

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



VINIFERA

N° 30 | M | 2004

Frs 8.50 - 6 Euros

Bordeaux 2003 Spécial millésime



Bordeaux 2003
L'année des extrêmes
Das Jahr der Extreme



L'analyse du millésime
Les meilleurs vins
commentés



Jean-Claude Berrouet,
la rigueur et le style

Bordeaux 2003

L'année des extrêmes



Château Laroque

Les données climatiques

Tout le monde se souviendra pendant longtemps de la canicule extraordinaire qui a caractérisé le millésime 2003 un peu partout en Europe. Cette dernière préfigure-t-elle une série de millésimes nettement plus torrides que durant ces dernières années ? Seul l'avenir le dira....

Quoi qu'il en soit, 2003 demeurera dans les annales au même titre que d'autres millésimes très solaires et très précoces, les battant tous sur le fil au regard du nombre d'heures d'ensoleillement, de l'intensité de ce dernier et de la précocité des vendanges. Seul un millésime comme 1893 avec des vendanges à la mi-août rivalise avec 2003 sur ce plan-là.

On sait à quel point la pluviométrie et l'ensoleillement jouent un rôle capital dans la réussite d'un millésime. Si l'on prend l'ensemble de la pluviométrie de l'année agronomique – qui commence à l'automne 2002 – 2003 se caractérise, selon les régions, par un léger déficit hydrique ou, au contraire, par une stabilité dans le régime des précipitations par rapport à la moyenne annuelle. Toutefois, les pluies ont été inégalement réparties durant l'année avec des précipitations importantes durant l'automne 2002 ainsi qu'au début de l'hiver. La douceur du mois de mars favorise un débourrement très rapide. On continue sur cette lancée avec un mois d'avril chaud et sec et un mois de mai entrecoupé de quelques précipitations mais qui devient très chaud sur la fin. Le mois de juin continue dans ce registre avec un temps assez sec et très chaud, voire caniculaire. A noter un violent orage de grêle le 24 juin qui provoque d'importants dégâts sur une partie du vignoble.

Ces conditions induisent une floraison précoce mais relativement étalée dans le temps avec quelques phénomènes de coulure.

Pas de changement en juillet. Certes, les précipitations sont proches de la moyenne mais concentrées sur 2 ou 3 jours (2 et 15-16 juillet). Le reste du temps, les températures sont très élevées et dépassent 30°C. En août, c'est vraiment la canicule. Ainsi, on note à Latour des températures supérieures de 5°C à la moyenne et des "pics" entre 35° et 40°C ! On commence à observer des signes de stress hydrique. Dans ces conditions extrêmes la vigne, pour se protéger, peut réduire partiellement ou complètement son activité métabolique et cesser de nourrir ses raisins. Ainsi, on a pu observer, principalement sur des

sols de graves compactes ou sur des sols sableux, des marques de stress hydrique important : dessèchement et chute des feuilles, flétrissement des baies... Un effeuillage trop sévère pouvait, dans ces conditions-là, s'avérer catastrophique.

Bordeaux se caractérise par une grande diversité de sols avec des réserves en eau très différentes : entre 50 et 400 mm. C'est dire que tous les sols n'ont pas réagi d'une manière uniforme aux contraintes hydriques. La profondeur de l'enracinement en fonction de l'âge des vignes a pu jouer par ailleurs un rôle important dans l'alimentation en eau de la vigne. Si l'on se réfère à ces 25 dernières années, les sols qui statistiquement fonctionnent le mieux à Bordeaux sont ceux qui ont les réserves en eau les plus faibles compte tenu du régime habituel de précipitations que connaît ce vignoble. Pourtant, quitte à démentir la statistique, 2003 apparaît clairement comme une année de calcaire et d'argiles. Comme le rappelle Denis Dubourdieu : "ces sols sont ceux des très grands millésimes chauds. Un millésime, c'est comme une partie de cartes. Pour gagner, le bon joueur doit avoir les bons atouts... Cela dit, il est stupide d'affirmer que, par exemple, cette année, les sols de graves compactes ne sont pas bons. Ou alors, on présente le Journal de 20 heures à la TV !" Une chose paraît à peu près certaine : on s'achemine vers des vendanges précoces et très médiatisées. Encore un millésime du siècle ? Pas sûr... "Nos observations dans le vignoble durant la période qui va de la mi-août à la fin août nous ont permis de constater à la fois

- des raisins encore verts
- des raisins d'excellente qualité
- des raisins qui avaient séché" (Yves Glories).

