

Pour connaître l'actualité des grands vins et pour
une approche différente de la culture du vin



VINIFERA

N°56 - MAI 2017

15 CHF - 12 €

BORDEAUX 2016 L'état de grâce !



Le Journal de Bord
Stéphane Derenoncourt

**Les meilleurs vins
du millésime**
**Vorstellung
des Jahrgangs**

Chroniques impertinentes
Impertinent Chronicles
Jacques Perrin

Archie Shepp, château Palmer, mars 2017 vu par Olivier Metzger

Bordeaux 2016

L'état de grâce !



Le millésime 2016 à Bordeaux

Jacques Perrin

Quelle journée sans nuage, quelle douce pluie tardive décident qu'une année de vin sera grande entre les années ? La sollicitude humaine n'y peut presque rien, là tout est sorcellerie céleste, passage de planète, taches solaires.

Colette, *La vigne, le vin*

Ce qui est contraire est utile et c'est de ce qui est en lutte que naît la plus belle harmonie.

Héraclite, *Fragments*

Les données climatiques

Au départ, rien ne prédestinait le millésime 2016 à figurer parmi les grands millésimes de Bordeaux. Ses débuts furent marqués en effet par des extrêmes climatiques qui auraient pu s'avérer catastrophiques :

- Ce fut l'hiver le plus chaud connu en France depuis le début du XX^e siècle. Un hiver trop doux empêche la vigne d'entrer en dormance et freine le repos végétatif. De surcroît, il accélère le cycle climatique et favorise un départ en végétation trop précoce ainsi qu'un risque de gel printanier accru.

- Pluviométrie très importante : de janvier à juin, il est tombé plus de 600 mm d'eau sur la région de Bordeaux, soit presque l'équivalent des précipitations annuelles.

Heureusement, une fée bienveillante a inversé la vapeur et, après quelques mois de doutes, créé les conditions du bonheur.

La plupart des autres régions viticoles de France ont connu un scénario similaire durant les six premiers mois de l'année 2016. Mais certaines (la Loire et la Bourgogne notamment) n'ont malheureusement pas eu la même chance que Bordeaux, qui a pu passer entre les poignards du gel et des grêlons.

La douceur de l'hiver a notamment provoqué un débourrement plus précoce. Si le début de la floraison, fin mai, a commencé sous la pluie, le temps change peu à peu à partir du 3 juin et va permettre à la floraison de s'effectuer sans encombre. Quelques épisodes pluvieux en fin de floraison ont toutefois engendré un peu de millerandage dans certains secteurs. Non seulement la floraison est homogène, mais elle est également généreuse grâce à une excellente initiation florale en 2015, le bourgeon et les futures grappes se formant dix mois auparavant. Une curiosité du millésime rarement relevée : la floraison a été un peu moins homogène sur les cabernet que sur les merlot. Alors que l'on compte en moyenne 3 pépins par baies, les cabernet n'en comptaient que 1 à 2 dans ce millésime.

Divine providence

Dès le début de la troisième semaine de juin, le soleil règne sur la région de Bordeaux en maître absolu (13 mm de pluie seulement durant près de deux mois et demi). C'est à ce moment-là que la pluviométrie importante de l'hiver et du printemps s'avère précieuse : elle atténue la vague de chaleur qui a connu trois pics importants entre juillet et août. Le début de la véraison est observé fin juillet sur les parcelles les plus précoces, mais celle-ci est un peu plus lente qu'attendue : l'Institut d'œnologie indique la mi-véraison au 7 août. Exactement comme en 2010. Août a continué sur cette glorieuse lancée avec un ensoleillement bien au-dessus des normes saisonnières et des températures supérieures de plus de 5 degrés à la moyenne habituelle exerçant une contrainte hydrique importante (l'une des clés d'explication de la finesse particulière des tanins dans ce millésime). À noter également une amplitude thermique très importante entre le jour et la nuit, perceptible en août et encore plus marquée en septembre, qui préserve la fraîcheur aromatique des raisins et permet de comprendre le caractère souvent « étincelant » que l'on trouve dans le fruit.

Fin août, on craint toutefois des blocages de maturité et on note sur certaines parcelles (jeunes vignes, sols superficiels et vignes trop chargées) des signes de stress hydrique.

Le Journal de Bord

Stéphane Derenoncourt

Après un automne 2015 assez doux, plutôt déficitaire en eau, janvier 2016 voit l'arrivée de nombreuses pluies, assurant donc des températures relativement clémentes. On gardera le souvenir d'un hiver doux, sans réelle gelée, d'un début d'année humide, peu lumineux et surtout pluvieux jusqu'au 31 mars – on cumule environ 500 ml depuis le début d'année, à peu près trois fois plus que la normale saisonnière.

Dans ces conditions de douceur de température, le débourrement se fait assez précocement, dans la dernière semaine de mars, mais les sols gorgés d'eau ont du mal à se réchauffer. Ce n'est pas un débourrement explosif, les bourgeons restent bien gonflés et hésitent à exploser.

Avril

Les températures s'élèvent un peu dans les tout premiers jours du mois et permettent ainsi une explosion des bourgeons très homogène, très groupée. Quelques jours plus tard, les mannes se découvrent, c'est une belle sortie, régulière, pas trop abondante, avec un ou deux fruits par rameau. Avril n'est pas à proprement parler un mois très pluvieux. Avec 60 mm en cumul, on est plutôt en deçà des normales, mais les pluies sont assez régulières et ne permettent pas aux sols de se ressuyer. Les travaux de sols prennent du retard sur les sols pourvus d'argile et la pousse est généralement assez lente. En fin de mois, on frise la catastrophe les 28 et 30 avec des petites gelées blanches qui n'auront que peu d'effet. La chance est à Bordeaux, les nouvelles de Loire et de Bourgogne sont souvent mauvaises.

Mai

La moyenne des températures en ce mois de mai est proche de la normale. C'est un mois assez doux. En revanche, la pluviométrie est élevée, à hauteur des angoisses des vignerons qui doivent exploiter chaque fenêtre de temps sec pour passer dans les vignes. Le mildiou est en pleine forme, condamnant la moindre négligence technique, les impacts se multiplient et certains perdront beaucoup de récolte. De fait, la vigne pousse mal, les sols ne se réchauffent pas vite. Les racines

Les Bordelais sont certes passés maîtres dans l'art de mettre en scène les qualités d'un millésime, mais, pour une fois, le discours est le reflet assez fidèle de la réalité !

Le mois de septembre poursuit sur cette lancée avec les températures les plus chaudes enregistrées depuis 1950. Le 13 septembre, une pluie providentielle (jusqu'à 40 mm) vient débloquer les maturités et contribuer à la réussite du millésime. D'autant qu'à partir de là, le temps se maintiendra au beau durant plusieurs semaines, permettant des vendanges à la carte. Celles-ci se traduisent au final par une grande disparité au niveau des dates de récolte, selon les cépages, les terroirs et, bien sûr, selon les choix (en partie subjectifs) liés à la représentation que l'on se fait de la maturité idoine du raisin. Il était difficile, il y a une quarantaine d'années, de rester stoïque et d'attendre alors que la plupart des voisins avaient commencé ou fini de vendanger. Depuis quelques années, quand les conditions climatiques le permettent, le courant s'est inversé et l'on assiste à une forme de course à la « vendange retardée » : c'est parfois à qui vendangera le plus tard. Tendances qui ont généré certains excès et se trouvent aujourd'hui battues en brèche. C'est le retour en grâce de la notion de fraîcheur et de tonicité, laquelle est tout à fait compatible avec la juste maturité du raisin dans un grand vin. Vendange tôt, vendange tard, mais quitte les schémas, ne reste pas figé sur ta ligne de but. Rien ne vaut le juste moment, l'instant T. Avant cet instant, c'est trop tôt, après, c'est trop tard. C'est le *Kairos*, le dieu ailé des Grecs, qui doit également être celui des vendangeurs.

Les vendanges

Celles-ci débutent au début septembre dans la région des Graves avec, grâce aux conditions exceptionnelles connues durant l'été, un état sanitaire parfait et des teneurs en sucres à peine inférieures à celles de 2015, mais aussi des pH légèrement plus hauts qu'en 2015.

En rive droite, les vendanges s'échelonnent entre le début de la troisième semaine de septembre et, pour certains terroirs tardifs, la fin octobre; alors que dans le Médoc, la récolte des rouges commence autour du 20 septembre pour se terminer autour du 20 octobre avec les parcelles les plus tardives, selon les appellations et les châteaux. Les cabernet ont notamment bénéficié de cet extraordinaire été indien que la région de Bordeaux a connu.

À la fin des vendanges, la grande majorité des producteurs se frottent les mains et savourent les effets de ce miracle « enclenché » dès le 23 juin. Dès la fin des fermentations alcooliques, le miracle se confirme : les 2016 sont marqués par une forme de grâce. Couleur, maturité des peaux et des pépins, extractibilité, richesse de constitution, équilibre, profondeur de goût, tout y est ! Les Bordelais sont certes passés maîtres dans l'art de mettre en scène les qualités d'un millésime, mais, pour une fois, le discours est le reflet assez fidèle de la réalité !

baignent dans l'eau et le feuillage est terne, pâle. C'est un bien triste printemps !

