



2026 : UN MILLÉSIME D'UNE PRÉCOCITÉ INÉDITE

Le millésime 2026 restera comme le plus précoce jamais connu par la cave Robert & Marcel. Porté par un hiver doux, le printemps le plus chaud jamais mesuré, puis un été chaud et sec, le vignoble a déroulé son cycle à un rythme exceptionnel, offrant des raisins sains, mûrs et concentrés.

Une année placée sous le signe de la chaleur

L'hiver 2025-2026, doux et humide, a permis au vignoble de reconstituer ses réserves avant une saison qui s'annonçait déjà hors norme.

Au printemps, épargnée par le gel, la vigne s'est réveillée très tôt. Le débourrement, d'une précocité remarquable, a laissé apparaître de nombreuses grappes. Sous l'effet du printemps le plus chaud jamais mesuré, la floraison s'est déroulée dans de très bonnes conditions et la pousse a été particulièrement rapide.

Puis l'été s'est installé, chaud et sec, offrant des conditions idéales pour un développement sain de la vigne. Il a aussi mis le vignoble à l'épreuve : des symptômes de stress hydrique sont apparus sur certaines parcelles, des grillures ont touché une partie des chenins et les ceps les moins bien implantés ont souffert. Une saison qui a façonné un millésime ultra-précoce, concentré et exigeant.



Vendanges 2026 : un départ historique

Jamais la cave n'avait vendangé aussi tôt : la récolte des crémants a débuté le mercredi 12 août, faisant de 2026 le millésime le plus précoce connu à ce jour. Dans un mois d'août très sec, le vignoble est resté parfaitement sain, sans pression de mildiou, d'oïdium ni de botrytis.

Les maturités ont progressé à grande vitesse, avec une hausse du degré atteignant 1 % vol. par jour entre le 10 et le 14 août. Cette vigilance de chaque instant a permis de récolter une vendange de qualité, aux degrés élevés dès les premiers jours.

En septembre, l'état sanitaire est resté stable et les rouges ont débuté le 8 septembre, pour deux semaines de récolte. Les volumes s'annoncent légèrement en retrait, autour de 90 % du rendement maximum : -10 % pour les Crémants de Loire, le Saumur, le Saumur-Champigny et le Saumur blanc, -15 % pour le Bourgueil, tandis que les rosés atteignent le rendement d'appellation.

« Ce millésime 2026, le plus précoce que notre cave ait connu, a demandé une grande réactivité à nos vignerons comme à nos équipes. Le résultat est à la hauteur : des raisins sains et mûrs, qui annoncent des vins généreux et expressifs. »

Guillaume Le Lay,

Président de la cave Robert & Marcel

Un millésime s'annonçant mûr et généreux

Les conditions climatiques 2026 : hiver doux et humide, printemps record de chaleur, puis été chaud et sec ; influencent directement le profil des cépages rouges et blancs.

Le cabernet franc, récolté dans un état sanitaire irréprochable et avec des degrés élevés, laisse présager des vins mûrs, généreux et expressifs.

Du côté des cépages blancs, le chenin, mis à l'épreuve par la chaleur estivale sur certaines parcelles, a fait l'objet d'une attention toute particulière à la vigne comme au chai.

L'ensemble signe un millésime ultra-précoce, sain et concentré, marqué par une belle maturité et des volumes maîtrisés.

À propos : La cave Robert & Marcel, fondée en 1957 à Saint-Cyr-en-Bourg, réunit plus de 180 vignerons engagés dans la valorisation des terroirs de Saumur et Saumur-Champigny. Animée par un esprit collectif et une démarche durable, elle élabore des vins précis et authentiques, mettant en lumière les cépages emblématiques du Val de Loire comme le cabernet franc et le chenin blanc. Acteur incontournable du Saumurois, la cave propose une gamme de vins tranquilles et effervescents alliant tradition et modernité.

ROBERT & MARCEL

robertetmarcel.com

