



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

**N° 32 - Mai 2005**  
**Frs 8.50 - 6 Euros**



# VINIFERA

## Bordeaux 2004 Spécial Millésime



**Bordeaux 2004**  
**L'analyse du millésime**  
**La fraîcheur et le style**  
**Frisch und Stil**



**Le Classement**  
**Les meilleurs vins**  
**commentés**  
**Journal de voyage**

# Bordeaux 2004

## La fraîcheur et le style



La dégustation "à l'aveugle" réserve son lot de surprises

### Les données climatiques

Les années se suivent mais ne se ressemblent pas : tant mieux. C'est là l'un des charmes essentiels des grands vins que de refléter les conditions climatiques qui ont présidé à leur naissance. Après un millésime 2003 caractérisé par une petite récolte et un style très solaire, 2004 se présente sous des atours très différents : récolte très généreuse et profil orienté sur la fraîcheur. Retour donc à une certaine forme de classicisme mais, pour les vins les plus réussis, dans un style sans doute moins austère et moins strict que les millésimes que l'on cite volontiers lorsqu'on entend illustrer le classicisme (2001, 1996, 1988 par exemple).

Après un début d'année plutôt frais, le débourrement est relativement tardif. Le mois de mai, plus chaud et ponctué de quelques pluies, débouche sur une floraison remarquable par sa rapidité et son homogénéité. Dans la foulée, la nouaison se déroule d'une manière quasi idéale. A ce moment-là, il est déjà patent que la récolte sera abondante. Hypothèse la plus plausible pour expliquer ce phénomène : après deux millésimes caractérisés par une récolte peu abondante (2002 marqué par la coulure et 2003 par la canicule), la vigne a sans doute accumulé des réserves. Les premières estimations de rendement font apparaître un nombre record de grappes par pied. Ainsi, à l'orée de l'été, 2004 s'annonce comme un millésime pléthorique qui nécessitera des éclaircissements importants pour juguler cette vigueur inhabituelle.

L'été s'annonce contrasté : à un mois de juillet moyennement chaud et marqué par une faible pluviométrie et un peu de stress hydrique succède un mois d'août plutôt mitigé au niveau des températures et relativement pluvieux. A ce moment-là les pronostics sont plutôt pessimistes en ce qui concerne les chances qu'a ce millésime d'accéder au rang des meilleurs. D'autant que le vignoble connaît une pression importante d'oïdium et de botrytis. Une fois de plus, la régulation de la charge et la ventilation des baies par un effeuillage côté levant vont au final s'avérer très importantes pour contrer ce dernier. La demi-véraison se situe autour du 10 août, soit dans la moyenne du Bordelais.

Heureusement, un mois de septembre et un début octobre particulièrement favorables

au niveau de l'ensoleillement et de la pluviométrie, vont faire pencher la balance du bon côté : les propriétés qui ont su gérer la récolte abondante qui s'annonçait ont ainsi vu leurs efforts récompensés. Les belles ensoleillées de septembre (plus de 20 jours avec des températures supérieures à 25 °C) avec un vent d'est particulièrement propice à la maturation du raisin, ont favorisé la production de sucres dans les baies. De plus les écarts thermiques entre le jour et la nuit ont affiné considérablement le bouquet des vins et conservé la fraîcheur dans les tannins.

### Les vendanges

Dans les vignobles de blancs les plus précoces, les vendanges ont commencé assez tôt, du 6 au 20 septembre pour Haut-Brion blanc et Laville Haut-Brion par exemple. Les conditions climatiques très favorables du mois de septembre ont permis d'attendre la maturité optimale de chaque cépage. On peut observer un écart relativement important dans certaines propriétés entre le début et la fin des vendanges. Comme le précise Jean-Bernard Delmas : " Pour les rouges, nous avons commencé le 16 septembre et terminé le 6 octobre avec le cabernet. Nous avons pris notre temps..." Même refrain à Latour : "Du 23 au 30 septembre, nous avons récolté les merlots... Les vendanges 2004 ont pris fin le 19 octobre et ont signé ainsi l'une des récoltes les plus étalées de l'histoire de notre cru." Comme le souligne Michel Rolland : "dans les cabernets, on sentait bien qu'il se passait quelque chose et qu'ils pouvaient être exceptionnels, beaucoup les ont attendus avec, pour certains, des cabernets francs d'anthologie." (Michel Rolland, le millésime 2004 in *Le Cercle Rive Droite*). Toutefois, les pluies font leur apparition dès le 11 octobre. Durant cette semaine, la pluie va venir un peu modifier la donne. En fonction des terroirs, des cépages, de la logistique à disposition, une nouvelle partie commence à ce moment. Attendre, vendanger très vite ? Questions stratégiques qui relèvent parfois du coup de poker ! A Cos d'Estournel, par exemple, Jean-Guillaume Prats choisit de vendanger très vite : "le dimanche 10, juste avant l'arrivée des grandes pluies, nous avons rentré 90 tonnes de raisin, soit l'équivalent de 11 ha : j'ai voulu faire cela pour rentrer tous les raisins sans une goutte d'eau. Ce jour-là, nous avons trié au cuvier jusqu'à une heure du matin..."

