

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° 40 - JUIN 2009

8.50 CHF - 6€

Bordeaux 2008 Spécial millésime, L'inattendu et l'inespéré

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



Chroniques
impertinentes
Jacques Perrin



Bordeaux 2008

Couverture : vendanges à Haut-Brion



Présentation du millésime

par Jacques Perrin

Les données climatiques

Un *insider* bien informé, viticulteur émérite, résume bien la situation : «si nous n'avions pas eu 2007 juste avant et la pression importante du mildiou que nous avons connue dans ce millésime, beaucoup auraient sans doute pu dire adieu au millésime 2008 !» C'est dire que, une fois de plus, 2008 fut d'abord un millésime de viticulteur attentif car le mildiou sur grappe ne dépose pas de carte de visite préalable et, lorsqu'on le repère enfin, c'est souvent trop tard. Dans le passionnant *Journal de Bord* de Stéphane Derenoncourt (voir ci-contre), vous trouverez le détail, mois après mois, des conditions difficiles qui ont longtemps prévalu en 2008. Jusqu'au miracle final. La dernière ligne droite, étirée, presque zen, qui a permis aux plus patients de rentrer des raisins auxquels, début septembre encore, personne n'aurait osé rêver.

Cela dit, malgré un printemps difficile qui a perturbé la floraison et dont les gelées ont laissé quelques traces, 2008 n'est, du point de vue analytique, pas aussi catastrophique que cela. Certes, l'été a été contrasté avec un très beau mois de juillet, très sec, et un mois d'août plus mitigé, notamment durant les deux semaines centrales. Fin août, les pronostics étaient pessimistes et pourtant ! «Nous n'avions pas conscience, note-t-on à Montrose, d'une température moyenne sur l'année aussi élevée. 2008 fait partie des années les plus chaudes depuis 1850 date du début des statistiques certaines.» Une nouvelle fois, un vrai miracle s'est produit : à partir du 15 septembre, le beau temps règne sans partage. Le régime de forts vents du nord et d'est a permis de bloquer les éventuels foyers de botrytis et a eu un effet de déshydratation sur les baies, diminuant encore le volume de la récolte. Le soleil, la lumière, avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes («presque le climat de la Napa Valley» assure Jean-Guillaume Prats) ont permis une maturation tardive quasi idéale, préservant la finesse aromatique, tout en favorisant la concentration tannique et celle des anthocyanes.



Le journal de bord

par Stéphane Derenoncourt

2008

Avril

Quelle joie de retrouver un peu de solitude après le grand marathon des primeurs ! Les bourgeons commencent à gonfler : c'est parti pour un nouveau millésime. Dès le 7 avril, une gelée matinale sonnera pour certains comme l'avertissement d'un millésime épuisant. Il n'y a pas à ce stade de visibilité des dégâts mais, par endroit, les bourgeons ne sortiront pas... Déjà les promesses d'une sélection naturelle, coup de poignard sur les rendements. Les premiers stress également, face aux pluies qui nous empêchent de travailler les sols, et le froid, qui, dès le 28 avril, nous pousse à commencer les ébourgeonnages. Pourtant le printemps ne se fait pas attendre, les parcelles « se salissent » très vite et rendent difficile leur accès aux tracteurs.

Mai

Les bourgeons sont maintenant bien sortis et l'on constate les méfaits des gelées. On repère certaines parcelles à leurs seuls contre-bourgeons : à coup sûr, d'importants retards dans les



Château Margaux

Les vendanges

Ne restait plus dès lors qu'à s'armer de patience et à observer avec attention l'évolution lente mais régulière de chaque parcelle pour vendanger au moment idoine. Le volume réduit de la récolte et le beau temps auront ainsi permis de récolter des raisins d'une maturité quasi inespérée. Dans cette course à la patience, certains auront battu des records difficilement égalables, de vraies vendanges tardives sur des cépages rouges récoltés durant les deux premières décades de novembre. C'était parfois le prix à payer pour flirter avec l'idéal, même si le risque était grand de perdre tout ou partie de ce qui fait la beauté particulière du millésime, sa superbe dynamique de fruit.

