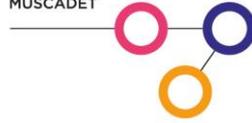


VINS DE NANTES

LA FÉDÉRATION

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS
COTEAUX D'ANCENIS
MUSCADET



Vertou, Château de la Frémoire, le 31 aout 2018

C o m m u n i q u é

MUSCADET : le ban des vendanges prononcé le lundi 3 septembre 2018

La Fédération des Vins de Nantes ⁽¹⁾, propose à l'Institut National des Appellations d'Origine, le ban des Vendanges du Muscadet qui devrait être prononcé par arrêté préfectoral le lundi 3 septembre 2018. Après deux années de récolte déficitaire, les Vignerons de Nantes sont optimistes avec une vendange précoce qui se révèle globalement généreuse et très qualitative.

Suite aux contrôles de maturité coordonnés par la Fédération qui servent d'indicateurs sur l'équilibre entre le sucre et l'acidité du raisin et évaluent l'état sanitaire du vignoble, les premiers coups de sécateurs seront autorisés, par arrêté préfectoral, pour les vins d'AOC Muscadet à partir du lundi 3 septembre 2018.

Le millésime 2018 a débuté par un hiver aux températures de saison mais particulièrement pluvieux. Il est tombé plus de 400mm de précipitations entre janvier et mars 2018. Une pluviométrie finalement bénéfique après deux hivers plutôt secs. La vague de froid du fameux « Moscou-Paris » intervenue entre février et mars a favorisé un bon repos végétatif de la vigne évitant ainsi un démarrage trop précoce de la vigne.

Le mois d'avril, printanier, a permis un démarrage homogène de la végétation avec un débourrement situé entre le 16 et le 22 avril, plus tardif qu'en 2017. La météo, clémente, a épargné les gels tardifs tant redoutés des vignerons. Le printemps, assez pluvieux mais aux températures douces, a favorisé une excellente pousse de la vigne et la pleine floraison est intervenue du 4 au 10 juin 2018. Une floraison légèrement plus tardive qu'en 2017 mais néanmoins caractéristique d'une année précoce. Elle révéla un bon potentiel de récolte entamé toutefois par quelques attaques de mildiou sur grappes dues à la combinaison pluviométrie et douceur ainsi que l'esca, cette maladie du bois qui détruit malheureusement de nombreux ceps de vignes.

L'été, chaud et sec, s'est déroulé dans des conditions idéales pour assurer la maturation des raisins. La réserve en eau des sols, satisfaisante suite à un hiver humide, a évité le stress hydrique. La période de canicule de début août a ensuite laissé place à des journées sèches, ensoleillées et douces ponctuées des nuits aux températures plus fraîches. Une amplitude thermique très favorable au développement du potentiel aromatique des raisins. Les vignes ont pu mener le raisin à pleine maturité pour nous délivrer ainsi une vendange plutôt précoce, dans un excellent état sanitaire et dont les équilibres tant analytiques qu'organoleptiques s'avèrent particulièrement prometteurs.

Concernant le marché, même s'il est encore prématuré d'estimer précisément la récolte, oscillant entre 390 000 à 420 000 Hectolitres, Olivier MARTIN, Porte-Parole de la Fédération des Vins de Nantes pense « *qu'en dépit de bonnes conditions de vendanges, les volumes ne seront pas pléthoriques. Ils permettront d'alimenter le marché et surtout de pouvoir reconstituer les stocks des domaines pour garantir l'équilibre du marché. Ce doit être une campagne de consolidation de notre stratégie pour la hiérarchie des muscadets et la valorisation de chaque segment de gamme.* »

Contacts Presse de la Fédération des vins de NANTES :

Olivier MARTIN, Président Délégué, Porte-Parole o.martin@vinsdenantes.com

François ROBIN, Délégué Communication f.robin@vinsdenantes.com Tél : 02 40 80 14 81 / 06 80 93 94 97

(1) La Fédération des vins de Nantes, créée en 2014, est un syndicat qui regroupe les trois Organismes de Défense et de Gestion (ODG) des AOC du vignoble de Nantes (Muscadet, Gros Plant du Pays Nantais et Coteaux d'Ancenis).

Elle regroupe plus de 500 exploitations revendiquant près de 450 000 HL de vins AOC couvrant un territoire d'environ 9000 hectares sur trois départements (Loire-Atlantique, Maine et Loire et Vendée).

Son rôle est de défendre, gérer et promouvoir les vins AOC de Nantes.