

BORDEAUX VINS SÉLECTION

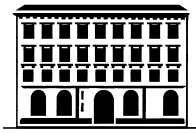
2018 - Le Prodige

Un départ difficile, une arrivée en majesté. Comme d'autres millésimes d'exception, l'année avait plutôt mal commencé. Pluies excédentaires les six premiers mois, attaques virulentes du mildiou, orages de grêle. L'inquiétude était partout. Fin juin, le soleil a repris la situation en main. Jusque dans l'arrière-saison, il n'a jamais été avare de ses rayons. L'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches en septembre a permis d'atteindre une homogénéité de très belles maturités et d'aborder les vendanges dans la plus grande quiétude. Au parfait état sanitaire, les baies entrées en cuverie ont versé dans l'oubli les périodes de désarroi. Le sourire est revenu. Et, avec lui, les convictions : 2018, une grande année, à classer incontestablement au rang des très bons, voire des excellents millésimes de ces dernières décennies. Une cuvée hors-normes qui devrait nous émerveiller lors des dégustations primeurs...

Retour sur une météorologie des plus contrastées

Si on avait enregistré un déficit hydrique durant la période automnale, l'hiver intensément pluvieux a permis de reconstituer les nappes phréatiques (cumul des précipitations hivernales le plus élevé depuis 2000 avec 180mn). Après la douceur du mois de janvier (+3°C au-dessus des normales saisonnières), le froid s'est installé en février. La vigne, en dormance, économisait ses forces pour survivre aux possibles gelées.

Le printemps, avec ses précipitations régulières et abondantes (+84% en mars), ses températures relativement élevées (+ 2,5°C en avril, +1°C en mai), a favorisé un débourrement homogène mais tardif (5/6 jours plus tard par rapport à la moyenne 2000-2008), puis une belle floraison sur l'ensemble des vignobles. Grâce à une météorologie clémente et à une importante alimentation en eau, la vigne s'est développée à un rythme soutenu. Les gelées d'avril ont fait trembler toute la région, mais les dommages restent très limités. Premières fleurs à partir du 25 mai. Une floraison rapide et homogène qui augurait d'une belle qualité de raisins. La nouaison s'est déroulée, elle aussi, sans encombre.



BORDEAUX VINS SÉLECTION

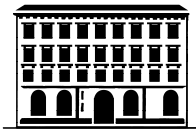
Seule ombre au tableau : la combinaison humidité/douceur qui devenait redoutablement propice au mildiou, lequel était en mesure de se propager de façon agressive. Une pression historiquement forte de mémoire de viticulteurs bordelais. On a constaté des disparités autant en rive droite qu'en rive gauche, et au sein d'une même appellation. Des zones se sont révélées plus sensibles à la propagation du champignon dévastateur. En cette saison saturée de pièges, les méthodes de lutte ont une importance décisive. Aujourd'hui, fort heureusement, la modélisation assure une détection plus précoce de la maladie, et, en conséquence, des gestes précis permettent de restreindre au maximum les passages.

Fin mai, un premier épisode de grêle a dévasté près de 7000 hectares du vignoble bordelais ; le second, début juillet, a endommagé tragiquement les régions de Langon-Sauternes et de Bourg-Blaye (2000 hectares touchés). Au total, on déplore 10 000 hectares abîmés par la grêle.

Si les pertes de récolte - engendrées par les divers incidents climatiques - s'avèrent conséquentes pour certaines propriétés, elles restent marginales au regard de la production globale de la Gironde, annoncée à hauteur de 5,6 millions d'hectolitres, tous vins confondus. La récolte de l'ensemble du vignoble bordelais est tout de même supérieure de 9% par rapport à la moyenne des cinq dernières années (source France Agrimer).

Enfin, l'été. Changement de décor. On bénéficiait désormais de conditions anticycloniques particulièrement favorables à la maturation. Hautes températures (+2,5°C en juillet et août), sécheresse (bilan hydrique¹ déficitaire -66% en août et -96% en septembre), fortes amplitudes thermiques. La menace du botrytis était définitivement éloignée. Une véraison précoce, rapide et homogène, dès le début du mois d'août. Jusqu'au coup d'envoi des vendanges, l'ensoleillement généreux a asséché la terre, assaini les vignes, favorisé la synthèse précoce des polyphénols, stimulé le potentiel colorant et aromatique des raisins. Seules les jeunes vignes ont été quelque peu éprouvées par le manque d'eau. Les autres ont terminé leur maturation en beauté grâce à une météorologie idéale. Dernière décade d'août, premiers raisins récoltés.

