

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

VINIFERA

Cent avia, est un publicistinski
Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse



VINIFERA

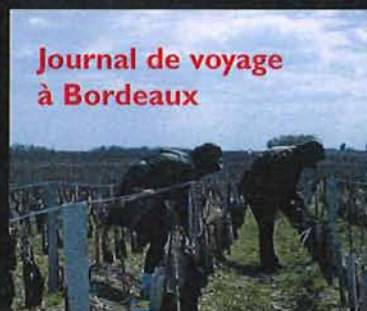
N°28 - Mai 2003

Frs 8.50 - 6 Euros

Bordeaux 2002 Spécial millésime



L'analyse du millésime et du marché • Faut-il acheter en souscription ? • Les meilleurs vins commentés et analysés, région par région.



Bordeaux 2002

La leçon des terroirs



Château la Mission Haut-Brion

Les données climatiques

Un hiver sec et un début d'année plutôt doux par rapport à la moyenne saisonnière sont les deux faits marquants des premiers mois de 2002. Le débourrement fut précoce, favorisé par ces conditions initiales et les mois de mars et avril également plus secs que la moyenne des dernières années. Si la sortie fut abondante, les pluies régulières du mois de juin provoquèrent une coulure importante ainsi que du millerandage sur les merlots et, dans une moindre mesure, sur les cabernets francs. La floraison fut donc hétérogène en fonction des cépages et de la précocité des parcelles. Le début de l'été ne fut guère enthousiasmant avec des mois de juillet et d'août plutôt frais, moyennement ensoleillé et assez pluvieux, avec comme conséquence une véraison hétérogène. De plus, de telles conditions climatiques sont, on le sait, favorables au développement du botrytis. Fin août, les mines étaient plutôt sceptiques concernant l'avenir de ce millésime. De nombreuses propriétés avaient pourtant privilégié le choix qualitatif en mettant en œuvre d'importants moyens au niveau du vignoble (éclaircissage, effeuillage, etc.). Dans un millésime difficile et contrasté comme 2002, ces efforts ont sans doute permis de faire la différence au final. En effet, après un été mitigé, septembre fut radicalement différent. Dès le 9 septembre, un temps beau et sec s'installa durablement sur la Gironde, accompagné d'un vent du nord-est qui vint contrecarrer les velléités du botrytis. En outre, ce régime très venté a favorisé une concentration des raisins par dessiccation. Des journées ensoleillées, un régime de vent du nord-est à l'effet particulièrement bénéfique, des nuits fraîches idoines pour préserver la finesse et la fraîcheur du bouquet, tel était le scénario sur lequel personne n'aurait osé parier un mois auparavant. Certes, on a pu noter aux alentours du 20 septembre un régime d'orages ainsi que quelques foyers de grêle irrégulièrement répartis mais, en conclusion, on peut parler d'un mois de septembre quasi idéal qui a permis de faire la différence au final, sauvant un millésime qui, fin août, paraissait quelque peu compromis. Le comparatif des conditions climatiques qui ont prévalu du 11 septembre au 10 octobre 2002 est à cet égard tout à fait éloquent et confirme le caractère exceptionnel de ce mois de septembre tant sur le plan de la pluviométrie que de l'ensoleillement. Voir ci-dessous.

Les vendanges

C'est presque devenu une habitude à Bordeaux, toute la stratégie du viticulteur consiste à attendre la maturité idéale du raisin tout en composant avec un climat souvent capricieux à cette période de l'année, ponctué fréquemment par des pluies d'équinoxe. En 2002, comme on l'a vu ci-dessus, les conditions du mois de septembre et d'octobre furent beaucoup plus sereines. Presque un paradoxe au moment où de très nombreux vignobles du sud (en France notamment, mais également en Italie) étaient noyés sous les eaux.

