

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



# VINIFERA

N°58 - MAI 2018

15 CHF - 12 €



L'année des  
contrastes

## BORDEAUX 2017

**Le Journal de Bord**  
Stéphane Derenoncourt

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

**Chroniques impertinentes**  
Impertinent Chronicles  
Jacques Perrin

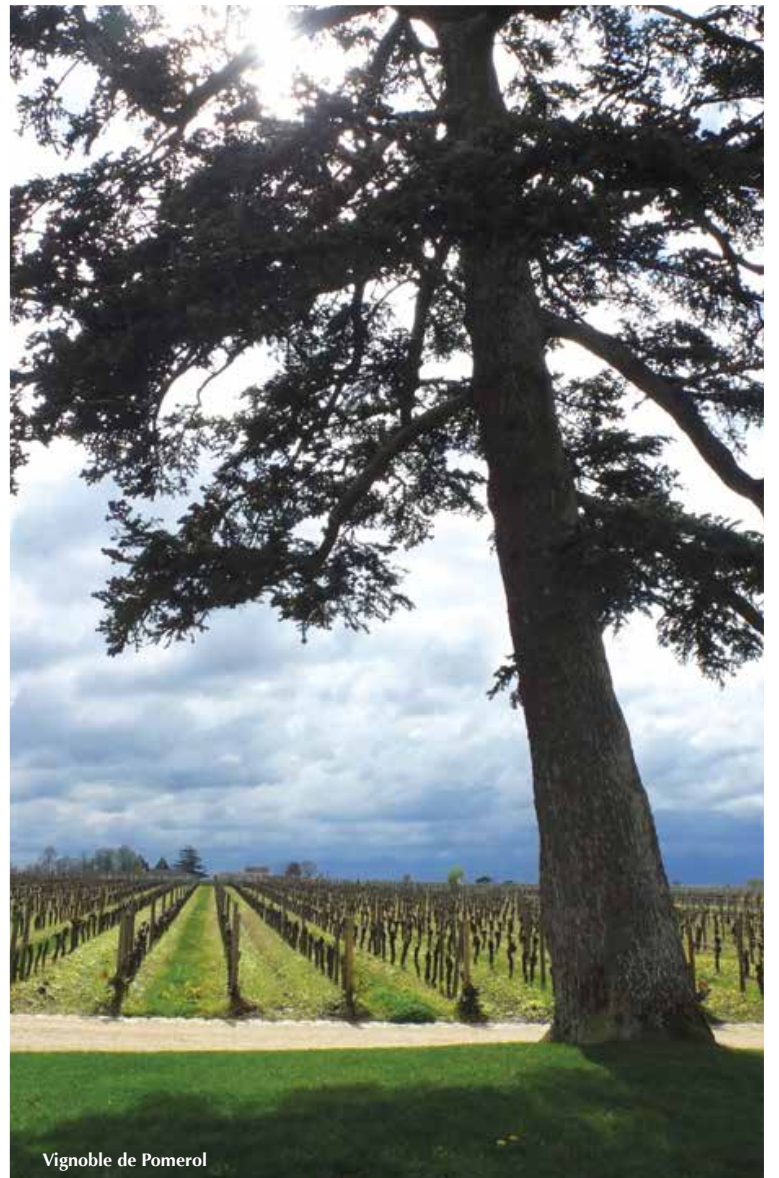
Jean-Pierre Boyer, château Bel-Air, Marquis d'Aligre



Château Cheval Blanc



©Antoine De Tapol



Vignoble de Pomerol

# Bordeaux 2017

## L'année des contrastes

« Les dieux nous créent bien des surprises : l'attendu ne s'accomplit pas, et à l'inattendu un dieu ouvre la voie. »

Euripide

« En 2017, c'est la parfaite injustice : certains ont tout perdu, d'autres rien. »

Nicolas Thienpont

### Les données climatiques

Entre miracle et calamité, le millésime 2017 vient nous rappeler que le métier de vigneron n'est pas de tout repos et que deux épisodes de gel d'avril peuvent anéantir tout ou partiellement une récolte. Quand on se penche sur ce millésime, c'est le mot « contraste » qui vient à l'esprit. Contrastes climatiques d'abord, avec un hiver sec, très froid en janvier, puis anormalement doux en février, propice à un départ rapide de la végétation et, soudain, ce coup du sort avec deux épisodes cruciaux de gel (du 20 au 21 avril et du 27 au 28 avril). En 2016, Bordeaux a connu la plus importante récolte de ces dix dernières années. En 2017, le contraste est saisissant avec 40% de volume en déficit par rapport à 2016.

