vinetur

Tedeschi annonce pour ses vendanges 2026 en Valpolicella des rendements en baisse, mais une qualité prometteuse

Les pluies d’août et les nuits fraîches ont favorisé la maturité phénolique des raisins, après un début des vendanges le 7 septembre, plus tôt que la moyenne

vendredi 13 novembre 2026



Tedeschi, domaine familial de Valpolicella, a annoncé en octobre que ses vendanges 2026 s’étaient achevées avec des rendements en raisins plus faibles, mais des signes de qualité prometteurs, après une saison marquée par la chaleur estivale, les pluies

d’août et des températures nocturnes plus fraîches.

Le producteur a indiqué que les vendanges avaient débuté le 7 septembre, plus tôt que la moyenne pour ses vignobles, mais sans écart inhabituel. Riccardo Tedeschi, œnologue du domaine, a expliqué que la saison n’avait pas suivi un schéma simple où la chaleur aurait fait mûrir les raisins de façon régulière et avancé la date des vendanges. Selon lui, les épisodes de forte chaleur ont parfois ralenti la maturation et modifié les prévisions établies plus tôt dans l’été.

Selon le domaine, les éléments qui ont eu le plus d’importance sont les épisodes pluvieux d’août, suivis de nuits plus fraîches. Tedeschi a indiqué que cette combinaison avait permis aux raisins d’atteindre une bonne maturité phénolique, terme employé par les vinificateurs pour désigner la maturité de composés comme les anthocyanes et les tanins, qui déterminent la couleur, la texture et le potentiel de garde des vins rouges. Il a ajouté que l’effet avait été renforcé par la situation des vignobles du domaine, sur des coteaux plus élevés où les températures peuvent baisser plus rapidement après les journées chaudes.

« Je n’aime pas faire de prévisions tant que les vendanges ne sont pas terminées, a déclaré Riccardo Tedeschi dans un communiqué publié après la fin de la récolte. Je préfère attendre que le travail soit achevé, examiner les résultats, puis seulement en tirer un bilan. »

Il a décrit le millésime comme marqué par « une quantité réduite, mais surtout une maturité phénolique optimale des raisins ». Il a ajouté que les vins en cours d’élevage au chai semblaient susceptibles de présenter une belle structure et de rappeler, à certains égards, le millésime 2022, que le domaine associe à des vins rouges de garde.

Tedeschi n’a pas fourni d’estimation chiffrée de la baisse de la production en 2026 et n’a pas précisé quelles parcelles ou quels cépages avaient enregistré les plus fortes diminutions. Les producteurs de Valpolicella travaillent principalement avec la Corvina, le Corvinone et la Rondinella, des cépages utilisés pour élaborer des vins allant des rouges frais à l’Amarone, qui nécessite une période de séchage après la récolte. Le domaine a indiqué que ce processus était en cours pour une partie de la récolte. Il faudra donc attendre la vinification et, pour certains vins, un élevage prolongé pour

disposer d’un tableau plus complet du millésime.

La première évaluation du domaine a également fait ressortir un profil aromatique distinct. Selon lui, les raisins et les jeunes vins expriment plus nettement la cerise et la cerise noire que la groseille, ainsi que des notes florales de violette et des épices perceptibles, mais discrètes. Ces observations restent préliminaires, car les jeunes vins peuvent évoluer sensiblement au cours de la fermentation, de l’élevage et de l’assemblage. Elles donnent toutefois un premier aperçu de la manière dont les viticulteurs et les vinificateurs interprètent la saison.

Tedeschi a replacé les vendanges 2026 dans une tendance plus large décrite ces dernières années par de nombreux producteurs italiens : des saisons de végétation plus chaudes, des transitions moins marquées entre le printemps, l’été et l’automne, et des phénomènes météorologiques susceptibles de modifier rapidement le développement de la vigne. Dans ce contexte, le domaine a souligné l’importance croissante d’un suivi attentif de chaque parcelle. L’exposition, l’altitude et la nature des sols peuvent entraîner des réactions différentes à la chaleur et aux précipitations, même au sein d’une même appellation.

Cette approche parcellaire est particulièrement pertinente en Valpolicella, où les vignobles de coteaux peuvent présenter de fortes variations sur de courtes distances. Tedeschi a indiqué que la saison 2026 avait montré comment les différences entre sites pouvaient influer sur le rythme de maturation et l’équilibre entre l’accumulation des sucres et la maturité phénolique. Concrètement, la date des vendanges peut donc dépendre moins d’un jour fixé pour l’ensemble du domaine que de contrôles répétés dans chaque îlot, au fil de l’évolution des conditions.

Le domaine est dirigé par les frère et sœurs Antonietta, Sabrina et Riccardo Tedeschi, ainsi que par Enrico, le fils d’Antonietta, qui représente la nouvelle génération de l’entreprise. Dans son communiqué sur les vendanges, la famille a déclaré que la saison avait souligné l’importance de l’altitude, de la connaissance du terroir et de la souplesse dans un climat de plus en plus difficile à prévoir d’une année à l’autre.

Pour l’heure, le travail est passé de la vigne au chai. Les raisins destinés au séchage font l’objet d’un suivi, tandis que les lots prévus pour d’autres vins passent par les premières étapes de la vinification. Le domaine évalue ainsi le comportement, en fermentation et au début de l’élevage, des raisins récoltés à partir du 7 septembre.