

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 - 1106 Gland - Suisse



VINIFERA

N° 44 - MAI 2011

15 CHF - 12 €

Bordeaux 2010 Spécial millésime

Le Journal de Bord
Vintners log
Stéphane Derenoncourt



L'analyse du millésime
Vorstellung des Jahrgangs
Le Classement des meilleurs vins

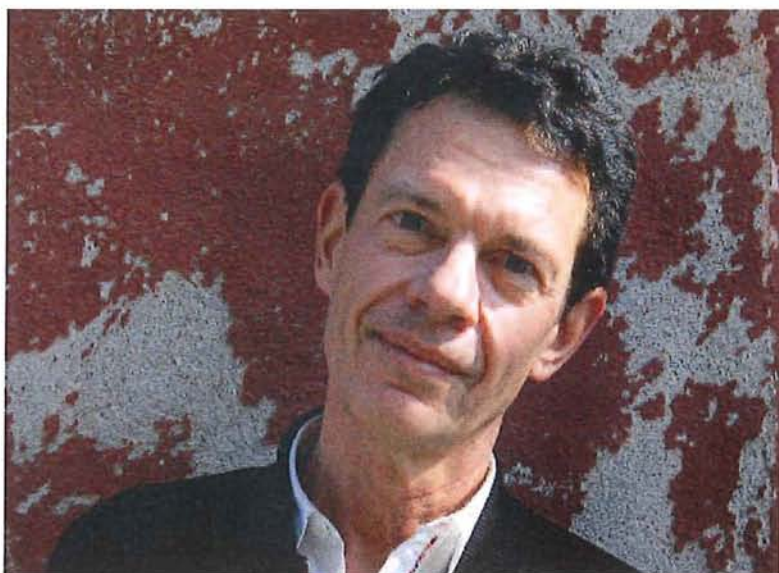
Chroniques
impertinentes
Impertinent Chronicles
Jacques Perrin



Bordeaux 2010

L'harmonie hors norme

Couverture : tableau de Mark Rothko



Présentation du millésime

par Jacques Perrin

On pourrait croire, de prime abord, à une surenchère. Encore un millésime d'exception ? Après l'exceptionnel 2009 et le cortège de dithyrambes qui l'accompagnait, pouvait-on assister à la répétition de ce miracle ? Et bien oui, c'est le cas ! Et peut-être même mieux encore ! Où cela s'arrêtera-t-il, je l'ignore, mais 2010 a tout d'un grand, complètement hors normes de surcroît ! Quelque chose de jamais vu, de jamais dégusté, de singulier, d'unique !

Chaque année, découvrant le millésime récent, beaucoup de dégustateurs aiment se rassurer en jouant à ce jeu : établir des passerelles, des parentés stylistiques, découvrir des similitudes entre ce dernier et des millésimes plus anciens. Notre esprit fonctionne ainsi : face à la multitude des sensations, des informations, nous avons besoin de catégories, nous cherchons à faire entrer ces flux dans des cases plus ou moins adéquates pour, plus tard, en repérer les formes essentielles. Une manière de formater ce qui est toujours beaucoup plus compliqué qu'il n'y paraît. Rien de tel avec 2010 qui ne se compare qu'avec lui-même... et avec 2009 dont il apparaît comme le (vrai faux) jumeau. En effet, sur le plan des rapprochements pertinents, 2009 et 2010 sont, comme le fait remarquer François Mitjavile du Tertre Roteboeuf, deux années d'une extraordinaire maturité issues de vendanges très tardives, de maturation lente. Ajoutons-y une opulence, des structures extravagantes, des équilibres qui font exploser les canons de l'idéal bordelais et on aura une première approche du tableau. Si les degrés d'alcool et les indices de tanins sont comparables en 2009 et 2010, la différence est souvent notable au niveau des acidités, globalement plus hautes en 2010. D'où une sensation de fraîcheur, une aromatique de climat atlantique, une dynamique du fruit tout à fait étonnante compte tenu des richesses alcooliques atteintes dans de nombreux crus, comme si les vins les plus réussis étaient à la fois baroques et classiques dans leurs équilibres !



