

CREMANT DE LOIRE

Derniers conseils avant vendanges

Par Nicolas Seconde, œnologue consultant auprès de la section Crémant de Loire

Préconisations et points de vigilance du millésime

Suite à l'intervention de Nicolas Seconde le 4 septembre 2024 :

- Visualisation en ligne [Lien ICI : VIDEO Derniers conseils avant vendanges 2024](#)
- Le support de présentation en ligne [Lien ICI : Support derniers conseil avant vendanges 2024](#)

Dernières observations de Nicolas Seconde suite à ces 2 jours de vendanges dans notre vignoble :

Les taux d'extraction sont corrects cette année. Les programmes sont prévus pour extraire au taux prévu pour les crémants, soit 150 kg pour 100 litres.

Pour faire le point sur la qualité des jus extraits, on peut noter :

- **Jus d'égouttage** : globalement un peu terreux (plus ou moins selon les pressions et pourritures) mais surtout, tous, assez chargés en cuivre avec des notes végétales et/ou amères à traiter.
- **Cuvée A** : assez bien équilibrée, belle fraîcheur. Attention ! En cas de vendange altérée, la cuvée A ne devra être extraite que sur la première serre. Dans ce cas, la seconde serre peut être reversée en cuvée B.
- **Cuvée B** : selon les maturités et/ou l'état sanitaire, présence d'astringence en milieu de bouche mais beau fruit.
- **Tailles** : très oxydables et végétales, voire amères en fin de bouche. »

Les premiers programme pressurage pour les Chardonnay et Les Pinots noir en ligne [Lien ICI : Programmes Pressurage CRL 24 Chardonnay et Pinot Noir](#)

On vous en parle la semaine prochaine avec les chenins et les cabernets !

