

Description du millésime 2016

Fiche réalisée par :

Cathy LOURTET, technicienne-œnologue de la FVBD

François BALLOUHEY, technicien viticole à la Chambre d'Agriculture de Dordogne

Laurent COLOMBIER, technicien viticole à la Chambre d'Agriculture de Dordogne

Le millésime à la vigne

La campagne 2016 est caractérisée par un important contraste du régime pluviométrique.

La fin de l'hiver et le printemps ont été exceptionnellement pluvieux, plutôt doux jusqu'en mars, mais les températures ont été inférieures aux normales saisonnières jusqu'à mi-juin. Le débourrement, plutôt précoce (31 mars pour une moyenne au 8 avril), a été satisfaisant, et la sortie de grappes plutôt généreuse.

Les épisodes pluvieux successifs des mois de mai et juin ont été favorables au développement du mildiou et du Black Rot, occasionnant des pertes sur certaines parcelles.

Puis, dès le 20 juin, les conditions climatiques ont radicalement changé, un temps estival chaud et sec s'est installé sur le Bergeracois. Des symptômes de stress hydriques ont été observés sur des jeunes parcelles ou en sols très filtrants. Par contre, ce temps sec a permis de stopper la progression des maladies cryptogamiques. On a constaté d'autre part une forte pression des vers de grappe.

Au cours des vendanges, les conditions climatiques ont été idéales et ensoleillées, avec une petite période pluvieuse autour du 13 septembre qui a permis de lever les blocages de maturation.

La récolte a été très satisfaisante en quantité, avec un été sanitaire et une composition des raisins favorable dans l'ensemble à l'élaboration de vins de qualité.

La récolte des liquoreux s'est déroulée sur une période très étalée, à cause d'une surmaturation lente et d'un développement de la pourriture noble irrégulier. Toutefois, les degrés atteints et l'état sanitaire sont restés très corrects.

Dégustation

Réalisée le 30 mars 2017 au Pôle viticole, à partir d'échantillons du CGA 2017, pour les AOC Bergerac et Côtes de Bergerac.

Bergerac blancs secs

Ils sont caractérisés par une richesse aromatique marquée et un équilibre en bouche très intéressant, avec une vivacité bien présente.

Deux types de vins se dégagent :

Les vins issus majoritairement du Sauvignon sont assez typiques, avec des notes de buis, de poire, pêche, abricot, légèrement citronnés. Ce sont des vins frais, d'une bonne persistance aromatique.

Les autres sont plus chaleureux, avec des arômes de fruits plus murs, et une jolie ampleur en bouche.

Côtes de Bergerac blancs moelleux

La qualité d'ensemble est bonne. Les moelleux sont très aromatiques, les notes fruitées dominant, notamment l'abricot, la figue, la mandarine. Toutefois on remarque aussi des arômes floraux très fins, de chèvrefeuille et d'acacia. Certains vins issus de raisins surmurs présentent aussi des notes de fruits confits.

Les sucrosités en bouche sont assez variables, mais les équilibres sont agréables, avec toujours une acidité suffisante.

Bergerac rosés

Le millésime 2017 a produit des rosés de couleurs variées, mais franches. La maturité des raisins a donné aux vins rosés des arômes assez chaleureux, marqués par les fruits rouges, la fraise, et des notes plus vineuses, légèrement vanillées.

La bouche est très bien équilibrée, plutôt ample et ronde.

Bergerac rouges

La couleur des rouges de 2016 est intense. Les nez sont vraiment riches, complexes et puissants, résultant de raisins bien murs : fruits cuits, cassis, pruneau, kirsch, mais aussi rose séchée, réglisse.

Certains vins restent souples et gouleyants, mais on observe souvent de bonnes structures tanniques, des vins assez charpentés. Les finales sont aromatiques et longues.