Ce chiffre est énorme. Il représente plus de 300 millions de bouteilles de moins et, pour de nombreux viticulteurs, une précarisation accrue car les dégâts dus au gel sont très inégalement répartis et, d'une manière générale, ont frappé beaucoup plus durement certaines appellations satellites que les vignobles plus prestigieux. Bien plus, comme le souligne Gavin Quinney sur le blog de Château Bauduc, « les trois principales appellations du nord du Médoc, Pauillac, St-Estèphe et St-Julien, ont connu une récolte plus importante en 2017 que la moyenne des cinq millésimes précédents. » Ni Margaux, ni Pessac-Léognan, ni St-Emilion ou Pomerol n'ont bénéficié de la même chance et leur rendement moyen est très inférieur à celui de 2016. Cela dit, à l'intérieur d'une même appellation, les dégâts sont inégalement répartis. Prenons le cas de Pomerol. Toujours selon la même source, « si le rendement moyen de cette appellation a été de 44.4 hl/ha en 2016, il tombe à 23.9 hl/ha en 2017 ; et pourtant, les propriétés les plus célèbres, situées sur le plateau de Pomerol n'ont, à quelques exceptions près, pas souffert du gel. »

Les conditions favorables du mois de mai, et surtout celles de juin, au caractère estival, ont redonné du courage et du baume au cœur aux nombreux viticulteurs dont les vignes avaient gelé et qui repartaient sur des bourgeons de deuxième génération. Les épisodes orageux violents du mois de juin n'ont toutefois pas permis l'installation d'une contrainte hydrique suffisante.

Nouveau contraste à l'entame de juillet avec une fraîcheur inhabituelle, presque automnale, qui perdure jusqu'au début août. Bilan également mitigé au final pour ce mois d'août très contrasté, chaud jusqu'au 5, puis frais jusqu'au 20, et à nouveau très chaud. Avec comme conséquence un notable arrêt de croissance tardif (après la fin de la véraison).

### Les vendanges

Le début du mois de septembre se traduit à nouveau par un contraste très marqué avec, après l'épisode de chaleur du 21 au 30 août, l'apparition d'un temps gris, pluvieux et frais. Pas de quoi réjouir les viticulteurs qui s'inquiètent pour la suite du millésime. Dans l'intervalle, les vendanges de blancs et des premières tries de liquoreux ont déjà commencé, battant des records de précocité et, pleines de belles promesses qualitatives !

Les pluies de début septembre vont évidemment contribuer à brouiller davantage les pistes et pénaliser une partie des merlot, sauf ceux situés sur les sols argilo-calcaire. Heureusement, le soleil se met enfin à briller et l'anticyclone s'installe. Ces conditions sont surtout favorables aux cabernet, notamment sur les terroirs plus tardifs et vont favoriser la maturation complète de ces derniers. Une fois de plus, une forme de miracle s'est opérée, venant sauver sur le fil un millésime très contrasté, caractérisé par de nombreux heurts climatiques. Pour les propriétés épargnées par le gel, les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions. Pour les autres, cela s'avère très compliqué avec des grappes de deuxième génération qui n'ont jamais réussi à combler totalement leur retard sur celles de la première.

### Les vins, les styles

Dans un tel millésime, les vins sont forcément hétérogènes. À leur meilleur, ils conjuguent finesse, fraîcheur, éclat aromatique avec un style étincelant et une assise tannique très fine, les pépins ayant très bien mûri en 2017. Peu ou pas du tout de notes végétales ou de poivron, grâce à un début d'été très chaud.

Les premières dégustations en cours de vinification ont vite confirmé ces impressions et la belle surprise : 2017, l'année des contrastes, se caractérise par des vins construits sur l'élégance et le dynamisme plutôt que sur la puissance, aux équilibres très classiques et, chez ceux qui n'ont pas gelé,

## Le Journal de Bord

Stéphane Derenoncourt

L'hiver 2016/17 est marqué par une sécheresse historique. Il faut en effet attendre le mois de février pour que les pluies reviennent d'une manière significative. Si janvier 2017, tout comme décembre 2016, fut froid et sec, la douceur et l'humidité de février/mars ne permettent pas de rattraper le manque de pluviométrie. Le millésime commence donc avec des sols secs, facilement réchauffés par les premiers rayons de soleil du printemps, ce qui entraîne un débourrage précoce.

