Vendanges 2026 – Domaine Batard Langelier – Muscadet - Loire

La fin de l'automne puis l'hiver ont été très humides. Deux épisodes de neige ont recouvert en totalité le vignoble, nous offrant de magnifiques paysages, tout d'abord dans la nuit du 24 au 25 décembre, Noel a été tout blanc ! Puis au tout début janvier.

Toutefois, les températures ne sont jamais vraiment descendues au-dessous de zéro.

Dans ces conditions, le débourrement s'est fait très tôt. Pour les plus jeunes vignes, des premiers bourgeons sortaient du coton dès le 26 février !!

Les températures se sont ensuite rafraichies faisant craindre des gelées mais ne créant finalement aucun dommage ni soucis.

Après toute cette humidité, le mois de mai a été caniculaire et sec. Les températures se situaient au-dessus de 40° et les météorologues comparaient le nord-ouest de la France à Dubaï. A partir de ce moment-là, plus aucune pluie n'est tombée. Les premières ont eu lieu une semaine après vendange. Du jamais vu dans cette région à influence océanique.

Cette année, la vigne a fait une très belle sortie de grappe, qui augurait de bons rendements. Ils ont été drastiquement revus à la baisse du fait du manque de jus dans les baies.

Les vendanges se sont déroulées du 12 au 22 aout, des dates records ! En 2025, l'année avait été présentée comme la plus précoce or les vendanges avaient démarré le 25 aout, soit après la fin de celles de cette année.

Elles ont été organisées de nuit entre 2h et 10h du matin pour rentrer une vendange fraiche.

Durant le cycle végétatif, Jérémie a décidé de faire tomber tous les raisins des vignes âgées de moins de 5 ans. Une perte sèche mais que Jérémie ne regrette pas. Ces vignes n'avaient pas développé un système racinaire suffisamment profond et montraient des signes de souffrance, leur laisser les raisins risquait de leur faire perdre toutes leurs réserves.

Le résultat a été rapidement visible car dès la mi-septembre, elles étaient de nouveau vertes et les millésimes suivants n'auront pas à pâtir de l'année 2026.

Le rendement est petit avec 40 hl/ha pour les vignes en production c'est toutefois, très honorable pour cette année. Jérémie est très étonné de l'aptitude de son vignoble à avoir surmonté ce stress. Les réserves constituées en 2025 étaient bonnes et le travail fournit année après année porte ses fruits.

Pour s'adapter au climat extrême de l'été, aucun rognage n'a plus été pratiqué après celui de mai ni travail du sol, ni traitement.

Un mois après les récoltes, les fermentations étaient terminées et les premiers bâtonnages faits quotidiennement ; Les degrés avoisinent les 13,5° pour certaines cuves et les notes citronnés et salines du cépage et de la région offrent une belle fraicheur.