

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° 35 • 36 - JUIN 2007

15.00 CHF - 10 €

## Bordeaux 2006 Spécial millésime, le terroir et les hommes

**Le Journal de Bord**  
*Stéphane Derenoncourt*  
**L'analyse du millésime**  
**Les 300 meilleurs vins rouges commentés**  
*Jacques Perrin*

**Chroniques  
impertinentes**  
*Jacques Perrin*



# Bordeaux 2006

## Le terroir et les hommes



### Présentation du millésime

par Jacques Perrin

#### Les données climatiques

Après les millésimes 2000, 2003 et 2005, allait-on une nouvelle fois assister à la naissance d'un millésime exceptionnel ? A l'orée des vendanges, beaucoup de propriétés à Bordeaux avaient des

motifs légitimes de le penser tant le scénario paraissait, jusque là, avoir été écrit d'une manière idéale.

Reprenons rapidement quelques-uns des facteurs qui éclairent de plus près la climatologie du millésime 2006 dans la région de Bordeaux. Pour davantage de précisions, je vous renvoie au *Journal de Bord* de Stéphane Derenoncourt (ci-contre).

- L'hiver 2006 a été très pluvieux à Bordeaux, notamment le mois de mars qui fut le mois le plus pluvieux depuis trente ans. Après la sécheresse de 2005, cette pluviosité « anormale » a heureusement permis aux nappes phréatiques de retrouver leur niveau habituel.
- Le printemps 2006 s'est avéré très agréable, sec et plutôt ensoleillé avec deux mois, avril et mai, très proches de la moyenne observée durant ces dix dernières années. Toutefois, malgré le redoux de fin mars, la vigne a débourré avec un peu de retard début avril.
- Le mois de juin, très sec et plus chaud que la normale, a favorisé une floraison très rapide, homogène, et une sortie abondante.
- Le mois de juillet a été très chaud, voire caniculaire, notamment durant la deuxième quinzaine avec un déficit hydrique similaire à celui de 2005 et qui a permis un arrêt précoce de la croissance et un début de véraison avant la fin du mois.
- En revanche, le mois d'août a été très frais avec les deux dernières décades relativement humides.

#### Les vendanges

Le début de septembre, chaud et sec, a enclenché le processus de maturation que le mois d'août avait fortement ralenti. Ainsi, dès la fin de la première décennie de septembre, à quelques jours du début des vendanges, on se trouve avec des richesses en sucre tout à fait comparables à celles que l'on avait en 2003 et en 2005. A Margaux, les vendanges du Pavillon Blanc commencent le 13 septembre dans une ambiance qualifiée d'euphorique.

Le temps se gâte hélas à partir du 16 septembre, phénomène bien connu à Bordeaux après les grandes marées d'équinoxe et que l'on avait presque oublié ces dernières années...

Ainsi, dans la deuxième quinzaine de septembre, 100 à 150 mm de pluie vont tomber sur la région de Bordeaux. Ces premières pluies vont arriver sur des sols secs et n'auront que peu d'incidence sur les raisins des vignobles les mieux tenus. La deuxième vague va provoquer davantage de dégâts d'autant que les conditions particulières du mois d'août ont favorisé l'apparition du botrytis.

La clé du millésime, cette année, réside, comme le souligne Gabriel Vialard du château Haut-Bailly, autant dans les conditions météorologiques durant le mois de septembre, dans le positionnement des dates de vendange, que dans le travail effectué en amont, les mois précédents, dans le vignoble. Sans oublier bien sûr le terroir. « Il faut faire un compte à rebours et comprendre que les conditions



### Le journal de bord

par Stéphane Derenoncourt

Après un hiver tranquille accompagné d'une bonne pluviométrie entre début janvier et fin mars, équivalent à environ 250 mm, la sève monte, inversément proportionnelle au départ des joyeux dégustateurs venus découvrir le futur mythique millésime 2005. Les bourgeons éclatent de manière homogène, laissant apparaître de jolies petites mannes qui présagent d'un millésime quantitatif.

#### Avril

Les sols frais et la chaleur constante laissent la vigne pousser à loisir, comme une folle. Puis un petit rafraîchissement freine la pousse et laisse un peu de répit pour avancer dans les ébourgeonnages qui s'avèrent passionnants tant on trouve de rejets pour restructurer les ceps tortueux sans l'angoisse de la perte de récolte. Avril est sec, avec seulement 30 mm d'eau, vite évaporés par une chaleur constante.

#### Mai

Les ébourgeonnages se terminent ; on enchaîne avec les travaux de relevages ; les sols sont secs, durs, et la chaleur s'est installée. L'acier des charrues s'use à grande vitesse... Les sols travaillés laissent affleurer des mottes comme des pierres. Le ciel nous offre environ 50 mm d'eau sous forme d'orage. Elle ne pénètre guère les sols mais, par ruissellement, nourrit davantage les fossés.