Juin

Il fait froid pour un mois de juin mais enfin la pluie semble s'arrêter. La floraison démarre enfin, en condition fraîche donc. Les températures remontent peu à peu jusqu'à l'orage du 6 juin, puis le temps devient sec et chaud jusqu'au 12 juin, avant que la froidure ne réapparaisse. Ces quelques jours idéaux, cette petite fenêtre après des mois de pluie, est arrivée comme par miracle pour que la vigne fleurisse de manière rapide et homogène. On observe alors le grossissement des baies avec attention. La coulure est évitée, on craint le millerandage. L'été semble vouloir s'installer autour du 20 juin, alors que la récolte s'avère enfin jolie.

Juillet

Soleil et sécheresse caractérisent ce mois de juillet. La période est reposante, au moins nerveusement. Les sols se ressuient peu à peu. La vigne connaît une photosynthèse idéale entre soleil et disponibilité hydrique. Elle redevient verdoyante, reprend une certaine fierté dans le port de ses feuilles et les raisins grossissent. Après ces mois de tourment, la situation s'assainit et on se rend compte maintenant des quantités de récolte. Par endroits, il y en a beaucoup et les



Baptiste Guinaudeau, château Lafleur

Bordeaux 2016

L'état de grâce !

Les vins et leur style

Les blancs secs Il y a de jolies réussites dans le millésime mais d'une manière générale, les blancs secs n'atteignent pas le niveau qualitatif des 2015. D'un état sanitaire parfait, comme pour les rouges, d'acidité modérée (légèrement plus basse que sur les trois millésimes précédents), ils offrent un bon équilibre, mais ne présentent pas, à quelques exceptions près, le caractère étincelant et énergique des plus grands blancs.

Les vins rouges Ne boudons pas notre plaisir. En plus de trente ans de dégustation de Primeurs, j'ai rarement éprouvé un tel bonheur de dégustation, perçu une telle harmonie et complétude sur un nombre important de vins rouges. Finesse, harmonie, vinosité et fraîcheur sont les vertus cardinales de ces vins qui, nonobstant leur approche quasi immédiate, évolueront dans le temps toujours d'une façon harmonieuse. Enfin – et ceci est peut-être la grande leçon du millésime – 2016 propose une lecture passionnante des grands terroirs. Les marques à Bordeaux – le terroir en Bourgogne : cette séparation est commode et possède un fond de pertinence. Rien de tel pourtant en 2016. Les grandes réussites constituent en effet une radiographie précise de leur terroir. Il y a un effet de transparence et de profondeur bien réel dans les grands vins qui se présentent dans leur épure originelle, sans que soit perceptible un quelconque « effet de millésime », type solaire ou autre.

Les liquoreux Le temps sec qui règne jusqu'à mi-septembre ne favorise pas *a priori* les liquoreux. « 20 mm de pluie entre le 19 juin et le 14 septembre, c'est du jamais vu à part le 1898 » précise Francis Mayeur, directeur technique d'Yquem. Deux épisodes pluvieux (13 et 30 septembre) s'avèrent salutaires et permettent d'enclencher le botrytis, lequel va se développer tranquillement et transformer le raisin et le confire. Un premier tri autour de la mi-septembre qui permet de récupérer un maximum de fraîcheur. Un deuxième tri autour du 10 octobre et, surtout, un troisième tri, comme à Yquem, du 18 au 22 octobre où se constitue le cœur du millésime durant une semaine extraordinaire. Un dernier tri a lieu début novembre dans plusieurs propriétés, notamment à Yquem. La récolte est très étalée avec 8 semaines de vendanges. Le millésime est très sain, avec un botrytis pur, sans déviation, une belle fraîcheur et une concentration en partie obtenue par passerillage. Au final, on se trouve en présence de liquoreux qui, sans égaler la complexité et la richesse des 2015, se distinguent là aussi par leur pureté d'expression, leur équilibre et leur éclat aromatique.

La légende des siècles

Alors, 2016 est-il un millésime de plus dans un siècle encore jeune et qui en compte déjà tant (2000, 2005, 2009, 2010) ?

La réponse pourrait être donnée par un orfèvre en casuistique. Il est à la fois producteur-phare de la région de Saint-Emilion et négociant. Dans un post paru sur son blog le 13 mars de cette année, Jean-Luc Thunevin feint de dénoncer la surenchère qui prévaut à Bordeaux à propos de la notion de « millésime du siècle » pour finalement la conforter d'une façon très astucieuse : « On ne compte plus les annonces vantant encore et encore le nouveau millésime du siècle. Sommes-nous devenu des idiots, des marchands de pub, de réclame à l'ancienne qui, pour autant nous engage à dire « millésime du siècle » pour le 2000, le 2005, le 2009, puis le 2010 encore cet incroyable 2015 et enfin ce 2016 ? Pas moins de 6 « millésimes du siècle », dont le dernier, 2016 n'est pas et ne sera pas le moindre, et c'est là le paradoxe.



Château Haut-Bailly

interventions seront nécessaires, au cas par cas, selon la nature des sols, afin d'éviter les phénomènes compensatoires. Le mildiou résiste, il ne se laisse pas faire. Il faut rester vigilant. Les risques de perte de récolte perdurent jusqu'à la véraison.

Août

Le soleil persiste et la pluie ne semble pas prévue au programme. La situation s'inverse, on va vers un millésime d'excès. Dès les premiers jours d'août, les jeunes vignes commencent à exprimer la sécheresse. Les sols légers, très sableux, en font de même puis ils seront bientôt suivis par les sols graveleux. Un petit orage le 4 août lance la véraison. Elle est un peu tardive mais encore une fois rapide et groupée, excellente pour l'homogénéité de la maturité. Août fait le moût, se plaît-on à dire à Bordeaux. Les chaleurs diurnes brûlent les molécules responsables des goûts et notes végétales alors que la fraîcheur des nuits, toutes avec des températures inférieures à 20 degrés, préservent l'acidité dans les fruits. Mais il faudra tenir, car la maturité est encore très loin.

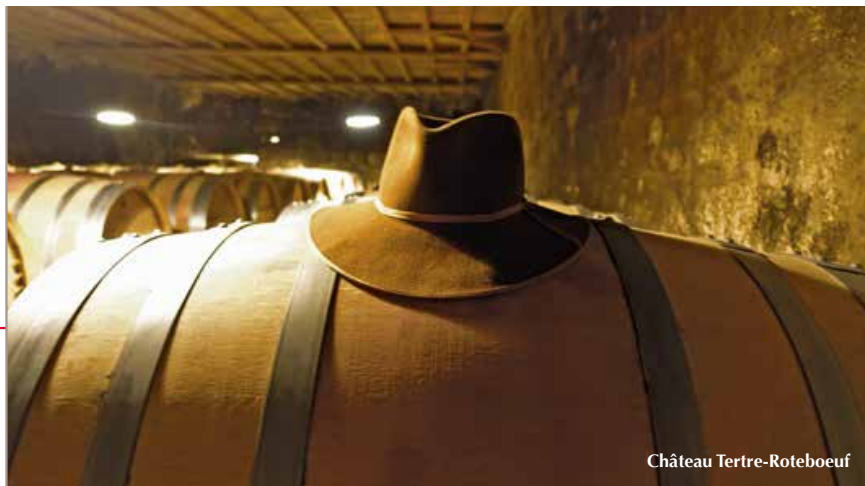
Septembre

Le beau temps se maintient et la sécheresse inquiète. On voit des vignes se défolier. Le processus de maturité est un peu bloqué. Mais encore une fois, alors que l'inquiétude monte, des orages salvateurs arroseront de manière inégale toutes les appellations bordelaises autour des 12 et 13 septembre. La vigne est libérée, les raisins gonflent et se gorgent de sucre. Le milieu devient donc plus sensible, mais le temps sec et chaud demeure, ne laissant aucune chance au développement inquiétant du botrytis.

Octobre

Les jours raccourcissent autant que les nuits se rafraîchissent. Malgré le beau temps, le gain de maturité par jour est faible, d'autant que les peaux sont très épaisses, il va falloir du temps pour les tanner, les rendre extractibles. L'été indien s'installe et ce temps nous sera offert. Pas une goutte d'eau ne tombe et ce millésime, en dernière phase, offrira au vinificateur le plus grand des privilèges. Celui de la créativité, celui qui permet de rentrer le raisin quand bon lui semble. Un ramassage où tout est possible dans le temps, avec une fenêtre de trois semaines pour vendanger. Tout est là pour faire des vins d'une précision rare, alliant avec harmonie maturité et fraîcheur.