### Avril

La première quinzaine est très ensoleillée. Les bourgeons éclosent dans les derniers jours de mars. Avec des sols secs et chauds, la vigne pousse à toute vitesse et il n'y a pas de pluie. On constate déjà des pousses de 10 cm avec, parfois, une dizaine de feuilles étalées. Les petites mannes laissent espérer une jolie récolte, homogène et relativement précoce.

Dès le 16, le temps se refroidit radicalement, les nuits sont glaciales. Dans la nuit du 20 avril, le gel frappe une première fois le vignoble puis, une semaine plus tard, au petit matin du 28, les températures dégringolent de nouveau pour atteindre parfois jusqu'à - 6 degrés. Le bilan est terrible, c'est la désolation. 60% du vignoble est touché de manière jalouse : parfois peu, parfois totalement ou pas du tout. C'est la Rive Droite qui est la plus affectée. La majeure partie des Grands Crus du Médoc ont bénéficié de l'effet protecteur de l'estuaire de la Gironde. Pendant quinze jours environ, les vignes touchées et meurtries semblent endormies à jamais ; rien ne pousse, tandis que le temps reprend des allures estivales, laissant apparaître un paysage à deux visages, entre la verdure et le néant.

### Mai

Hormis quelques épisodes orageux, c'est la chaleur et la sécheresse qui caractérisent ce mois de mai. À la fin de la première quinzaine, les vignes gelées repartent sur des bourgeons de seconde génération. Les vignes non gelées continuent leur pousse, belle et régulière, et ouvrent leurs premières fleurs dès la fin de mois. Les vignes touchées poussent de manière anarchique, buissonneuses, et demandent un travail précis d'ébourgeonnage afin de garder des bois de belle forme et en bonne santé pour assurer la pérennité du cep et la taille de l'hiver à suivre.

La complexité de la situation est la plus marquée dans les vignes partiellement gelées.

# Bordeaux 2017

## L'année des contrastes

---

un caractère identitaire et une lecture très précise des terroirs. Quand ils sont réussis, ils traduisent leur lieu car aucun « effet millésime » ne vient les marquer de son empreinte. Comme l'indique Stéphane Deroncourt dans son *Journal de Bord*, une fois de plus, le choix des vinifications et de l'élevage est déterminant face à un tel millésime. Tant en phase de vinification qu'à l'élevage, il faut tout faire pour préserver la finesse et la grâce enjouée de ces cuvées.

Les blancs secs affichent également de très belles réussites pour les propriétés épargnées par le gel, grâce à des acidités parfaitement préservées.

Le Sauternais (plus particulièrement Barsac) a également été frappé par le gel, comme à Climens qui a quasiment tout perdu. La perte moyenne sur l'ensemble de Sauternes-Barsac est de l'ordre de 40 à 50%. Ceci dit, l'appellation tire plutôt bien son épingle du jeu avec de brillantes réussites pour un certain nombre de châteaux. Des vins qui allient concentration, complexité et fraîcheur. Le piège de ce millésime étant de ramasser trop tôt des raisins passerillés ou, au contraire, d'intégrer des lots trop concentrés.

### Le marché et les prix

2017 ne sauraient égaler la réussite de 2016. Certes, 2017 comporte un certain nombre de pépites mais, à l'orée de la Campagne des Primeurs, le message était clair : le marché n'acceptera pas une hausse des prix par rapport à 2016, même si certaines propriétés ont été durement affectées par le gel en terme de volume produit. Dès les premières sorties, les prix sont en moyenne de 10% inférieurs à ceux de l'an passé. Le pragmatisme bordelais a prévalu. Il faut en effet relever que les parts de marché de Bordeaux ont diminué depuis 8 ans, notamment les échanges sur les Premiers Crus Classés – baisse en relation avec les prix stratosphériques de ces derniers. Bordeaux a donc besoin de consolider ses positions. De plus, la force actuelle de l'euro rend également nécessaire une baisse.