### Le style des vins

Dans un millésime marqué par le climat océanique, "classique", à la fois abondant et caractérisé par une maturation lente, on pouvait s'attendre à ce que le terroir se révèle avec une force et une évidence particulières. S'il est vrai que, globalement, les grands terroirs tirent magnifiquement leur épingle du jeu, il convient de rappeler que la réussite dans un tel millésime dépendait également beaucoup de choix viticoles d'abord et, dans une moindre mesure, de choix œnologiques. Dans cette perspective, on peut donc dire que, dans le millésime 2004, les différences se sont faites autant sur les terroirs que sur la technique. Les choix viticoles, on vient de le voir, consistaient à faire des vendanges en vert, à éclaircir (parfois deux ou trois fois afin de pallier le phénomène de compensation par grossissement des baies après le premier éclaircissage) et à être très attentifs face à la pression de l'oïdium et du botrytis notamment. Une telle stratégie génère des coûts supplémentaires importants et, après trois millésimes marqués par des récoltes peu abondantes, n'apparaissait pas évidente à tous, a fortiori dans une conjoncture plutôt difficile. Quant aux choix œnologiques, ils ont trait d'une part aux différentes méthodes dites "soustractives" (saignée, osmose inverse, évaporation sous vide) destinées à concentrer davantage la matière première ainsi qu'à éliminer éventuellement les effets négatifs des pluies qui sont survenues dès la deuxième semaine d'octobre. Rares sont les propriétés qui, fortes d'un rendement agronomique totalement maîtrisé, n'ont pas recouru à l'une ou l'autre de ces "méthodes soustractives" en 2004.

D'autre part, les choix opérés durant la phase fermentaire et post-fermentaire au niveau de l'extraction ont également joué un rôle important dans ce millésime. En fonction de tous ces paramètres et pour essayer de faire une synthèse du style des vins produits en 2004, je dirais que la qualité d'ensemble est plutôt une bonne surprise et prouve une fois de plus que le halo d'informations (et de désinformations) qui préside à la naissance d'un millésime et accompagne ensuite la gestation des vins qu'il a vu naître est parfois bien éloigné de la réalité... Faut-il rappeler ici la phrase célèbre d'Emile Peynaud : "L'appréciation d'un millésime tient au goût

*La qualité d'ensemble est plutôt une bonne surprise et prouve une fois de plus que le halo d'informations (et de désinformations) qui préside à la naissance d'un millésime et accompagne ensuite la gestation des vins qu'il a vu naître est parfois bien éloigné de la réalité...*

qu'il a et à l'attente qu'il suscite."

Ainsi peut-on trouver quatre catégories de vins en 2004 :

- quelques réussites spectaculaires dont vous trouverez le compte-rendu ci-après
- un nombre rassurant de très belles réussites qui tendrait à prouver que 2004 est davantage qu'un bon millésime...
- des vins de bonne facture dont la vertu principale réside dans une certaine fraîcheur mais qui s'avèrent linéaires et ne présentent pas une réelle complexité
- des vins qui présentent un profil un peu végétal au niveau du fruit et, en bouche, un creux dû à la dilution ainsi que des tannins anguleux.

Gardons les meilleurs pour tenter d'en isoler les caractéristiques.

1) la couleur : ces vins se caractérisent par des couleurs profondes et vives

2) la fraîcheur : après un millésime 2003 au caractère très solaire, 2004 surprend par la fraîcheur de son fruit et la tonicité de ses tannins et ce, en dépit d'acidités plutôt moyennes.

Ceci est dû paradoxalement aux conditions un peu difficiles de la période estivale qui a favorisé la synthèse des anthocyanes et limité la combustion des acides.

3) la maturité : c'est l'autre bonne surprise du millésime. En dépit de la lenteur du processus de maturation, les vins présentent une bonne richesse naturelle ainsi qu'une chair confortable.

## La synthèse des appellations

Incontestablement les cabernets (franc et sauvignon) apparaissent souvent plus excitants que les merlots. La rive gauche est de ce fait avantagée ainsi que, sur la rive droite, les propriétés qui comportent un pourcentage significatif de *bouchet*. D'ailleurs, le constat est simple : nombreuses sont les grandes réussites sur la rive droite issues de vins qui associent le cabernet franc au merlot (Cheval Blanc, Lafleur, Vieux Château Certan, Angelus, Ausone, Canon La Gaffelière, etc.)