Stéphane Derenoncourt



Château Tertre-Roteboeuf

Je pense, qu'à chaque fois, il y avait bien sûr une part d'exagération et une part de vérité due au plaisir de goûter si bien ces millésimes successifs mais, je me dois de dire aujourd'hui que, n'ayant pourtant goûté que 3 vins : Fleur Cardinale, La Marzelle et Le Moulin, en effet il y a de quoi encore annoncer un « millésime du siècle », tant il y a d'onctuosité, de plénitude, de maturité et de fraîcheur, de sensation d'acidulé, si rare dans un millésime mûr, qu'il me semble que nous sommes bien partis pour avoir la symbiose d'un 2009-2010-2015. » (Jean-Luc Thunevin)

Le marché et les prescripteurs

Même s'il est (presque) à la retraite, Robert Parker continue à faire parler de lui. D'une part, parce que la marque existe toujours : c'est aujourd'hui Neal Martin qui goûte les vins de Bordeaux pour le *Wine Advocate*. Inutile de se demander si son influence sera égale à celle du maître. Il en déjà été question dans le Vinifera consacré aux Bordeaux 2015 : l'ère du prescripteur quasi hégémonique est révolue, même si l'on assiste aujourd'hui à une forme de surenchère chez les prescripteurs pour donner le *la*. Parmi ces derniers, on trouve James Suckling bien sûr, mais également Jean-Marc Quarin. Avant même le début des dégustations Primeurs, celui-ci, mué en une sorte d'Eschyle contemporain, a largement utilisé du dithyrambe et, joignant le geste à la vision, distribué des notes stratosphériques. Chaque année, le même scénario se produit : c'est à qui sortira ses notes en premier, pour donner le ton et marquer une sorte de territoire imaginaire : « Dans quelques jours, à l'ouverture officielle des dégustations, je pense qu'une onde de choc va parcourir le vignoble, les palais, les chais et les marchands. À juste titre, tous les esprits vont s'enflammer et tous les excès sont à craindre. Alors, réservez, réservez, réservez ! Jamais je n'ai goûté d'aussi grands vins, riches, nobles, profonds, complexes, juteux et néanmoins inranchables à Bordeaux sauf en 1982. Une pluie de notes extraordinaires va s'abattre sur Bordeaux. » (J.-M. Quarin)

Il est vrai que depuis la disparition de Parker, certains se sentent comme orphelins. L'an passé, Michel Rolland tirait à boulets rouges sur les journalistes incapables de voir la grandeur du millésime 2015. Dans une interview accordée à un quotidien argentin – pays dans lequel le *flying winemaker* vinifie – l'ex-chanteur du palais unique (celui de son ami Robert Parker) a remis le couvert en déclarant : « Je crois que désormais, les notes n'ont plus d'avenir. Ça a été une époque. Ça a fonctionné durant les trente-cinq dernières années, mais aujourd'hui, elles vont disparaître parce que n'importe quel dégustateur peut avoir son opinion de ce qui est le meilleur ; ce sera une bonne opinion, mais ce sera la sienne, pas la vôtre ni la mienne. »

Peut-être assistons-nous à la fin d'une époque. La vitesse des choses est telle aujourd'hui qu'un cycle de 5 ans suffit à ranger au catalogue des idées démodées celles auxquelles on croyait, avec parfois même un zeste de fanatisme. Une chose est claire : 2015 déjà et 2016 encore plus sont des millésimes-charnières dans l'histoire de Bordeaux, en ce sens qu'ils marquent l'avènement d'une esthétique du goût différente. Grâce aux conditions naturelles de ces deux millésimes (mais pas seulement), on redécouvre la finesse, la fraîcheur, l'équilibre. Fini l'ère du XXL, des extractions, des délestages à tous les étages, du boisé de combat, du fruit blet et des vins de cracheurs ! Place à l'infusion, aux bayadères et aux équilibres de funambules ! J'exagère ? À peine ! Ce changement de paradigme était déjà en gestation depuis plusieurs années. Nous y sommes. Et pour le meilleur ! Et tant mieux

si la pensée hégémonique a cédé sa place à l'archipel du goût, à sa subtilité, à son ascèse aussi parfois. Un grand vin est le produit d'un terroir, de gestes ancestraux, de transmissions et de ruptures, d'une culture. Il est issu d'un artisanat, d'une approche respectueuse du terroir et du végétal qui le traduit, d'une tradition en constante évolution. Et, pour l'accompagner, l'expliquer et le mettre en valeur, le vin a besoin de prescripteurs, de guides fiables et de passionnés qui sachent l'apprécier et le partager.

Le marché et les prix

Tous les ans, au moment des dégustations Primeurs, la sempiternelle question des prix revient sur le tapis. Avec ce millésime béni par les dieux, une hausse est probable. Au moment où ces lignes sont écrites (12 avril), on peut supputer sur un plus 10 %. Tous les indicateurs militent en faveur de prix adaptés au marché et ce d'autant que les volumes en cave sont généreux. Il y a fort à parier néanmoins que certains acteurs, illuminés par le chant des louanges, ne sachent garder raison et tentent le baroud d'honneur. Il n'est pas du tout certain que le marché les suive, à quelques exceptions, tant les incertitudes économiques et politiques sont nombreuses. De plus, l'augmentation de prix calamiteuse des 2010 est encore dans toutes les mémoires. Comme le rappelle Fabrice Bernard, directeur de *Millesima* : « Dès que deux grands millésimes se suivent, à qualité globalement équivalente, vous ne pouvez pas augmenter les prix sans perdre les consommateurs ». Un autre négociant important de la Place n'y allait pas quatre chemins, utilisant des noms d'oiseaux pour qualifier l'attitude démesurément ambitieuse et irresponsable de certains propriétaires qui vivent dans leur bulle. Une chose paraît certaine : une fois de plus, la campagne des Primeurs risque malheureusement de comporter de nombreux rounds d'observation – à Bordeaux, beaucoup adorent attendre que le voisin dégainé – et de se prolonger ainsi jusqu'à Vinexpo (du 18 au 21 juin).

Cette hausse prévisible (mais non souhaitée par les acteurs qui se trouvent de l'autre côté de la chaîne de distribution, ainsi que par les consommateurs), a suscité de nombreuses discussions et de sérieuses mises en garde dès la fin du mois de mars, au moment où la presse spécialisée découvrait le nouveau millésime. On ne se refait pas : dès les premiers échos enthousiastes et la pluie annoncée de grosses notes sur certains vins, la Place de Bordeaux bruissait de rumeurs annonciatrices d'inflations parfois substantielles.

« Bordeaux devrait prendre moins de décisions en matière de tarification à huis clos », déclare un rapport daté du 29 mars de la société Liv-ex (*London International Vintners Exchange*), ajoutant que ce millésime pourrait être le début d'une nouvelle ère, avec moins d'opacité dans le positionnement des prix et une prise en considération des stocks de vins existant sur le marché. D'autres acteurs soulignent avec pertinence qu'une augmentation de 10 % se traduirait au final, pour le marché britannique, par un accroissement des prix pouvant aller jusqu'à 20 % par rapport à ceux de 2015, compte tenu du taux de change euro-sterling !

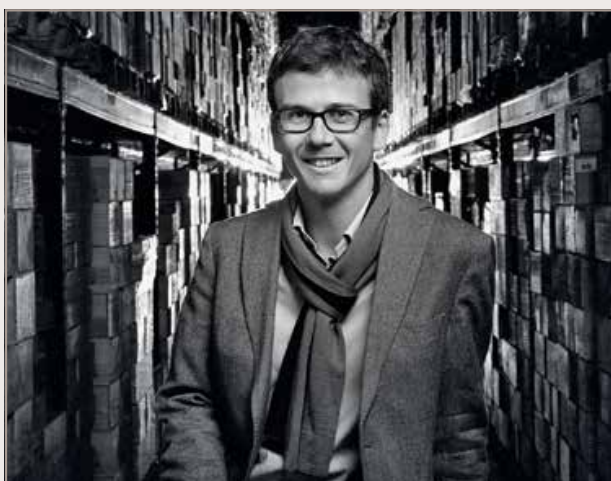
Bien plus, un groupe d'analyse constitué par la société *Wine Lister* estime que, pour coller au marché, le prix des 2016 devrait baisser d'environ 4 % par rapport au prix des 2015. À bon entendeur !

Bordeaux 2016

L'état de grâce !

Le point de vue de Mathieu Chadronnier

Vous pourrez lire ci-dessous l'analyse de Mathieu Chadronnier qui est à la fois producteur en Côte de Francs (château Marsau) et directeur général de CVBG.



« Chaque année, au moment des primeurs, on évalue et on compare. On évalue la qualité du nouveau millésime. Est-il bon? Très bon? Excellent? Grand? Puis on compare : à quel autre millésime le dernier né ressemble-t-il?

Au terme de longues semaines de dégustations, les verdicts tombent petit à petit. 2016 est grand. C'est toujours un peu déconcertant de voir un grand millésime succéder à un autre. Mais la réalité est indiscutable. 2016 est nouveau sommet qui vient prendre place dans le massif des grands millésimes de Bordeaux.

Le jeu des comparaisons en revanche est plus difficile. 2016 ne ressemble à aucun autre millésime. Il est totalement singulier. Je n'ai pas souvenir d'un millésime ayant eu à la fois cette richesse

tannique et cette suavité, cette douceur, cette fraîcheur. Il en est presque déroutant. C'est un cas unique de millésime qui a produit des vins «dominés par leur élégance». La puissance, pourtant réelle, est reléguée à un arrière plan sensoriel. C'est magnifique.

Les prix

La grande question des prix reste aussi difficile qu'incontournable. En premier lieu, il faut faire le bilan de la campagne primeurs du millésime 2015. Il est bon. Ce fut une campagne saine, avec des prix largement adaptés à la qualité du millésime et à sa demande. 2015 a permis un certain renouveau des primeurs. Avec un an de recul, on constate que l'achat primeurs était largement pertinent. Ensuite, au-delà des primeurs, il faut faire le point du marché des vins «livrables», c'est à dire, en bouteille. Force est de constater qu'il est très dynamique, porté par une demande de fond sur presque tous les grands marchés, de l'Asie à l'Amérique, en passant par notre vieille Europe et la Suisse. Un peu partout, les stocks diminuent. La tension sur les cours est croissante.

2016 arrive donc dans un contexte très porteur. Compte tenu de la réussite qualitative encore plus large que 2015, il faut s'attendre à ce que 2016 soit proposé à des prix en hausse.

