

Pour connaître l'actualité des  
grands vins et pour une approche  
différente de la culture du vin

**VINIFERA**

Cette revue est une publication du  
Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse

C A  
V E

# VINIFERA

N°46 - MAI 2012

15 CHF - 12 €

## Bordeaux 2011

### Spécial millésime

**Le Journal de Bord**  
Stéphane Derenoncourt

**Les meilleurs vins du millésime**  
Vorstellung des Jahrgangs

**Chroniques impertinentes**  
**Impertinent Chronicles**  
Jacques Perrin

Edition trilingue

# Bordeaux 2011

## La belle surprise



### Présentation du millésime

Par Jacques Perrin

La nouvelle décennie commence à Bordeaux avec un millésime que la plupart des observateurs s'accordent à considérer comme classique. Dans la lignée des 2001, 2004 et 2008, mais construit sur un équilibre un peu différent, notamment au niveau des tanins et de l'acidité. L'an passé, j'avais qualifié 2010 de millésime singulier, unique. Même s'il est très différent de ce dernier – avec un peu moins de richesse et de vinosité – 2011 lui emprunte quelques traits. Une chose est certaine, on n'est pas dans le même registre que le fastueux 2009 ! Au petit jeu des hiérarchies, si l'on prend en compte les onze derniers millésimes, 2011 s'installe tranquillement au milieu d'un classement qui compte un certain nombre de grandes réussites. Une climatologie un peu erratique (voir ci-après) n'a pas empêché – merci à un mois de septembre magnifique et aux progrès de la technique ! – la naissance d'un millésime qui, sans être exceptionnel, oscille entre le bon et le très bon. Au final, on est «déçu en bien», comme on aime à dire en Pays de Vaud. La principale vertu de 2011 étant, à mon avis, le caractère digeste, tonique, étonnamment sapide d'un certain nombre de vins, eu égard notamment à leur faible degré d'alcool. Ce qui, après tout, demeure l'une des vertus essentielles du vin. Même si on peut aimer les vins «dés à coudre», que l'on savoure à doses homéopathiques tant ils sont concentrés et massifs. «Avec la floraison très précoce que nous avons en 2011, si l'été avait continué sur cette lancée, nous aurions vendangé en bermudas des vins à 16 degrés... Est-ce que c'est ce que nous attendions ? Nous aimons bien retrouver à Bordeaux des vins de la façade atlantique...» remarque judicieusement Denis Durantou dont l'Eglise-Clinet est l'une des réussites significatives du millésime.

### Le journal de bord

Par Stéphane Derenoncourt

#### 2011

##### Avril

Le soleil s'installe dès les premiers jours du mois provoquant un débourrement explosif. D'une homogénéité rare, les jeunes branches poussent à vue d'œil et le paysage se pare d'un vert chatoyant. Le printemps est là. Les travaux d'ébourgeonnage, de sélection des jeunes pousses, ainsi que la protection phytosanitaire, sont prioritaires, alors que la chaleur s'installe, les sols s'assèchent, durcissent et rendent très compliqués les travaux mécaniques de labour ou de griffage. L'avance de la végétation est considérable; on prend des paris sur l'apparition des premières fleurs, qu'on observera dès les premiers jours de mai. La moyenne des températures s'élève au-dessus de 16 degrés, ce qu'on trouve habituellement en fin mai. Avec 300 heures d'ensoleillement, c'est un mois d'avril exceptionnel que l'on n'a pas observé depuis 1982.

##### Mai

Après une floraison homogène et groupée, les belles promesses de récolte sont quasi générales. Le soleil reste solidement installé alors que les orages sont constamment repoussés. La sécheresse commence à se faire sentir. Peu à peu, les feuilles durcissent et prennent des teintes plus ternes. L'herbe



### Les données climatiques

«L'année 2011 a été l'une des plus chaudes, des plus ensoleillées et, surtout, l'une des plus sèches de ces quatre dernières décennies» : ainsi commence la présentation du millésime faite par le Château Mouton-Rothschild. Ceci ressemble à un paradoxe : on attendait des vins solaires, généreux, des vins hors normes, un millésime exceptionnel de plus et, à l'arrivée, chacun fait l'éloge de la fraîcheur, chante les vertus du classicisme et, pourquoi pas, de la soif !

