Vendanges 2026 - Domaine Bader, Epfig, Alsace

Les vendanges ont démarré le 18 août et se sont terminées le 6 septembre. Elles n'auront jamais été aussi précoces ni rapides. Dans l'ordre, les premiers coups de sécateur étaient pour le chardonnay à destination du crémant, puis le pinot gris, puis pinot noir (qui ont été décuvés le 10/09), muscat, Riesling, et enfin les Gewürztraminer pour conclure.

D'une manière générale, les qualités sont belles, les aromatiques aussi, aucun signe de goût brûlé ou compoté.

L'automne et l'hiver ont été très humides et ont permis de refaire les réserves en eau des sols. Mais le printemps a été tellement sec que tout cette réserve a été consommée en mars/ avril. Ce qui a sauvé le vignoble sont les deux pluies de 60 mm en mai. Ensuite, il n'a presque plus rien plu. Quelque 16 mm à mi-juin que Pierre Scharsch a exploité le plus possible pour que l'eau reste dans les sols.

Pour lui, ses deux objectifs de travail essentiels depuis le début de son installation sont :

1) Avoir de la matière organique de qualité dans les sols. Une matière organique permettant de stocker jusqu'à 10 fois son poids, celle aussi qui travaille et produit de l'humus
2) Avoir une vie microbienne importante et active dans les sols

Ces deux axes sont ses pistes pour aider la vigne à développer sa résilience et son adaptabilité au changement climatique.

Son travail fait dans ce sens depuis son installation porte ses fruits puisque durant cette année, particulièrement extrême en chaleur et en sécheresse, son vignoble n'a pas montré de signes de stress majeure : pas de chutes ni brûlures de feuilles et une croissance restée active tout au long de la période végétative. Il a pratiqué un rognage assez sévère pour limiter la surface foliaire et l'évapotranspiration. Les rendements étant très raisonnables, il n'a pas besoin d'une surface foliaire importante pour obtenir la maturité de ses raisins.

Le débourrement aura été précoce tout comme la floraison (fin mai) mais sans non plus atteindre des records. Cette précocité s'est toutefois accentuée et accumulée pour des vendanges hyper en avance. On notera un cycle court de la vigne.

Elles se sont déroulées très vite car tout arrivait à maturité rapidement cépage après cépage.

Les premiers moûts et vins se dégustent très bien, les arômes fruités sont purs.

A suivre lorsque le millésime sera abouti pour déguster ensemble …