Les premiers vins mis en marché sont des vins au rapport qualité-prix imbattable. Ils sont pour la plupart en hausse de moins de 10%, c'est-à-dire, selon les cas, des hausses 1 à 3 CHF la bouteille. C'est plus que raisonnable! C'est même nécessaire, pour que ces crus puissent continuer à investir dans leur avenir.

Si l'on regarde les catégories supérieures, il devient beaucoup plus difficile de parler de tendance générale. Les prix se feront en fonction des réussites individuelles et bien sûr de la demande spécifique qui en découle. Le prix dépendra aussi des stratégies individuelles. Il ne serait pas étonnant de voir certaines très grandes étiquettes surprendre avec des évolutions de prix très modestes. Un peu comme s'il y avait cette année une volonté de parler un peu moins des prix justement, et plus des vins ! »



Le prix dépendra aussi des stratégies individuelles. Il ne serait pas étonnant de voir certaines très grandes étiquettes surprendre avec des évolutions de prix très modestes. Un peu comme s'il y avait cette année une volonté de parler un peu moins des prix justement, et plus des vins !

Mathieu Chadronnier

La synthèse des appellations

Saint-Estèphe

Incontestablement, l'une des appellations phares du Médoc, dans ce millésime à long cycle végétatif et marqué par une contrainte hydrique importante. Les terroirs argileux de Saint-Estèphe donnent toute leur mesure en 2016 avec un certain nombre de très belles réussites !

Paillac

Cette appellation a produit des vins étincelants, d'une définition de terroir très précise, d'une rectitude d'expression rarement égalée dans l'histoire des propriétés.

Saint-Julien

L'alliance de la finesse et de la structure qui constitue l'une des vertus cardinales des 2016 a particulièrement bénéficié à cette appellation. Ici également l'homogénéité qualitative est remarquable !

Margaux

En 2015, c'était l'appellation phare du Médoc. Léger bémol cette année sur Margaux dont certains terroirs, plus maigres, ont pu souffrir davantage de la sécheresse. Mais tout est relatif et les icônes ne manquent pas, à commencer par un Margaux aérien et un Palmer d'un raffinement incroyable.

Médoc et Haut-Médoc, Moulis et Listrac

Le Médoc vibre d'une intensité particulière cette année. En 2015, le sud du Médoc jusqu'à Margaux avait brillamment tiré son épingle du jeu alors que, plus au nord, c'était un peu plus difficile. Cette année, l'homogénéité d'ensemble est spectaculaire.

La partie nord du Médoc, au moment où l'on rebascule sur des sols calcaires, donc plus tardifs, a elle aussi bénéficié de ces conditions. À noter que, depuis quelques années, un travail important a été réalisé sur un certain nombre de propriétés du Nord-Médoc, des crus bourgeois notamment, qui souvent offrent un rapport qualité/prix imbattable.

Moulis et Listrac

Le secteur paraît un peu plus inégal sur Listrac. À noter toutefois la très belle réussite de Poujeaux, sans doute le meilleur produit à ce jour.

Saint-Emilion

La mosaïque des différents terroirs de Saint-Emilion se retrouve parfaitement à la dégustation et l'appellation comporte de très grands vins. Sur les argilo-calcaires de Saint-Emilion et satellites, on trouve des vins avec des pH proches de vins blancs, ce qui donne des crus très frais mais peut-être un peu plus compliqués à comprendre pendant la semaine des Primeurs.

Pomerol

Moins homogène peut-être que Saint-Emilion (dans certains secteurs, les jeunes vignes ainsi que les vignes trop chargées ont un peu souffert du stress hydrique), Pomerol offre pourtant de grandes réussites avec des vins d'une profondeur et d'une complétude rares, notamment ceux issus du Plateau. Avec toujours cette dimension de fraîcheur: c'est ici le millésime le plus frais depuis vingt ans avec une maturité achevée mais sans effet de surmaturité.

Lalande de Pomerol

Sur ces terroirs précoces, il fallait être vigilant et, notamment sur les jeunes vignes sur les zones sablo-graveleuses, décharger un peu la vigne pour faire face à la sécheresse.

Bayais-Bourgeois

L'ensemble est très homogène et 2016 a été pour ces appellations plus favorable que 2015.

Côtes de Bordeaux, Castillon et Francs, Fronsac et Canon-Fronsac

Sur ces terroirs plus froids et plus tardifs avec de bonnes réserves en eau, la réussite est totale et les meilleurs vins se distinguent par une précision et une fraîcheur remarquables.

Graves et Pessac-Léognan

Cette région a été particulièrement bénie des dieux dans ce millésime. Quelques secteurs aux sols très drainants, sablo-graveleux, avec peu de réserves hydriques, ont néanmoins un peu souffert de la sécheresse. Pessac est l'appellation qui réussit le grand triplé dans les trois derniers millésimes avec, en 2016, des vins d'anthologie !

Barsac-Sauternes

Difficile d'égaliser la réussite des 2015 mais ici aussi la finesse et la fraîcheur sont au rendez-vous avec des équilibres réussis selon les propriétés et les choix esthétiques.

Quelques clés pour comprendre le millésime 2016 à Bordeaux

2016 est un millésime de contrastes absolus dont la synthèse a créé l'harmonie : très pluvieux le premier semestre et très sec durant l'été et le début septembre.

Ce millésime est le plus long cycle végétatif connu à Bordeaux. Paradoxalement, en dépit de la sécheresse estivale, c'est l'un des plus frais également.

Une série de miracles ont permis à 2016 d'être ce qu'il est. Le plus important est une floraison qui s'est produite dans une « fenêtre de tir » très précise, durant la deuxième semaine de juin.

En revanche, seule la deuxième quinzaine du mois d'août a été marquée par des chaleurs supérieures à la moyenne, mais avec de grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

2016 est un millésime de rendements généreux sans que ceux-ci aient entraîné de réels effets de dilution.

L'équilibre des vins rouges les plus réussis confine à la perfection, car il conjugue fraîcheur étincelante du fruit, tanin d'un grain étonnant par sa finesse, fruité et croquant, structure parfaitement ajustée et un alcool modéré.

Ce millésime fera date pour un certain nombre de propriétés qui ont produit en 2016 leur meilleur vin depuis des décennies !

Bordeaux 2016

Zustand der Gnade !

Der Jahrgang 2016 in Bordeaux

Jacques Perrin

Welcher wolkenfreie Tag, welcher sanfte Spätregen entscheidet, ob ein Weinjahr ein grosses unter all den Jahren werden wird? Die menschliche Fürsorge trägt fast nichts dazu bei, da ist alles himmlische Hexerei, Planetentransit, Sonnenflecken.

Colette, *La vigne, le vin*

Das Gegensätzliche ist von Nutzen und aus dem, was sich bekämpft, entsteht die schönste Harmonie.

Héraclite, *Fragments*

Die klimatischen Bedingungen

Zu Beginn prädestinierte nichts den Jahrgang 2016 dazu, einmal zu den grossen Bordeauxjahrgängen zu gehören. Sein Anfang war nämlich geprägt von klimatischen Extremen, die sich leicht als katastrophal hätten entpuppen können, hätte nicht eine gute Fee die Situation gewendet und, nach einigen Monaten des Zweifelns, glückliche Bedingungen geschaffen:

- Das war der wärmste Winter, den Frankreich seit Beginn des 20. Jahrhunderts erlebt hat. Ein zu milder Winter hindert die Rebe daran, zu schlafen und bremst die vegetative Ruhe. Zudem beschleunigt er den klimatischen Zyklus, begünstigt einen zu frühen Start der Vegetationsperiode und erhöht das Risiko für Frühjahrsfröste.
- Starke Niederschlagsmengen: Zwischen Januar und Juni fielen mehr als 600 mm Wasser in der Region Bordeaux, also fast gleich viel, wie sonst in einem ganzen Jahr.

Die meisten anderen Weinbauregionen Frankreichs erlebten ein ähnliches Szenario während der ersten sechs Monate des Jahres 2016. Einige (allen voran die Loire und das Burgund) hatten leider nicht dasselbe Glück wie Bordeaux, das von Frost und Hagelschlägen verschont blieb.

Der milde Winter provozierte vor allem einen vorzeitigen Austrieb. Die Reblüte setzte Ende Mai unter dem Regen ein, doch ab dem 3. Juni änderte das Wetter nach und nach und erlaubte schliesslich eine problemlose Blüte. Einige Regenepisoden zu Ende der Blüte führten in gewissen Sektoren allerdings zu leichtem Verrieseln. Die Blüte verlief nicht nur homogen, sondern auch grosszügig, dank einer exzellenten Blütenbildung 2015, entstehen doch die Ansätze für die Knospen und die künftigen Trauben zehn Monate vorher. Eine Besonderheit des Jahrgangs, die man nur selten erwähnt: Die Blüte verlief bei den Cabernets etwas weniger homogen als bei den Merlots. So zählte man bei den Cabernets in diesem Jahrgang nur ein bis zwei Traubenkerne statt der im Schnitt üblichen drei.

