

Millésime 2026 à Bordeaux : Some Like It Hot !

Aussi sulfureux que Marilyn...

Après un hiver globalement doux, à l'exception d'une dizaine glaciale entre la fin décembre et la première semaine de janvier, la vigne débourre avec deux semaines d'avance par rapport à la moyenne depuis 2000. Après les pluies diluviennes du cœur de l'hiver ayant concouru au rechargement des sols et des nappes, les conditions très sèches au cours du mois précédant le débourrement assurent un ressuyage de surface favorable au réchauffement des sols et un démarrage végétatif homogène des vignes. La fertilité des rameaux est élevée, les doubles rameaux fréquents, conditionnant un potentiel quantitatif au débourrement supérieur à la moyenne.

A l'exception de la première quinzaine de mai, fraîche et pluvieuse, le printemps est peu arrosé et nettement plus chaud que la moyenne. Les Merlot précoces fleurissent en partie sous la pluie (premières fleurs observées le 4 mai) et les Cabernet sous la première canicule de 2026, fin mai. Il en résulte un taux de nouaison moyen et une première réduction du potentiel quantitatif.

Les températures hors normes de la fin mai se poursuivent jusqu'à la fin août, avec très peu de phases de répit. Entre début juin et fin août, les températures maximales dépassent 35°C près d'un jour sur trois.

La vigne et les raisins sont exposés précocement à un stress thermique et à des contraintes hydriques dès pré-fermeture de la grappe sur une proportion importante du vignoble. Couplées à une faible disponibilité azotée, ces contraintes thermiques et hydriques induisent un faible grossissement des baies avant la fermeture. Elles stimulent également la synthèse précoce de polyphénols, conditionnant à la fois l'importante richesse tannique des baies mais également leur capacité à supporter les températures torrides de l'été.

Les premières baies vérées sont observées le 29 juin. Les températures très élevées freinent l'appréciation visuelle de la progression de la véraison et le chargement en anthocyanes est lent. Les parcelles les plus précoces mettent un peu plus de trois semaines pour terminer leur véraison.

En juillet, les quelques épisodes orageux ne sont pas généralisés sur le département. Le Libournais et le Nord du Médoc bénéficient de cumuls significatifs mais, ces orages étant quasi systématiquement accompagnés de grêle, le prix de cette eau est élevé.

Les contraintes hydriques se généralisent et continuent de se renforcer après la véraison, le grossissement cellulaire des baies est très faible et ces dernières demeurent ridiculement petites. Les acides organiques, et particulièrement l'acide malique, se dégradent rapidement.

Le chargement en sucre est rapide mais tronqué sur bien des parcelles par l'excès de contrainte hydrique. Le chargement en anthocyanes des baies est lent et leur potentiel colorant demeure modéré malgré leur petitesse record. Sur les secteurs les moins arrosés par les orages, les flétrissements des baies au cours de la dernière quinzaine d'août finissent de détruire tout espoir de rendement correct.

Les pluies de la dernière semaine d'août sont très favorables pour accélérer l'évolution pelliculaire des Cabernets et freiner leur flétrissement.

Sur terroirs précoces, les Merlot évoluent rapidement et sont récoltés dès la dernière semaine d'août, suivis sans tarder des Cabernet sur les mêmes situations. Sur les sols argileux et les terroirs frais, la poursuite de conditions sèches en septembre permet d'attendre des maturités et des qualités potentielles inhabituellement élevées sur ces situations. Une fois en cuve, le principal objectif pour les rouges est d'optimiser l'extraction de la couleur en début de cuvaison pour ne pas avoir besoin de poursuivre tardivement les extractions en phase alcoolique.

Les vendanges des blancs commencent dès la semaine du 10 août. Ils présentent une belle expression aromatique mais des acidités souvent un peu trop basses. Les Sémillon sont particulièrement qualitatifs sur terroir argileux. Ils sont homogènes, riches et épicés ; ils joueront un rôle important dans les assemblages.

2026 se maintient dans la lignée qualitative des millésimes secs et chauds, mais son caractère hors norme ampute malheureusement les rendements de façon excessive sur une proportion significative du vignoble.

David PERNET et toute l'équipe **SOVIVINS CONSEILS** 

Contactez-nous via notre [formulaire](#) pour lire l'intégralité de cette synthèse 2026

Retrouvez l'ensemble de nos articles et actualités sur notre page [LinkedIn](#).