

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°52 - MAI 2015

15 CHF - 12 €

Bordeaux 2014 *Spécial millésime*

Vive l'été indien !

Le Journal de Bord
Stéphane Derenoncourt

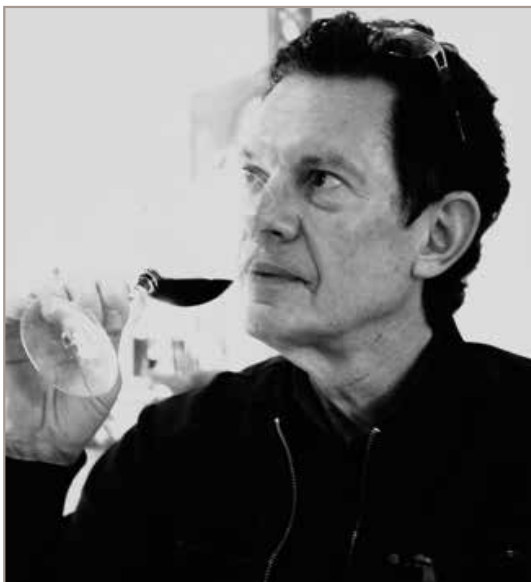
Les meilleurs vins du millésime
Vorstellung des Jahrgangs

Chroniques impertinentes
Impertinent Chronicles
Jacques Perrin

Cult Wineries à Napa
Philibert Frick

Bordeaux 2014

Vive l'été indien !



2014, à la croisée des chemins

Par Jacques Perrin

Chaque millésime est unique. Pour le comprendre et tenter de le ramener dans quelques grandes catégories, nous aimerions que chaque millésime tisse des correspondances mystérieuses avec l'un ou l'autre de ceux qui l'ont précédé. Peut-être est-ce aussi une manière de dire que le temps qui passe est un éternel retour du même.

Chaque année donc, au moment de la présentation des Primeurs, le même scénario recommence: alors à quoi ressemble le millésime? Certaines années, les réponses ne sont pas sans pertinence. Avec le millésime 2014, on aura tout entendu: 2012, 2010, 2008, 2001, 1985, et j'en passe! On ne peut qu'interpréter cette difficulté à saisir l'essence du 2014 comme le signe même du caractère singulier de ce dernier.

Les données climatiques

Dans le *Journal de Bord* de Stéphane Derenoncourt, vous pourrez lire une analyse détaillée du millésime, mois après mois. Une chose est certaine: sur le plan climatique, 2014 aura été une année très contrastée et compliquée avec un hiver plutôt doux et arrosé; un printemps heurté, soufflant le froid et le chaud et qui induit une pression de mildiou et d'oïdium; un mois de juin très chaud, globalement favorable à une floraison rapide et homogène, suivi par des mois de juillet et août maussades, pluvieux, froids; bref un été aux abonnés absents avec comme conséquence néfaste un arrêt de croissance différé. Cet arrêt de croissance qui s'opère avant la véraison est important, car c'est à ce moment-là que la plante, sous l'effet de la contrainte hydrique, utilise son énergie à faire mûrir son raisin. Dans ces conditions, personne n'eût osé, fin août, parier sur la qualité du 2014!

À partir de septembre, changement radical de décor. Fin du régime des perturbations venues de l'Atlantique. Un anticyclone s'ancre solidement sur le nord de l'Europe et apporte avec lui chaleur et lumière. C'est une autre histoire qui s'écrit: place à l'été, puis à un été indien vraiment exceptionnel! L'arrêt de croissance s'opère donc tardivement, induisant la maturation des anthocyanes, des tanins et l'augmentation du sucre. Les baies qui avaient grossi se reconcentrent par évaporation. Le final sera lent, serein et glorieux.

Les vendanges

Celles-ci vont ainsi se dérouler de manière idéale en attendant la maturité optimale de chaque cépage et de chaque parcelle. Les premiers raisins blancs rentrés laissent augurer de la qualité du millésime à travers une aromatique expressive et une vivacité inhabituelle.