Tout semble s'être inversé à Bordeaux en 2011. Un départ en trombe : dès le mois d'avril, le mercure s'affole et les températures offrent une douceur inhabituelle. L'été, cette année-là, est arrivé avant le printemps. «Ô soleil, c'est le temps de la raison ardente!» chante Apollinaire. Ceux qui sont proches des sources et de la terre scrutent le ciel avec attention. Avril, mai et juin bouleversent tous les repères. Le calendrier est en avance, très en avance. La floraison est *pliée* entre le 10 et le 20 mai. Sans doute la plus précoce de l'histoire.

Il est possible de formaliser les conditions qui président à la naissance de grands vins rouges. C'est ce que fait depuis quelques années l'Institut d'œnologie de Bordeaux. Elles sont au nombre de cinq. En attendant peut-être de trouver une sixième clé...

**1) Une floraison rapide et homogène.** C'est incontestablement le cas avec une sortie de fruit importante.

**2) Un début de contrainte hydrique** à la nouaison (moment où l'ovaire de la fleur se transforme en fruit après la fécondation).

Comme le beau temps a continué au mois de juin avec, notamment des journées historiquement caniculaires pour la saison (26 et 27 juin), la contrainte hydrique ne s'est pas arrêtée à ces prémisses. Elle a été sévère. Les terroirs les plus sensibles à la sécheresse (sols de graves à faible réserve hydrique et sables), ainsi que les jeunes vignes, ont le plus souffert de cette contrainte exacerbée. Peu protégées à ce stade, des grappes exposées à l'ouest sont littéralement grillées. Raisin échaudé craint la suite...

**3) Une véraison précoce,** courant juillet, en situation de forte contrainte hydrique.

Si la première semaine de juillet est restée chaude et ensoleillée, le temps a changé par la suite, apportant des pluies bénéfiques autour du 10 juillet (davantage sur le Médoc que sur la rive droite). Forte de l'avance prise les mois précédents et encore marquée par le stress hydrique énorme du mois de juin, la véraison – stade où le grain de raisin gonfle et devient soit rouge soit jaune – s'est enclenchée à peu près normalement, sauf sur les vignes touchées par les phénomènes d'échaudage de fin juin. On a même vu des baies vertes flétrir, qui ne gonflaient pas. Comme la sortie de fruit était importante, avec beaucoup de rafle, la synthèse a demandé beaucoup d'énergie à la vigne. Des phénomènes de défoliation ont été observés à partir du 14 juillet. Dans certains cas, il fallu sauver la plante en coupant l'intégralité de ses raisins.

Sur certains vignobles, de nombreuses baies demeurèrent vertes ou roses et engendrèrent un important travail de tri.

**4) La quatrième condition d'un grand millésime concerne la maturation lente et régulière** des différents cépages grâce à des mois d'août et de septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives. Le régime de précipitations d'août 2011 (89,2 mm) est supérieur de 50 % à la moyenne de ces trente dernières années. Même si, comme c'est toujours le cas à Bordeaux, ces pluies, de nature orageuse, furent inégalement réparties. Le mois d'août, dans la norme saisonnière au niveau de l'ensoleillement, fut plutôt humide et cette quatrième condition ne fut que partiellement satisfaite. C'est là le maillon faible du millésime. Il explique ces milieux de bouche un peu flous, ce manque d'énergie ou cette saveur un peu diffuse que l'on trouve sur un certain nombre de vins. «Août, ça n'a pas du tout été ça, explique un consultant. Il a pas mal plu. La vigne s'est remise à pousser, elle a récupéré de son stress, ce qui est déjà beaucoup mais elle ne s'est pas occupée de ses raisins».

des sols, qui souvent n'ont pu être travaillés, ressemble à la fenaison de juillet. C'est l'été avant l'heure !

### Juin

Cela fait maintenant sept mois que le niveau des pluies se situe en deçà des normales saisonnières. Par chance, il ne fait pas trop chaud et les nuits sont fraîches. Les orages sont trop timides et ne laissent au total qu'une vingtaine de millimètres d'eau pour le mois. A peine de quoi humecter la poussière ! Le vignoble est très hétérogène. Les sols filtrants, graveleux ou sableux, sont dans la souffrance. Leur pousse est faible, le port des feuilles par les branches manque d'allure, de fierté presque. La faible pousse laisse aussi apparaître un déficit foliaire. Non à cause de grappes pléthoriques, mais par manque de feuilles. Du jamais vu ! Les 26 et 27 juin signifieront l'apothéose de la vague de chaleur, avec des températures avoisinant les 40 degrés.

