

## Description du millésime 2017, pour les vins de Bergerac, Duras et Périgord

### ***Fiche rédigée par :***

Cathy LOURTET, technicienne-œnologue de la FVBD

Avec la collaboration des techniciens de la Chambre d'Agriculture de la Dordogne, François Ballouhey et Laurent Colombier, des œnologues du laboratoire Oenocentres de Bergerac Duras Damien Legrelle et Caroline Chauveton, et de Patricia Guéry du laboratoire Euralis.

### ***Le millésime à la vigne***

Grace à un hiver doux, le débourrement de la vigne fut précoce. La végétation avait déjà atteint un développement avancé lorsque **deux épisodes successifs de gel**, dans la période du 19 au 29 avril, ont très durement atteint le vignoble de Bergerac et Duras. Les deux tiers du vignoble ont été touchés, avec des dégâts moyens de destruction de l'ordre de 80%, de nombreuses vignes étant détruites à 100%. Les parties du vignoble les plus touchées sont la rive droite de la Dordogne, les dégâts les plus importants se situant sur la plaine de la Dordogne et le secteur de Pécharmant et Rosette. La rive gauche et le secteur de Duras ont été relativement moins atteints, même si selon les expositions et la topographie on note aussi des destructions pouvant être importantes. Le vignoble de Domme, en IGP Périgord, a lui aussi été durement touché.

A compter de ce dramatique épisode, on a dû distinguer le développement différent des parcelles gelées et celles non gelées :

- Dans les situations épargnées par le gel la floraison et la croissance ont été très rapides, avec une fermeture de la grappe fin juin et une mi- véraison début aout.
- La croissance de vignes gelées n'a redémarré que fin mai, entraînant un retard végétatif de presque trois semaines sur ces parcelles, avec de plus très fréquemment une hétérogénéité intra-parcellaire. Ce retard s'est

atténué nettement durant la suite du cycle végétatif, mais malgré tout, la maturation des raisins de ces parcelles ne fut pas optimale du fait de l'état de la surface foliaire souvent buissonnante et mal développée.

De façon globale, malgré une pression élevée du Mildiou notamment et une difficulté à traiter les vignes du fait du fort décalage phénologique, la situation sanitaire au final était plutôt convenable, grâce à des conditions climatiques sèches de mi-juillet à fin août.

Toutefois, des pluies sur la première quinzaine de septembre ont favorisé des attaques de la pourriture grise sur certaines parcelles, perturbant encore plus le choix de la date de récolte.

La période de vendange fut finalement assez courte et démarra plus précocement qu'en 2016 pour les parcelles non gelées, de fin août pour les blancs secs à début octobre pour les derniers rouges.

Pour les liquoreux, les vendanges se sont étalées sur environ trois semaines, de fin septembre à fin octobre. Les premiers tris ont été réalisés tôt, vers le 20 septembre. Le 18 octobre des pluies significatives ont compliqué la fin de la récolte.

In fine, la production globale en AOC Bergerac et IGP Périgord a été de moitié de celle d'une récolte classique. Pour Duras cette perte fut un peu moins marquée, aux alentours d'un tiers.

## **Les vins de 2017**

### Les vins blancs secs

Les vins blancs secs 2017 en AOC Bergerac et Côtes de Duras, malgré les faibles volumes de récolte en sauvignon blanc, sont très réussis, avec de belles acidités, et sont beaucoup plus qualitatifs que les 2016. Ils conjuguent fraîcheur, vivacité et richesse aromatique.

Les Montravel blancs secs présentent les mêmes caractéristiques avec des cuvées souvent d'élevage plus long sur lies fines.

### Les vins blancs moelleux

Les AOC Côtes de Bergerac, Rosette, Côtes de Montravel et Côtes de Duras sont eux aussi de bonne facture, très aromatiques et présentant une belle vivacité en bouche. Une réussite en 2017 !

### Les vins rosés

Les AOC Bergerac et Côtes de Duras présentent des rosés 2017 assez plaisants, gourmands et aromatiques dans la majorité des situations.

On constate parfois des pointes végétales liées à l'utilisation des raisins issus des vignes gelées pour leur élaboration, des cabernets sauvignon en l'occurrence. La couleur évolue rapidement vers des notes saumon, et on observe des intensités colorantes plus légères d'année en année.

### Les vins rouges

Les vins rouges issus des AOC Bergerac et Côtes de Duras sont le plus souvent souples, avec des tanins assez fondus, équilibrés, plaisants et ouverts. On ne note pas une grande concentration. Cette dernière caractéristique a eu pour conséquence une faible récolte en AOC Côtes de Bergerac traditionnellement issues de sélections parcellaires (effet du gel).

Les rouges issus de parcelles gelées sont plus fluides que les autres, parfois un peu végétaux.

Les appellations communales, Pécharmant et Montravel, très fortement touchées par le gel (plus de 80% des volumes perdus) font de ce millésime une année quasi blanche pour ces appellations.

### Les vins liquoreux,

Les vins de Monbazillac, et plus généralement les liquoreux de la vallée de la Dordogne Saussignac et Haut-Montravel, sont francs et nets, un peu moins concentrés qu'en 2015 et 2016.

Ils évoluent bien, sont équilibrés et aromatiques.