À Sauternes et à Barsac, l'évolution du botrytis est freinée par la chaleur et la faible pluviométrie de septembre. Les premières tries sont issues surtout de raisins passerillés, puis, après la

Le Journal de Bord

Par Stéphane Derenoncourt

2014

Avril

Après un bel hiver d'une douceur exceptionnelle, ne comptant que quelques jours de gelée, les premiers rayons de soleil d'avril provoquent un débourrement de la vigne rapide et homogène. On compte alors deux bonnes semaines d'avance. Après la présentation morose du millésime 2013, c'est rassurant. Le climat est orageux, avec des précipitations fréquentes, peu intenses, mais régulières. Les températures se rafraîchissent dès la deuxième partie du mois, ce qui a pour effet de mettre un frein considérable à la vigueur de la pousse. L'avance sur le cycle se restreint.

Mai

La météo du mois de mai garde un profil orageux et les pluies restent fréquentes. Il n'est pas simple de protéger le vignoble, de trouver l'opportunité de rentrer, alors que les traitements sont vite lessivés. Les sols, où poussent les herbes adventices que l'hiver n'a pas pu détruire, ont de la difficulté à se ressuyer après les pluies fréquentes, surtout les plus argileux. L'activité photosynthétique manque un peu d'énergie, le feuillage est un peu terne. L'inquiétude monte alors à mesure que la floraison approche. On a besoin de chaleur. Sur les secteurs précoces, la



Stéphane Deroncourt

pluie tant attendue du 9 octobre, le botrytis finit par s'installer, non sans quelques mauvaises surprises comme des attaques de pourriture acide sur certains vignobles et même la présence parfois du redoutable *drosophile suzukii*. À Yquem, la première trie commence pourtant le 5 septembre, puis la deuxième, le 25 septembre. Il y en aura quatre au total. Pour les rouges, les premiers merlots sont rentrés à partir du 22 septembre sur la région de Pomerol, juste après l'épisode pluvieux des 17 et 18. Ceux de Pessac-Léognan suivront bientôt. L'état sanitaire est parfait et tout l'arsenal lié au tri de la vendange est presque superflu. Il est évident que de telles conditions – maturation lente et tardive grâce à une arrière-saison favorable – profitent surtout aux cabernets, comme le confirme la récolte des bouchets (nom local du cabernet franc) et, un peu plus tard, celle des cabernets sauvignons. Plus concentrés, plus vigoureux et, souvent, plus aromatiques, les cabernets tirent parfaitement leur épingle du jeu dans ce millésime.

Le marché des Primeurs

L'an dernier, je posais déjà la question de savoir si 2013 était un millésime-charnière. Le mouvement amorcé à ce moment-là s'est renforcé et il est clair que 2014 est une année-charnière à plusieurs niveaux. Il est toujours difficile de prendre la mesure exacte des phénomènes au moment précis où ils se produisent, mais on peut jeter quelques éclairages sur ces différents changements de paradigmes.

En ce qui concerne le marché des Primeurs, on peut dire, en prenant le risque de se tromper, que nous assistons à la fin d'un cycle d'une trentaine d'années qui s'est emballé il y a une quinzaine d'années lorsqu'un certain nombre de vins de Bordeaux sont sortis de la sphère de la consommation hédoniste pour accéder au rang d'icônes du luxe. Ils ne redescendront pas de leur piédestal certes, mais certaines illusions se sont peut-être envolées. Faut-il le répéter ici ? La vraie dimension du vin est celle du partage et de la culture, non celle de la spéculation. 2014 marque aussi la fin d'un règne (et d'une illusion), celle du *Prescripteur*, du référent unique : Robert Parker n'est pas venu à Bordeaux cette année et s'est fait remplacer par Neal Martin, un de ses collaborateurs. Quelles que soient les notes que ce dernier attribuera aux vins du millésime, gageons qu'elles n'auront pas le même impact que si elles avaient été des ukases dictés par le gourou de Monkton ! « Un seul être vous manque, et tout est dépeuplé ». Bordeaux se retrouve tout à coup désemparé, comme orphelin. Qui le remplacera ? Personne. Jamais plus nous n'assisterons à l'hégémonie d'un seul critique, aussi brillant fût-il, et c'est de très bon augure !