Le journal de bord

par Stéphane Derenoncourt

2010

Avril

C'est le mois de la délivrance, de la rupture avec l'hiver qui n'en finit pas. Janvier fut agressif avec des gels quotidiens et peu de pluie. Il détient le record de froidure depuis 1992. Outre le froid, c'est le manque de lumière qui attaque inlassablement le moral des gens. Février ne leur laissera pas de répit. On retiendra la tempête de neige dans la nuit du 27 comme un rappel de la nature à l'humilité face à la paralysie qu'elle nous inflige. Mars reviendra à la normalité, avec une ambiance souvent anticyclonique, gel du matin et soleil en journée, lumière et fraîcheur.

La vigne a donc peine à déboussoler avec des sols si froids, mais avec 250 heures d'ensoleillement, ce qui représente des valeurs estivales, avec notamment 31° relevés en Gironde le 28, elle finira par éclater ses bourgeons, de manière peu homogène. La pousse, régulière mais lente, laisse apparaître une récolte abondante. Le temps si stable et les ciels si purs donnent un sentiment d'éternité.

Mai

Outre la fraîcheur, c'est aussi le déficit hydrique qui marquera ce mois. Il n'est certainement pas étranger à la contribution d'une mauvaise floraison, dépossédant par la coulure entre un tiers et la moitié de la récolte, par-



Vendanges au Château Smith Haut Laffite

Les données climatiques

Dans son rapport sur le millésime 2010, la Faculté d'œnologie de Bordeaux revient sur les cinq conditions qui, si elles sont remplies, permettent à coup sûr de savoir que nous sommes en présence d'un très grand millésime. Ces conditions étaient déjà remplies l'année précédente, à cette réserve près : en 2009, la contrainte hydrique déterminée par un mois de juillet chaud et sec, qui permet à la vigne de ralentir progressivement sa croissance et de transférer ses réserves dans la maturation du raisin, a été moins homogène qu'en 2010 ! Avantage donc sur tous ces critères au millésime 2010. Seule la floraison (une autre étape clé) a pu poser quelques problèmes en 2010. J'étais à Bordeaux entre le 13 et le 17 juin : des trombes d'eau s'abattaient sur le vignoble et il faisait froid. A ce moment-là, un pronostic concernant l'avenir du millésime eût été à la fois très lacunaire et pessimiste. La fécondation a été hétérogène et les merlots notamment, très sensibles à ce phénomène, ont souffert de coulure. Ce handicap initial s'est en fait avéré être un gain sur le plan qualitatif avec une régulation naturelle, parfois même drastique, du rendement. C'est déjà clair à ce moment-là : 2010 ne sera pas vraiment l'année des vendanges vertes !

Un tableau idéal ? Presque... Si juillet fut chaud mais sans excès, il fut aussi très sec. Cette contrainte hydrique est indispensable à la réussite d'un millésime ; parfois, elle a pu se muer en déficit et affecter certaines parcelles (jeunes vignes ou terroirs à faibles réserves en eau).

Le mois d'août fut plutôt vif durant les trois premières semaines, préservant fraîcheur et finesse aromatique. Heureusement, car la sécheresse a continué au mois d'août avec des précipitations représentant moins de 30 % de la moyenne de ces dix dernières années. Sur la période estivale, avec 50 mm de pluie uniquement, 2010 a connu l'été le plus sec de la décennie. Dernière semaine d'août, les températures remontent mais les nuits restent fraîches. Une façon de favoriser la concentration des anthocyanes et de préserver la finesse aromatique, notamment pour les vins blancs. Le mois de septembre poursuit sur le même registre, avec quelques pluies modérées les 6 et 7 septembre, propices à la maturation et à l'installation du botrytis dans le Sauternais. Ce temps idéal permet d'amener le raisin à maturité complète, sans "brûler les arômes" et sans perte de fraîcheur. Les baies sont petites, les peaux épaisses : dans un tel cas, il est important de pouvoir attendre dans la sérénité la maturité phénolique. Une nouvelle fois, le fameux cycle de 112 jours après la fleur, censé déterminer la date des vendanges, va être dépassé de quelques jours. Comme le note justement Stéphane Derenoncourt dont vous pouvez lire le *Journal de Bord* ci-contre : "Il faut savoir que, quand le cycle végétatif est long, le potentiel aromatique est toujours plus grand."