Göttliche Vorsehung

Ab Beginn der dritten Juniwoche regiert die Sonne in der Region Bordeaux als unangefochtene Herrscherin (nur 13 mm Regen in fast zweieinhalb Monaten). Zu diesem Zeitpunkt erweisen sich die ergiebigen Niederschläge des Winters und Frühlings als wertvoll: Die Wasservorräte dämpfen die Hitzewelle mit ihren drei deutlichen Spitzen zwischen Juli und August. Der Farbumschlag beginnt Ende Juli in den frühesten Parzellen, verläuft aber ein wenig langsamer als erwartet: Das Institut d'œnologie gibt den 7. August als Mitte des Farbumschlags an, genau gleich also wie 2010. Der August geht im gleichen gloriosen Stil weiter, mit einer Sonneneinstrahlung, die weit über dem Mittel liegt, und Temperaturen von mehr als fünf Grad über dem üblichen Durchschnitt, was zu einem empfindlichen Wassermangel führt – eine der wichtigsten Erklärungen für die besondere Finesse der Tannine in diesem Jahrgang. Bemerkenswert auch die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, spürbar schon im August, noch ausgeprägter dann im September. Dadurch wird die aromatische Frische der Trauben bewahrt. Und das erklärt auch den oft strahlenden Charakter der Frucht.

Bordtagebuch

Stéphane Derenoncourt

2016

Nach einem recht milden und wasserarmen Herbst 2015 beginnt das Jahr 2016 im Januar mit zahlreichen Niederschlägen und relativ milden Temperaturen. In Erinnerung bleiben ein milder Winter ohne richtigen Frost und ein feuchter Jahresbeginn mit wenig Licht und vor allem mit viel Regen, denn vom 1. Januar bis zum 31. März misst man bereits 500 ml Niederschlag, also ungefähr dreimal mehr als üblich zu dieser Jahreszeit. Unter diesen Bedingungen und bei diesen milden Temperaturen findet der Austrieb recht früh statt, in der letzten Märzwoche, doch die mit Wasser vollgesogenen Böden haben Mühe, sich zu erwärmen. Der Austrieb ist nicht explosiv, die Knospen bleiben prall gefüllt und zögern, sich zu öffnen.

April

Die Temperaturen steigen in den allerersten Tagen des Monats etwas an und erlauben so einen sehr homogenen Austrieb. Einige Tage später kann man konstatieren: ein schöner, regelmässiger Austrieb, nicht zu reichlich, mit einer oder zwei Trauben pro Trieb. Der April ist streng genommen kein sehr regenreicher Monat. Mit 60 mm insgesamt liegt man eher unter der Norm, doch es regnet recht regelmässig und die Böden haben keine Gelegenheit, zu trocknen. Die Bodenarbeiten geraten auf lehmigen Böden in Rückstand, das Wachstum ist allgemein recht langsam. Zu Ende des Monats schrammt man an der Katastrophe vorbei, mit kleinen Frösten und Raureif am 28. und am 30., die aber nur geringe Auswirkungen haben. Bordeaux hat Glück, die Nachrichten aus der Loire und dem Burgund sind dagegen oft schlecht.

Mai

Der Temperaturdurchschnitt des Monats Mai ist fast normal. Es ist ein recht milder Monat. Die Niederschläge dagegen sind hoch – und bewegen sich auf der Höhe der Ängste der Winzer, die jedes trockene Zeitfenster ausnutzen müssen, um in die Reben zu gehen. Der Falsche Mehltau ist gross in Form und verzeiht nicht die geringste technische Nachlässigkeit, die



Ende August befürchten die Winzer allerdings eine Blockierung der Reife, denn gewisse Parzellen mit jungen Reben, nicht tiefgründigen Böden oder mit zu viel Behang zeigen Anzeichen von Trockenstress.

Im September geht es unverändert weiter, mit den heissesten Temperaturen seit 1950. Am 13. September führt ein segensreicher Niederschlag (bis zu 40 mm) glücklicherweise zur Lösung der Reifeblockade und trägt damit zum Gelingen des Jahrgangs bei. Um so mehr, als das Wetter von da an weiterhin mehrere Wochen lang schön bleibt, was eine Weinlese «à la carte» ermöglicht. Letztere spiegelt sich in den sehr unterschiedlichen Erntedaten, je nach Rebsorten, Terroirs und natürlich (teilweise subjektiven) Entscheiden der Verantwortlichen und ihrer Einschätzung der Traubenreife. Vor vierzig Jahren war es schwierig, stoisch zu bleiben und abzuwarten, während die Mehrheit der Nachbarn die Ernte begonnen oder schon abgeschlossen hatte. Seit einigen Jahren hat sich das verändert, wenn die klimatischen Verhältnisse es erlauben, und man beobachtet eine Art Wettrennen darum, wer seine Trauben zuletzt liest. Diese Tendenz hat zu gewissen Exzessen geführt und wird heute vermehrt kritisiert. Die Begriffe Frische und Lebhaftigkeit stehen plötzlich wieder hoch im Kurs und sind durchaus kompatibel mit der richtigen Reife der Trauben in einem grossen Wein. *Frühe Weinlese, späte Weinlese, doch verlass das Schema, bleib nicht auf deiner ursprünglichen Ziellinie kleben. Nichts kommt dem richtigen Moment gleich, dem günstigsten Zeitpunkt X. Vor diesem Moment ist es zu früh, nachher ist es zu spät.* Kairos, der geflügelte Gott der Griechen, scheint auch der Gott der Erntearbeiter zu sein.

Die Weinlese

Die Weinlese beginnt zu Anfang September in der Region Graves. Die Trauben sind dank den aussergewöhnlichen Bedingungen während des Sommers in perfektem Gesundheitszustand, die Zuckergradationen liegen kaum unter denen von 2015, die pH-Werte ganz leicht über denen von 2015.

Auf der Rive droite findet die Weinlese gestaffelt statt, zwischen dem Anfang der dritten Septemberwoche und, für gewisse spätreifende Terroirs, Ende Oktober. Im Médoc dagegen beginnt die Ernte der Roten rund um den 20. September und endet für die spätreifenden Parzellen um den 20. Oktober, je nach Appellation und Château. Vor allem die Cabernets haben von diesem aussergewöhnlichen Altweibersommer profitiert, den die Region Bordeaux erlebt hat.

Nach Beendigung der Weinlese reiben sich die meisten Produzenten die Hände und geniessen die Auswirkungen dieses Wunders, das am 23. Juni begonnen hat. Nach Abschluss der Gärung bestätigt sich das Wunder: Die 2016er sind geprägt von grosser Anmut und Grazie. Farbe, Reife der Traubenhäute und -kerne, Extrahierbarkeit, reichhaltige Konstitution, Gleichgewicht, tiefgründiger Geschmack – alles ist vorhanden! Die Bordelaiser sind zwar Meister in der Kunst, die Qualitäten eines Jahrgangs in Szene zu setzen, aber für einmal widerspiegeln die Aussagen tatsächlich die Realität!

Auswirkungen summieren sich und gewisse Winzer verlieren einen grossen Teil der Ernte. Tatsächlich wachsen die Reben schlecht, die Böden erwärmen sich nur langsam. Die Wurzeln baden im Wasser; die Blätter sind matt und bleich. Wirklich ein trauriger Frühling!

Juni

Für Juni ist es kalt, aber endlich scheint der Regen aufzuhören. Letzten Endes setzt die Blüte ein, bei frischen Temperaturen. Nach und nach steigen die Temperaturen, bis zum Gewitter vom 6. Juni, danach wird das Wetter trocken und heiss bis zum 12. Juni, bevor die Kälte wieder Einzug hält. Diese wenigen idealen Tage, dieses kleine Fenster nach Monaten des Dauerregens, erscheinen wie ein kleines Wunder und erlauben den Reben eine schnelle und homogene Blüte. Danach beobachten die Winzer aufmerksam das Wachsen der Beeren. Und fürchten sich vor dem Verrieseln der Trauben. Rund um den 20. Juni scheint sich der Sommer anzukündigen, die Ernte verspricht gut zu werden.

Juli

Sonne und Trockenheit charakterisieren den Monat Juli. Diese Periode ist entspannend, zumindest nervlich. Nach und nach trocknen die Böden. Die Reben machen eine ideale Photosynthese durch, dank Sonne und Wasserangebot, werden wieder schön grün und tragen ihre Blätter stolz, während die Trauben wachsen. Nach diesen turbulenten Monaten beruhigt sich die Situation und man erhält ein klareres Bild von der Erntemenge. Stellenweise ist der Behang gross und es werden von Fall zu Fall Eingriffe notwendig sein, je nach Natur der Böden, um Kompensationsphänomene zu verhindern. Der Falsche Mehltau bleibt hartnäckig und wehrt sich. Die Winzer müssen wachsam bleiben. Das Risiko, einen Teil der Ernte wegen dem Falschen Mehltau zu verlieren, hält bis zum Farbumschlag an.

August

Die Sonne bleibt hartnäckig und Regen scheint nicht auf dem Programm zu stehen. Die Situation kehrt sich um, man steuert auf einen Jahrgang des Exzesses zu. Von den ersten Augusttagen an zeigen die jungen Rebstöcke, dass sie unter der Trockenheit leiden. Leichte, sehr sandige Böden sind

Bordeaux 2016

Zustand der Gnade !

Die Weine und ihr Stil

Die Weissweine

Es gibt einige sehr gut gelungene Weissweine in diesem Jahrgang, doch im Allgemeinen erreichen die trockenen Weissweine nicht das qualitative Niveau der 2015er. Von perfektem Gesundheitszustand wie die Roten und mit massvoller Säure (leicht tiefer als in den drei vorangegangenen Jahrgängen), bieten sie ein gutes Gleichgewicht, besitzen aber – abgesehen von einigen wenigen Ausnahmen – nicht den strahlenden und energischen Charakter der allergrössten Weissweine.

