

## **Millésime 2008 : du sur-mesure pour les consommateurs.**

**Avec des vins blancs tout en fraîcheur et des rouges plus concentrés, les vignerons de Loire préparent un millésime calqué sur les attentes du marché.**

C'est parti ! Lancées le jeudi 11 septembre dans le Muscadet, les vendanges commenceront dans une huitaine de jours dans les vignobles d'AOC d'Anjou et de Touraine. Les vins de pays, eux, pourraient démarrer lundi 15. Ce retard d'une semaine par rapport à 2007 est en fait un retour à des dates de vendanges plus classiques que ces dernières années, toutes très précoces. Cette normalisation s'accompagne de rendements modérés : de - 10 à - 50 % selon les secteurs, comparativement à l'année dernière.

### **LA MÉTÉO**

Le printemps frais et les pluies orageuses qui se sont succédés à partir du mois de mai ont mis la vigilance des vignerons à rude épreuve. Mais, échaudés par des conditions assez similaires en 2007, aucun ne s'est laissé surprendre au moment d'assurer la protection de la vigne. Grâce à ces soins, le bon état sanitaire des vignes s'est maintenu partout. Malgré des attaques de mildiou localement virulentes, on peut donc parler d'un millésime classique, frais et équilibré.

### **LES VINS**

Les vins blancs s'annoncent vifs, friands, relativement faibles en alcool, prêts à boire assez rapidement : un profil qui correspond parfaitement aux habitudes de consommation d'aujourd'hui.

## **Vintage 2008 Made to Measure**

**With fresh white wines and concentrated reds, Loire winemakers are preparing a vintage perfectly modelled for the market.**

And they're off! Picking started on Thursday 11th September in Muscadet, a week-or-so later across the AOC in Anjou and Touraine, and Vins de Pays commenced on Monday 15th September. These start-dates are a week later than last year and signal a return to the more classic vintage dates of the years prior to 2007. This normalisation is coupled with a more moderate yield varying between 10 and 50% of last year's crop.

### **The Weather**

A cool Spring, followed by stormy rains during May, sent a warning to grape-growers and tested their nerves. But, as many had had their fingers burnt by similar conditions in 2007, all were prepared and were able to protect their plants. Thanks to these precautions the good condition of the vines was maintained despite some small pockets of aggressive mildew. The word from the vineyard is that 2008 will be a classic and fresh vintage.

### **The Wines**

White wines show every sign of being vibrant, attractive, relatively low in alcohol and ready to drink fairly quickly; a style that perfectly corresponds to consumer demands.

Reds show signs of being well structured. Although there are a smaller number of bunches than in 2007, fruit benefits from a far greater concentration. It is easy to dream

about how these will taste at the dining table, perhaps served with local charcuterie or a wonderful piece of beef from AOC Maine Anjou.

### **The Vines**

Bud-break took place at the end of March in Muscadet and at the end of April in Loir-et-Cher; these late starts were due to low temperatures. Frost on the 7th April affected the Muscadet vineyard and some localised sections of Touraine and Anjou. This translated into a smaller harvest.

For the earlier varieties, like Folle Blanche and Gamay, flowering started on the 10th June. While with the later varieties, such as the Cabernets, flowering took place around 15th June.

The cooler temperatures through out summer encouraged concentration of aromas, and for red grapes, a synthesis of anthocyanins and tannins. But of course, as with every year, September is the deciding time!

### **Region by Region**

#### **Muscadet**

In volume, due to frost, the 2008 harvest is forecasted to be half that of 2007. To date, 2008 seems to be comparable to 2000 and 2001 with similar quality but higher than average acidity.

#### **Touraine**

Harvest bans were announced approximately 10 days later than 2007, putting them in line with past 15 years. Yield will be slightly lower. The vineyard is healthy.

Les rouges, eux, s'annoncent plus charpentés. C'est une conséquence du millésime 2007, qui s'est traduit cette année par le faible nombre de sorties de grappes. Moins nombreux, les raisins affichent davantage de concentration. A table, on imagine déjà cette structure gourmande accompagnant les rillettes tourangelles ou le bœuf AOC Maine Anjou avec bonheur.

### **LA VIGNE**

Le débourrement s'est déroulé de fin mars dans le Muscadet à fin avril dans le Loir et Cher. Les températures peu élevées expliquent ce début de campagne relativement tardif. Le gel qui a touché le 7 avril le vignoble du Muscadet et certains secteurs très localisés de la Touraine et de l'Anjou se traduit aujourd'hui par une petite récolte.

Pour les cépages les plus précoces, comme la folle blanche ou le gamay, la floraison a commencé vers le 10 juin. Pour les plus tardifs, tels que les cabernets, elle s'est effectuée autour du 15 juin.

Les températures fraîches de l'été ont favorisé la concentration des arômes et, pour les raisins rouges, la synthèse des anthocyanes et des tanins. Comme chaque année, le mois de septembre sera déterminant !

### **RÉGION PAR RÉGION**

#### **Muscadet**

En volume, du fait du gel, la récolte 2008 s'annonce moitié moins importante qu'en 2007. A ce jour, 2008 semble comparable aux années 2000 et 2001 avec un état sanitaire convenable mais une acidité plus élevée que la moyenne.

**Touraine**

Les vendanges s'annoncent en moyenne avec 10 jours de retard par rapport à 2007, ce qui constitue un retour à la moyenne des 15 dernières années. Le rendement, lui, sera un peu plus faible. Le vignoble est sain.

**Anjou**

Les vendanges auront vraisemblablement une semaine de retard par rapport à 2007, et des caractéristiques, à ce jour, comparables à 2000 ou 2002. Le vignoble est sain, les rendements plus faibles.

**Anjou**

Harvest will probably be a week later than in 2007, with, according to the latest predictions, a similar character to 2000 or 2002. The vineyard is healthy and yields are low.