Les vendanges

L'irrégularité du raisin, notamment sur le merlot, plus sensible au stress hydrique, jointe à un cycle végétatif très court, exigeait beaucoup d'intuition et de sérénité dans le choix de la date des vendanges. Ne pas céder à la précipitation et savoir attendre le bon moment, la juste maturité du fruit et des polyphénols, sans trop se laisser troubler par les degrés records sur certains merlots et les acidités très basses, cela a sans doute également constitué un des facteurs importants de réussite dans le millésime. Ajoutons que septembre fut plutôt sec (hormis un épisode pluvieux vers les 10 et 12 septembre) et ensoleillé et permettait d'attendre la maturité idéale du raisin. Les vendanges

s'étaient entre le début septembre et la troisième semaine de septembre en fonction des cépages et des terroirs. A Haut-Brion, on commence les merlots le 29 août déjà et l'on termine de cueillir les cabernets le 15 septembre. A Latour, elles commencent le 8 septembre avec les merlots pour s'achever le 30 septembre avec les derniers cabernets. Sur la rive droite, les 5.5 ha de l'Eglise-Clinet sont cueillis entre le 3 et le 5 septembre. A Ausone, Alain Vauthier démarre le 14 septembre pour terminer le 5 octobre : "la date des vendanges a été très difficile à déterminer : les paramètres analytiques étaient ceux d'un raisin mûr mais, sur le plan gustatif, on sentait que ce n'était pas au point..." (Alain Vauthier).

Le style des vins

Un peu comme en 2002, mais pour d'autres raisons, 2003 est un millésime a priori plus favorable au cabernet sauvignon et au cabernet franc qu'au merlot. Méfions-nous pourtant des généralités hâtives, surtout dans un millésime aussi contrasté et hétérogène que l'est 2003. Sur les argiles froides ou sur les sols calcaires où la vigne trouve par capillarité toute l'eau dont elle a besoin, quelques superbes réussites en merlot. A l'inverse, on trouve fréquemment des cabernets sauvignons qui n'ont pas mûri et qui sont restés rustiques. ou des merlots surmûris, confiturés et comme passerillés. On trouve donc des styles de vins très différents et très hétérogènes. Ces différences sont induites, comme on l'a vu ci-dessus, par la réponse des différents terroirs à la chaleur estivale et au stress hydrique mais aussi par les choix techniques opérés ensuite : date des vendanges, sélection des raisins et surtout choix de vinification : face à une telle matière première, concentrée, très mûre avec des pH très hauts et donc des acidités totales très basses, il était tentant pour beaucoup de réacidifier les moûts avec de l'acide tartrique. Beaucoup l'ont fait, peu le disent. Pourtant, après coup, tout le monde s'accorde à dire que c'était inutile d'autant que, entre le début et la fin des fermentations, le pH s'est modifié naturellement. Compte tenu de la très haute maturité du raisin et de l'opulence de son fruit, beaucoup ont privilégié à juste titre une macération préfermentaire et ont maintenu les températures de fermentation en-dessous de 30°C. L'extraction des tannins est un paramètre également essentiel dans ce processus. Compte tenu de la taille réduite des baies suite à la déshydratation estivale, ces dernières

"Un millésime, c'est comme une partie de cartes. Pour gagner, le bon joueur doit avoir les bons atouts ... Cela dit, il est stupide d'affirmer que, par exemple, cette année, les sols de graves compactes ne sont pas bons. Ou alors, on présente le Journal de 20 heures à la TV!" D. Dubourdieu

avaient peu de jus : dans ces conditions, il fallait appréhender cette matière première avec tact et extraire en douceur. A matière première égale, c'était une des clés de réussite du millésime. Reste l'élevage. Au moment (avril 2004) où les vins ont été goûtés par la presse et le négoce, certains étaient frappés par l'instabilité des échantillons présentés et supputaient un élevage compliqué, d'autant que, dès l'entonnage, de nombreux vins se sont caractérisés par une prise de bois violente. Là également, sur ces vins très riches et d'acidité basse, l'élevage devra être bien conduit afin de ne pas alourdir davantage les vins.

Quelques clés pour comprendre le millésime 2003 à Bordeaux

- 2003 n'est pas une année de sécheresse mais de canicule.
- Le facteur terroir a été très déterminant dans ce millésime : dans un tel millésime, les terroirs à forte proportion d'argiles et les terroirs calcaires ont été avantagés.
- Le cabernet sauvignon et le cabernet franc sont en général mieux réussis que le merlot, plus sensible au stress hydrique.
- On trouve également quelques merlots sublimes dans ce millésime.
- Le positionnement de la date des vendanges a été particulièrement difficile, notamment sur la rive droite.
- Les rendements en 2003 sont très inférieurs à la moyenne: la perte par déshydratation peut aller de 25 à 50 % selon les vignobles.
- Ces rendements ont encore réduits par le tri important qu'il a fallu opérer dans certaines propriétés.



