vinetur

Les vignerons du Val de Loire et du Beaujolais annoncent une récolte 2026 nettement plus faible.

Touraine a commencé les vendanges le 6 août, un record récent après que la chaleur, la sécheresse et la grêle ont réduit les rendements, accentuant les inquiétudes sur l’approvisionnement.

lundi 21 septembre 2026



Dans certaines parties du Val de Loire et du Beaujolais, les vignerons font état d’une récolte 2026 marquée par des volumes très faibles, des vendanges inhabituellement précoces et un fort potentiel qualitatif, une combinaison qui suscite déjà des inquiétudes sur l’approvisionnement et les prix à venir dans le commerce du vin.

Selon la publication française Vinabox, les producteurs de Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et de plusieurs appellations du Beaujolais ont affronté une saison extrême façonnée par une croissance printanière précoce, la chaleur estivale, des pluies inégales et, dans certaines zones du Beaujolais, des épisodes répétés de grêle. Le résultat : des raisins mûrs aux saveurs concentrées, mais des rendements très inégaux d’une parcelle à l’autre.

En Touraine, les vendanges ont commencé le 6 août, soit environ trois semaines plus tôt que la normale. Vinabox a présenté cette date comme un record récent pour la région. Denis Breussin, président du groupement de vignerons ODG Vouvray, a déclaré dans des propos rapportés par Vitisphere et cités par Vinabox que les producteurs se demandaient déjà s’ils auraient assez de vin pour répondre aux besoins du marché.

Cette inquiétude intervient alors que la production viticole française globale de 2026 est tombée à 33,8 millions d’hectolitres, selon des chiffres cités par Vinabox, son niveau national le plus bas depuis 1957. Dans ce contexte, les petites récoltes dans des régions reconnues comme Vouvray et le Beaujolais pèsent davantage pour les grossistes, importateurs, détaillants et acheteurs de la restauration qui préparent les programmes vin 2027 et 2028.

En Touraine, les rendements ont varié fortement. Vinabox a indiqué que certaines parcelles exposées sont descendues à 15 hectolitres par hectare, tandis que des sites plus profonds et moins soumis au stress ont atteint 55 hectolitres par hectare. La moyenne rapportée se situait autour de 30 à 35 hectolitres par hectare, proche ou inférieure à l’objectif régional pour les vins blancs selon la parcelle. Cet écart important reflète la manière très différente dont les vignes ont réagi à la chaleur et à la sécheresse selon la profondeur du sol, la rétention d’eau et l’exposition.

Le principal cépage de la région, le Chenin Blanc, a atteint des degrés alcooliques potentiels de 13 % à 16 % dans certaines parcelles, selon le même rapport. Ces chiffres sont élevés pour la zone et ont contraint les producteurs à faire des choix de vendange difficiles. Récolter plus tôt a permis de préserver l'acidité, mais attendre offrait une maturité plus aboutie et davantage de concentration aromatique, au risque de produire des vins plus lourds.

La baisse de l'acidité est devenue un enjeu central dans le Val de Loire cette année. Vinabox a cité Stéphanie Morin, une vigneronne de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, selon laquelle les niveaux d'acidité étaient assez faibles pour que certains producteurs envisagent une acidification, un ajustement œnologique encadré utilisé pour rétablir l'équilibre des vins affectés par la chaleur.

Dans le Beaujolais, le principal problème n'était pas seulement la sécheresse, mais aussi la grêle. Vinabox a indiqué que deux épisodes de grêle, l'un en juin et l'autre en juillet, avaient durement touché certaines vignes, surtout à Brouilly et Côte-de-Brouilly. Boris Gruy, directeur du Château de la Chaize à Brouilly, a déclaré, selon le rapport, que le domaine avait été frappé deux fois et ne dépasserait pas environ 20 hectolitres par hectare. Pour des appellations où les rendements autorisés dépassent généralement 50 hectolitres par hectare, cela indique un manque sévère.