### Juillet

Durant les premiers jours du mois, nous visitons chaque vignoble afin de prendre conscience des dégâts après les deux journées caniculaires. La situation est parfois dramatique. Les défoliations, encore fraîches, donnent un spectacle de désolation. Certains cepes ont perdu toutes leurs feuilles. La face exposée de la grappe laisse apparaître des raisins séchés. Les petits grains, encore tendres, n'ont pas pu résister. Certains jeunes plants semblent morts. Les vignes avec une couverture en soufre contre l'oïdium sont les plus touchées, ainsi que celles installées sur des sols légers, sableux ou graveleux. La déprime est à son comble. Les vignes qui se portent le mieux sont celles des sols lourds, argileux. On se demande à ce moment-là si 2011 ne sera pas le millésime des terroirs qualitativement moindres.

Mais le temps change radicalement et le mois de juillet devient le mois le plus frais de ces trente dernières années. La pluie revient aussi. Il pleuvra chaque jour du 16 au 26, laissant le souvenir d'un juillet maussade, triste et sans lumière.

La vigne en profite pour se refaire une santé. Elle cicatrise, elle pousse de nouveau et les raisins gonflent. Grâce à l'avance de cycle occasionné par la sécheresse du printemps, la véraison est homogène et groupée. La vigne semble se reconnecter avec les messages du ciel.

# Bordeaux 2011

## La belle surprise

Le mois de septembre débute mal. Des trombes d'eau s'abattent. 80 mm d'eau. Tout le secteur de Cos est touché par la grêle (qui avait déjà commis des dégâts sur une partie du Sauternais le 25 avril). Les vendanges de blancs sont déjà terminées. On commence à vendanger les rouges. Par crainte du botrytis. Selon certains observateurs, la vigne est à ce moment-là comme en état de latence : «Durant une bonne semaine, on avait l'impression qu'il ne se passait rien...». Et puis, ce miracle, vers le 17 septembre. On comprend que dix jours magnifiques vont arriver. Ils vont notamment profiter aux cabernets. L'été n'a pas dit son dernier mot et s'installe au début de la troisième semaine de septembre. La menace du botrytis est neutralisée. Tout le monde respire. Sur Saint-Emilion, un vent chaud et sec reconcentre les raisins sans modifier l'aromatique du millésime.

5) Une période de **beau temps durant les vendanges** qui permette d'attendre la maturité idéale du raisin. C'est la dernière condition. Elle a été parfaitement remplie.

### Les vendanges

Les vendanges des blancs secs commencent tôt, autour du 17 août pour les vignobles les plus précoces; elles se terminent début septembre, préservant l'avance constatée déjà à la floraison. L'été en demi-teinte n'a pas du tout pénalisé les cépages blancs qui tirent à nouveau magnifiquement leur épingle du jeu. Il leur a même été favorable en préservant finesse aromatique et fraîcheur et ce autant sur les blancs secs que les liquoreux. C'est le paradoxe de ce millésime précoce que d'avoir donné des aromatiques très fraîches, typiques d'une année à maturation lente.

Pour les liquoreux, le botrytis se généralise à partir de début septembre, grâce à quelques ondées et aux brumes de la première décennie de septembre. On sait que, selon les millésimes et le degré de répartition, d'avancement et de qualité du botrytis, les vendanges de raisins atteints par la pourriture noble peuvent être extraordinairement compliquées, nécessitant un travail de dentellière, grain par grain. On peut même corréliser le nombre et l'étalement des tries avec la qualité d'un millésime. Plus le nombre de tries est élevé, plus difficile est le millésime pour les liquoreux. En 2011, le nombre de tries a été réduit dans la plupart des propriétés. Comme en 2009. La plupart des propriétés ont vendangé en deux ou trois tries. Yquem a (quasiment) fait du zèle avec quatre tries. La première du 6 au 16 septembre. La deuxième les 21 et 22 septembre. La troisième, du 25 au 28 septembre et, enfin, une trie de finition les 3, 4 et 5 octobre.

