vinetur

La chaleur et la sécheresse réduisent les vendanges 2026 en Toscane

En Toscane, les épisodes répétés de chaleur ont réduit la taille des grappes et accéléré la maturation du Sangiovese, mais la qualité s’annonce élevée malgré une récolte plus faible.

mercredi 18 novembre 2026



Les vendanges 2026 en Toscane ont donné des raisins de grande qualité, mais en plus faible volume, après une longue période de chaleur et de sécheresse qui a mis les vignes à rude épreuve, en particulier le Sangiovese, au cours d'une saison végétative exceptionnellement difficile, selon le président de l'Ordre des agronomes de Florence.

Dans des déclarations publiées le mardi 17 novembre, Michele Pelagatti, président de l'Ordre des agronomes de Florence, a indiqué que les producteurs de toute la région avaient dû composer avec une récolte plus faible et un calendrier de vendanges qui a particulièrement mis à l'épreuve les principaux cépages toscans. Le Sangiovese, principal cépage de la région, a achevé son cycle végétatif bien plus tôt que ces dernières années, les épisodes répétés de chaleur étant survenus plus tôt et ayant duré plus longtemps que par le passé.

Pelagatti a décrit le secteur viticole toscan comme traversant une phase de production complexe. Selon lui, l'aptitude de longue date de la région à la viticulture est mise à l'épreuve par de fortes hausses des températures, qui caractérisent les étés depuis plusieurs années. Par le passé, a-t-il expliqué, le stress thermique subi par les vignes se limitait généralement à quelques semaines en juillet et en août. Plus récemment, il a commencé à s'étendre au mois de juin et, en 2026, les températures extrêmes se sont succédé presque sans interruption.

Il a ajouté que la chaleur avait été aggravée par des nuits étouffantes qui ne permettaient pas aux vignes de récupérer correctement. Ce phénomène, associé à l'absence de pluie jusqu'au début du mois de septembre, a fortement réduit le poids moyen des grappes. Cette baisse a diminué la production, a-t-il précisé, tout en contribuant à préserver l'état sanitaire des raisins.

Pelagatti a estimé que 2026 ne devait pas être considérée comme la pire récolte de ces dernières années, mais l'a qualifiée d'exemple particulièrement net des contraintes subies par les vignes durant les phases délicates de maturation aromatique et phénolique. Il a indiqué que les caves avaient dû faire preuve d'une grande vigilance, les paramètres techniques des raisins exigeant une gestion attentive.

La saison n’a toutefois pas été négative à tous égards. Selon Pelagatti, les températures élevées ont facilité la maîtrise de nombreux ravageurs et maladies qui avaient affecté les dernières campagnes viticoles, faisant de 2026 l’une des années les plus favorables sur le plan phytosanitaire. Il a également souligné que la répartition des pluies exigeait une gestion précise des vignobles. Après un début de printemps pluvieux en avril, les mois suivants ont été marqués par des averses peu fréquentes, mais intenses. Ces épisodes ont néanmoins permis d’intervenir à temps dans les vignes gérées de manière préventive, contribuant à limiter l’érosion et le tassement des sols.

Les conditions difficiles ont été particulièrement visibles lors des vendanges précoces, a-t-il déclaré. Les pluies de la mi-septembre ont ensuite apporté un répit inattendu et permis aux raisins encore sur pied de retrouver un meilleur équilibre et de s’améliorer nettement. Pelagatti a précisé que ce phénomène ne concernait pas uniquement le Sangiovese et les appellations historiques de la région. Les autres cépages rouges et les variétés blanches de Toscane ont également subi les effets des changements climatiques, avec des réactions différentes selon leur physiologie et les objectifs de vinification.

Il a indiqué que les outils numériques aidaient déjà les producteurs à s’adapter. Les systèmes d’aide à la décision utilisés pour surveiller la pression des maladies ont favorisé une protection des cultures plus ciblée et permis de réduire les coûts pour les viticulteurs.

Pelagatti a salué le travail des viticulteurs toscans et de leurs agronomes-conseils, qui ont su gérer une nouvelle année marquée par des conditions climatiques difficiles. Selon lui, les perspectives de qualité des vins toscans de 2026 sont très bonnes, malgré une récolte plus faible.

Pour la filière des boissons, cette récolte met en lumière un enjeu plus général, susceptible de dépasser le cadre d’une seule saison. La baisse des rendements et l’accélération de la maturation dans une grande région viticole pourraient contraindre les producteurs à adapter leurs pratiques à la vigne, le calendrier des vendanges et la planification de l’approvisionnement, en particulier pour les vins à base de Sangiovese, si les épisodes de chaleur et de sécheresse se poursuivent. Pelagatti a également déclaré que le marché du vin devait désormais retrouver son équilibre afin que les

producteurs soient rémunérés à la hauteur des efforts nécessaires pour gérer ces conditions.