vinetur

Un gel tardif fin avril a lourdement amputé la récolte de raisin en Virginie.

Les cépages blancs ont subi les plus fortes pertes, poussant les domaines à étirer leurs stocks et à envisager des apports extérieurs jusqu’en 2027.

mardi 22 septembre 2026



Les domaines viticoles de Virginie abordent les vendanges avec beaucoup moins de raisins que d'habitude après qu'un fort gel fin avril a endommagé les vignes dans une grande partie de l'État au moment où les bourgeons émergeaient, et les producteurs disent que ces pertes changent déjà ce qui parviendra aux salles de dégustation, aux restaurants et aux rayons des magasins au cours de l'année à venir.

Le gel a fait chuter les températures dans les 20 degrés Fahrenheit dans de nombreuses régions de Virginie à un stade vulnérable de la saison de croissance. Il est intervenu après un début d'année prometteur, puis a été suivi d'une sécheresse, ce qui a ajouté du stress aux vignobles. Les dégâts ont été suffisamment étendus pour contribuer à une déclaration fédérale de catastrophe, et certains producteurs ont dit avoir perdu l'intégralité de leur récolte.

Le résultat immédiat n'est pas un marché vide, du moins pas encore. De nombreux domaines établis disposent encore de stocks issus de meilleures années, ce qui devrait leur permettre de continuer à vendre cette saison. Mais la récolte 2026 est nettement plus faible dans un certain nombre de domaines, en particulier pour les raisins blancs, et les producteurs disent que la vraie pression pourrait se faire sentir plus tard, lorsqu'ils tenteront de maintenir l'approvisionnement en 2027 et au-delà.

À Boxwood Estate Winery, à Middleburg, le vinificateur Sean Martin a indiqué que le domaine avait perdu plus de 90 % de ses cépages blancs. Une récolte normale y produit 70 à 90 tonnes de raisins pour neuf vins. Cette année, la cave disposait de moins de 6 tonnes. Plutôt que de répartir ce fruit entre plusieurs cuvées, Boxwood a décidé de l'utiliser pour un seul vin effervescent vendu 60 dollars, une décision qui, selon Martin, offrait le meilleur rendement pour une récolte très limitée.

Les pertes vont au-delà du seul volume mis en bouteille d'une saison. Martin a indiqué qu'environ 10 % des vignes de Boxwood sont mortes et devront être replantées, ce qui prolonge l'effet du gel sur les futurs millésimes. La replantation ajoute aussi des coûts à un moment où les domaines font déjà face à une production plus faible.

D'autres producteurs ont signalé des dégâts similaires. Slater Run Vineyards, à Upperville, a perdu environ 75 % de sa récolte, selon le vinificateur Preston Thomas. Le domaine a choisi d'éliminer le fruit restant de ses vignes blanches endommagées plutôt

que de les solliciter davantage. Slater Run produit habituellement jusqu'à 3 000 caisses par an. Thomas a déclaré que la production cette année pourrait tomber à environ 520 caisses.

Cette perte est d'autant plus difficile que la demande des consommateurs a été plus forte pour les blancs et les rosés. Avec moins de raisins blancs disponibles, Slater Run réoriente une grande partie de son raisin rouge survivant vers la production de rosé. Le domaine retire aussi certains vins blancs de la carte de sa salle de dégustation afin d'étirer ses stocks jusqu'à l'an prochain.

Dans les Blue Ridge, Hazy Mountain Vineyards & Brewery récolte normalement environ 160 tonnes de raisins, mais le directeur de production Jason Hayman a indiqué que la récolte de cette année devrait se rapprocher de 20 tonnes. La pénurie a rapidement modifié le marché du fruit disponible. Hayman a expliqué que des raisins qu'il a récemment proposés à la vente ont trouvé preneur en environ une journée, contre environ une semaine dans une année plus habituelle. Il a aussi relevé les prix d'environ 20 %, les portant à 3 000 dollars la tonne.

La ruée s'est étendue jusque dans des cépages qui attirent d'ordinaire moins de demande, notamment le Grüner Veltliner et le Riesling. Plusieurs vinificateurs ont indiqué que le Chardonnay est particulièrement rare, ce qui reflète à la fois le lourd tribut du gel sur les raisins blancs et la forte demande de vin blanc sur le marché.

La moindre récolte va probablement modifier ce que les domaines de Virginie mettent en bouteille. Les producteurs s'attendent à davantage d'assemblages et à davantage de vins sans millésime, en combinant différents cépages ou en mélangeant des vins de plusieurs années pour combler les manques laissés par la récolte endommagée. Certains de ces vins pourront être singuliers et bien accueillis, mais ce changement est dicté par la nécessité plutôt que par le style.