### Est-ce que ça vaut la peine d'acheter du vin en souscription ?

Il faut évidemment remplacer le mot « peine » par celui de « plaisir », l'achat en souscription étant avant tout pour l'amateur un achat ludique, lié au plaisir. Et, pour celui-ci, la possibilité d'avoir accès à des vins qui, deux ou trois ans plus tard, auront quasiment disparu du marché ou seront proposés à un prix sensiblement plus élevé.

À cette époque, on peut croire, grâce à la précocité du millésime, pouvoir emmener à terme les deux générations de grappes avec une maturité convenable. Quoi qu'il en soit, il faut passer en revue l'intégralité du vignoble, cep par cep, bois par bois, afin d'organiser la pousse et entretenir une bonne prophylaxie. Pour le choix de la seconde génération des grappes, on pourra voir plus tard. Des marquages précis sont réalisés dans les parcelles partiellement touchées, surtout dans les vignobles de côte où le froid, glissant, n'a emporté que les grappes du bas des parcelles.

### Juin

Le mois de juin est estival ; on semble installé au cœur de l'été. Les températures sont parfois caniculaires mais les orages sont fréquents, évitant ainsi les problèmes de stress hydrique. La croissance de la vigne est alors très rapide et nécessite beaucoup de main-d'œuvre dans les vignes pour entretenir les palissages. La floraison est groupée et rapide.

En fin de mois, alors que le stade de nouaison est atteint sur les grappes de seconde génération, les grappes de première génération sont déjà fermées. Les écarts se resserrent donc et les optimistes misent sur ces grappes de seconde génération avec des objectifs qualitatifs ambitieux. Sur le plan



## Quelques clés pour comprendre le millésime 2017 à Bordeaux

**Comme 2016, mais d'une manière plus dramatique et avec une répartition différente, 2017 est également un millésime marqué par des contrastes climatiques importants, avec des quasi-inversions dans l'ordre des saisons.**

Les épisodes de gel d'avril ont meurtri une partie du vignoble et concouru à une hétérogénéité importante de la production. Ce qui rend d'autant plus nécessaire une sélection rigoureuse.

**Si l'on se réfère aux conditions habituelles qui président à la naissance d'un grand millésime, seules les deux premières (floraison et nouaison rapides et homogènes) ont été totalement remplies.** Les trois autres (contrainte hydrique et arrêt précoce de la croissance, période sèche pour obtenir une maturité optimale et temps clément pendant la période des vendanges) n'ont été que partiellement remplies.

**Il y a de vrais bijoux autant parmi les vins blancs que les rouges. Ils émeuvent par le style très pur, frais et précis et présentent une véritable originalité de goût.** À ce titre, 2017 restera dans les annales comme un millésime singulier, unique, difficilement comparable à un autre.

Même si les vins rouges sont orientés davantage sur la finesse que sur la puissance, **leur fraîcheur et leur équilibre devraient leur assurer une assez longue garde.**

phytosanitaire, il y a bien longtemps qu'on n'avait connu une campagne aussi calme. L'état du vignoble est très beau, très sain ; seules quelques zones connaissent un peu de pression de mildiou.

