

BILAN MILLÉSIME 2022 - ÉLEVAGE

RELAIS ŒNOLOGUE/VINIFICATEUR → AGRONOME

Bilan climatique

Pour un rappel sur l'état des bourgeons à la sortie de l'hiver 2022, consultez le document suivant :

[Suivi de la résistance des bourgeons au froid durant la saison 2021-2022](#)

L'hiver 2021-2022 a été assez froid, en particulier le mois de janvier qui a été, pour la majorité des régions, le plus froid depuis 2014.

L'**accumulation de neige** a quant à elle été assez faible en début d'hiver. Les **précipitations hivernales** ont été plus abondantes en février, après les grands froids. L'hiver n'a pas connu de redoux significatif. Les dommages aux bourgeons ont été assez limités, mais il faut noter que les vignes ont eu un excellent automne 2021 ce qui a favorisé l'aoutement et la mise en réserve. La reprise au printemps a été bonne dans plusieurs cas.

Cependant, plusieurs vignobles ayant des cuvettes et baissières dans leurs blocs de vignes, ainsi que des sites particulièrement froids (-38C enregistré), ont subi des dommages importants, ce qui s'est malheureusement traduit en perte de récolte. De plus, il semble que certains sites où les géotextiles sont utilisés comme méthode de protection pour les Vitis vinifera ont subi des dommages un peu plus importants (20-30% environ).

Vu la faible accumulation de neige au cours de l'hiver, la fonte s'est produite assez rapidement ce qui a permis aux vignerons de commencer les travaux au champ assez tôt au printemps.

Le mois d'avril a été assez frais, mais le mois de mai a connu une semaine de chaleur importante (deuxième semaine de mai) qui a précipité un peu les opérations et le débourrement dans certaines régions.

Aucun **gel** de printemps n'est survenu cette année, sauf peut-être sur quelques rares sites.

Par la suite, la **température** est revenue à la normale (dans la moyenne saisonnière) et s'est maintenue tout au long de l'été sans excès.

Les **précipitations du printemps** (mai et juin) ont été assez abondantes et au-dessus des moyennes. Ceci a compliqué la gestion des maladies, puisque le lessivage des traitements protectants a été plus rapide. En effet, la saison était favorable au développement des maladies, dont le mildiou, le blanc, mais aussi l'antracnose et l'excoriose. Le mois de juillet a été légèrement plus sec.

La saison ressemble à celle de 2019, avec un mois de septembre peu favorable à une bonne maturation (températures et précipitations).

Rendements

À la sortie du champ, des rendements globalement bons.

Cependant, beaucoup moins élevés (parfois une réduction de 50% pour certains cépages et certaines parcelles) à la rentrée au chai en raison du tri nécessaire : mildiou, blanc, pourriture et cochenilles notamment.

Donc au final, une année difficile au niveau des rendements.

Maturités :

Comme en 2019, des maturités en sucres moins élevées que la moyenne.

Certains cépages, comme le Seyval, semblent avoir été plus marqués par ce millésime, avec très souvent des Brix qui n'ont guère évolué dans les dernières 3 semaines avant la récolte et qui n'ont souvent pas dépassés les 16-17°.

Les cépages naturellement plus tardifs, comme le Vidal, ont réussi tout de même à gagner quelques petites unités de Brix pour se retrouver à la récolte avec des maturités, certes en dessous de la moyenne, mais facile à gérer.

Cependant, toujours en comparaison avec 2019, des acidités moins élevées, notamment en acide malique, ce qui se fait ressentir positivement sur l'équilibre gustatif des vins.

Déroulement des vendanges

Une organisation des vendanges et des prises de décisions compliquées à gérer en raison des nombreux épisodes de pluie, des maturités en sucre qui n'étaient pas encore là en septembre, des problèmes d'état sanitaire des raisins, des coccinelles et du tri nécessaire.

En résumé, des vendanges fatigantes pour le vigneron, le vinificateur et les vendangeurs.

Vinifications

Gestion des acidités :

Des **acidités totales au-dessus de la moyenne**, principalement en raison de teneurs élevées en acide tartrique mais avec des **teneurs en acide malique** globalement équilibrées et finalement moins élevées que ce qu'aurait pu laisser penser le déroulement de la saison climatique.

Gestion des sucres :

En général des **sous-maturités** en sucre en particulier pour les Seyval, Saint-Croix et Vidal.

Gestion de la nutrition azotées et expression aromatique :

Déroulement des fermentations :

Des **fermentations alcooliques faciles** à gérer avec une cinétique régulière et une nutrition pour la levure bien équilibrée et non carencée :

→ très peu de problème de réduction

→ de belles expressions aromatiques

Les **fermentations malo-lactiques** se sont faites en général assez facilement aussi bien sur les rouges que sur les blancs. Avec cependant des départs un peu plus longs à se faire que d'habitude, sur les rouges, ce qui est plus particuliers (temps de latence de 1 à 2 semaines) et sur certains blancs (Vidal, Saint-Pépin et Chardonnay). Comme chaque année, mais de façon plus isolée, nous avons observé quelques problèmes sur certains cépages comme les Frontenac Blanc et Gris (fermentations languissantes).

Blancs :

Aromatiques et fins.

Quelques notes végétales à travailler sur certains cépages qui ont eu du mal à atteindre une pleine maturité à la récolte (Seyval et Vidal).

Rosés :

Aromatiques et fins. Couleurs et teintes faciles à gérer.

"Oranges" :

Des teintes plus foncées que la moyenne lorsque du Frontenac Gris entre dans la composition des vins.

Rouges :

Là aussi, aromatiques et fins. Charge tannique présente et jolie. Cependant des tannins moins mûrs qu'en 2021 (millésime chaud et ensoleillé) impliquant des macérations plus courtes et parfois des notes plus végétales.

Des Pinot Noir souvent très peu colorés.

Expression aromatique :

De belles expressions sur les blancs, rosé et rouges.

Conclusion :

Un millésime difficile et anxiogène lors des récoltes et la mise en cuve (organisation des vendanges, tris et rendements finaux moins élevés que prévu), mais au final un très beau millésime avec de belles expressions aromatiques et des vins équilibrés et fins.

Autant 2021 avait été un millésime facile et "reposant", autant 2022 est un millésime compliqué, un millésime de travail à la vendange et au chai.

Des expressions aromatiques présentes, comme en 2019, mais avec des acidités naturellement beaucoup plus équilibrées.

Bilan réalisé dans le cadre du comité Relais Viti-Oeno

Rédigé par

Gaëlle Dubé, agr.

Jérémy d'Hauteville, œnologue

Révisé par

Alexander Campbell

Chloé Gendre, agr.

Claudel Fournier

Evelyne Barriault, agr.

Isabelle Turcotte, agr.

Jean-François Peloquin, agr.

2023-01-27