

Le millésime 2009

Climatologie

Il est bon de rappeler que l'étude d'un millésime d'un point de vue viticole se fait de début novembre à fin octobre. Si on a flirté avec les gelées en octobre 2008, ce n'est que le 14 novembre que l'on a la première gelée significative. C'est relativement tard et cela a permis à la vigne une mise en réserve automnale assez importante. Les mois de novembre et décembre sont assez arrosés bien qu'en dessous de la moyenne trentennale. L'hiver débute réellement en décembre avec un froid qui s'installe jusqu'à la 2^{ème} quinzaine de janvier. Février et mars sont très secs et plutôt froid. La deuxième quinzaine de mars connaît des températures presque estivales qui nous ont fait croire à un débourrement précoce mais à cette période succèdera une période plus froide et assez humide jusqu'à la mi-avril qui ralentira la sortie des bourgeons. Ainsi on obtient la quantité de chaleur nécessaire au débourrement qu'au 20 avril, ce qui place le millésime 2009 dans les plus tardifs à ce moment là. La succession d'épisode pluvieux assez long et la remontée des températures permettent une croissance optimale de la vigne qui progressivement commence à rattraper son retard. Au 1^{er} juillet, 2009 se situe dans la moyenne des 9 derniers millésimes. Le mois de juin connaît une deuxième quinzaine sans pluie qui permet de relâcher un petit peu la cadence des traitements. Le mois de juillet et la les 10 premiers jours d'août sont marqués par l'enchaînement de fortes chaleurs et d'orages qui font chuter ces températures et apportent en même temps un cumul de pluie ponctuel. C'est une sensation un peu tropicale en ce début d'été, il pleut tout de même 8 jours sur le mois de juillet. La vigne se porte à merveille avec ces conditions qui lui correspondent vraiment. La fin août est sans pluie mais avec de fortes amplitudes de températures selon les jours, un maxi de 36°C le 19 août et seulement 8°C en mini le 30 août. En septembre, le mois se divise en 2, une première moitié très chaude, et une seconde moitié plus fraîche, avec une semaine du 15 septembre arrosée de 38 mm (beaucoup plus par endroit). A partir du 20 septembre et ce jusqu'au 20 octobre, c'est l'absence de précipitation qui est remarquable. Les vendanges se dérouleront donc sous le soleil. Pour conclure ce point sur la climatologie, il faut noter un fait assez rare en Gironde, la gelée très précoce du 16 octobre avec -1.8°C à la station de Saint Brice. Certaines vignes qui n'étaient pas encore vendangées se sont retrouvées presque totalement défoliées. On peut craindre pour la mise en réserve de l'automne 2009.

Bilan phytosanitaire

La pression des maladies peut être considérée comme moyenne à élevée selon les secteurs. C'est le début de la protection qui de plus en plus doit être soignée. La succession de pluie et de période chaude comme évoquée dans le paragraphe précédent est à l'origine d'une pression de début de campagne très élevée qui demanda de caler avec le plus grand soin les interventions. C'est le mildiou, comme depuis 2 ans, qui a été le plus préoccupant. 2009 n'a pas été un millésime particulièrement fort pour le botrytis qui resta cantonné à certaines zones, au château Roquefort, seuls quelques foyers assez anciens ont dû être enlevés par nos équipes début septembre. On peut noter la forte présence de cochylis sur notre secteur (historiquement eudémis) et des vols assez longs et hétérogènes.