Die Rotweine

Machen wir kein Hehl aus unserer Freude: In mehr als dreissig Jahren Primeurdegustationen habe ich selten ein derartiges Glück empfunden beim Verkosten, selten bei einer bedeutenden Anzahl von Rotweinen eine solche Harmonie und Vollkommenheit festgestellt! Finesse, Harmonie, Vinosität und Frische sind die Kardinalstugenden dieser Weine, die sich – ungeachtet ihrer fast unmittelbaren Zugänglichkeit – in der Zeit auf sehr harmonische Art entwickeln werden. Schliesslich bietet 2016 – und das ist vielleicht die grosse Lektion dieses Jahrgangs – eine begeisternde Lektüre der grossen Terroirs. Die Marken in Bordeaux, das Terroir im Burgund: Diese Aufteilung ist bequem und hat durchaus ihre Berechtigung. Doch nicht im Jahr 2016. Gerade die erfolgreichsten Weine dieses Jahrgangs sind im Grunde präzise Röntgenbilder ihrer Terroirs. Man findet in den grossen Weinen, die sich in ihrer reinsten, ursprünglichsten Form präsentieren, eine sehr reelle Transparenz und Tiefgründigkeit, ohne Auswirkung des Jahrgangs.



Château Grand-Puy Lacoste

besonders betroffen, bald folgen auch Kiesböden. Ein kleines Gewitter vom 4. August löst den Farbumschlag aus. Er findet ein wenig verspätet statt, aber ebenfalls schnell und geordnet, was ausgezeichnet ist für die Homogenität der Reife. «Août fait le moût» (August macht den Most), pflegt man in Bordeaux zu sagen. Die Hitze des Tages verbrennt die Moleküle, die verantwortlich sind für vegetabile Aromen, die Frische der Nacht hingegen (mit Temperaturen unter 20 Grad) bewahrt die Säure in den Trauben. Doch es dauert noch sehr lange, bis man die Reife erreicht hat.

September

Das schöne Wetter hält an und die Trockenheit bereitet Sorgen. Man sieht Reben, die ihre Blätter verlieren. Der Reifeprozess wird etwas blockiert. Doch während die Besorgnis wächst, rettet ein weiteres Gewitter die Situation und bringt rund um den 12., 13. September Regen in allen Bordelaiser Appellationen, wenn auch ungleich verteilt. Die Reben sind erlöst, die Trauben wachsen wieder und lagern Zucker ein. Die Trauben werden also empfindlicher, aber das trockene und heisse Wetter bleibt, sodass die gefährliche Graufäule keine Chance hat, sich zu entwickeln.

Oktober

Die Tage werden kürzer, die Nächte kühler. Trotz dem schönen Wetter reifen die Trauben nur sehr langsam, um so mehr, als die Häute sehr dick sind. Es wird Zeit brauchen, um sie zu gerben und extrahierbar zu machen. Der Altweibersommer richtet sich ein – eine Zeitspanne, die uns geschenkt wird! Kein einziger Wassertropfen fällt – und dieser Jahrgang bietet in seiner letzten Phase dem Kellermeister das allergrösste der Privilegien: das der Kreativität, das es erlaubt, die Trauben dann einzukellern, wenn ihm der Zeitpunkt gekommen scheint. Eine Weinlese, bei der alles möglich ist, mit einem Zeitfenster von drei Wochen für die Ernte. Alles ist also vorhanden, um Weine von selten gesehener Präzision zu vinifizieren. Weine, die in grosser Harmonie Reife und Frische miteinander verbinden.

Stéphane Derenoncourt

2015 und 2016 noch mehr sind Jahrgänge des Übergangs in der Geschichte von Bordeaux; sie markieren den Anbruch einer anderen Geschmacksästhetik.

Die Süssweine

Das trockene Wetter, das bis Mitte September regiert, begünstigt Süssweine nicht a priori. «20 mm Niederschlag zwischen dem 19. Juni und dem 14. September, das hat man mit Ausnahme von 1898 noch nie gesehen», präzisiert Francis Mayeur, technischer Direktor von Yquem. Zwei Regenperioden (13. und 30. September) erweisen sich als hilfreich und lösen die Botrytis aus, die sich langsam entwickelt und die Trauben transformiert und «kandierte». Ein erster Lesedurchgang Mitte September erlaubt es, die ganze Frische zu bewahren. Es folgt ein zweiter um den 10. Oktober und ein dritter, wie auf Yquem, vom 18. bis zum 22. Oktober, während dem das «Herz des Jahrgangs» gelesen wird, in einer absolut aussergewöhnlichen Woche. Ein letzter Lesedurchgang findet auf verschiedenen Gütern anfangs November statt, allen voran auf Yquem. Die Lese ist sehr gestaffelt und dauert insgesamt acht Wochen. Der Jahrgang erweist sich als äusserst gesund, mit einer sehr reintönigen Botrytis, ohne jede Abweichung und mit schöner Frische. Die Süssweine des Jahrgangs 2016 erreichen schlussendlich zwar nicht die Komplexität und die Reichhaltigkeit der 2015er, zeichnen sich aber durch ihre sehr reintönige Ausdruckskraft, ihr Gleichgewicht und ihre aromatische Brillanz aus.

Die Legende der Jahrhundertjahrgänge

«Noch und noch wird der neue Jahrgang des Jahrhunderts angekündigt. Sind wir zu Idioten geworden, zu altmodischen Werbe-Händlern, gezwungen, für den 2000er, den 2005er, den 2009er, dann den 2010er, schliesslich den unglaublichen 2015er und nun also diesen 2016er den Jahrgang des Jahrhunderts auszurufen? Nicht weniger als sechs *Jahrhundertjahrgänge* – und der 2016er wird dabei paradoxerweise nicht der schlechteste sein. Ich denke, jedes Mal war ein Stück Übertreibung, aber auch ein Stück Wahrheit dabei, letzteres dank dem Vergnügen, das die Degustation dieser aufeinander folgenden Jahrgänge bot. Die Antwort könnte ein Meister der Kasuistik liefern, ein Spitzenproduzent der Region Saint-Emilion und zugleich Weinhändler. In einem Post vom 13. März dieses Jahres, veröffentlicht auf seinem Blog, gibt Jean-Luc Thunevin (denn von ihm ist die Rede) vor, das Sich-gegenseitig-Überbieten in Bordeaux in Sachen *Jahrgang des Jahrhunderts* zu denunzieren, um es schliesslich mit einer List zu verteidigen: «Bis heute habe ich erst drei Weine degustiert, und zu diesem Zeitpunkt kann ich Ihnen versichern, dass 2016 nicht nur zu diesen Jahrgängen des Jahrhunderts gehört, sondern sie sogar noch aussticht, weil er der *hypothetical blend* der drei Besten unter ihnen ist! Es spricht viel dafür, dass wir eine Symbiose von 2009-2010-2015 haben werden. Nicht weniger als das, werden Sie mir sagen...» Was zu beweisen war!

Der Markt und die Meinungsmacher

Auch wenn er (fast) in Pension ist, macht Robert Parker weiterhin von sich reden. Einerseits, weil die Marke weiterhin existiert: Heute verkostet Neal Martin die Weine in Bordeaux für den *Wine Advocate*. Unnützlich, sich zu fragen, ob sein Einfluss gleich gross sein wird wie der des «Meisters». Davon war bereits in der den Bordeauxweinen 2015 gewidmeten *Vinifera*-Ausgabe die Rede. Die Ära des quasi allein herrschenden Kritikers ist vorbei, auch

wenn man heute beobachtet, dass sich die Meinungsmacher gegenseitig überbieten wollen, um die erste Geige zu spielen. Zu ihnen gehört natürlich James Suckling, aber auch Jean-Marc Quarin. Sogar noch vor den Primeurdegustationen hat Quarin, gewissermassen als zeitgenössischer Aischylos, grosszügig in Dithyramben gedichtet und stratosphärische Noten verteilt. Jedes Jahr spielt sich dasselbe Szenario ab: Wer als erstes seine Noten verteilt, gibt den Ton an und markiert ein imaginäres Territorium. «In einigen Tagen, bei der offiziellen Eröffnung der Degustationen, wird, so denke ich, eine Schockwelle durch die Weinregion, die Paläste, die Keller und die Händler gehen. Zu Recht werden alle entflammen, und Exzesse sind zu befürchten. Also: reservieren, reservieren, reservieren! Noch niemals – ausser 1982 – habe ich in Bordeaux derart grosse, reichhaltige, noble, tiefgründige, komplexe, saftige Weine degustiert, Weine, die man schlicht und einfach nicht ausspucken kann. Ein wahrer Regen von aussergewöhnlichen Noten wird auf Bordeaux niedergehen.» Tatsächlich fühlen sich einige seit dem Verschwinden von Parker verloren und verwaist. Im vergangenen Jahr übergoss Michel Rolland die Journalisten, die unfähig seien, die Grösse des Jahrgangs 2015 zu erkennen, mit Hohn. In einem Interview mit einer argentinischen Tageszeitung (der *flying winemaker* vinifiziert auch in Argentinien) doppelte der ehemalige Anhänger des einzigartigen Gaumens (desjenigen seines Freundes Robert Parker) nach: «Ich glaube, dass die Noten keine Zukunft mehr haben. Das war einmal. Das hat in den letzten 35 Jahren funktioniert, aber heute werden sie verschwinden, denn jeder beliebige Verkoster kann seine eigene Meinung darüber haben, wer der Beste ist. Das ist eine gute Meinung, aber die seine; nicht die Ihre und nicht die meine.»