### Juillet

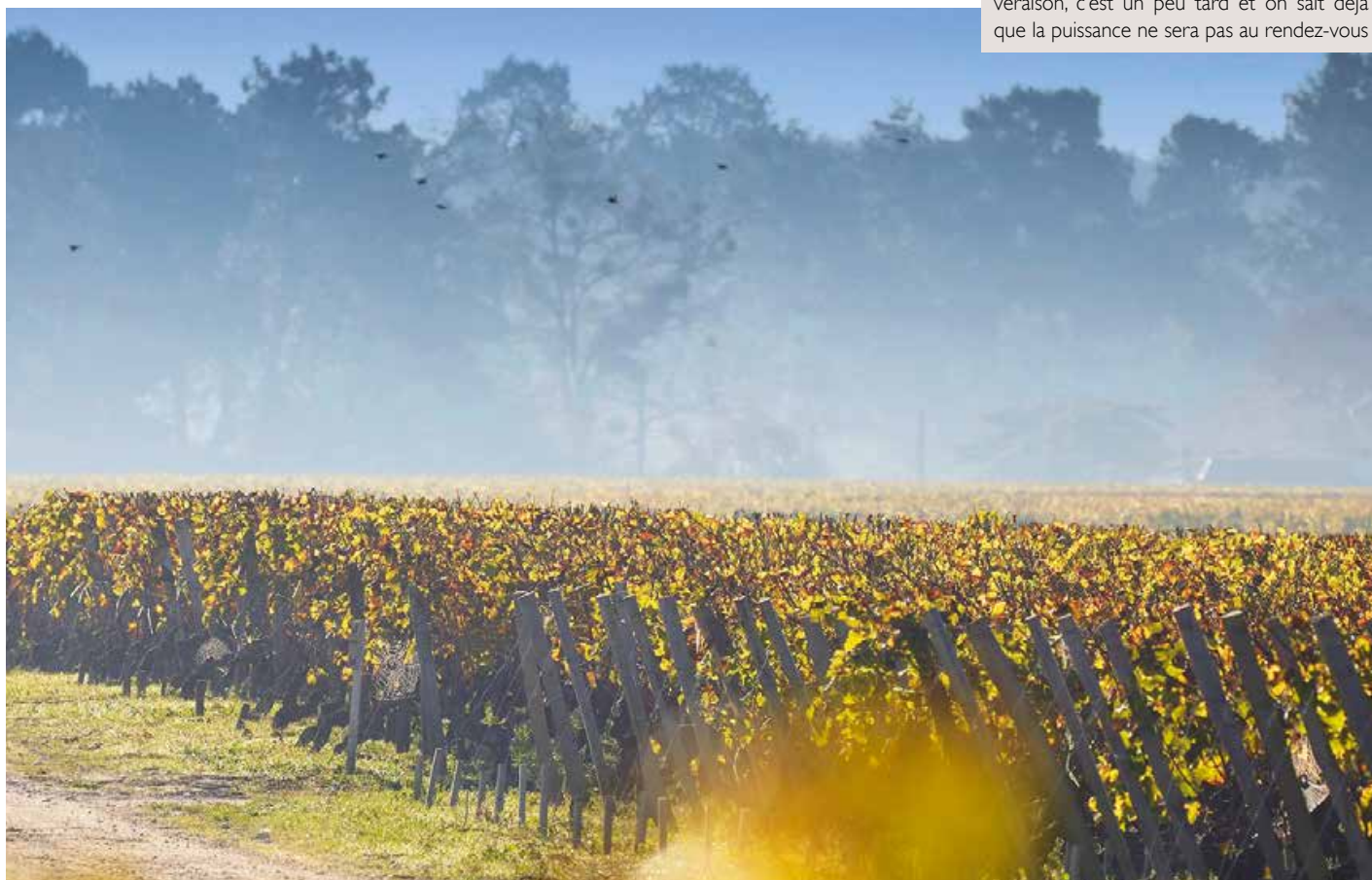
Dès les premiers jours, l'été semble s'éloigner. Quelques journées chaudes et surtout des nuits douces contribuent toutefois à donner une moyenne de température plutôt correcte.

Le manque de lumière et de soleil se fait ressentir. Les pluies orageuses de juin ont suffisamment remonté le taux d'humidité des sols, empêchant un arrêt végétatif net. La vigne a alors besoin de deux bonnes semaines pour achever sa véraison, la mi-véraison ayant été atteinte vers le 30.

C'est finalement un mois plus propice aux grappes de seconde génération, qui se retrouvent fin juillet au stade de fermeture.

### Août

Le soleil revient très fort durant les premiers jours d'août, mais la fraîcheur reprend le dessus dès le 5, et il faut attendre le 20 août pour retrouver des températures estivales. Par chance, le mois est sec et la contrainte hydrique arrive enfin, provoquant l'arrêt végétatif. On se trouve alors en fin de véraison, c'est un peu tard et on sait déjà que la puissance ne sera pas au rendez-vous



# Bordeaux 2017

## L'année des contrastes



### Le point de vue de Mathieu Chadronnier

Impossible d'évoquer l'année 2017 sans revenir sur le gel qui a ravagé une large partie du vignoble au mois d'avril. À Bordeaux, le phénomène est fort heureusement rare. Le dernier épisode comparable remonte à 1991. C'était il y a ... une génération ! Une majorité de propriétaires, directeurs techniques, chefs de culture ou vigneron en poste aujourd'hui n'étaient pas entrés dans la vie professionnelle en 1991. Que de changement depuis !