¹ Déficit compensé par les réserves d'eau cumulées durant les six premiers mois de l'année.

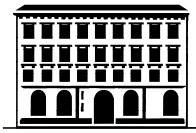


BORDEAUX VINS SÉLECTION

Après un été magnifique, un automne radieux. Le soleil a mis en joie les propriétaires et les équipes. La cueillette s'est poursuivie dans la sérénité jusqu'à fin septembre. Superbes vendanges, aussi belles en quantité qu'en qualité. L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches a contribué à la parfaite maturité des raisins en dépit de leurs peaux le plus souvent épaisses. Selon les secteurs, les vents séchants, en période de maturation, ont réduit la taille des baies. Si les merlots avaient déjà suscité l'enthousiasme (récolte autour du 10 septembre sur les parcelles précoces de Pomerol et des Graves), les cabernets francs et sauvignons se sont révélés époustouflants (cueillette autour du 20 septembre). La signature d'un grand millésime, assurément l'homogénéité des cépages.

Les premiers vins dégustés confirment l'exceptionnel potentiel. Les blancs, malgré les chaleurs, conservent une belle tension, une fraîcheur et une minéralité remarquables. Quant aux rouges, ils ne cessent d'appeler des termes laudateurs : sapidité, fraîcheur, équilibre, élégance. Structurés et puissants, les vins gardent une belle concentration en fruit. On commente joliment leur couleur intense, on s'enthousiasme de leurs tanins délicats et soyeux. Le durable charme des maturités accomplies...

Bordeaux, dans sa grande diversité, livre un millésime ample, charmeur et profond. En matière de concentration et de richesse, une année d'exception. Au jeu des pronostics, certains pensent que la cuvée 2018 serait à rapprocher de la mythique 1961 ; d'autres de l'historique 1947 ; d'autres encore vont plus loin en se demandant si nous ne tenons pas là « le vrai millésime du siècle ». Rendez-vous donc pendant les Primeurs pour découvrir ce millésime bordelais tant attendu.



BORDEAUX VINS SÉLECTION

Ils nous parlent du millésime 2018 :

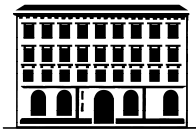
**Pauline VAUTHIER – Directrice Technique des Vignobles Vauthier-Mazière
Château Ausone, Château Moulin Saint-Georges, Château La Clotte, Château
de Fonbel, Château Haut-Simard, Château Simard**

« Une année compliquée du débourrement jusqu'à la mi-juillet. La pluie rendait difficile l'application des traitements. Les attaques de mildiou n'ont eu finalement aucun impact sur les rendements (43 hectolitres/hectare). Les merlots ont vairé rapidement ; les cabernets plus tardivement. Premiers coups de ciseaux le 25 août. C'est ma treizième vendange, certainement la plus sereine. On peut parler d'une récolte véritablement miraculeuse : un état sanitaire parfait, pas un seul grain abîmé. Les cabernets se sont admirablement comportés cette année, si bien que nous en planterons davantage à l'avenir. Le réchauffement climatique facilite la maturation du cépage.

De façon générale, les baies, de petite taille, présentaient des peaux épaisses. Les premiers vins dégustés ont des arômes intenses de fruits mûrs, avec une belle charge tannique. Couleur profonde et belle concentration. De la rondeur aussi ».

Laurent DUFAU – Directeur du Château Calon Ségur

« Incontestablement, le millésime de tous les records. Tout d'abord, en pluviométrie. La climatologie sensiblement ressemblante à celle de 2013 nous plongeait dans l'inquiétude. Brève accalmie : la fleur de la vigne s'est déroulée dans de bonnes conditions, sans coulure. Nouveau record : une pression mildiou historique. Dans cette campagne agricole, il a fallu lutter féroceement contre ce méchant champignon. Autre record : de juillet à septembre, des températures élevées et des stress hydriques importants. Nos terroirs argileux ont résisté remarquablement au manque d'eau. Des stratégies se sont imposées : travaux en vert, surveillance de l'évolution des différents cépages. L'impérieuse nécessité était de préserver la fraîcheur, l'équilibre acidité/sucres. Un dernier record : la longue période des vendanges, du 10 septembre au 10 octobre, nous a offert des conditions de récolte confortables. Quant aux fermentations, elles ont été très techniques. Il a fallu être extrêmement vigilants sur les extractions et les pratiquer avec douceur. A l'écoulage, de belles surprises : les jus



BORDEAUX VINS SÉLECTION

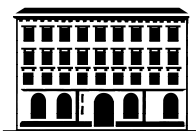
possèdent une couleur intense et une palette aromatique extraordinaire. Tous les cépages sont au rendez-vous cette année. Les premiers vins dégustés ont une complexité jamais observée. Croquants, épicés, enrobés, racés. Si le 2017 s'inscrivait dans le classicisme, celui-ci possède une séduisante exubérance. Des degrés d'alcool soutenus et en même temps des équilibres incroyables. Fascinant antagonisme. A Calon Ségur, suite au profond travail de restructuration, 2016 a été notre premier grand millésime, le 2018 sera le second ».

