

Chronique des millésimes – Aire de Custoza

Les observations présentées dans ce document concernent l'ensemble de l'aire de Custoza et non des cuvées ou des vins pris individuellement.

2024

Le millésime 2024 a été marqué, durant la première partie du cycle végétatif, par une pluviométrie soutenue et régulière jusqu'au 7 juillet. Ces précipitations ont permis de reconstituer d'importantes réserves hydriques dans les sols morainiques, naturellement drainants mais capables de restituer progressivement l'eau à la vigne pendant les périodes plus chaudes. L'été s'est ensuite installé avec des températures élevées et un temps sec. La vigne a ainsi pu bénéficier des réserves accumulées au printemps. Les cépages blancs sont parvenus à une maturité complète et homogène, avec un très bel équilibre entre maturité alcoolique et fraîcheur.

Les raisins destinés aux vins de plus grande structure ont présenté une belle concentration ainsi qu'une expression aromatique ample. Les parcelles destinées à des profils plus jeunes et plus légers ont, quant à elles, donné des raisins d'une expression plus délicate, tout en conservant équilibre et harmonie.

Dans son ensemble, la vendange 2024 se distingue par des vins blancs de très belle qualité, associant finesse, équilibre et intensité aromatique. Elle traduit un millésime complexe, dont les conditions ont pu être maîtrisées grâce à une conduite attentive du vignoble.

2023

Le printemps 2023 s'est montré particulièrement changeant en mai et au début du mois de juin. La suite de la saison a été plus clémente, alternant épisodes chauds et précipitations parfois soudaines. À partir de la seconde quinzaine d'août, des conditions stables et ensoleillées se sont installées, avec des températures maximales de 37 à 38 °C entre le 22 et le 25 août. La date de récolte a été ajustée avec précision en fonction du comportement et des caractéristiques microclimatiques propres à chaque cépage. Incrocio Manzoni, Pinot

Bianco, Chardonnay et Trebbiano ont bien réagi aux fortes températures de fin de saison, donnant des vins blancs fruités et frais, avec un très bon équilibre entre maturité et alcool.

2022

Dès le mois de mai, une hausse marquée des températures a caractérisé le printemps. Cette chaleur précoce a entraîné une contrainte hydrique au vignoble, rendant nécessaires des irrigations exceptionnelles ainsi qu'une gestion particulièrement attentive de la ressource en eau.

Chardonnay, Incrocio Manzoni et Pinot Bianco ont développé une expression aromatique nette et un excellent équilibre. La Garganega a particulièrement bénéficié des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, donnant des vins expressifs, intenses et persistants, dotés d'un très bon potentiel de garde.

2021

Le printemps s'est déroulé sous des températures douces, ponctuées de quelques perturbations de faible intensité. Le mois de juin a été ensoleillé, avec une hausse progressive des températures, tandis que juillet s'est révélé plus instable et difficile à anticiper. Malgré des rendements plus faibles, la qualité des raisins n'a pas été pénalisée. Les vins blancs se distinguent par leur fraîcheur et leur bel équilibre.

2020

Les températures élevées du mois d'août ont favorisé une bonne évolution de cépages tels que l'Incrocio Manzoni, le Pinot Bianco, le Chardonnay et le Trebbiano. Le millésime a donné des vins blancs structurés, fins et élégants.

2019

Malgré un mois de mai très pluvieux et frais, la maturation de la Garganega, du Trebbianello, de la Bianca Fernanda et de l'Incrocio Manzoni a bénéficié, durant l'été, d'amplitudes thermiques jour-nuit bien équilibrées. Les vins blancs présentent ainsi un excellent équilibre alcoolique, une belle fraîcheur et une sapidité marquée, accompagnées d'une expression aromatique précise et d'une structure harmonieuse.

Chronique des millésimes – Aire de Custoza

Les observations présentées dans ce document concernent l'ensemble de l'aire de Custoza et non des cuvées ou des vins pris individuellement.

2018

Le millésime 2018 a été marqué par des températures élevées dès le mois d'avril, accélérant le débourrement et la floraison et favorisant une charge importante en grappes. Les vendanges ont débuté 8 à 10 jours plus tôt qu'en 2017, 2016 et 2015. Le millésime s'est révélé excellent, avec un rendement supérieur de 20 % à celui de 2017.

Les cépages précoces — Chardonnay, Incrocio Manzoni et Pinot Bianco — ont montré une expression aromatique affirmée et une grande harmonie. La Garganega a elle aussi bénéficié des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, favorisant des vins puissants, expressifs, intenses et persistants.

2017

Le millésime 2017 a été exigeant en raison d'un épisode de gel inhabituel au mois d'avril, suivi d'une période de sécheresse au début de l'été. Une conduite attentive du vignoble a permis de rétablir l'équilibre des vignes. La récolte a néanmoins enregistré une baisse de 10 à 15 %. En contrepartie, les vins présentent une structure remarquable, une belle intensité aromatique et une grande complexité.

2016

Au mois d'avril, une chute brutale des températures a retardé la floraison de mai et conduit à la formation de grappes plus lâches. L'été a ensuite été chaud et sec. À partir du mois d'août, de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit se sont installées, jouant un rôle déterminant dans la qualité du millésime. Grâce à un équilibre optimal de la charge, l'ensemble des cépages a donné des vins au registre aromatique ample, complété par de fines nuances résineuses et balsamiques.