Vielleicht erleben wir das Ende einer Epoche mit. Die Dinge ändern sich heute mit einer derartigen Geschwindigkeit, dass ein Zyklus von fünf Jahren genügt, um die Ideen, an die man – bisweilen sogar mit einem Hauch von Fanatismus – geglaubt hat, zum alten Eisen zu werfen. Eines ist sicher: 2015 und 2016 noch mehr sind Jahrgänge des Übergangs in der Geschichte von Bordeaux; sie markieren den Anbruch einer anderen Geschmacksästhetik. Dank den natürlichen Bedingungen dieser beiden Jahrgänge (aber nicht nur), entdeckt man die Finesse wieder, die Frische, das Gleichgewicht. Die Ära der Blockbuster, der XXL-Weine, der übertriebenen Extraktion, der überholzten Tropfen, der überreifen Frucht und der Weine für Spucker ist endgültig vorbei! Platz frei für die Infusionen, die Bajaderen, das Gleichgewicht der Seiltänzer! Ich übertreibe? Höchstens ein bisschen! Dieser Paradigmenwechsel kündigt sich schon seit mehreren Jahren an. Und jetzt ist es so weit. Gut so! Und um so besser, wenn das hegemoniale Denken dem Archipel des Geschmacks Platz macht, seiner Subtilität, bisweilen auch seiner Askese. Ein grosser Wein ist das Produkt eines Terroirs und uralter Handgriffe, von Übermittlungen und Brüchen, einer ganzen Kultur. Ein grosser Wein entsteht dank Kunsthandwerk, respektvollem Umgang mit dem Terroir und der Rebe, die dieses Terroir übersetzt, einer Tradition in ständiger Evolution. Der Wein braucht Meinungsmacher, vertrauenswürdige Führer und Passionierte, die ihn begleiten, erklären, ins richtige Licht rücken und ihn zu schätzen – und zu teilen – wissen.

Bordeaux 2016

Zustand der Gnade !

Der Markt und die Preise

Weiter unten lesen Sie die Analyse von Mathieu Chadronnier, Produzent in der Côte de Francs (Château Marsau) und Generaldirektor von CVBG.

« Jahr für Jahr kommt im Augenblick der Primeurdegustationen die unvermeidliche Frage nach den Preisen aufs Tapet. Mit diesem von den Göttern gesegneten Jahrgang ist eine Preishaussage wahrscheinlich. Im Moment, da diese Zeilen geschrieben werden (12. April), kann man eine Preissteigerung um rund 10% erwarten. Alle Indikatoren sprechen für eine massvolle Preiserhöhung, um so mehr, als die Mengen in den Kellern grosszügig sind. Trotzdem kann man mit einiger Sicherheit davon ausgehen, dass einige Akteure, angestachelt durch den Hymnus der Dithyramben, keine Vernunft walten lassen, sondern substantielle Preiserhöhungen probieren werden. Es ist alles andere als gewiss, dass der Markt ihnen folgen wird, abgesehen von einigen Ausnahmen; zu zahlreich sind die ökonomischen und politischen Unwägbarkeiten. Ausserdem ist die katastrophale Preiserhöhung bei den 2010ern noch allen in Erinnerung. Wie Fabrice Bernard, Direktor von Millesima, betont: «Sobald zwei grosse Jahrgänge von durchschnittlich gleichwertiger Qualität aufeinander folgen, können Sie die Preise nicht anheben, ohne die Konsumenten zu verlieren.» Ein weiterer bedeutender Händler redet nicht lange um den heissen Brei und kritisiert das ungehemmt ehrgeizige und unverantwortliche Auftreten gewisser Besitzer, die in ihrer Blase leben. Eines ist gewiss: Einmal mehr läuft die Primeurkampagne leider Gefahr, zu diversen Beobachtungsrunden zu führen – in Bordeaux warten viele liebend gern darauf, dass der Nachbar

zuerst zieht – und sich deshalb bis zur Vinexpo (18. bis 21. Juni) hinzuziehen.

Diese vorhersehbare, aber weder von den Akteuren, die sich auf der anderen Seite der Verteilungskette befinden, noch von den Konsumenten gewünschte Hausse hat ab Ende März, als die Fachpresse den neuen Jahrgang entdeckte, zahlreiche Diskussionen und ernsthafte Warnungen ausgelöst. Niemand kann aus seiner Haut heraus: Gleich nach den ersten enthusiastischen Reaktionen und dem angekündigten Regen von Bestnoten für gewisse Weine machen Gerüchte in Bordeaux die Runde, die substantielle Preissteigerungen ankündigen.

«Bordeaux sollte in Sachen Festsetzung der Preise hinter verschlossenen Türen weniger Entscheidungen treffen», titelt ein Bericht der Gesellschaft Liv-ex (London International VintnersExchange) vom 29. März und fordert Bordeaux auf, «weniger einseitige Entscheidungen in Sachen Festsetzung der Preise» zu treffen, hinzufügend, dieser Jahrgang könnte der Beginn einer neuen Ära sein, mit weniger Undurchsichtigkeit in der Positionierung der Preise und einer Berücksichtigung der existierenden Weinlagerbestände auf dem Markt. Andere Akteure unterstreichen hartnäckig, dass eine Preissteigerung um 10% auf dem britischen Markt zu einem um 20% höheren Preis gegenüber 2015 führen würde, wenn man den Umrechnungssatz von Euro und Pfund berücksichtigt! Ja, mehr noch: Eine von der Gesellschaft Wine Lister gebildete Analysegruppe findet, der Preis der 2016er müsste um rund 4% sinken gegenüber dem Preis der 2015er, um dem Markt zu entsprechen. Wer Ohren hat zu hören, der höre...! »

Zusammenfassung der Appellationen

Médoc und Haut-Médoc

Das Médoc vibriert dieses Jahr mit einer ganz besonderen Intensität. 2015 hatte sich das südliche Médoc bis Margaux brillant aus der Affäre gezogen, während es weiter im Norden etwas schwieriger war. Dieses Jahr herrscht eine spektakuläre Homogenität im gesamten Gebiet.

Der nördliche Teil des Médoc mit seinen kalkreichen, also später reifenden Böden, hat ebenfalls von den Bedingungen des Jahrgangs profitiert. Auf zahlreichen Gütern des Nord-Médoc wurde übrigens in den letzten Jahren ein grosser Effort geleistet, vor allem die Crus Bourgeois bieten oft ein unschlagbares Preis-Qualitätsverhältnis.

Saint-Estèphe

Unbestritten eine der allerbesten Appellationen des Médoc in diesem Jahrgang mit seinem langen Vegetationszyklus und geprägt von einem deutlichen Wasserstress. Die lehmigen Terroirs von St-Estèphe zeigen 2016 mit einer schönen Anzahl von sehr gelungenen Weinen, wozu sie fähig sind!

Pauillac

Diese Appellation hat funkelnde Weine produziert, mit sehr präziser Definition des Terroirs und einer in der Geschichte der Weingüter nur selten erreichten Gradlinigkeit im Ausdruck.

Saint-Julien

Die Allianz von Finesse und Struktur – eine der Haupttugenden des Jahrgangs 2016 – findet man in dieser Appellation besonders oft. Auch hier ist die qualitative Homogenität bemerkenswert!

Margaux

2015 war Margaux die herausragende Appellation im Médoc. 2016 hingegen gibt es einen kleinen Wermutstropfen, denn einige eher magere Terroirs haben besonders unter der Trockenheit gelitten. Doch alles ist relativ, und es fehlt nicht an Ikonen, angefangen bei einem luftig-eleganten Margaux und einem Palmer von unglaublicher Raffinesse.

Moulis und Listrac

Dieser Sektor scheint in Listrac etwas uneinheitlicher zu sein. Hervorzuheben ist aber trotzdem der sehr gelungene Wein von Poujeaux, zweifellos der beste, der je produziert wurde.

St-Emilion

Das Mosaik der verschiedenen Terroirs von St-Emilion widerspiegelt sich perfekt in der Degustation – und die Appellation bietet sehr grosse Weine. Auf den kalkreichen Lehmböden von St-Emilion und seinen Satelliten findet man Weine, deren pH-Wert denen von Weissweinen gleicht, was sehr frische Weine ergibt, die aber vielleicht in der Woche der Primeurs etwas weniger einfach zu verstehen sind.



Château Némin

Pomerol

Möglicherweise etwas weniger homogen als St-Emilion (in gewissen Sektoren haben junge Reben sowie Stöcke mit zu viel Behang etwas unter dem Wasserstress gelitten), bietet Pomerol trotzdem grossartige Weine von seltener Tiefgründigkeit und Vollkommenheit. Und dies immer mit dieser Dimension der Frische. Hier ist das der frischeste Jahrgang seit zwanzig Jahren, mit einer schönen, aber nicht absolut vollkommenen Reife

Lalande de Pomerol

Auf diesen frühreifen Terroirs musste man wachsam sein und, vor allem bei jungen Rebstöcken in sandig-kiesigen Zonen, den Behang limitieren, um der Trockenheit zu begegnen.

Blaye-Bourgeais

Das gesamte Gebiet ist sehr homogen, und 2016 war für diese Appellationen vorteilhafter als 2015.

Côtes de Bordeaux, Castillon und Francs, Fronsac und Canon-Fronsac

Auf diesen kühleren und spätreifen Terroirs mit guten Wasserreserven ist der Erfolg vollkommen. Die besten Weine zeichnen sich durch bemerkenswerte Präzision und Frische aus.