Phénologie et travaux à la vigne

Je définirai presque ce millésime comme un millésime californien avec une période végétative assez courte et intense. La vigne a mis longtemps à débourrer. Puis elle a rattrapé son retard et les conditions météo de l'été et de la fin septembre ont fait que l'on a pu retarder la récolte au dernier moment. Il aura fallu toute l'année « courir » après la vigne qui franchissait les stades phénologiques très rapidement. C'est une année difficile en termes d'organisation du travail. La floraison a débuté fin mai et s'est passée dans d'assez bonnes conditions en quelques jours, la « sortie de grappes » est très bonne et les prévisions de rendement sont revues à la hausse. Il faudra faire attention aux « paquets » de raisins (zone souvent contre un piquet où les raisins se chevauchent) car ils seront propices au développement du botrytis. Début juillet, nous avons pris la décision d'effeuiller sur une face la majorité du vignoble afin de permettre la maturation complète des raisins. La véraison commence fin juillet pour les cépages blancs et dans la première dizaine d'août pour les cépages rouges, vraiment dans la moyenne de la décennie. On s'aperçoit alors qu'une petite hétérogénéité apparaît entre zones chargées qui ont des retards de véraison et zones au rendement plus faible qui elles sont très homogènes. Nous n'avons pas effectué de vendanges en vert lors de ce millésime. Le fait marquant des contrôles de maturité sera l'accumulation assez importante et discontinue de sucres dans les raisins.

La stratégie vendange

Pour les blancs :

Les premiers contrôles de maturité du 1^{er} septembre montrent une bonne charge en sucres et des acidités encore élevées. Cependant, d'un point de vue aromatique, il nous semble à ce moment là que le profil que nous recherchons n'est pas atteint, nous attendrons donc jusqu'au 14 septembre pour commencer nos vendanges de blancs. Contrairement aux années précédentes, il n'y aura pas de pause entre les sauvignons et les sémillons. En effet, la semaine du 8 septembre a fait évoluer les raisins de manière significative et la pluie de la fin de semaine nous pousse à récolter les sémillons qui ont atteint leur pleine maturité. Nous finissons les blancs le vendredi 18 septembre. Les degrés alcooliques sont de l'ordre de 13 % et les moûts ont des caractères aromatiques de raisins à maturité (agrumes, fruits exotiques).

Pour le rosé :

Après une pause en 2008 nous avons renoué cette année avec le rosé. Il est, comme les millésimes précédents, issu exclusivement de parcelles de cabernets francs. Pour conserver un caractère aromatique fruité et souple, nous décidons de récolter ces parcelles entre les blancs et les rouges c'est-à-dire le 23 septembre. Nous obtenons un moût très fruité avec un potentiel d'alcool de 12 % qui correspond bien au style de vin que nous élaborons.

Pour les rouges :

La situation des rouges est parfaite, l'état sanitaire est parfait, les contrôles de maturité sont très bons, mais on note une différence réelle entre maturité technologique et maturité phénologique. C'est pour cela que je qualifiais ce millésime de californien car on s'aperçoit cette année qu'il faudra attendre un peu avant de récolter alors que nous avons déjà des degrés potentiels proches de 14%. La vigne ne s'est pas arrêtée de synthétiser des sucres. Alors que d'habitude, un équilibre s'établit au moment des vendanges (arrêt du gain de sucres), cette

année plus on vendangeait tard et plus les jus étaient riches en sucres. Il est très rare de voir ce phénomène surtout avec des rendements assez élevés. Après avoir attendu un gain notable de la maturité phénolique, nous décidons de démarrer les vendanges le lundi 28 septembre avec un rythme normal compte tenu des conditions météorologiques exceptionnelles. Nous terminons nos merlots le 7 octobre, et continuons les cabernets franc et sauvignon jusqu'au 10 octobre. Certains de nos confrères ont attendu plus longtemps pour vendanger. Nous avons préféré conserver un caractère fruité plutôt que d'obtenir des équilibres d'alcool trop élevés pour notre style de produit. Ces vendanges resteront certainement dans les annales...

Un point sur les vinifications

La caractéristique générale de ce millésime est la bonne fermentescibilité des moûts malgré des degrés très conséquents. Cependant lorsque ces derniers sont vraiment très élevés, des difficultés fermentaires ont pu apparaître. Nous avons redoublé d'effort au chai pour assurer le suivi de ce millésime qui ne pardonne pas la moindre erreur. Afin de conserver le caractère fruité de nos vins, nous avons mené les fermentations en rouge à des températures de 23°C, en travaillant des extractions les plus souples possibles. La cuvaison totale de 3.5 semaines a permis de structurer les vins et de leur donner de l'élégance. C'est vraiment un millésime exceptionnel.