

TUTIAC
TOUT BORDEAUX !

SAUTERNES 2026 : L'EXPERTISE COLLECTIVE DE TUTIAC FACE AUX EXIGENCES DU MILLÉSIME

Après un printemps et un été chauds et secs, le développement tardif du botrytis a exigé patience et vigilance à Sauternes, où les vendanges de Tutiac se sont achevées le 22 octobre. Présente depuis dix ans dans l'appellation, la coopérative accompagne ses vignerons grâce à un suivi technique dédié et une expertise partagée, de la sélection des raisins jusqu'aux vinifications.

2026 : DES VENDANGES AU RYTHME DU BOTRYTIS

« Cette année, c'était comme marcher sur un fil » témoigne Marie Carsalade, œnologue de Tutiac à Cérons près de Sauternes.

Les conditions chaudes et sèches du printemps et de l'été ont accentué les contrastes entre les parcelles. Selon les sols, les expositions et les microclimats, les raisins ont évolué à des rythmes différents, exigeant d'adapter les interventions à chaque situation.

Les vendanges ont été marquées par le développement tardif du botrytis, champignon à l'origine de la pourriture noble, dont l'apparition significative a été observée autour du 8 octobre. La récolte s'est achevée le 22 octobre.

Entièrement manuelles, les vendanges ont été conduites par tries successives, afin de sélectionner les raisins au bon stade de concentration et de pourriture noble. L'état sanitaire des baies, leur évolution et les conditions météorologiques, ont dicté le rythme des passages, parfois dans des fenêtres de récolte très courtes.



Marie Carsalade, oenologue à Cérons



Dix ans d'ancrage, un accompagnement de la vigne au chai

Présent depuis dix ans à Sauternes, Tutiac s'appuie sur un collectif dont les apports à la cave de Cérons représentent aujourd'hui 146,4 hectares en production, cultivés par 28 adhérents en Sauternes.

Les techniciens viticoles dédiés accompagnent les exploitations tout au long du cycle végétatif et préparent les récoltes avec les vignerons. Pendant les vendanges, ils contribuent à coordonner les interventions selon les observations de terrain et assurent ensuite le suivi œnologique des vinifications et des élevages, jusqu'à la préparation de la mise en bouteille.

Ce dialogue entre les adhérents et les équipes techniques permet de partager les expériences et d'affiner, millésime après millésime, la connaissance du vignoble. En 2026, il a constitué un appui précieux pour organiser les passages et adapter les choix aux caractéristiques de chaque parcelle.

Les plus beaux raisins font l'objet d'une sélection dès la réception. Les lots sont ensuite maintenus séparés tout au long des vinifications pour élaborer les cuvées Pont d'Aulan, Tutiac Sauternes, Château Jeannonier et Sirona. Pont d'Aulan de la gamme Origines est ainsi constitué à 100% de lots vinifiés et élevés en barriques.





Sauternes autrement : Tutiac explore la mixologie

Pour séduire une nouvelle génération de consommateurs, Tutiac mise sur la mixologie et propose une façon originale de redécouvrir ce vin emblématique.

Au programme : la cuvée Sirona associée au Crémant de Bordeaux brut Perle de Tutiac, relevée de citron vert et de menthe, le tout sur glace pilée.

Un cocktail frais et audacieux, idéal à l'apéritif, qui illustre la vision du « TOUT Bordeaux » portée par Tutiac en réunissant deux expressions du vignoble bordelais dans un même verre.

LES INGRÉDIENTS / Pour 1 cocktail : • 12 cl de SIRONA - Sauternes
• 8 cl de Perle de Tutiac - Crémant de Bordeaux Brut • 2 cl d'eau pétillante
• 1/4 de citron vert • Feuilles de menthe • Glace pilée.