Pour le secteur des boissons dans son ensemble, la perturbation pourrait dépasser les salles de dégustation de Virginie. Une chute soudaine de l'offre locale de raisins pourrait pousser certains domaines à acheter davantage de vin en vrac ou de fruit extérieur, tandis qu'une disponibilité plus restreinte peut se répercuter sur des prix plus élevés des matières premières et sur une pression accrue sur les stocks au cycle de

production suivant. Ces effets varieront selon les producteurs, mais le choc d'approvisionnement pourrait influencer les décisions d'achat dans l'ensemble du commerce du vin.

Certains domaines disposent de cette option. L'industrie viticole américaine dans son ensemble fait face à une consommation plus faible et à des stocks excédentaires, ce qui rend relativement abordables les excédents de vin et de fruit d'autres régions, en particulier de la côte Ouest. Le vinificateur chevronné Michael Shaps, qui travaille en Virginie depuis 32 ans, a indiqué que certains producteurs font déjà venir du fruit de l'extérieur de l'État. Il a dit prévoir d'importer du vin en vrac depuis ses propriétés en France, une démarche qu'il avait aussi entreprise après le grand gel de 2007 en Virginie.

Mais acheter du fruit extérieur crée un choix difficile pour les domaines qui ont construit leur identité autour du vin produit en Virginie. Thomas a indiqué que Slater Run avait envisagé d'acheter des raisins hors de l'État et avait renoncé. Pour les domaines qui se commercialisent sur leur terroir local, cette décision a un poids à la fois commercial et réputationnel.

Les règles d'étiquetage rendent cette distinction visible pour les consommateurs. Si un vin contient suffisamment de fruit provenant d'autres États, il ne peut pas être étiqueté comme vin de Virginie et porte à la place la mention plus large « American ». Les exploitations viticoles touchées par le gel peuvent demander à l'État des dérogations aux exigences normales de la Virginie en matière d'approvisionnement en fruits, mais la question touche toujours au cœur de la manière dont nombre de producteurs se présentent sur le marché.

Le moment est particulièrement sensible, car le vin de Virginie cherche depuis des décennies à renforcer sa position auprès des consommateurs et des acheteurs, y compris sur des cartes des vins exigeantes à Washington. Le secteur de l'État a travaillé à définir une identité régionale autour de son propre terroir et de ses conditions de culture. Une année où davantage de producteurs peuvent avoir besoin de recourir à des approvisionnements extérieurs complique ce message, même si beaucoup de domaines y voient une réponse temporaire à un événement anormal.

Tous les vignobles n’ont pas été touchés de la même manière. Les producteurs situés à plus haute altitude ont généralement mieux résisté que ceux des zones plus basses, ce qui montre que le choix du site et la topographie locale ont joué un rôle important dans la quantité de fruit ayant survécu. Malgré cela, le gel a été assez sévère pour qu’aucune partie du secteur ne semble épargnée.

Les producteurs de longue date disent qu’un mauvais millésime est gérable, en particulier pour les domaines disposant d’anciens stocks et de bilans plus solides. La préoccupation plus profonde est de savoir ce que des chocs météorologiques répétés signifieraient. Shaps a déclaré qu’il ne produit pas de vin sous sa propre étiquette virginienne cette année et qu’il vend à la place ses raisins aux plus d’une douzaine de domaines pour lesquels il vinifie. Il a averti qu’un autre épisode météorologique dommageable l’an prochain pourrait mettre certaines exploitations en danger de faillite.

À Linden Vineyards, le vinificateur Jim Law a indiqué que sa production de vin blanc est en baisse de plus de moitié cette année. Law, figure de longue date du vin de Virginie, a expliqué que ce qui ressort le plus est la rapidité du changement. Il a rappelé qu’autrefois le changement climatique paraissait être un sujet lointain pour les vinificateurs. Aujourd’hui, a-t-il dit, il se manifeste directement dans les vignes et dans le calendrier du travail. Il se souvenait avoir vendangé le Chardonnay avec des gants et des vestes lors de matinées froides les années précédentes. Désormais, a-t-il dit, les équipes commencent souvent en T-shirt et affrontent des conditions chaudes dès midi.

Cette évolution des conditions météorologiques devient plus difficile à traiter pour les producteurs comme un problème ponctuel. Le gel de cette année a réduit la production, diminué l’offre de raisins blancs, fait monter certains prix du raisin et obligé les domaines à revoir ce qu’ils mettront en bouteille. Le coussin de stocks dont disposent encore de nombreux producteurs établis peut retarder l’effet complet sur les consommateurs, mais la saison de croissance 2026 est déjà en train de remodeler le vin de Virginie à partir de la vigne.