

# 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 !

