Vendanges 2026 – Bronzato – Valpolicella

Bronzato: une saison chaude et sèche et la meilleure récolte des trois premières années de l'aventure

A Bronzato, 2026 se présente comme la meilleure vendange des 3 dernières années que ce soit d'un point de vue qualitatif que quantitatif. A partir de l'automne, le temps a été pluvieux et c'est seulement à l'approche du printemps qu'il est devenu sec. Le débourrement s'est fait la première semaine d'avril. L'emplacement du vignoble sur les hauteurs des collines le protège des risques de gelées printanières et le démarrage végétatif s'est très bien passé.

En juin, des orages de grêle ont provoqué quelques dommages sur les parcelles non protégées par des filets anti-grêle, mais les grappes n'ont pratiquement pas été touchées.

La floraison a eu lieu entre la fin mai et le début juin et a été régulière grâce aux températures favorables et à la faible pluviométrie. La sortie de raisins était si importante qu'il a fallu faire une vendange en vert surtout pour la Corvinone.

Puis la saison est devenue très sèche et plus chaude que l'année passée bien que les températures au vignoble soient restées sous les 32°C. C'est un élément très important car à ces températures-là, même si elles sont élevées, elles ne mettent pas la vigne en stress et il n'y a pas de blocage de maturité. Notre vignoble n'a pas souffert de la chaleur cette année.

Les sols ont été en mesure de soutenir la vigne durant cette période de sécheresse prolongée sans qu'il y ait de problèmes majeurs. Afin de protéger les baies des brûlures solaires, le domaine procède à un effeuillage précoce autour des grappes, juste après la floraison — une pratique qui, selon Massimo, améliore leur tolérance à l'exposition au soleil. Dans ces conditions, les années chaudes et sèches, comme 2026, ont tendance à produire des raisins de meilleure qualité que les millésimes frais et pluvieux, comme en 2024.

La récolte a démarré les 10 premiers jours de septembre, soit 10 à 15 jours plus tôt qu'habituellement. Les grappes plus lâches destinées au passerillage ont été les premières à être vendangées. Nous sommes très chanceux d'avoir un vignoble situé sur les hauteurs des collines. Ici il y a toujours des brises qui assurent une bonne ventilation et un faible taux d'humidité au vignoble. Nous étions dans un contexte parfait où il n'y avait aucun stress pour décider du meilleur moment pour les vendanges, les raisins pouvaient attendre d'avoir atteint une maturité parfaite que ce soit pour ceux destinés à être séchés pour l'Amarone ou pour ceux vinifiés dès leur arrivée au chai.