Pourtant, pour revenir à Bordeaux, les vendanges furent plus compliquées que prévu : le problème principal fut les raisins millerandés qui nécessitèrent un travail de "nettoyage" très important, à la veille des vendanges ou, plus tard, à la table de tri. Sans parler du botrytis qui, sur certaines vignes encore trop chargées, n'avait pas été totalement jugulé par le vent du nord-est. Enfin, *last but not least*, le déficit hydrique provoqué par un hiver très sec s'est trouvé prolongé au mois de septembre, en dépit d'un mois de juillet assez pluvieux, avec comme conséquence un stress hydrique perceptible à la fois sur les vignes désherbées et enherbées. Sous l'action du vent du nord-est de septembre les acides et les alcools se sont concentrés, ainsi qu'on l'a évoqué ci-dessus, mais, souvent, les peaux ont eu de la peine à mûrir et les tannins manquent de complexité. Phénomène que l'on a pu observer par le passé sur un millésime comme 1983 où le vent, du sud cette fois-ci, a concentré par passerillage les grains mais où les tannins sont demeurés dans leur simplicité.

Le style des vins

Millésime de maturation tardive, 2002 est incontestablement un millésime plus favorable au cabernet sauvignon et au cabernet franc qu'au merlot, davantage pénalisé par la coulure et le millerandage. Cela posé, la première évidence concernant le style général des vins issus de ce millésime est la fraîcheur d'expression qui peut rappeler parfois celle que l'on trouvait sur le millésime 1988, à cette différence que les 2002 les mieux réussis offrent davantage de chair et de gras que les 1988. C'est en effet une des autres caractéristiques du millésime 2002 que d'avoir des vins dotés d'une très belle vivacité avec en contrepoint une structure charnue bien présente, la maturité alcoolique n'ayant pas fait défaut. On note d'ailleurs parfois sur certains vins des degrés

alcooliques tout à fait exceptionnels avec une sensation de fraîcheur absolue préservée. Une fois de plus, une des clés de compréhension du millésime se trouve dans la maturité des polyphénols et dans la finesse d'extraction de ces derniers. La plupart des vinificateurs s'accordent à dire que, dans un tel millésime, compte tenu d'un certain nombre de paramètres, il était très important d'extraire en douceur, voire d'infuser délicatement plutôt que de chercher à "taper dans le tas" sans nuances. Ces paramètres sont notamment les suivants :

- la concentration opérée sur souche, voire le flétrissement des baies, avait modifié le rapport habituel entre le jus et la pellicule.
- les ph plus bas que la normale et l'acidité naturelle du millésime renforcent la sensation tannique
- l'extractibilité rapide des polyphénols avec des IPT (indices de polyphénols totaux) très importants, souvent même similaires *quantitativement* à ceux que l'on avait en 2000, nécessitait beaucoup de doigté à ce niveau, d'autant plus que, certaines parcelles ont souffert d'une légère carence en eau durant le mois de septembre.

Bref, 2002 apparaît, au vu de ces paramètres, comme un millésime sauvé sur le fil par l'action conjuguée d'un beau mois de septembre et celle de la technique plutôt qu'un millésime naturellement doué. Comme le dit justement Stéphane Derenoncourt : "les grandes réussites sont surtout techniques, il n'y a pas eu de mois d'août et la puissance n'est donc pas tout à fait au rendez-vous !"

En conclusion, si la caractéristique principale est la fraîcheur des vins, le style et, en filigrane, le terroir que celui-ci vient révéler, sont très importants dans un tel millésime. Pour schématiser, on trouve ainsi, au gré des appellations et des propriétés trois grandes catégories de vins :

- des vins élancés, toniques, aux tannins mûrs et fruités. Ce sont les vins évidemment les plus réussis mais aussi les moins nombreux. Leur caractéristique commune est d'être issus des meilleurs terroirs de leur appellation. Ce sont ceux auxquels l'amateur devra s'intéresser au premier chef.
- des vins également articulés sur la fraîcheur, mais linéaires et le temps montrera s'ils accéderont à davantage de profondeur de saveurs et plus de complexité. A condition sans doute de ne pas les "user" par un élevage trop ambitieux et trop long qui risquerait de leur faire