Le style des vins rouges

Les couleurs sont similaires à celles que l'on trouvait dans le millésime 2007, mais plus profondes encore. Au niveau aromatique, les vins se caractérisent par un profil plutôt intense, souvent très orientés sur les fruits rouges, dans un registre souvent assez linéaire. Ce qui frappe au palais dans la plupart des vins dégustés, c'est la très belle fraîcheur de fruit, cette tonicité et cette vivacité dans la trame qui leur donnent une vibration particulière. On peut penser à certains 1988 mais avec, pour les plus réussis, davantage de chair et de fond et des élevages mieux conduits. Les maturités sont souvent assez élevées et permettent à ces vins d'intégrer les hautes acidités. Le triangle des saveurs ne serait pas complet sans le dernier constituant, les polyphénols, également importants. Certains records ont été égalés, voire dépassés. Ainsi tel cru célèbre de St-Emilion a un IPT (indice de polyphénols totaux) de 130 en 2008 contre 132 en 2005 ! C'est un critère relatif d'appréciation car un indice de polyphénols ne permet pas – heureusement – de préjuger de la qualité d'un vin. De la couleur, de belles acidités tranchantes, de la chair, des assises confortables : serait-ce le millésime idéal ? Quelques bémols tout de même. Le milieu de bouche, cette consistance particulière de la texture qui fait la densité du «cœur de bouche», manque parfois de continuité. La vraie complexité, celle qui distingue un millésime exceptionnel d'un très bon millésime, est rarement au rendez-vous, notamment sur les finales.

Le marché des Primeurs et les prix

La crise de l'économie mondiale est bien réelle et dure depuis de longs mois. Les propriétaires les plus ambitieux ont fini par en convenir. Même ceux qui considéraient l'expansion infinie comme l'antichambre de leur propre euphorie.

La décrue, commencée avec les Primeurs 2006, puis les 2007, ne peut que se poursuivre. Les millésimes se suivent et, même s'ils ne se ressemblent pas tous forcément, certaines constantes apparaissent. A quelques nuances près, l'analyse que j'avais faite l'an passé sur mon blog garde sa pertinence. La qualité d'un millésime ne dépend pas uniquement d'un ensemble de données intrinsèques, objectives. Elle est également liée à un certain nombre de paramètres extrinsèques et de critères subjectifs. On peut citer dans le désordre : la situation économique au moment où ce millésime arrive sur le marché, les attentes multiples (et pas nécessairement convergentes) de ce marché dont les acteurs principaux sont la propriété, les courtiers et les négociants, les prescripteurs et... les acheteurs !

Comme dans l'univers très ésotérique de la finance – dont quelques vins de Bordeaux constituent une petite galaxie – ce marché n'obéit pas qu'à des règles rationnelles. Une de ses constantes est le mimétisme : j'achète si tout le monde achète ; si personne n'est preneur, je ne prends pas... Si je n'achète pas, et mon voisin non plus, les prix baissent. En revanche, si tout le monde en veut, les prix pratiqueront volontiers le parachutisme ascensionnel. A l'instar de ce qui s'est passé dans certains millésimes récents (2000, 2003 et 2005). Ceci ne risque pas de se produire en 2008. Hormis pour quelques crus aspirés par la comète Robert Parker. Cette année, une partie des acteurs (notamment les premiers crus) n'ont d'ailleurs pas attendu la sor-

maturités sont prévisibles. Aussi, beaucoup de pousses ne présentent pas de grappes. Les EPI (état potentiel infectieux) mildiou sont au top de la zone d'alerte et les sols restent gorgés d'eau. S'achemine-t-on vers le même scénario qu'en 2007 ? Il est certain que chacun garde l'opportunité de rentrer dans les vignes avec le tracteur pour traiter. Face à cette pluviométrie importante, nous décidons pour la plupart des parcelles d'abandonner l'idée de labourer afin de garder l'herbe, entretenue par tonte, qui pompera un peu d'eau dont la vigne n'a pas besoin. Durant ce mois nous aurons 17 jours de pluie et deux orages de grêle ! Tout ceci continue à faire l'affaire du mildiou. La floraison s'étale un peu et les vieilles vignes souffrent de coulure. D'une manière générale il y aura peu de fruits. Les premières fleurs sont visibles le 30 mai.

Juin

Pleine fleur du 9 au 16 juin. La bête noire de ce mois restera le mildiou, et certains enregistreront des pertes de récolte conséquentes. Le cryptogame est virulent et ne prévient pas. On trouve des grappes brûlées dans des parcelles parfaitement saines, sans même une tache sur le feuillage. Cette saison est peut être pire que la précédente, bien qu'on ait pris l'habitude de gérer ce genre d'attaque. Les traitements sont nombreux ; on ne fait plus confiance à la rémanence affichée des produits de traitement. Il faudra tenir jusqu'à la fermeture de la grappe. C'est pourtant un joli mois de juin, dans la moyenne, avec des jours chauds, mais la moindre humidité entretient la pression d'un mildiou installé confortablement depuis un mois maintenant.

Juillet

Apparition des premiers symptômes de rot brun, déclenchement des effeuillages. Le mot d'ordre : prophylaxie ! Juillet est un mois avec un très bon ensoleillement et des températures agréables. On comptera une douzaine de jours à plus de trente degrés. Les nuits sont pourtant fraîches. Peu d'intervention d'égrappage, on décide de peaufiner cela à la véraison, de manière à homogénéiser