique et léger.

## ***Bilan réalisé par le comité Relais Viti-Oeno, issu du Comité vigne et vin du CRAAQ :***

Richard Bastien, œnologue, RJ Oenology/OenoQuébec

Evelyne Barriault, agronome, conseillère en arboriculture fruitière et viticulture, MAPAQ

Jérémie d'Hauteville, œnologue, RJ Oenology/OenoQuébec

Gaëlle Dubé, agronome, conseillère en viticulture