Plus subtilement, 2014 amorce peut-être un changement stylistique que l'on avait déjà pressenti il y a cinq ans. Changement induit par les conditions climatiques, mais aussi par une nouvelle esthétique du goût qui, même si elle n'apparaît pas encore clairement aux yeux de tous les acteurs de la filière vin, est pourtant inéluctablement en marche. Dans ses avant-gardes, parmi ses têtes chercheuses, chez certains de ses prescripteurs, dans la pointe avancée des amateurs. Le goût est un archipel dont le paysage change en permanence sans que nous en ayons nécessairement conscience au moment où cela se produit. Moins d'extractions et de protocoles de vinification invariables. Moins de bois neuf, moins de vins démonstratifs et creux. Plus de substance, davantage de vitalité, plus de naturel d'expression pour une sapidité accrue : la fraîcheur retrouvée.

Enfin, terminons ce tour d'horizon par une question et un vœu pieux. 2014 sera-t-elle l'année de la restauration de la confiance entamée et de l'effort vers la transparence ? Transparence dans les échantillons présentés et certification que le vin qui sera embouteillé correspondra exactement au profil du vin proposé en dégustation Primeurs (nombre de bouteilles produites, numéros de lots, etc...). Restauration d'une relation commerciale équilibrée avec une écoute attentive du marché et de toute la filière, de ses attentes, de ses critiques aussi. Les hausses impétives que l'on a connues ces dernières années ne sont tout simplement pas admissibles.

Les prix

C'est évidemment la grande question à la veille de la mise en marché du millésime 2014 ! Comme chaque année, à pareille époque, la place de Bordeaux bruisse de rumeurs, de déclarations, de supputations, de signes plus ou moins contradictoires. Il est clair que depuis plusieurs millésimes, les premiers crus de Bordeaux ainsi qu'un certain nombre de deuxièmes crus ont été proposés à un prix trop élevé – sirènes de la Chine et autres marchés émergents obligent.

Dans une interview accordée au journal *Le Point*, le courtier François Levêque explique les raisons pour lesquelles les courtiers militent en faveur d'un retour au prix des 2008 afin de relancer un marché des Primeurs à l'étiage. L'intérêt de ce système, rappelle-t-il, est que l'acheteur de Primeurs gagne de l'argent en contrepartie. Et le courtier de poser la question avec

on observe les premières fleurs dans les derniers jours du mois.

Juin

La première quinzaine de juin renforce l'inquiétude. Le démarrage timide de la floraison sous des conditions froides et humides laisse imaginer les pires scénarios. Alors que l'idée, après un millésime 2013 peu généreux, était de faire du vin, avec un besoin de volume, c'est la malchance qui semble prendre le dessus. La protection du vignoble reste difficile, la pression du mildiou, autour de la floraison, est à son summum. La deuxième quinzaine se réchauffe jusqu'à atteindre des températures de saison. La vigne reverdit et les fleurs explosent, mais l'avance sur le cycle gagnée par la douceur de l'hiver n'est plus. À la fin du mois, le bilan est plus ou moins sévère, à l'avantage des sols tardifs, avec des quantités de raisins sur pied raisonnables, bien que sans excès.

Juillet

Un répit de courte durée puisque les premiers jours de juillet se déroulent dans la fraîcheur et l'humidité. Une armée de petites mains se bat dans les vignes afin d'assurer une prophylaxie maximum. Échardage, effeuillage, levage et rognage sont au programme. Tout est mis en œuvre pour faciliter l'égouttage naturel de la grappe, faciliter la pénétration des vents pour assécher l'ambiance. L'été viendra ! On patiente, on espère...

La seconde quinzaine devient estivale. Quelques pics de température flirtent avec les 35°, punissant les craintifs qui avaient effeuillé trop haut, occasionnant de l'échaudage, brûlure des graines irréversible, perte inutile de récolte.

Août

Traditionnellement, le mois d'août du vigneron est un mois de répit. La vigne cesse sa pousse folle et s'occupe de ses fruits. L'abondance du soleil limite la pousse des herbes et les sols sont propres. C'est l'heure des vacances bien méritées. Août 2014 en a décidé bien autrement. Tout en maintenant une ambiance fraîche et orageuse, le millésime appelle encore à la vigilance. Bien des feuillages en feront les frais, se laissant envahir par un « mildiou mosaïque » assez virulent. Bien des sols, qu'il ne faudrait plus toucher, sont trop sales pour tenir jusqu'aux vendanges. L'année du vigneron se dessine, s'imprime dans