

BORDEAUX VINS SÉLECTION

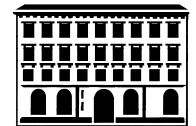
2017, l'heureuse surprise

Bien sûr il y a eu l'état de grâce. 2016. L'attente, la supputation, l'espérance, et, finalement, la révélation d'un millésime exceptionnel. 2017, saison après saison, fut une année éprouvante. Quelques vignobles ont été durement impactés par les intempéries, d'autres miraculeusement épargnés. S'il y a allégeance à la tyrannie des aléas climatiques, il y a aussi aujourd'hui l'intelligence de l'expertise, de la main œuvrante, qui accompagnent l'avènement d'un vin. Résultat ? Petite production pour certains, mais grande qualité pour la plupart.

Rappelons-nous. Un hiver globalement sec et doux ; en janvier, le soleil généreux offrait un bonus de 37 h par rapport à la valeur saisonnière ; en février, la pluviométrie redevenait conforme à la normale.

Le printemps a su nous surprendre. Le mois de mars, toujours très doux, affichait une température moyenne mensuelle de 12.2°C, soit 2°C au-dessus de la normale. La pluviométrie mensuelle demeurait très proche de la normale. Malgré de belles journées en fin de mois, l'ensoleillement était déficitaire de 15%. Aux premiers jours d'avril, la croissance végétative prenait de l'ampleur ; le déficit de pluviométrie (de 73%) et des températures en moyenne supérieures de 2°C par rapport à la normale ont favorisé la sortie de la vigne, presque deux semaines en avance. Avec un ensoleillement rarement observé dans les dernières cinquante années (presque 100 heures excédentaires), les bourgeons sont apparus très tôt. En fin de mois, la croissance végétative a été brutalement freinée, voire bloquée, par deux vagues successives de froid (températures descendues à -5°C). Deux épisodes de gel, les 19, 20 et 21 avril, puis les 27 et 28 avril (gelées de printemps). Dans les zones les plus exposées, le gel a brûlé jeunes pousses et bourgeons déjà en croissance.

Depuis 1991, répétait-on dans la profession, on n'avait vu épisode de gel de pareille ampleur. Les estimations variaient selon les régions. Excepté le plateau de Pomerol et le cœur du plateau calcaire de Saint-Emilion, la rive droite fut plus durement meurtrie. Côté rive gauche, les vignes regardant l'estuaire, ont été épargnées. Par contre, les appellations Listrac, Moulis, Médoc et Haut-Médoc enregistraient d'importants dégâts et s'inquiétaient de la baisse de volume (de 20 à 90%). Si des vignobles ont échappé aux griffes du froid, d'autres ont tenté de se protéger. Afin de limiter l'effet dévastateur du gel et sauver les parcelles les plus qualitatives, les vignerons ont eu recours à des feux de paille, chaufferettes, éoliennes, et survol d'hélicoptères pour brasser l'air. Les vignes gelées ont mis plus d'un mois à reprendre leurs pousses.



BORDEAUX VINS SÉLECTION

Le mois de mai, chaud et ensoleillé, avec des températures excédentaires du 10 au 17, puis du 22 au 31, a engendré, pour les grappes première génération, une floraison très rapide, du 24 au 28 mai. Laquelle garantit une meilleure homogénéité de la maturité. Si les sourires revenaient, la vigilance était de mise dans les vignes. De longues semaines à scruter la plante pour prévenir les maladies en tous genres et les éradiquer. Les viticulteurs se devaient de réagir en fonction du tempérament de chaque zone ; certaines parcelles ont été taillées comme en hiver pour stimuler le développement de nouveaux bourgeons et préparer déjà le prochain millésime. Ailleurs d'importants travaux en vert ont été réalisés pour maîtriser la croissance anarchique de la vigne. Ainsi, en prévision, des grappes furent décompactées pour éviter le possible développement de pourriture grise et éliminer l'hétérogénéité encore visible de la récolte avant véraison.

Sur les grappes première génération, une véraison, très précoce et homogène, dès la fin juillet. La nouaison s'est déroulée sans le moindre stress hydrique du 25 juillet au 5 août, en fonction des endroits. Sur les parcelles gelées, les stades phénologiques ont bien progressé et semblaient rattraper ceux des parcelles épargnées par le gel. Au mois d'août, l'ensoleillement supérieur à la normale a accéléré la maturation du raisin. Seule ombre au tableau : les forts orages de grêle du 27 août, surtout dans les Graves, qui ont détérioré de nombreuses grappes.