Les conditions étaient un peu meilleures dans d'autres secteurs du Beaujolais. Vinabox a indiqué que des crus du nord comme Moulin-à-Vent et Chénas se situaient plus près de 25 hectolitres par hectare, tandis que des parties du Beaujolais du sud ayant bénéficié de pluies plus régulières en fin d'été atteignaient 35 à 40 hectolitres par hectare. Même là, toutefois, la saison est restée difficile et irrégulière.

Les perspectives qualitatives semblent plus solides que les perspectives de volume. Vinabox a indiqué que les vins blancs, en particulier le Chenin Blanc en Touraine et le Chardonnay dans le Beaujolais, pourraient figurer parmi les meilleurs de ce millésime. Les producteurs ont décrit ces blancs comme riches, équilibrés et très expressifs. Le Chardonnay, note le rapport, a généralement mieux supporté les conditions chaudes que le Gamay, car son acidité naturelle résiste souvent davantage lors des années chaudes.

Les rouges pourraient s’avérer plus complexes. Dans le Beaujolais, le Gamay a réagi fortement aux alternances entre stress hydrique et pluie. Là où les vignes sont restées sèches tout l’été, le fruit s’est révélé très concentré. Là où la pluie est revenue après des périodes de stress, le risque de dilution est devenu réel. Une faible acidité malique pourrait aussi compliquer la vinification, y compris dans les parcelles à forte intensité aromatique.

Cet écart entre qualité et quantité a des conséquences au-delà du vignoble. Une récolte 2026 plus courte en Touraine et dans le Beaujolais pourrait tendre l’offre pour les négociants en vin, les acheteurs de la grande distribution, les importateurs et les programmes boissons qui s’appuient sur ces régions pour des bouteilles d’entrée et de milieu de gamme. Les acheteurs de la filière pourraient faire face à des allocations plus sélectives et devoir ajuster les prix, en particulier pour les Vouvray secs et demi-secs, les Montlouis, les Beaujolais Villages et les crus des zones touchées par la grêle. Toute hausse de prix reste une éventualité, et non un fait de marché confirmé, mais les faibles rendements façonnent déjà les anticipations.

Le millésime 2026 pourrait aussi modifier les habitudes d’achat dans la catégorie. Si le Beaujolais Blanc se montre aussi performant que le laissent entendre les premiers retours, il pourrait attirer davantage l’attention d’acheteurs à la recherche d’alternatives au Bourgogne blanc à des prix plus bas. Vinabox a évoqué cette possibilité alors que des vignerons du sud du Beaujolais décrivaient des lots de Chardonnay présentant une maturité et un équilibre marqués.

Les dates de mise sur le marché varieront selon le style. Selon le rapport, les vins blancs secs d’entrée de gamme de Touraine et de Vouvray devraient arriver sur le marché au printemps 2027. Les cuvées demi-secs, moelleuses et haut de gamme de Vouvray sont plus susceptibles d’arriver entre l’automne 2027 et le printemps 2028. Le Beaujolais Nouveau 2026, comme toujours, doit être mis en vente le troisième jeudi de novembre 2026.

Les premières attentes concernant le Beaujolais Nouveau sont relativement positives malgré la saison difficile. Vinabox a indiqué que les grappes épargnées par la grêle et cultivées sous une sécheresse modérée ont développé le profil mûr et fruité associé au

Gamay. Dans le même temps, le degré alcoolique pourrait être d’environ un degré plus élevé que d’ordinaire dans certains vins en raison de la concentration des raisins.

Le millésime devient aussi un nouvel exemple de la manière dont des conditions plus chaudes modifient les calendriers de vendanges en France. Un démarrage le 6 août en Touraine aurait autrefois été exceptionnel. En 2026, il s’agissait d’une réponse pratique à une maturation rapide après un été chaud. Les mêmes pressions se font sentir dans plusieurs régions viticoles françaises, mais à Vouvray et dans le Beaujolais le contraste est particulièrement marqué : petites récoltes, fruit très mûr et décisions difficiles sur l’équilibre, le style et les volumes disponibles une fois les bouteilles sur le marché.