Graves und Pessac-Léognans

Diese Region war im Jahrgang 2016 ganz besonders von den Göttern gesegnet. Einige Sektoren mit sehr gut drainierenden, sandigen und kiesigen Böden mit wenig Wasserreserven haben trotzdem ein wenig unter der Trockenheit gelitten. Pessac ist die Appellation, der mit 2016 nach 2014 und 2015 der Hatrick gelingt – mit Weinen für die Geschichtsbücher!

Barsac-Sauternes

Schwierig, den Erfolg von 2015 zu egalisieren, aber auch hier findet man viel Finesse und Frische, mit sehr ausgewogenen Weinen, je nach Weingut und dessen ästhetischen Entscheidungen.

Einige Schlüssel zum Verständnis des Jahrgangs 2016 in Bordeaux

2016 ist ein Jahrgang der absoluten Kontraste, deren Synthese grosse Harmonie kreiert hat: sehr regnerisch im ersten Semester und dann sehr trocken im Sommer und zu Anfang September.

Dieser Jahrgang ist der längste in Bordeaux bekannte Vegetationszyklus. Paradoxerweise ist er trotz der sommerlichen Trockenheit auch einer der frischesten Jahrgänge überhaupt.

Eine ganze Reihe von kleinen Wundern hat dazu geführt, dass der Jahrgang 2016 ist, was er ist. Das Wichtigste war die Reblüte, die in einem sehr präzisen Zeitfenster in der zweiten Juniwoche stattfand.

Dafür herrschten einzig in der zweiten Monatshälfte des Augusts heisse Temperaturen, die über dem Mittel lagen, aber durch grosse Tag-und-Nacht-Unterschiede geprägt waren.

2016 ist ein Jahrgang mit eher grosszügigen Erträgen, ohne dass dies allerdings zu spürbar «dünnere» Weinen geführt hätte.

Das Gleichgewicht der gelungensten Rotweine grenzt an Perfektion, denn es verbindet funkelnde Frische der Frucht, verblüffend finessenreiches, fruchtiges und knackiges Tannin, perfekt angepasste Struktur und massvollen Alkoholgehalt.

Dieser Jahrgang ist für eine gewisse Anzahl von Weingütern ein Meilenstein, denn sie haben 2016 seit Jahrzehnten ihren besten Wein produziert!

Bordeaux 2016

Le Classement de Jacques Perrin

Du 28 mars à 6 avril 2017, j'ai eu le plaisir de découvrir à Bordeaux le millésime 2016 à travers la dégustation de plusieurs centaines de vins.

Voici ma synthèse de ces dégustations, assortie d'une double évaluation, en étoiles et en points. Ces évaluations sont des *instantanés* pris sur une matière vivante et évolutive. Chaque fois que cela était possible, j'ai goûté les vins à plusieurs reprises.

Merci à l'Union des Grands Crus pour la parfaite organisation d'une partie de ces dégustations. Ainsi qu'aux différentes associations ou sociétés qui m'ont facilité la tâche : Le Grand Cercle, La Grappe et Nicolas Thienpont, Moueix et Joanne. Merci également à tous ceux qui m'ont accueilli durant ce séjour.

Mes coups de cœur	Vins exceptionnels ★★★★★	Rauzan-Ségla	95	Bellegrave, Pauillac	93	
Agassac	Ausone	98-100	Roc de Cambes	95	Dassault	93
Berliquet	Carmes Haut-Brion (Les)	98-100	Saint-Pierre, Pomerol	95	Daugay, St-Emilion	93
Brane-Cantenac	Cheval Blanc	98-100	Saint-Pierre, Saint-Julien	95	Fargues	93
Calon-Ségur	Haut-Brion	98-100			Feytit-Clinet	93
Doisy-Daëne	Lafite Rothschild	98-100	Très grands vins ★★★★★/★		Fleur Cardinale	93
Chevalier (Domaine de)	Lafleur	98-100	Bellevue, St-Emilion	94-96	Haut-Marbuzet	93
Fonroque	Margaux	98-100	Canon La Gaffelière	94-96	Lagrange à Pomerol	93
G, Acte VIII	Montrose	98-100	Certain de May	94-96	Langoa Barton	93
Pavie-Macquin	Mouton-Rothschild	98-100	Durfort-Vivens	94-96	Latour-Martillac	93
Phélan-Ségur	Palmer	98-100	Haut-Brion	94-96	Lucia	93
Poujeaux	Petrus	98-100	Hosanna	94-96	Malle	93
Smith Haut Lafitte	Beauséjour Duffau Lagarosse	98	Pensées de Lafleur	94-96	Marquis de Terme	93
Mes vins les plus chatoyants	Calon-Ségur	98	Petit-Village	94-96	Moulin St-Georges	93
Canon	Conseillante (La)	98	Trottevieille	94-96	Ormes de Pez	93
Bel-Air, Pomerol	Ducru-Beaucaillou	98			Plus de la Fleur de Bouïard (Le)	93
Fargues	Latour	98	Grands vins ★★★★★		Poujeaux	93
Haut-Marbuzet	Léoville Las Cases	98	A (Domaine de l')	94	Prade (La)	93
Conseillante (La)	Mission Haut-Brion (la)	98	Alter Ego de Palmer	94	Rayne-Vigneau	93
Marquis de Terme	Tertre Roteboeuf	98	Bel-Air, Pomerol	94	Romanile (Clos)	93
Mes vins les plus magiques	Eglise-Clinet (L')	97	Berliquet	94	Simon Blanchard, Guitard	93
Ausone	Fourtet (Clos)	97	Beychevelle	94	Vieux Maillet	93
Carmes Haut-Brion	Larcis-Ducasse	97	Cantenac-Brown	94	Arôme de Pavie	92-94
Clos Fourtet	Pape-Clément	97	Chapelle d'Ausone	94	Balestard la Tonnelle	92-94
Lafleur	Pontet-Canet	97	Clarence de Haut-Brion	94	Batailley	92-94
Margaux	Angélus (L')	96-98	Clinet	94	Bourgneuf	92-94
Montrose	Canon	96-98	Coutet	94	Chapelle de la Mission Haut-Brion	92-94
Palmer	Cos d'Estournel	96-98	Fonroque	94	Clos des Menuts, L'Excellence	92-94
Pichon-Baron	Gazin	96-98	Forts de Latour (Les)	94	Cos d'Estournel	92-94
Quelques révélations du millésime	Grand-Puy Lacoste	96-98	Grand Corbin Despagne	94	Dame de Montrose (La)	92-94
Clotte (La)	Haut-Bailly	96-98	Gde Réserve Croix de Beaucaillou	94	Dominique (La)	92-94
Dominique (La)	Léoville-Barton	96-98	Kirwan	94	Duhart-Milon	92-94
Lagrange	Lynch-Bages	96-98	Lafaurie-Peyraguey	94	Fieuzal	92-94
Marzelle (La)	Léoville-Poyferré	96-98	Lafleur-Gazin	94	G, Acte VIII	92-94
Petit-Village	Mondotte (La)	96-98	Lagrange	94	Gay (Le)	92-94
Saint-Georges Côte Pavie	Pavie	96-98	Lagune (La)	94	Giscours	92-94
St-Pierre, St-Julien	Pavie-Macquin	96-98	Lascombes	94	Grand-Puy Ducasse	92-94
Les meilleurs rapports prix/plaisir prévisibles	Pichon-Baron	96-98	Malescot St-Exupéry	94	Grave (La), Pomerol	92-94
A (Domaine de l')	Trotanoy	96-98	Marquis (Clos du)	94	Gruaud-Larose	92-94
Agassac	Vieux Château Certan	96-98	Parde de Haut-Bailly (La)	94	Guiraud	92-94
Canon Péresse	Bélaïr-Monange	96	Pavie Decesse	94	Haut-Bages Libéral	92-94
Clauzet	Brane Cantenac	96	Pavillon blanc	94	Haut-Carles	92-94
Goulée	Figeac	96	Pavillon Rouge	94	Haut-Condissas	92-94
Grand Village	Smith Haut Lafitte	96	Phélan-Ségur	94	Haut-Peyraguey (Clos)	92-94
Isle Fort (l')	Valandraud	96	Rocheyron St-Emilion	94	Interdit de Valandraud	92-94
Labégorce	Evangile (L')	95-97	Smith Haut Lafitte	94	Labégorce	92-94
Lalande-Borie	Gaffelière (La)	95-97	Suduiraut	94	Laфон-Rochet	92-94
La Rousselle	Troplong-Mondot	95-97	Talbot	94	Laroque	92-94
Malleret	Yquem (D')	95-97	Tertre (Du)	94	Madeleine (Clos la)	92-94
Marquis de Calon	Chevalier (Domaine de)	95	Valandraud	94	Malartic-Lagravière	92-94
Marsau	Chevalier (Domaine de)	95	Brancaire Ducru	93-95	Marquis d'Alesme Becker	92-94
Monbrison	Clerc-Milon	95	Doisy-Daëne	93-95	Monbrison	92-94
Montlandrie	Clotte (La)	95	Nénin	93-95	Montbousquet	92-94
Petit Lion	Lafleur-Pétrus	95	Rieussec	93-95	Oratoire (Clos de l')	92-94
Rousselle (La)	Mission Haut-Brion (La)	95	Sigalas-Rabaud	93-95	Pape-Clément	92-94
Sociando-Mallet	Pichon-Comtesse	95	Carruades de Lafite	93+	Petit Mouton	92-94
	Prieuré-Lichine	95	Alcée	93	Petite Eglise (La)	92-94
	Quintus (Tertre Daugay)	95	Armailhac (D')	93	Plince	92-94