Autre avanie : les averses de septembre (le 16 et 17) ont bouleversé les prévisions et précipité les vendanges. On craignait la dilution tout autant que le botrytis. Afin de préserver l'état sanitaire des raisins, il a fallu effectuer un ramassage parcellaire, souvent pied par pied, et multiplier les passages entre les règes. Dans certaines propriétés, le ramassage d'un même cépage a été séquencé en fonction de la typologie des sols. Finalement, les plages de soleil combinées aux fraîcheurs nocturnes ont permis des maturations accomplies. La grosseur des baies semblait relativement inférieure à celle de l'an passé, mais, en termes de structure et de couleur, les niveaux de concentration étaient importants.

Les premiers coups de sécateur ont été donnés dès la troisième semaine d'août pour les blancs secs. La cueillette des merlots s'est déroulée entre le 15 et le 26 septembre, des cabernets francs entre le 26 et 29 septembre, des cabernets sauvignons autour du 29 septembre. Les raisins de seconde génération, en raison d'une véraison plus tardive, ont été récoltés ultérieurement (15 jours à 3 semaines plus tard). Dans cette même quête qualitative, nombre de viticulteurs ont procédé à plusieurs tris successifs. Le merlot, cette année, présente un bel équilibre entre concentration et tension. Sans végétal, le cabernet affiche lui aussi une jolie acidité et un niveau de sucre moins



BORDEAUX VINS SÉLECTION

élevé. Le cabernet franc surprend par son intensité aromatique. Quant au petit verdot, très intéressant cette année, il possède belle couleur et beaux tanins.

En matière de vinification, des choix stratégiques s'imposaient. Aujourd'hui, les techniques et procédures sont modulables en fonction de la qualité des raisins rentrés. La petite taille des baies et l'important rapport marc/jus ont facilité extraction et macération. Moins de pigeages pour assouplir les contraintes mécaniques sur le raisin et un régime de remontage tout en souplesse pour favoriser des extractions douces et contrôlées.

Ces dures gelées et autres intempéries ont affecté les rendements mais aucunement la qualité des jus. Ce qui se déguste en cuves de rouge emporte l'enthousiasme : un millésime au profil aromatique soutenu par l'acidité (recherche de la fraîcheur et croquant du fruit), laquelle équilibre la teneur alcoolique et augure de belles perspectives de garde. Nous signons aussi un beau millésime de blancs secs, à la fois frais, vifs et aromatiques sur des nuances de fruits exotiques mais aussi des notes plus minérales et florales.

Ils vous parlent du millésime 2017 :

Pauline VAUTHIER

Directrice Technique des Vignobles Vauthier-Mazière

Château Ausone, Château Moulin Saint-Georges, Château La Clotte, Château de Fonbel, Château Haut-Simard, Château Simard

« En ce qui concerne Ausone, nous sommes satisfaits et de la qualité et des rendements. Un millésime dans le style des 2014... Classicisme et élégance. Début février, nous avons réalisé les premiers assemblages en prévision des primeurs. Du fruit, de la rondeur, de la longueur, et une superbe fraîcheur. Magie du terroir... Des vins qui, j'en suis convaincue, ont un grand potentiel de vieillissement. L'élevage se chargera de les affiner »

Laurent DUFAU

Directeur Général du Château Calon Ségur

« 2017, une année incontestablement marquée par une précocité forte, du débourrement jusqu'à la maturité. Si on se réfère aux cinq derniers millésimes, une avance de 12 jours. A Calon, de par la proximité de la rivière, nos vignes n'ont été aucunement impactées par le gel. Nous avons connu des épisodes chauds et secs,



BORDEAUX VINS SÉLECTION

mais sans grosse contrainte hydrique grâce à nos argiles qui retiennent l'eau. Il a fallu procéder à un ramassage rapide à cause de la pression botrytis début septembre. L'enjeu : être au rendez-vous des grands cabernets. Le 29 septembre, vendanges terminées. Résultats ? Des lots homogènes et des jus d'une grande fraîcheur aromatique, des tannins soyeux et raffinés, avec une belle concentration. Certainement, 2017, un grand classique de Calon Ségur. Nous sommes très confiants. Mais l'exercice le plus compliqué, pour chacun d'entre nous, trouver le bon prix. »

Bruno-Eugène BORIE

Propriétaire du Château Ducru-Beaucaillou

« A Ducru-Beaucaillou, les vignes, protégées par l'estuaire, n'ont pas eu à souffrir du terrible épisode de gel. Les premiers assemblages se sont révélés très enthousiasmants. Il a fallu surveiller de près l'état sanitaire des vignes et orchestrer les vendanges avec une infinie dextérité : attendre la parfaite maturité, multiplier les tris pour écarter toute baie litigieuse, et pratiquer une sélection drastique des meilleurs lots. Ce qui reste est très bon ! Une année légèrement déficitaire en termes de production mais la qualité est au rendez-vous ! En définitive, 2015, 2016, 2017, une belle quinte flush ! »

Pierre GRAFFEUILLE

Directeur Général des Domaines DELON – Château Léoville Las Cases, Château Nénin, Château Potensac

« Nous avons une double lecture de ce millésime parce que nous possédons des propriétés en rive droite et rive gauche. Une année douloureusement marquée par le gel ; au Château Nénin, nous avons subi des pertes importantes de l'ordre de 70%, principalement sur les zones destinées au second vin. Dans le Médoc, le fleuve amoindrit les risques de gelée. Nous avons été protégés.