Charles THOMAS – Directeur Commercial du Château Cos d'Estournel

« Des conditions climatiques éprouvantes les six premiers mois à cause de fréquentes et importantes précipitations. Puis, début juillet, un changement radical avec un ensoleillement généreux. Enfin, une situation inédite en septembre avec des pluies opportunes pendant les vendanges. Lesquelles ont démarré classiquement par les sauvignons blancs et les sémillons (Cos blanc), puis les merlots et les cabernets. Grâce à une forte amplitude thermique jour/nuit, nous avons pu attendre une parfaite maturité gustative et conserver une fraîcheur aromatique. Les attaques de mildiou, combinées à une sécheresse continue, ont eu pour conséquence de réduire les baies, notamment celles des cabernets. Si les rendements sont légèrement inférieurs (estimés à -15%), le volume de premier vin est bien plus conséquent qu'on le prévoyait. Encore une fois, c'est le terroir qui parle – avec cette proximité bienfaitrice de la Gironde et de l'océan. Densité, fraîcheur, tension, charge tannique, caractérisent les vins. Une homogénéité aussi, signature des grands millésimes. Il est vrai aussi que nous disposons depuis 2005 d'un bel outil : notre cuvier, entièrement gravitaire, permet de gagner en précision ».

Bruno-Eugène BORIE – Propriétaire du Château Ducru-Beaucaillou

« Avec ce millésime 2018, nous sommes – j'en ai l'impression - dans l'exception. Des vendanges caractérisées par des maturités parfaitement accomplies, un état sanitaire impeccable, des baies petites et une maturité des pépins idéale. Jamais -me semble-t-il- nous n'avons ramassé des cabernets sauvignons avec un tel niveau de maturité. Les merlots ne sont pas à négliger non plus. L'ensemble est très réjouissant : concentration, richesse, onctuosité alliées à un très bel équilibre. Ce ne sont, en aucun



BORDEAUX VINS SÉLECTION

cas, des « vins d'ailleurs » ; au-delà de la puissance, ils ont gardé beaucoup de fraîcheur, beaucoup de fruit. Tout a été harmonieusement contrebalancé, raison pour laquelle nous pouvons sans doute parler de ce millésime comme d'un authentique chef d'œuvre. »

Jean-Guillaume PRATS – Directeur Général des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) – Château Lafite Rothschild, Château Duhart-Milon, Château L'Evangile, Château Rieussec

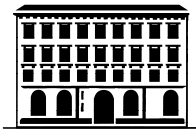
« L'année 2018 a été une année particulièrement éprouvante pour nos équipes. La météo bordelaise a été très capricieuse et nous a causé quelques belles frayeurs notamment au cours du printemps. Au Château Duhart-Milon, nos vignerons ont été confrontés à des attaques de mildiou et ont dû redoubler de vigilance. Fort heureusement, une fin de maturation exceptionnelle et des vendanges radieuses nous ont permis de mener à terme une très belle récolte qui nous laisse croire en un très grand millésime.

Au Château L'Evangile, à Pomerol, nos équipes ont également traversé avec beaucoup de courage un scénario quasi identique, ce qui ne fut pas chose aisée en conduite biologique. Nous pouvons sincèrement les remercier pour le travail accompli pour lutter contre le mildiou. Si la quantité a été affectée, nous avons fort heureusement rentré une vendange de très belle qualité.»

Pierre GRAFFEUILLE – Directeur Général des Domaines Delon

Château Léoville Las Cases, Clos du Marquis, Château Potensac, Château Nénin

« Nous avons une bonne vision du millésime car nous venons de terminer nos assemblages. Avec cette sécheresse continue, on redoutait la surmaturité. Parce qu'on tenait à préserver la fraîcheur, nous avons décidé de ramasser plus tôt les merlots à Léoville Las Cases et à Nénin. Pour les autres cépages, nous avons attendu la maturité optimale. Les cabernets, aux pellicules épaisses, ont été ramassés jusqu'au 10 octobre. Des vendanges idéalement paisibles, sans stress, sans urgence, grâce au parfait état sanitaire des baies. Nous avons pratiqué des extractions rapides. Au final, des assemblages classiques en proportion de cépage. Les vins, concentrés, possèdent des



