Vendanges 2026 – Labadens - Rhone

Le Rhône n'a pas connu de sécheresse cette année, une eau plutôt abondante au final, a préservé la vigne de stress hydrique. C'est une année solaire produisant des vins concentrés mais avec des aromatiques ayant conservées une belle fraicheur par leurs notes réglissées notamment sur les vins rouges. Les vins s'annoncent très beaux !

2026 est chargé de paradoxes et les repères sont bousculés. Les secteurs des plaines ou des plateaux, connus pour faire partie des plus précoces sont ceux, qui cette année, demandent plus de temps pour atteindre les maturités requises. En revanche, les côteaux qui démarrent toujours les vendanges en dernier, ont donné les premiers coups de sécateur.
Concernant les cépages, la différence de maturité habituelle entre les grenaches tardifs et syrah précoces est encore plus marquée que d'habitude.

L'année végétative a été très humide. Il y a eu énormément de pluie durant l'hiver – jusqu'à 1000 mm, sur une période couvrant septembre à la mi-avril. Les sols et sous-sols se sont gorgés d'eau. Tous les couverts végétaux ont bien levé, et au printemps les féveroles étaient plus hautes que les vignes et les trèfles Incarnat tapissaient les rangs des vignobles de leur couleur rouge, c'était magnifique !

La bascule s'est produite en mai avec une première canicule exceptionnellement tôt. Les températures avoisinaient les 38-40°C et n'ont ensuite jamais vraiment baissé restant plafonnées à 34-35°C tous les jours jusqu'à septembre.

Ces fortes chaleurs entrainant de fortes évapotranspirations, les sols se sont asséchés et les stocks importants au début du printemps étaient à leur bas niveau fin juin. Début juillet, on observait des signes de souffrance des vignes notamment sur les terroirs pierreux avec des premières feuilles desséchées.
Heureusement plusieurs épisodes orageux fin juillet puis en aout ont permis de contrarier la sécheresse. La vigne a rapidement repris de la vigueur, les feuillages étaient de nouveau verdoyant au 10 août, peu avant les premières cueillettes.

Le millésime a été très éprouvant pour les vignobles par les chaleurs excessives mais pas tant par les stress hydriques. Pour expliquer la belle résilience de la vigne face à cette météo, on émet l'hypothèque que les premières canicules apparues aussi tôt dans le cycle végétatif tôt permis à la vigne de s'adapter.

D'un point de vue du cycle végétatif, le débourrement s'est fait précocément. Durant le début du printemps humide, l'attention était portée aux risques de maladies cryptogamiques.
La sortie de grappes a été très belle, la floraison s'est également très bien déroulée. A noter, aucune coulure pour les grenaches pourtant sensibles, qui ont fleuri de manière homogène.

Les vendanges sont sereines et se font sous le beau temps. Après plusieurs millésimes humides en septembre c'est un plaisir de travailler sous ces conditions cette années !

Elles ont démarré très tôt pour les cépages blancs en général : pour Garrigou entre les 17 et 20 août. Les viogniers ont un petit degré, inférieur à 12°. Les vinifications se sont très bien déroulées et nous aurons un vin à l'aromatique délicate très belle.

Nos Ventoux situé dans le Nord de l'appellation, habituellement dans un secteur tardif, ont été récoltés incroyablement tôt avec des dates de vendanges se terminant bien avant les dates de fin habituellement ! Le résultat est très qualitatif, très aromatique avec des notes fruités et fraiche de fruits noirs et réglisse apportant une fraicheur, les tannins sont superbes, soyeux et les textures de bouche présentent déjà une belle souplesse à ce stade des vinifications.

Les roussannes de nos Crozes-Hermitage blanc sont en fût, les fermentations se sont très bien déroulées. Les Syrah des Crozes-Hermitage rouges sont soyeuses, gourmandes, concentrées avec de belles longueurs déjà à ce stade des vinifications !

Les Châteauneuf du pape ont été les derniers à être vendangés. Les grenaches surtout demandaient à être patient pour atteindre leur maturité et cette patience a récompensé avec des aromatiques délicieuses et des tannins très doux.

C'est un millésime où toutes les habitudes ont été remises en question mais où le résultat nous donne le sourire tant sur les très belles qualités que sur les quantités honorables.