Pour les rouges, ce n'est pas aussi simple. Les baies sont petites, les peaux épaisses et les polyphénols importants. La maturité de ces derniers est devenue un critère essentiel. Mais il faut également fixer la saveur, comme le savent les grands cuisiniers. Le grand vin de Bordeaux n'est pas de l'Amarone. A partir de quel moment risque-t-on de basculer de *l'autre côté*, de perdre la fraîcheur, la vibration aromatique ? Il faut trouver le point de convergence entre les deux.

Que faire ? Attendre ? Vendanger ? On goûte le raisin. Choisir la bonne date n'est pas toujours aussi évident qu'on le croit, même si l'on peut s'offrir le luxe d'attendre: «Il était difficile en 2011, note le propriétaire d'un cru fameux de Pomerol, de prendre des décisions, tant les baies manquaient parfois d'éclat aromatique». Les phénomènes d'échaudage et une véraison parfois irrégulière ont engendré une maturité hétérogène, y compris sur une même grappe. Tri manuel (déjà mis en œuvre après une véraison irrégulière), tri visionique, tri densimétrique : la technique a de beaux jours devant elle ! Viticulture de riches ? «Dans la viticulture bordelaise il faut absolument que les prix montent, car la plupart des petites propriétés ne couvrent pas leurs frais !» reconnaît ce propriétaire d'un Château mythique de Saint-Emilion. Et lui, a-t-il eu besoin de cette sophistication ? «Oui, cette année, nous avons utilisé le tri densimétrique». Gain qualitatif, facteur de banalisation ou tout simplement besoin de se rassurer ? Les vendanges ont commencé début septembre pour les merlots et mi-septembre pour les cabernets, dont les derniers furent rentrés début octobre, à quelques exceptions près.

### Août

Avec une douzaine de jours pluvieux, on peut considérer ce mois d'août comme arrosé, mais assez chaud. En deuxième partie de mois, la fraîcheur s'installe peu à peu avec des nuits fraîches. Cela sent l'automne. La maturation est régulière et lente, on a besoin des feuilles et on craint le mildiou mosaïque. Dans le vignoble, la situation, en regard du printemps, est inversée. Les 100 millimètres d'eau ont dilué les baies et les vignes de sols argileux, si résistantes à la sécheresse printanière, commencent à subir les attaques de botrytis. Celles au contraire, issues de sols légers, ou d'argiles fines, ont repris belle allure et semblent vouloir mener la récolte (ce qu'il en reste) au bout du cycle.

### Septembre

La première quinzaine de septembre est estivale, avec des nuits assez chaudes. Cela ne fait pas l'affaire des vignes touchées par le botrytis, qui évolue alors dans de bonnes conditions. De plus, les sols sont chargés d'humidité et la situation est très contrastée. Il faut cartographier chaque domaine afin d'y connaître les fragilités et les atouts. Évacuer le stress et prévoir un ramassage adapté, intelligent, tant dans la gestion des dates de vendange que dans la manière de vinifier ces différentes identités. Les blancs seront rentrés au 15 septembre alors que commence la vendange des merlots précoces.

**2011** restera dans les mémoires comme un millésime compliqué. Il fallait avoir un peu d'argile pour passer le printemps mais pas trop pour passer l'automne. Un millésime qui récompense ceux qui ont depuis longtemps une bonne gestion de leur sol et des enracinements de qualité, profonds. La prophylaxie était parfois plus importante que la charge, qui, elle, devait être adaptée au cycle et à la qualité du feuillage.

Les caves devaient être bien équipées en matériel de tri, face à une vendange qui pouvait présenter des grains secs, des grains flétris et/ou des grains pourris. Face à ce millésime, le vinificateur avait aussi à étalonner la fragilité de ses raisins afin d'adapter ses vinifications en terme d'extraction.

