Vendanges 2026 – Figuière - Côtes de Provence

Millésime 2026 : des vendanges longues, précises et prometteuses

*Le millésime 2026 restera marqué par un paradoxe : une année à la fois **humide et chaude**, relativement tranquille sur le plan phytosanitaire, mais particulièrement exigeante au moment des vendanges. Après un cycle végétatif précoce et un été ponctué de fortes chaleurs, la patience aura finalement été l'un des éléments déterminants de la réussite du millésime.*

Un hiver et un printemps particulièrement arrosés

L'automne 2025, l'hiver et le printemps 2026 ont apporté des précipitations importantes, avec **plus de 1 000 mm de pluie enregistrés depuis septembre**. Ces réserves en eau se sont révélées précieuses quelques mois plus tard, lorsque les températures estivales se sont installées durablement.

Le cycle végétatif a démarré rapidement : le **débourrement est intervenu avec environ une semaine d'avance**, sans que les épisodes de pluie du printemps n'aient eu d'impact notable sur les vignes. Ni le gel, ni la grêle n'ont entraîné de dégâts significatifs.

La floraison a, elle aussi, confirmé cette précocité, avec **plus d'une semaine d'avance**. Elle s'est déroulée dans d'excellentes conditions, de façon régulière et homogène, sans problème de coulure.

Un été chaud, mais des vignes qui résistent

L'été a ensuite imposé des conditions beaucoup plus chaudes. Pendant près d'**un mois et demi, les températures ont dépassé les 34 °C**. Pourtant, les vignes ont remarquablement résisté, notamment grâce aux réserves hydriques constituées au cours des mois précédents : les sols profonds disposaient encore de suffisamment d'eau pour accompagner la vigne pendant ces fortes chaleurs.

Toutes les parcelles n'ont cependant pas réagi de la même manière. Les **vieilles vignes conduites en gobelet** ont montré une fois encore leur capacité à résister aux conditions extrêmes. Les parcelles en coteaux ont davantage souffert, et les jeunes plantations — les plantiers — se sont révélées particulièrement vulnérables.

Plus que le cépage lui-même, ce sont donc **l'orientation de la parcelle, l'âge de la vigne et surtout la qualité de son enracinement** qui semblent avoir joué un rôle déterminant dans la résistance à la chaleur. Le Sémillon fait néanmoins figure d'exception : cépage précoce et relativement peu adapté aux conditions méditerranéennes, il est celui qui a le plus souffert cette année.

Face à ces épisodes de chaleur de plus en plus intenses, les pratiques viticoles évoluent également. L'écimage est désormais plus limité afin de conserver davantage de végétation et donc d'ombre autour des grappes. La vigne est volontairement laissée **plus buissonnante**, afin de mieux protéger les raisins du soleil. L'irrigation est également utilisée lorsque les conditions et la réglementation le permettent.

Le risque incendie, une préoccupation croissante

Dans le Var, les incendies constituent désormais une préoccupation importante. La prévention passe notamment par un **entretien aussi rigoureux que possible des abords des parcelles**, afin de limiter la végétation susceptible de favoriser la propagation du feu.

Ce risque supplémentaire s'inscrit dans une réflexion plus large sur l'adaptation du vignoble aux nouvelles conditions climatiques : chaleur, sécheresse ponctuelle et événements extrêmes imposent une observation toujours plus fine de chaque parcelle.

Des vendanges commencées tôt… mais jamais aussi longues

Les vendanges ont débuté le **12 août**, soit environ **dix jours plus tôt que l'année précédente**. Pourtant, cette précocité ne s'est pas traduite par une récolte rapide.

Bien au contraire : **les vendanges 2026 auront été exceptionnellement longues**, jusqu'au 16 septembre.

L'ordre habituel de maturité des cépages s'est également trouvé bouleversé. Il n'a pas été possible de suivre une succession classique : certaines parcelles de Mourvèdre ont ainsi été récoltées alors que des grenaches restaient encore sur pied. La maturité devait être évaluée parcelle par parcelle, parfois presque au cas par cas.

Pour déterminer le moment précis de la récolte, plusieurs méthodes ont été combinées : **dégustation des baies, prélèvements de 200 grains, prélèvements au seau et même prélèvements réalisés à la machine à vendanger**. L'objectif était de ne pas se fier à un seul indicateur, mais de croiser les observations pour déterminer la maturité optimale.

En 2026, savoir attendre a fait toute la différence

La question centrale de ces vendanges aura finalement été celle-ci : **fallait-il attendre ?**

La réponse est clairement oui.

Deux épisodes pluvieux importants — **25 mm puis 40 mm** — ont permis aux raisins encore sur pied de poursuivre leur évolution. Attendre a donc été payant, aussi bien pour la maturité que pour préserver le potentiel de récolte.

Cette décision explique en partie la durée inhabituelle des vendanges. Du 12 août au 16 septembre, plus d'un mois aura été nécessaire pour cueillir chaque parcelle au moment jugé le plus juste.

Un travail éprouvant pour les équipes, mais dont les premiers résultats semblent récompenser la patience : **chaque parcelle a pu être récoltée à point et les quantités sont satisfaisantes**.

Des jus délicats et sans caractère surmuri

Dans les chais, les premières impressions sont encourageantes. Malgré la chaleur du millésime, les jus présentent de **beaux profils aromatiques, délicats, sans notes cuites ni caractères rustiques**.

L'un des points de vigilance concerne toutefois l'acidité, qui pourrait être légèrement inférieure à celle observée en 2025.

Pendant les périodes de forte chaleur, la maîtrise des températures au chai est devenue indispensable. Des **groupes de froid** permettent de conserver les températures nécessaires à la vinification et d'éviter que les conditions extérieures ne compromettent la précision recherchée.

Un millésime de patience et d'adaptation

Le millésime 2026 illustre finalement l'importance croissante de l'adaptation dans le vignoble. Les importantes réserves en eau accumulées pendant l'hiver et le printemps ont permis aux vignes de traverser un été particulièrement chaud. Les vieilles vignes profondément enracinées ont une nouvelle fois montré leur résilience, tandis que les pratiques culturales continuent d'évoluer pour mieux protéger les raisins.

Mais c'est surtout **la précision dans le choix des dates de récolte** qui aura caractérisé cette année.

Commencées très tôt mais terminées très tard, ces vendanges auront demandé de suivre les parcelles individuellement plutôt que de respecter un ordre théorique entre les cépages. L'attente des pluies et la multiplication des contrôles de maturité ont permis d'aller chercher le meilleur équilibre possible.

Après plus d'un mois de vendanges, la fatigue est bien présente. Mais elle s'accompagne surtout de satisfaction : **les volumes sont au rendez-vous, les jus sont beaux et les arômes délicats**.

Un millésime 2026 exigeant, certes, mais qui récompense la patience et l'observation.