### St-Estèphe

On ne peut pas gagner à tous les coups. 2002 et surtout 2003 avec son côté solaire avaient favorisé ce terroir auquel conviennent les années très chaudes. En 2004,

### Quelques clés pour comprendre le millésime 2004 à Bordeaux

- 2004 est une année hétérogène qui comporte un certain nombre de vins très réussis, voire exceptionnels. Mais aussi : les vins dilués, aux notes végétales, aux tannins insuffisamment mûrs, sont fréquents.
- Millésime de maturation lente, marqué par un climat typiquement océanique, 2004 est un millésime qui privilégie la fraîcheur et la finesse.
- Le succès, dans un tel millésime, s'appuie autant sur un "effet terroir" certain que sur des décisions viticulturales (vendanges en vert, travail du feuillage), stratégiques (date des vendanges) et œnologiques (méthode soustractive, extraction, assemblage, élevage, etc.) sur les plus belles réussites.
- Contrairement aux 2001, 2002 et surtout au 2003, les rendements en 2004 ont été très généreux.
- Rive droite ? Rive gauche ? Difficile de trancher tant les réussites sont localisées sur certains secteurs. Toutefois, au niveau des cépages, on note un net avantage aux cabernets (sauvignon et franc).

St-Estèphe apparaît comme l'appellation la moins homogène dans le Médoc. On se consolera toutefois avec quelques très belles réussites en tête desquelles je placerais Montrose.

### Pauillac

Cette appellation paraît assez homogène avec deux vins de grande envergure (Mouton et Latour), talonnés il est vrai par Lafite, Pichon-Comtesse, Pontet Canet et quelques autres. Le cabernet sauvignon donne ici toute sa mesure.

### St-Julien

Sans doute un peu moins homogène que ses voisins du nord et du sud, St-Julien ne manque toutefois pas de très belles réussites (Léoville-Las Cases, Léoville-Barton et Ducru-Beaucaillou en particulier).

### Margaux

"2004 est un millésime qui devrait convenir tout particulièrement à Margaux et, plus précisément, aux vrais vins de Margaux" me confiait un producteur d'un cru voisin célèbre... J'ignore à quels crus il pensait mais l'appellation ne manque pas de belles réussites et s'avère plutôt homogène. Si l'appellation Margaux peut parfois souffrir en année très sèche, la belle qualité d'ensemble de l'appellation prouve que ce type de climato-

logie lui convient particulièrement. Parmi les réussites, citons notamment Château Margaux, Palmer, Malescot St-Exupéry (impérial !), Rauzan-Ségla, Ferrière...

### Pessac-Léognan et Graves

La fraîcheur de fruit et la finesse particulière qui forment les vertus cardinales du millésime se retrouvent ici et conviennent aux meilleurs. Aucune surprise sur Pessac avec l'habituel "tir groupé". Léognan apparaît un peu hétérogène mais on note quelques très jolies réussites (Smith Haut-Lafitte, Malartic La Gravière, Haut-Bailly et Domaine de Chevalier qui a considérablement gagné en texture et s'avère d'une très grande finesse).

### St-Emilion

Une certaine hétérogénéité prévaut également sur cette appellation mais moindre que sur Pomerol. Comme il a déjà été précisé, le cabernet franc se révèle une nouvelle fois déterminant. D'une manière générale, les terroirs calcaires, d'une part, et les graves sur le secteur Cheval-Blanc et Figeac ont été avantagés.

### Pomerol et Lalande de Pomerol

Les quelques grandes réussites ne font pas oublier une production généralement plutôt moyenne. La faute au merlot, très productif, et à ceux qui n'ont pas su (ou voulu) juguler sa vigueur. En général, les plus belles réussites se trouvent sur les zones graveleuses davantage que sur les argiles ou les sables.

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

Par la faute d'un calendrier particulièrement chargé, je n'ai pas eu cette année l'occasion de déguster beaucoup de vins dans les appellations-satellites. J'ai repéré toutefois de très belles réussites dans le Fronsadais et dans les Côtes de Castillon.

### Sauternes-Barsac

Les conditions que le vignoble bordelais a connues durant l'été ont induit le botrytis dès le mois d'août et ont favorisé le développement rapide de ce dernier à partir du 10 septembre. Les premières tries rentrées étonnent par leur ampleur et leur richesse mais nécessitent souvent un nettoyage sévère des baies. Les pluies qui font leur réapparition dès la deuxième semaine d'octobre relancent l'activité de *botrytis cinerea*, amenant l'onctuosité nécessaire mais exigeant également un tri sévère pour préserver la pureté aromatique. Dans ce millésime, la réussite passait plus que jamais par l'élimination de nombreux lots.