

## **VINS DU VAL DE LOIRE**

### **Vendanges 2023 : un millésime nécessitant attention et expertise pour offrir des vins de plaisir aux profils fruités**

**Cette année, le vignoble a été marqué par des conditions climatiques particulièrement hétérogènes, combinant forte chaleur épisodique et humidité persistante. Ces éléments ont posé des défis importants pour la protection des vignes contre les maladies, en particulier après une année sèche en 2022. Les vignerons ont ainsi dû faire preuve de vigilance pour garantir un millésime qui s'inscrit dans la lignée caractéristique de la vallée de la Loire : des vins tout en élégance dotés d'un équilibre aromatique remarquable qui révèle chaque année un caractère unique.**

Après une année marquée par des conditions météorologiques idéales, le début des vendanges a démarré sous le soleil fin août, suivie par des épisodes pluvieux qui sont venus perturber la récolte ligérienne, nécessitant une attention et une expertise particulière de la part des vignerons.

#### **Des débuts de récolte bousculés par la canicule**

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés sous un soleil brûlant, fin août pour les cépages précoces, avec des températures avoisinant les 40°C, avant l'arrivée d'un cycle orageux prolongé. Malgré ces conditions, le melon de bourgogne, le chardonnay et le sauvignon s'annoncent prometteurs.

Dans le Muscadet, les premières semaines de récolte ont été marquées par des températures élevées, incitant certains domaines à récolter de nuit pour éviter les fermentations spontanées et les oxydations précoces. La préservation de l'acide malique a été supérieure à celle de l'année précédente, conférant ainsi une fraîcheur typique au Muscadet.

Les premiers chardonnays et pinots noirs destinés à l'élaboration des vins de base pour les futurs Crémant de Loire ont été vendangés dès la dernière semaine d'août avec un profil aromatique fruité, offrant une belle fraîcheur.

La récolte des raisins destinés à l'élaboration de rosés a connu un épisode caniculaire début septembre qui a permis d'obtenir une belle maturité des cépages à destination des rosés avec un bon équilibre sucres/acide.

#### **Chenins et cabernets : entre promesses et précautions**

L'évolution de la maturité et l'état sanitaire des chenins ont été une préoccupation majeure compte tenu de la variabilité météorologique. Malgré ces défis, le millésime se révèle équilibré et intéressant sur le plan aromatique, notamment pour les futurs vins effervescents.

Pour l'élaboration des vins secs, le travail de l'Homme a été primordial à la vigne avec une démarche de tri soignée, suivi par un travail au chai assidu afin de sélectionner les jus et d'affiner les moûts en phase pré-fermentaire. Les premiers vins se révèlent friands et fruités.

Concernant les rouges de cabernet franc, certaines zones (Chinon, Bourgueil, St Nicolas) ont été fortement touchées par le mildiou, engendrant des pertes de rendement. Cependant, la qualité des premiers vins se rapproche de celles du millésime 2021, avec de la rondeur et des tanins soyeux.

### **Un millésime qui offrira des profils singuliers**

Cette saison a été marquée par des conditions météorologiques très hétérogènes localement, mais aussi sur l'ensemble du bassin du Val de Loire. On observe une forte disparité des rendements et maturités selon les localités, une caractéristique singulière de ce millésime qui sera doté d'un bel équilibre sucres/acide, de jolies notes fruitées et des degrés alcooliques modérés typiques de la Loire.

Cette année encore, les vins de Loire offriront aux amateurs un millésime prometteur, unique en son genre.

*« Malgré une saison qui s'est avérée particulièrement stressante pour les vignerons, le millésime s'annonce prometteur qualitativement pour la plupart des régions. L'agilité et la technique dont ont fait preuve les vignerons durant les vendanges, compte tenu des conditions climatiques disparates, ont été particulièrement de rigueur cette année. Désormais, le soin apporté à la vinification est un élément déterminant pour assurer un millésime de qualité, qui sera en adéquation avec les nouvelles attentes de nos consommateurs »,* commente Lionel Gosseaume, Président d'InterLoire.

### **À PROPOS D'INTERLOIRE**

Au sein de la troisième région viticole française de vins d'appellation, InterLoire, l'interprofession des vins du Val de Loire, rassemble 3 000 opérateurs (vignerons, maisons de négoce et coopératives) et représente 80 % des volumes du bassin viticole. InterLoire regroupe 34 appellations et dénominations du Nantais, de l'Anjou-Saumur et de la Touraine, ainsi que l'IGP Val de Loire, réparties sur 42 000 hectares et 14 départements de la Vendée au Puy-de-Dôme. Ses missions sont le pilotage économique et prospectif de la filière, la recherche et l'expérimentation, la défense et la promotion collective des vins du Val de Loire, l'animation et la coordination des acteurs de la filière ligérienne.

### **CONTACTS PRESSE**

**InterLoire** : Julia Chevalier - [j.chevalier@vinsvaldeloire.fr](mailto:j.chevalier@vinsvaldeloire.fr) / 06 17 09 13 87

**Agence Gulfstream** : Marie Gerometta - [mgerometta@gs-com.fr](mailto:mgerometta@gs-com.fr) / 06 83 40 81 10