La détermination de tous à se battre pour tirer le meilleur de ce que la nature avait épargné est admirable et témoigne de l'extrême exigence qui préside à la production des grands vins de Bordeaux.

La notion d'excellence est certes à la mode, mais la dimension qu'elle prend dans un contexte de gel généralisé comme en 2017 est singulière. Il ne s'agit plus de marketing ou de stratégie, mais d'un état d'esprit, d'une fierté, de ce panache si cher à Cyrano, pour, coûte que coûte, faire ce qu'il y a de mieux, parfois en vain, parce que l'on ne peut plus concevoir de faire autrement.

À l'arrivée, ce millésime 2017 est multiple. Certains ont été épargnés, alors que d'autres ne produiront pas. Pour certains, le gel est une épreuve. Pour d'autres, ne l'oublions pas, il est un couperet. Bordeaux est une vaste région, aux fortunes diverses, qu'un millésime comme 2017 met à rude épreuve. Heureusement, la qualité est là, avec des vins droits, racés, précis et très élégants. En 2017, les vins sont bons, ou ils ne le sont pas.

Dans ce contexte bien particulier, les dégustations primeurs auront revêtu une importance plus grande encore. Il était crucial de se rendre compte par soi-même de la qualité des vins et de se forger un jugement dépouillé du bruit des rumeurs. Au sortir de la grande semaine de dégustations, qui a connu une affluence sans doute record, le sentiment général est : « une vraie bonne surprise, c'est bien meilleur qu'attendu ».

L'espace commercial pour ce millésime étant sans doute moins large que pour les deux millésimes précédents, les sélections seront plus réduites et le travail dont elles sont issues encore plus essentiel. Après 2015 et 2016, les celliers sont bien regarnis en Bordeaux. Pour autant, 2017 offrira de vraies opportunités, à différents niveaux :

- Il y a des crus qui ont si peu produit que le primeur sera sans doute la seule option d'achat.
- Il est des crus en pleine renaissance, qui justifient pleinement de commencer ou continuer une collection. Là encore, l'achat primeurs est sans doute le seul possible.
- Enfin, dans un contexte de prix en baisse, certaines grandes étiquettes seront très tentantes.

Au final, Bordeaux est riche de ces millésimes, exceptionnels ou non, et c'est précisément ce contraste qui rend cette région si passionnante.

dans ce millésime. « Août fait le moût » dit le langage populaire. Le grand millésime ne sera sans doute pas au rendez-vous.

Un gros travail continue d'être fait dans les vignes en raison des grappes gelées. Les plus sérieux profitent de cette période pour couper les grappes dans les parcelles partiellement gelées. Elles sont faciles à reconnaître : les premières générations sont noires alors que celles provenant de la seconde restent vertes. La fin du mois renoue avec l'été et se traduit par le retour de fortes chaleurs.

### Septembre

Dès les premiers jours de septembre, on assiste à un changement de temps brutal qui durera jusqu'à la moitié du mois. Il pleut légèrement et souvent, le ciel est gris et rien ne ressemble à une fin d'été. L'inquiétude monte dans cette région si souvent sauvée par les étés indiens. La deuxième partie de mois est plus clémente et l'état sanitaire des raisins demeure excellent. Il sera possible alors de mener des vendanges à pleine maturité, d'aller chercher une concentration après les cumuls de pluie qui avoisinent les 30mm depuis le début du mois, occasionnant de la fraîcheur mais aussi parfois une certaine dilution, surtout dans les sols peu argileux. Les raisins se goûtent bien, peut-être trop bien même ! En effet, le manque de soleil estival engendre des niveaux très élevés d'acide malique et les peaux sont épaisses et facilement extractibles. Il est possible d'interpréter cela comme un phénomène de puissance et de fraîcheur, l'acidité jouant alors le rôle d'un sel relevant l'intensité aromatique, mais masquant sans doute une légère fragilité.

Le choix des vinifications idoines passe par une compréhension subtile du millésime et, selon les choix opérés, ceux-ci impacteront fortement le style des vins. Il est clair que la fraîcheur de ce millésime ôte aux raisins tout caractère exotique et comme, par ailleurs, les conditions météo de la deuxième partie du mois de septembre ont permis des maturités optimales, on se trouve en face à des raisins très identitaires qui reflètent leur lieu de production.