Vendanges 2026 – Les Sept Pierres – Ardèche - Rhône

Nous étions au domaine des 7 Pierres, le 12 septembre, dernier jour de vendanges et avons même eu la chance aussi d'y participer un peu.Tous les voisins et amis du vigneron s'étaient retrouvés tôt le matin, sous un soleil sans chaleur intense pour ramasser les rieslings et la dernière parcelle de Syrah.

François cultive 2 ha de vigne comprenant pour les cépages noirs : cinsault, grenache et syrah et pour les cépages blancs viognier, sauvignon blanc et riesling. Ce dernier peut surprendre mais c'est ici le choix dicté par le cœur et en hommage à sa grand-mère, Charlotte, autrefois vigneronne en Alsace.

2026 est un millésime solaire et contre toute attente, les rendements sont honorables pour le domaine avec 25 à 30 hL/ha pour les vins blancs et 35 à 40 hl/ha pour les vins rouges. Ce sont bien entendu des petits rendements mais qui figurent parmi les plus élevés du domaine depuis le début de l'aventure.

La raison principale est la possibilité pour François d'irriguer ses vignes depuis l'installation d'une retenue collinaire installée sur le domaine dans un point bas du vignoble qui se remplit à l'automne avec les pluies importantes.

En Ardèche comme ailleurs en France, l'automne et l'hiver ont été très humides et doux. Le débourrement a été précoce mais le développement végétatif a été un peu freiné par des températures plus fraiches en avril. Il y a eu des pluies jusqu'à la mi-mai et le vignoble ne manquait alors pas d'eau.

Ensuite, le temps s'est mis au sec et ce, jusqu'à la récolte début septembre.
Cela correspond à des périodes sèches très longues, elles sont problématiques et difficiles à gérer surtout sur un sol d'arène granitique très drainant comme celui du domaine.

Le point positif de ces années très sèches, c'est la très faible pression aux maladies cryptogamiques et le petit nombre de traitements nécessaires pour protéger la vigne. Le dernier traitement a eu lieu le 1 er juin, soit très tôt dans la saison.

Cette année, notre vigneron a pris un soin particulier à l'étape cruciale de l'ébourgeonnage qui lui a permis d'avoir des vignes aérées, une répartition régulière et équilibrée des grappes de raisins sur les vignes et une maturité aboutie et homogène.
C'est un travail long mais, qui bien réalisé, fait gagner du temps et améliore la qualité des raisins voire même la facilité à tailler l'année suivante.

2026 est un millésime particulièrement important pour le domaine puisque c'est le premier millésime en agriculture biologique certifiée. Dès le début de son installation en 2013, les vignes ont été conduites en biologique, paramètre très important au vigneron qui a une deuxième activité de conseiller viticole en agriculture biologique.
Au-delà de la certification, ce qui motive François est la vie microbienne des sols, l'atout indispensable pour aider la vigne à puiser les éléments dont elle a besoin pour se développer et constituer ses réserves. Des thés de compost sont généralement épandus à l'automne pour dynamiser cette faune microbienne.

Nous avons dégusté les premières barriques de Syrah 2026 soutirée et qui sont entonnées depuis peu. Cette année, les vins de goutte ont été conservés séparément des vins de presses et le fruit est intense, frais avec des notes florales délicieuses. Les degrés s'annoncent très raisonnables car les Grenaches culminent à 14° et les Syrah sont à peine à 12°.
Chez François la qualité 2026 sera au rendez-vous !