BORDEAUX VINS SÉLECTION

degrés alcooliques élevés ; toutefois, ce pourcentage reste théorique car, à la dégustation, on ne le ressent pas. Si le 2016 est un millésime abouti, le 2018 pourrait le détrôner par son supplément d'âme. Il a un peu plus de tout. De puissance. De fraîcheur. Une aromatique très expressive. Il a surtout le goût de l'endroit, le goût de Bordeaux. »

**Bernard MAGREZ – Propriétaire du Château Pape Clément,
Château Fombrauge, Château La Tour Carnet, Clos Haut-Peyraguey**

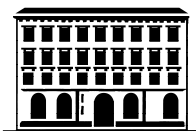
« C'est un très, très beau millésime. Dans le Bordelais, on a même une performance rare avec un troisième bon millésime de suite (2015, 2016, 2018). Une telle succession conforte l'image qualitative de Bordeaux dans un marché mondial fortement concurrentiel. Notre politique tarifaire tient naturellement compte de cette rude compétitivité internationale : comme en 2011, nous pratiquerons des prix convenables pour l'ensemble de notre production, soit 2 millions de bouteilles de vins classés. Une façon aussi de témoigner et de renouveler notre confiance à la Place de Bordeaux.

Une qualité et des volumes préservés, notamment grâce à la surveillance accrue des vignes. L'utilisation de drones, dotés d'une caméra sophistiquée, a permis de détecter les feuilles contaminées par le mildiou, celles-là même que l'œil du vigneron ne peut percevoir.

Le charme du millésime 2018 ? Exceptionnel, à plus d'un titre. Une sorte de phénix qui renaîtrait de ses cendres. Après une météorologie épouvantable durant presque six mois, l'accalmie et la révélation, autant pour les vins blancs que les vins rouges ».

Daniel CATHIARD – Propriétaire du Château Smith Haut Lafitte

« Comme nous sommes en conversion bio à Smith Haut Lafitte, ce fut une année particulièrement éprouvante. Les six premiers mois marqués par des pluies diluviennes et des épisodes grêleux. Les six derniers, une tempête de ciel bleu qui a permis de réparer les incidents climatiques initiaux. Un grand soulagement lorsque nous avons mesuré la qualité extraordinaire des vins. Bien sûr, nous déplorons la baisse des volumes, plus importante en rouge qu'en blanc. Toutefois, nous pensions



BORDEAUX VINS SÉLECTION

que les atteintes de mildiou nous contraindraient à augmenter la proportion de second vin. Or, les grands terroirs ont été une fois de plus privilégiés et ont réagi positivement. Là encore, un soulagement...

Le bal des vendanges a débuté avec la cueillette des sauvignons blancs le 24 août - l'acidité devant être préservée – et se sont achevées le 17 septembre. Des vendanges somme toute en pointillé, à la sauternaise ; on passe et repasse...

Quant au profil des vins blancs, on est sous le charme... très belle intensité aromatique (fruits mûrs, abricot), fraîcheur et équilibre. Celui des rouges s'impose avec évidence : puissance, densité, tanins enrobés.

Si on est assurés de la qualité, on reste perplexes quant à la mise en marché, entre le Brexit, les taxations de Trump, les relations compliquées du négoce avec la Chine. Éternel pari sur l'avenir... On ne peut qu'espérer que les grands critiques de la presse spécialisée confirmeront la rare qualité des vins, sans doute supérieure à celles des millésimes 2015 et 2016, pour déclencher les actes d'achat durant les Primeurs. ... »

Michel ROLLAND – Oenologue Consultant

« Quel beau métier que celui de vigneron. Depuis quarante-six vendanges, pas une année ne ressemble à une autre. Pour plusieurs raisons, le climat, l'évolution des comportements, les critiques, et tant d'autres facteurs moins décisifs.

Le mildiou, la grêle, les vents séchants ont privé beaucoup de propriétés d'une production normale. Mais, au final, pour les raisins qui sont arrivés à terme, les vins produits paraissent excellents. Il y a du fruit, de la concentration, de l'élégance. Aujourd'hui, il est vrai, la mode est à l'élégance, laquelle rend les vins attrayants dès leur jeunesse. Ce qui me chagrine un peu, c'est que les 1928, 1929, 1945, 1949 – que nous apprécions tous aujourd'hui – n'étaient pas frais, élégants, soyeux dans leur jeunesse. Je pense qu'il manque à la production de l'époque cette touche de folie qui a fait la grande réputation de Bordeaux à travers le 19ème et 20ème siècles ».

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