#### Juin

Les premiers jours de juin sont lumineux et la vigne nous gratifie de ses plus beaux arômes, réalisant une superbe floraison groupée. Comme prévu, il y aura du fruit



François Mitjaville, château Le Tertre Roteboeuf

météorologiques pendant les vendanges ont déterminé le fait que, pour certains châteaux, 2006 sera un grand millésime, et pour d'autres pas : à partir du 15 septembre et jusqu'au 3 octobre, il a plu. Pas toutes les nuits, mais il y a eu de grosses précipitations. Pourquoi certaines vignes ont-elles mieux résisté à ce phénomène? Les facteurs déterminants sont les suivants :

- Les terroirs : ceux qui drainent bien, les sommets de buttes ont mieux résisté que les sables et les bas-fonds qui ont pris toute l'eau. Ça, c'est la base. Et sur ces terroirs-là, je pense que les vignes, travaillées d'une manière traditionnelle, notamment en labour (travail du sol), qui ont des systèmes racinaires un peu profonds, ces vignes ont mieux résisté à la pluie. Si les racines restent en surface et s'il pleut au moment des vendanges, le raisin gonfle, ça éclate et ça pourrit. Si on a des racines en profondeur, l'eau va descendre tout doucement, le raisin va gonfler en deux ou trois jours, il va certes augmenter de 10 % en volume, subir un effet de dilution. Toutefois le raisin va rester entier, intègre et sain. C'est la définition des grands terroirs travaillés traditionnellement. »

Sur la rive droite, François Mitjaville n'y va pas par quatre chemins pour décrire les conditions quasi apocalyptiques durant les vendanges :

« Très simple à comprendre : 150 à 200 mm de pluie début septembre, une pourriture comme je n'en ai jamais vu, en même temps que la France croulait sous une récolte record de champignons. Deux conclusions : dans les mauvaises expressions du millésime, ceux qui ont eu peur de cette pourriture ont récolté un peu tôt et on a des tannins rudes. Ou des fruits un peu abîmés, un peu alcooleux, un peu fatigués parce qu'il fallait pouvoir récolter tout en trois jours. »

### Le style des vins

La redistribution des cartes opérées durant le mois de septembre est venue considérablement compliquer le jeu et l'on trouve plusieurs styles de vins dans ce millésime. Si la plupart des vins ont en commun une présentation visuelle (les robes sont en général très colorées sur des nuances de rouges plus ou moins vives, plus ou moins brillantes en fonction de l'état sanitaire du raisin), les nez marquent des différences entre des intensités fruitées vives et pures et des profils moins nobles, moins précis, entachés parfois de notes végétales. Toutefois, il faut noter que l'arrêt de croissance induit par la sécheresse de juillet a permis de traverser les différents épisodes humides et pluvieux, sans laisser de goûts franchement végétaux ou herbacés. Mais c'est surtout au niveau des bouches que se marquent les différences. Dans la construction de celles-ci : 2006 est un millésime qui conjugue à la fois une richesse en sucre importante (similaire à celle du 2005), une tannicité très présente avec des indices d'IPT (indice des polyphénols totaux) équivalents, voire supérieurs à ceux de 2003. Ajoutons-y encore une acidité supérieure à la moyenne de ces dernières années, ce qui est plutôt favorable. Beaucoup de vin présentent une entrée en bouche très séduisante, à la fois suave et fraîche. Les différences sont plus marquées dans la construction de bouche, notamment dans les milieux de bouche, assez souples, souvent assez diffus, voire absents ; enfin, l'assise tannique illustre tout particulièrement la différence, dans un tel millésime, entre les grands vins et les autres. La qualité de cette dernière est, on le sait, dépendante de la maturité des tannins ainsi que des choix de vinification. De nombreux vinificateurs ont été tentés de forcer le trait et de surextraire, pensant refaire un 2005 alors que, au contraire, il fallait "infuser", extraire très peu, diminuer les remontages et renoncer aux délestages.

En conclusion, les meilleurs vins surprennent par la maturité de leur fruit, leur équilibre et leur fraîcheur, leur pureté d'expression également, même s'ils n'ont ni le poids ni la densité en bouche de ceux issus d'un millésime solaire.

et c'est tant mieux car, avec cette sécheresse, il est difficile de savoir si les grappes grossiront normalement. Avec à peine 28 mm d'eau en juin, les prévisions vont bon train à Bordeaux : "On va refaire 2005" ou "pas d'effeuillage cette année, on revit le 2003". C'est vrai qu'il fait chaud et sec! On est plutôt en avance et, en fin de mois, certaines parcelles présentent déjà des feuilles épaisses et des bois ligneux. Les sols sont donc toujours aussi secs et même si le millésime n'est pas précoce, l'usure de mes sandales n'a jamais été si prononcée à cette époque !

### Juillet

Nous privilégions les échardages (enlever les "gourmands") aux effeuillages ; on décèle parfois quelques petites attaques de botrytis, touchant souvent la rafle, mais aussi parfois en foyer, quant les raisins sont mêlés. Les premières interventions pour couper le raisin commencent. Pas de consigne de nombre de grappes par pied, mais un seul mot d'ordre : ventilez un maximum ! Par mesure de prophylaxie.

La vigne souffre maintenant de sécheresse: pas une goutte d'eau entre le 6 et le 28 ! Puis les orages éclatent en fin de mois. L'arrêt de végétation est net autour du 25 et les pluies favorisent une véraison très groupée dans les merlots.

### Août

Ce mois d'août restera dans les annales comme un mois froid, peu lumineux. L'action photosynthétique du feuillage est faible et le soleil ne brûle pas les acides. L'humeur générale se couvre aussi un peu. Il faudra mener cette récolte au bout et sans la chaleur il faudra du temps. De même, on sait de tradition paysanne que le mois d'août fait le moût. On sait aussi qu'on entre dans l'automne dès septembre et on se rappelle des impacts de botrytis constatés précocement. On décide alors le retour dans les vignes afin de dégager les grappes de leur feuille et faire tomber du raisin, à hauteur d'un tiers environ. Bordeaux est une région idéale pour les champignons. N'y trouve-t-on pas les meilleurs cépages du monde ?

### Septembre

Dernière ligne droite avec une première semaine caniculaire. On constate quelques échaudages (raisins grillés) et l'on se prend presque à regretter l'effeuillage. Pourtant, le répit est de