De ce millésime, il faut retenir une floraison rapide et homogène, bénéfique à la synthèse des tanins et au processus de maturation. Les pluies de septembre ont permis aux pellicules de s'affiner et de combler le décalage maturité phénolique et maturité technologique. Grâce à l'attention portée au vignoble, nos raisins affichaient un bel état sanitaire jusqu'à la fin de la récolte.

Un millésime classique, dans le bon sens du terme, présentant un bel équilibre entre maturité et fraîcheur. Les cabernets, tout comme les merlots, possèdent une trame tannique puissante mais soyeuse et élégante. En somme, des vins riches et structurés de très bon niveau...Quand on a pu en produire ! »



BORDEAUX VINS SÉLECTION

Bernard MAGREZ

Propriétaire du Château Pape Clément, Château Fombrauge, Château La Tour Carnet, Clos Haut-Peyraguey

« La vigne a souffert lourdement les nuits du 24 et 25 avril. Dans nos trois principaux châteaux, le gel a emporté 50% de la production. Quant aux zones préservées, les rendements sont très convenables, même dans nos vignobles du nord du Médoc. Bien sûr il est un peu tôt pour se prononcer, mais tout laisse à penser qu'on aura une qualité satisfaisante. Les vins blancs sont particulièrement remarquables. Un millésime qui devrait être un doux compromis entre le 2014 et le 2015. Quant à la mise en marché, nous avons tout intérêt à adopter une politique tarifaire raisonnable. »

Christian SEELY

Directeur Général AXA Millésimes – Château Pichon Baron, Château Petit Village, Château Suduiraut

« Une année tout en contrastes, avec alternance de périodes sèches et humides. Dans nos propriétés, à Pomerol comme à Pauillac, nous avons été relativement épargnés par les gelées. Seuls ont été touchés les vignobles secondaires, et non les grands terroirs. Les salvatrices pluies de juin ont permis de remplir les réserves d'eau essentielles au développement de la vigne. A Pichon-Baron comme à Petit Village, des raisins de très belle qualité, parfaitement sains et mûrs, et des rendements légèrement inférieurs à la moyenne annuelle. Les vins surprennent par leur équilibre fruit/fraîcheur ; du point de vue aromatique, ils sont très séducteurs. A Suduiraut, une année absolument magnifique, avec un botrytis superbe. Définitivement, j'aime ce millésime d'un beau classicisme, témoignant d'une tension résolue entre acidité, fruit et tanin ».

Daniel CATHIARD

Propriétaire du Château Smith Haut Lafitte

« Une année éprouvante. Le gel a frappé de manière aléatoire nos vignobles. Fort heureusement, nous n'avons à déplorer que 10% de perte. Les zones les plus touchées sont celles destinées au second vin. Le premier vin s'en sort indemne. Les averses de septembre nous ont fait craindre le pire : pourrions-nous attendre sereinement la finalisation de maturités intéressantes ? Finalement, nous n'avons été nullement contraints. Les vins rouges surprennent par leur acidité, leur couleur, leur concentration. Un millésime très au-delà du 2014. Une très belle année pour les vins blancs, absolument délicieux, d'une tonicité séduisante et d'une grande profondeur aromatique. »



BORDEAUX VINS SÉLECTION

Michel ROLLAND

Œnologue - Consultant

« Les années précoces sont toujours dangereuses. Les fragiles bourgeons demeurent vulnérables aux possibles soubresauts d'un hiver qui viendrait jouer les prolongations. Ce fut le cas en 1991 ; le gel du 21 avril décima tous les vignobles de la région. Cette année, les nuits de 25 et 26 avril ont été pareillement redoutables, mais l'impact moins généralisé. Toutefois, certaines zones, ayant échappé aux frimas, ont produit des vins rouges de qualité, voire d'excellente qualité.

Les blancs ont aimé cet été sans grande vague de chaleur ; très séduisants par leur acidité, leur tonicité, leur potentiel aromatique. Seul problème de ce millésime, tout le monde n'en aura pas fait...

Année précoce, année sèche, année froide, mais, dans les cuves, des jus de belle maturité, du fruit, de la tension et de la fraîcheur, et des degrés alcooliques plus bas. Il me semble avoir entendu que c'était dans l'air du temps ! »

Nous aurons le plaisir de découvrir tous ensemble ce nouveau millésime très prochainement durant la semaine du 9 avril. Nous vous souhaitons une excellente dégustation !