

RAPPORT DE VENDANGES SCHIEFERKOPF ALSACE 2018

Le début d'hiver 2018 fut relativement doux, avec des températures avoisinant les 0/-1 °C début janvier.

Ce n'est qu'en février qu'arrive le froid, les températures ont chuté brusquement pour atteindre -13 °C fin février. La surprise hivernale aura surtout été les chutes de neige en janvier et février. Cela faisait bien longtemps qu'on n'en avait pas vu autant dans les vignes.

Le printemps nous amène aussi son lot de surprises, avec un débourrement précoce (mi-avril). La vigne s'est lancée, bien aidée par une météo douce et humide (1,5 mm de pluie par jour en moyenne et 23 °C en moyenne sur 10 jours), dans une véritable course. Les stades végétatifs passèrent les uns après les autres en très peu de temps, 2-3 jours seulement entre le débourrement et les premières feuilles étalées (contre 4-5 jours habituellement). La floraison a eu lieu dans des conditions optimales début juin avec 10 à 15 jours d'avance sur une année normale.

L'été fut accompagné comme 2017 d'une forte vague de chaleur. Les températures sont même montées à 40 °C le 22 août. Fort heureusement, sur cette période caniculaire, la vigne a pu bénéficier de précipitations (10 mm) ce qui lui évita de trop souffrir du manque d'eau et le stress resta modéré durant cette période. En effet, la vigne a bénéficié de précipitations aux moments clés de son développement, lui permettant une croissance régulière et sans à-coup: 16 mm au débourrement; 54 mm en juin pour la floraison...

Malgré ces précipitations, cette alternance de pluie et de temps sec (conjugué à des traitements bio bien ciblés) a limité fortement les maladies et nous a permis d'avoir un état sanitaire optimal jusqu'aux vendanges.

Les précipitations estivales ont permis aux raisins de se développer normalement, nous laissant entrevoir une récolte prometteuse en qualité et généreuse.





Alors qu'une date de récolte était prévue début octobre comme une année normale, le stress modéré et les conditions de maturation parfaites de l'été nous ont amenés à modifier nos plans. Fels fut ainsi récolté le 20 septembre sous un soleil éclatant et des températures dignes d'un mois d'août. Nous avons ensuite enchaîné naturellement sur Buehl les 24 et 25 septembre, la météo restant toujours au beau fixe, la vendange conservant son état sanitaire irréprochable jusqu'au bout. Berg a été rentré les 26 et 27 septembre toujours dans des conditions optimales.

Le Via Saint-Jacques fut récolté par la suite du 1^{er} au 5 octobre. Pour lui aussi, la météo clémente nous a permis de terminer la récolte dans les meilleures conditions: pas de pluie, un faible vent asséchant l'humidité matinale. L'état sanitaire resta impeccable jusqu'au dernier coup de sécateur du vendredi 5 octobre.

Les premières dégustations nous laissent entrevoir de beaux vins pour ce millésime. Les moûts sont fins et précis, la minéralité se fait bien sentir. Lieu-Dit Fels présente des notes d'un joli fumé, soutenant la minéralité de ce Lieu-Dit. Lieu-Dit Buehl, un fruité éclatant et une puissance toujours au rendez-vous tandis que Lieu-Dit Berg se démarque encore par ses arômes d'agrumes, de mirabelle et de citron. Les vins de ce millésime seront à n'en pas douter assez typiques de grands rieslings, se démarquant par la précision de leurs arômes.

