Millésime 2026 - Domaine Rolet – Arbois - Jura

Le millésime 2026 dans le Jura est marqué par une combinaison inhabituelle de conditions viticoles excellentes d'une part et d'une sécheresse extrême de l'autre. Au Domaine Rolet cela se traduit par une récolte modeste mais d'une qualité exceptionnelle.

L'hiver 2025-2026 a été plus doux que d'habitude et particulièrement humide, avec des précipitations abondantes. Rétrospectivement, ces réserves hivernales se sont avérées cruciales : après plusieurs mois de temps sec quasi ininterrompu, les cours d'eau et les sols de la région étaient gravement asséchés à l'approche de l'été. Et le sont restés jusqu'à la fin septembre.

Le premier risque notable s'est présenté au cours de la dernière semaine de mars, lorsque les températures sont descendues aux environs de –2 °C. Les dégâts causés par le gel ont toutefois été minimes, pour notre plus grand bonheur. Au printemps, les vignes se sont développées dans des conditions remarquablement favorables : le temps était sec et ensoleillé, la pression des maladies est restée très faible et la floraison s'est déroulée dans des conditions météorologiques quasi parfaites.

Le temps s'est ensuite mis au sec et durant environ quatre mois, les précipitations ont été extrêmement faibles et les températures sont restées élevées. Le rendement potentiel, évalué après la floraison, a rapidement diminué à mesure que le stress hydrique s'intensifiait. La sécheresse de 2026 dans le Jura a atteint une gravité exceptionnelle et les pluies ne sont toujours pas arrivées pour reverdir la région.

L'impact a été très différent selon l'âge des vignes. Les plus vieilles ayant un système racinaire plus profond ont montré une très belle résilience et ont un peu moins de la sécheresse. Les plus jeunes en revanche, particulièrement celles ayant entre 5 et 8 ans ont demandé plus de vigilance pour adapter le travail et les accompagner durant ce stress climatique. Toutes ces vignes sont conduites depuis leur plantation en culture biologique.

Parmi les différents cépages, les poulsards ont été une très belle surprise par leur adaptation réussie à ces conditions extrêmes. Malgré leur sensibilité habituelle, le cépage semble avoir supporté non seulement les fortes chaleurs mais aussi le manque d'eau. Les poulsards 2026 sont exceptionnels.

L'un des avantages non négligeables d'une saison sèche comme celle-ci est l'état sanitaire irréprochable du vignoble et la très faible pression aux maladies cryptogamiques. Les grappes à l'arrivée au chai étaient dans une état sanitaire parfait. Comme d'habitude, tout est passé sur table de tri, mais les grappes de raisins étaient homogènes et d'un état sanitaire parfait. Nous avons seulement enlevé tous les petits bouts de feuilles qui pouvaient avoir été mis par erreur dans le seau.

Les vendanges ont démarré exceptionnellement tôt, le 17 août, soit juste après la vague de chaleur et aura duré deux semaines et demi, pour se terminer le 03 septembre. Elles étaient, comme toujours, manuelles pour l'ensemble des cépages et sur les différents terroirs.

La conséquence de la sécheresse a toutefois été dramatique d'un point de vue volume. Le domaine estime un rendement se situant autour des 28 hl/ha, comparable à la petite récolte de 2019. Cela correspond à la moitié d'une récolte « normale » et les pertes ont été plus importantes dans certains secteurs. Le vignoble réparti sur les quatre appellations et sur différents coteaux a été un atout supplémentaire pour répartir les risques de ces aléas climatiques.

D'un point de vue qualitatif en revanche, on s'attend à un très beau résultat. 2026 est concentré, solaire avec un fruit ayant atteint des maturités parfaites et abouties. Les baies étaient petites et les

rendements faibles mais les vins combinent la concentration d'une année chaude avec la fraicheur typique des vins du Jura donnant un bel équilibre plutôt d'une simple richesse.
Compte tenu des équilibres et des belles maturités atteintes, c'est un millésime naturellement plus adapté à la production de vins tranquilles blancs et rouges, aussi, nous n'aurons pas de production de crémant cette année. Cette décision respectueuse de l'effet millésime ne portera pas préjudice à la disponibilité des cuvées de Crémant blanc brut ou Coeur de chardonnay grâce aux élevages longs sur latte et aux dégorgements réguliers.

Pour le Domaine Rolet, le paradoxe de 2026 pourrait donc se résumer assez facilement par une très petite quantité et une très belle qualité – un millésime chaud et concentré doté d'une qualité de fruit remarquable et une fraicheur bien présente, permettant d'apprécier les vins dans leur jeunesse ou avec de la garde.