VENDANGES 2026 À SAINT-ÉMILION, LES TERROIRS ONT PARLÉ !



Jeff, que peux-tu nous dire des vendanges 2026 ?

Frédéric, si je résumais, je dirai...
« *Des vendanges exceptionnellement précoces, des maturités contrastées et des vins qui s'annoncent tout en fraîcheur, finesse et élégance.* »



Sur l'AOC les terroirs ont réagi très différemment

Les vendanges 2026 ont débuté exceptionnellement tôt, dès la fin du mois d'août, pour certaines parcelles de rouges sur sols argilo-calcaires.

Cette année encore, les terroirs ont fortement exprimé leurs différences.

Sur les argilo-calcaires, les réserves en eau accumulées durant l'hiver et le printemps ont permis aux vignes de poursuivre leur cycle dans de bonnes conditions et d'atteindre rapidement une maturité optimale.

À l'inverse, les sols de sables et de graves, davantage exposés à la sécheresse et aux fortes chaleurs, ont parfois connu des blocages de maturité. Il a alors fallu faire preuve de patience et adapter les dates de récolte.

En cave, une vinification toute en précision

Les rendements ne sont pas particulièrement élevés, mais les volumes de vins constituent une bonne surprise. Les baies, notamment celles de merlot, étaient relativement petites, avec des acidités parfois basses.

En cave, les fermentations ont été rapides et les macérations relativement courtes, de l'ordre de 15 à 18 jours. La couleur est venue rapidement.

L'enjeu a donc été de maîtriser précisément l'extraction afin d'éviter d'aller chercher des tanins trop durs ou rustiques.

Notre seul objectif : préserver la fraîcheur, la finesse et l'expression aromatique des raisins. Nous avons donc, notamment, très peu utilisé d'oxygène pendant les vinifications afin de préserver au maximum cette richesse aromatique.

Les millésimes 2026

Un millésime 2026 prométeur, vraiment intéressant !

L'approche des Vignobles Berrouet est de proposer des vins accessibles, relativement rapidement, qui correspondent à l'évolution des habitudes de consommation.

Pour les cuvées historiques, nous avons trois types de sols pour chaque vin - des sols argilo calcaire orientés plein sud pour Château Vieux Saint-André, de vieux merlots sur sols de grave pour Château Samion, enfin des argiles profondes, à la maturité plus tardive, pour Château Bonneau.

La qualité est au rendez-vous, le caractère de chaque terroir ayant réellement accentué les caractéristiques de chacuns. Des vins avec de belles matières, dans un style souple, élégant et doté de tanins fins.

Des vins que l'on peut « goûter » avec plaisir dès leurs premières années, sans pour autant renoncer à leur capacité d'évolution en bouteille.

Et Château Hyon la Fleur ?

C'est sur les hauteurs de Saint-Christophe-des-Bardes, sur des sols d'argiles et de calcaires, que se situent les parcelles de vignes de notre cuvée Hyon la Fleur.

L'assemblage, historiquement marqué par le merlot, intègre depuis l'an dernier également du cabernet, dans une proportion d'environ 20 %.

Nous avons débuté les premières récoltes de merlot autour du 27-28 août, et avons pu profiter d'une petite pluie d'environ 15 mm en fin de mois, qui a contribué à accompagner la fin des maturités dans de bonnes conditions. Les cabernets ont, eux, été récolté un peu plus tard, vers le 15 septembre.

Frédéric, je te confirme que le millésime 2026 de Hyon la Fleur, sera vraiment très agréable à déguster deux ou trois ans après sa mise en bouteille.



PERSPECTIVES
1 bis rue de Craonne 64000 Pau – 06 19 01 24 39 - contact@perspectives.eco – www.perspectives.
SAS au capital social de 4 000 € - 918 272 261 R.C.S. Pau – APE 68.31Z - N° TVA intracommunautaire FR14
Activité de transaction sur immeubles et fonds de commerce - Ne peut recevoir aucun fonds, effets ou
Carte professionnelle immobilière N° CPI 6402 2022 000 000 013 délivrée par la C.C.I. des Pyrénées At
Garantie financière de la compagnie MMA IARD Assurances Mutuelles
MMA IARD SA, 14 boulevard Marie et Alexandre Oyon – 72030 Le Mans Cedex 9