



Les premiers coups de sécateur ont été donnés le 17 août à Bully et le 18 août à Quincié.

Une énième vague de chaleur estivale avant le 15 août a déclenché précipitamment le démarrage des vendanges, même si c'était ce qui était annoncé. Une année exceptionnellement précoce, semblable à 2003 !

À Bully, la première semaine a été consacrée au ramassage des crémant de Bourgogne. Plus de 1 600 tonnes de raisins chardonnay, pinot noir, aligoté et gamay ont été vendangées. Dès la deuxième semaine, au regard de l'avancement très rapide de la maturité des gamays, les premières cuves de vin rouge ont été ouvertes pour vinifier les beaujolais nouveaux, une très belle maturité des raisins au vu des degrés élevés, voire très élevés, mesurés.

Les vendanges ont donc été accélérées du fait des conditions météo et se sont terminées au bout de la troisième semaine, alors qu'habituellement, le ramassage se fait en un mois.

La qualité est donc très largement au rendez-vous ; a contrario, la quantité récoltée est très décevante, surtout au vu du potentiel de départ. Les conditions caniculaires et sèches depuis le 15 juin ont réduit de moitié le volume de récolte.

À Quincié, il a fallu se creuser la tête pour définir la date d'ouverture de la cave. Les deux importants épisodes de grêle de l'été ont certes réduit fortement le potentiel de récolte, mais aussi provoqué une maturité très hétérogène des raisins. Les quelques secteurs non touchés, Morgon, Fleurie et Régnié ont été mûrs très rapidement ; les raisins ont été ramassés dès le 18 août. Sur les zones impactées, Brouilly, Côte de Brouilly et nos Beaujolais Villages, le ramassage a été plus compliqué. La maturité hétérogène des raisins nous a obligés à repousser la date de démarrage au 24 août pour ces appellations. Au final, les très bonnes conditions météo de fin août ont tout de même permis aux raisins de mûrir et la maturité a été au rendez-vous avec un peu de patience. De plus, la technique de l'égrappage, peu utilisée en Beaujolais a été pratiquée par nos cavistes cette campagne pour réduire le pourcentage de rafle et les goûts de sec dus à la grêle, et ainsi obtenir des vins plus frais et ronds.

Le volume récolté est donc très faible sur le secteur de Quincié, 20 hl/ha, un tiers du rendement autorisé.



Le millésime 2026 est atypique car inédit. Le changement climatique bouleverse profondément la vigne, donc nos habitudes.

2026 s'annonce cependant très prometteur, car l'état sanitaire et la maturité des raisins ont été exceptionnels ; seul manque au rendez-vous la quantité, qui demeure une des composantes essentielles du revenu de nos vignerons.

Les Beaujolais Nouveaux seront concentrés, expressifs et intenses avec des arômes de fruits rouges et noirs frais.

Les vins blancs expriment déjà des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, avec une belle fraîcheur et une rondeur profonde, le chardonnay dans toute sa splendeur.

Pour nos Crus et Beaujolais Villages, les vins seront colorés, riches et complexes, ronds et souples, aux arômes de fruits noirs frais.

Le rendez-vous des Primeurs est donné : le jeudi 19 novembre et tout le week-end suivant chez Agamy.



COUP DE COEUR
ÉQUIPE COMMERCIALE

BEAUJOLAIS NOUVEAU
AOP, Rouge

Et pour la sortie des vins nouveaux, découvrez, à partir du 3e jeudi de novembre, ce beaujolais primeur tout en couleurs et en saveurs !

Sous la marque Louis Tête