Les vendanges

La plupart des propriétés vendangent sans se presser, parcelle par parcelle, choisissant la maturité optimale. Une fois de plus, les richesses en sucre, parfois extravagantes, doivent être corrélées avec la maturité des tanins pour ce qui concerne les cépages rouges. La Faculté d'œnologie donne quelques dates de début de vendanges ; elles sont toujours utiles pour se faire une idée du millésime. Pour les vins blancs, les parcelles les plus précoces de sauvignons sont vendangées la première semaine de septembre et les sémillons de Pessac-Léognan sont cueillis entre le 15 et le 20 septembre. La récolte des merlots commence le 21 septembre et les cabernets sont rentrés durant la première quinzaine d'octobre. Il ne s'agit évidemment de généralités et le point important à retenir est le caractère zen de ces vendanges qui ont permis de rentrer des raisins mûrs à souhait, d'un état sanitaire parfait !

Même scénario pour les vins liquoreux. Pour Laure de Lambert Compeyrot (Sigalas-Rabaud), les vendanges furent *stressantes* : "Il fallait attendre et encore attendre... Le botrytis était là mais il a mis du temps à s'installer vraiment. Trie de nettoyage mi-septembre, puis vrais coups de ciseaux le 29 septembre, suivis par 4 autres tries. Celle du 14 octobre, puis du 20 et du 27 octobre, représentent le cœur de la vendange en

fois plus, sur les couloirs venteux des plateaux de vignes vieilles et peu vigoureuses ou celles, souvent dans le même cas, souffrant de viroses diverses ou de dégénérescence. On retiendra donc un mois triste, peu lumineux avec des températures maximales peinant à atteindre les 20° tandis qu'on enregistre 7,5° le 5 mai à Libourne.

Juin

Bien que l'on assiste à une grande variabilité des températures, juin sera, en terme de pluviométrie comme d'ensoleillement, assez classique. On voit peu à peu les grappes grossir et rassurer le vigneron sur les quantités pas aussi dramatiques qu'il n'y paraissait. La coulure a bien régulé la production ; il y aura peu de travail à réaliser cet été dans les vignes pour couper les grappes. On notera aussi une pluie parfaitement étalée, laissant les vigneronnes placer leurs traitements comme bon leur semble, ce qui est un luxe à Bordeaux. De plus, la pousse assez lente permet de faire un bon travail de palissage, dans les temps. La faible épaisseur de feuillage laisse entrer la lumière au cœur des grappes, ce que déteste l'oïdium, et l'épis mildiou, resté bas jusqu'alors, ne peut se développer face à la bonne protection des feuillages bien couverts. Sur le plan phytosanitaire, c'est un millésime de grande facilité. C'est le millésime des bio ! Il donne d'ailleurs de grandes envies de conversion à bien des vigneronnes. Il faut dire que les trois dernières années furent relativement faciles à gérer sur ce point, nous aidant à oublier plus vite les 2006 ou même 2007.

Juillet

C'est enfin l'été, magnifique, exceptionnel. Plus chaud qu'en 2009, 2005 ou 2000, il sera aussi et surtout très sec, 65% inférieur à la normale ; des conditions idéales pour la vigne pour rattraper le temps perdu par le froid printanier, pour marquer aussi d'une manière nette et tranchée la fin de son cycle végétatif et pour rentrer dans le cycle long et complexe de la maturation. Les derniers millésimes chauds ont bien marqué les vigneronnes. La gestion des sols est devenue une véritable priorité. On voit peu à peu se détruire ça et là les enherbements, au fur et à mesure que les feuillages expriment leur soif de manière stressée. Avec 36° à Saint-Emilion le 8, on se remémore 2003 ; il faut être préventif.