Stéphane Derenoncourt



### Quelques clés pour comprendre le millésime 2011 à Bordeaux

- Millésime très sec et très chaud durant la première partie de son cycle végétatif, 2011 est au final une année très contrastée, voire bouleversée, sur le plan climatique.
- Les blancs secs et liquoreux tirent un avantage certain des conditions climatiques du millésime. La fraîcheur et l'éclat aromatique font merveille sur les plus réussis d'entre eux.
- En rouge, la production est moins homogène. Il existe toutefois d'excellents vins rouges qui, sans atteindre la grandeur ou la complexité des plus grandes expressions des deux millésimes précédents, tirent parfaitement leur épingle du jeu.
- Les terroirs à texture argileuse et les argilo-calcaire ont été a priori privilégiés, compte tenu de l'extraordinaire sécheresse printanière qu'a connue le vignoble.
- Si la Rive droite compte de très belles réussites, surtout lorsque le cabernet franc est de la partie, le Médoc n'est pas en reste. Les conditions idéales qui ont régné à partir de la mi-septembre ont fait le bonheur des cabernets qui se distinguent ainsi par leur classe !
- Millésime précoce, 2011 a donné naissance à des rouges dont le profil ressemble à celui des vins des millésimes à maturation lente. La vivacité de leurs arômes et le dynamisme de leurs structures seront certaines des vertus essentielles de ces vins dont le potentiel de garde est sans doute plus important qu'il n'y paraît.
- Comme je l'avais déjà écrit pour le millésime 2008 (stylistiquement pas très éloigné de 2011), 2011 est un millésime auquel les amateurs devraient s'intéresser tout particulièrement. Surtout si le prix est bien ajusté.

### Le marché des Primeurs et les prix

L'histoire semble vouée à se répéter, à Bordeaux. Après un ou deux millésimes euphoriques (et une flambée des prix), la machine semble se gripper, les acheteurs se mettent à douter. Ce n'est pas tant la qualité intrinsèque du millésime qui génère cette attitude que les conditions extérieures (crise économique, craintes pour l'avenir, etc...). Tout le monde espère alors une baisse substantielle des prix. Histoire de relancer la machine. Compte tenu du contexte économique difficile que l'Europe et les Etats-Unis connaissent, du marasme des bourses, les prix devraient descendre largement au-dessous de ceux des 2010 et 2009. Toutes les propriétés n'ont évidemment pas la même latitude pour baisser leurs prix. Tous n'ont pas, entre 2008 et 2010, augmenté dans la même proportion que les Premiers ou les Super Seconds. Boostés par la frénésie qui a entouré les 2009, ces derniers ont en effet multiplié leur prix de 2008 par 3 ou par 4 en l'espace de deux ans. Les Premiers Crus sont aujourd'hui devenus des marques de luxe – songerait-on à se demander quel est le juste prix de tel ou tel montre prestigieuse? – qui vont parfois jusqu'à édicter leurs propres règles, à

l'instar de Château Latour qui a décidé de quitter le système des Primeurs l'an prochain. L'orgueil est un caprice de diva. Les lois du marché sont une réalité. Au final, c'est toujours lui qui décidera. Trop de gens et d'institutions (fonds d'investissement et autres) achètent les 15 vins qui font la réputation des grands Bordeaux à des fins spéculatives. Plus nombreux encore sont heureusement ceux

qui aiment les vins de Bordeaux pour de bonnes raisons et qui ne s'attachent pas au prestige de l'étiquette mais à la véracité du goût. Dans un millésime comme 2011, ils redécouvriront avec grand plaisir les vertus du classicisme, celles qui ont fait la réputation des vins de Bordeaux.

### La synthèse des appellations

#### Saint-Estèphe

Une nouvelle fois, cette appellation, bien que durement touchée par la grêle du premier septembre, se distingue par son homogénéité. Les argiles et le calcaire sont sans doute l'une des clés de cette réussite. Les leaders sont remarquables, à commencer par un Calon-Séguir magistral.

#### Pauillac

Comme l'an passé, les vins de cette appellation ont brillé par leur style et les conditions particulières du millésime (voir les *Données climatiques*) ont donné naissance à des cabernets de grande race. Parmi les premiers, Latour se distingue cette année par un supplément de profondeur, alors que Lafite m'a paru un peu en retrait.

#### Saint-Julien

La réussite de cette appellation est quasi générale cette année. Ici également, le millésime a été favorable à l'expression de vins articulés sur la finesse et sur la fraîcheur, sans aucune raideur dans les