La synthèse des appellations

St-Estèphe

Les années se suivent et paraissent se ressembler : même si 2003 est, du point de vue climatique, complètement hors normes, on retrouve ici une partie des données de 2002, encore exacerbées. On l'avait déjà vu en 2002, un terroir à forte proportion d'argiles comme celui de St-Estèphe convient tout particulièrement aux années très chaudes. Pas étonnant dès lors d'y trouver à nouveau de somptueuses réussites en tête desquelles figurent Montrose et Cos d'Estournel, suivies de près par Calon-Ségur, Lafon-Rocher, Phélan-Ségur ou Haut-Marbuzet.

Pauillac

A nouveau beaucoup d'homogénéité dans la qualité avec un trio de premiers crus flamboyants (Latour, Lafite et Mouton-Rothschild), suivis par Pichon-Baron, Pontet-Canet, Clerc-Milon et un étonnant Grand-Puy Ducasse.

St-Julien

Encore une appellation qui se distingue dans ce millésime avec des vins de très grande classe : les trois Léoville, bien sûr, magnifiquement réussis, un Ducru-Beaucaillou fin et racé ou encore un Branaire-Ducru tout en élégance.

Margaux

Sans doute l'appellation la plus difficile du Médoc dans ce millésime. Sauvée pourtant par les très belles réussites que sont Château Margaux, Palmer et quelques autres vins (Giscours, Prieuré-Lichine, Malescot St-Exupéry, etc...)

Pessac-Léognan et Graves

Même si l'ensemble de l'appellation apparaît plutôt hétérogène – on passera bien vite sur quelques vins très moyens – le secteur de Pessac peut se prévaloir de remarquables réussites, tout comme celui de Léognan avec quelques vins qui offrent un superbe équilibre. Compte tenu des conditions climatiques qui a priori ne leur étaient guère favorables, les blancs s'en sortent plutôt bien dans l'ensemble, même si l'émotion n'est pas tout à fait au rendez-vous.

St-Emilion

Encore un secteur assez hétérogène avec de brillantes réussites sur le plateau calcaire et sur les argilo-calcaires de la côte sud. Ausone est flamboyant, d'une précision absolue et d'une profondeur rare mais il convient de citer égale-

ment Angelus, Canon La Gaffelière, La Mondotte, Pavie, Pavie-Macquin, Tertre Roteboeuf, Clos Fourtet, d'autres encore. Comme l'an passé, on note de superbes cabernets francs qui sont venus apporter leur touche de complexité et leur trame à l'assemblage.

Pomerol et Lalande de Pomerol

Incontestablement, le secteur de Pomerol a particulièrement souffert des effets de la chaleur. A tel point que le célèbre Château Le Pin a déclassé cette année l'intégralité de sa récolte et que Vieux Château Certan n'a produit qu'un cinquième d'une récolte habituelle. Les secteurs de graves et de sables ont évidemment plus souffert que les secteurs argileux et, hormis les très belles réussites (Pétrus et Lafleur notamment), les vins qui offrent un équilibre réussi ne sont pas légion.

Fronsac • Côtes de Castillon • Côtes de Francs • Blayais et Bourgeais, etc...

J'ai noté quelques très belles réussites sur les Côtes de Castillon, sur Fronsac et sur Bourg. En règle générale, on peut trouver sur ces appellations un peu tous les cas de figure du millésime : des vins frais et équilibrés, des vins déjà évolués et dans leur couleur et dans leurs arômes, et des vins caractérisés par des tannins demeurés dans leur simplicité.

Sauternes-Barsac

C'est un millésime complètement extravagant avec des richesses en sucre phénoménales sur certains lots et un botrytis très pur, du moins pour les premières tries. Caractérisés par une liqueur d'anthologie, ces vins ont nécessité dans de très nombreux cas une correction au niveau de l'acidité, hormis peut-être sur les terroirs calcaires et, notamment, sur Barsac où la fraîcheur a été mieux préservée.

Le marché des Primeurs

Après deux campagnes (2001 et 2002) en demi-teintes, Bordeaux s'est enflammé pour ce millésime extravagant qui illustre à merveille la définition originelle du baroque : en portugais, barroco désigne en effet la perle irrégulière, et le terme est entré dans la langue technique de la joaillerie au XVI^e siècle. Comme on l'a vu ci-dessus et comme l'illustrent les notes de dégustation, la perle est bien là, certaines de ses facettes sont brillantissimes, d'autres au contraire laissent apparaître des zones d'ombre et, même si l'on trouve en 2003 un certain nombre de grandes réussites et quelques vins de légende, il serait illusoire de conclure qu'il s'agit là d'un millésime exceptionnel. Comme le dit un célèbre consul-