

Vignoble de Calons-Ségur

Bordeaux 2018

Sérieux comme le plaisir

Le millésime 2018 à Bordeaux

Jacques Perrin

«Je suis sérieux comme le plaisir»
Jacques Rigaut, poète dadaïste

L'idéal n'existe pas, nous le savons tous. Chercheurs d'absolu, nous voudrions tutoyer les sommets. Chacun a son propre Everest. À Bordeaux, ce sont les vins, les châteaux, une certaine idée de la culture et de la civilisation. Chaque nouveau millésime est porté sur les fonts baptismaux, avec un art indéniable de la mise en scène. Pendant une dizaine de jours, c'est l'effervescence, un tourbillon de saveurs, de notes, d'analyses, de commentaires. C'est le traditionnel moment des Primeurs où se joue le destin du millésime, peu avant sa mise en marché. Une folle course en avant qui donne l'impression que chaque nouveau millésime est meilleur que ceux qui l'ont précédé.

Art de la mise en scène ou réalité ? En ce qui concerne 2018, il semble bien que les dieux étaient cette fois-ci presque tous au rendez-vous, créant les conditions pour un certain nombre de réussites qui entrèrent probablement dans la légende.

Alors, la fête à Bordeaux ? Oui, mais en partie seulement, car la vraie fête, c'est celle où tout le monde est convié. Après le gel de 2017, la grêle a frappé plusieurs régions de Bordeaux (Sud de la Gironde, Blaye, Bourg, une partie du Médoc et de l'Entre-deux-mers) à travers deux épisodes (20 et 26 mai), touchant au total près de 2500 ha de vignes, dont 1000 ha à 80 %.

On peut ajouter une pression importante de mildiou que la plupart des domaines ont réussi à juguler au prix de traitements très serrés, mais qui a tout de même affecté la récolte de quelques propriétés. Parallèlement au mildiou, le black rot qui s'est développé avec les fortes chaleurs de juillet a également fortement impacté la récolte chez les vignerons bio.

Ici même, j'évoquais l'an dernier les aléas climatiques importants qui avaient caractérisé l'année 2017. En 2018, on retrouve un contraste important qui semble scinder l'année en deux parties, mais qui au final réunit celles-ci en un tout harmonieux, transformant en vertu ce qui aurait pu être un handicap sévère si les conditions initiales (pluviométrie importante) avaient perduré : à un début d'année plutôt difficile, pluvieux, humide, ponctué par deux orages de grêle importants, ont fait suite des conditions particulièrement favorables à la maturation lente et régulière du raisin et à la naissance de très grands vins rouges, même si le millésime est plus hétérogène qu'il n'y paraît de prime abord.

Les données climatiques

L'année 2018 ne commence pas vraiment sous les meilleurs auspices. Le mois de janvier, plutôt doux, est surtout marqué à Bordeaux par une pluviométrie bien supérieure à la moyenne avec 120 mm. Idem pour le mois de mars avec 20 jours de précipitations alors que février fut plutôt froid et sec.

Le premier moment de bascule a lieu au mois d'avril. Les premiers bourgeons apparaissent durant la deuxième semaine, avec une dizaine de jours de retard par rapport à 2017 compte tenu du froid persistant. À partir du 13, oh les beaux jours ! Il fait doux, très doux et la nature s'emballa. Mais, à ce stade, la partie est loin d'être gagnée ! Brusque coup de frein début mai avec une chute des températures et des averse drues. On ressort les polaires et les cirés. Puis, le 20 et le 26 mai, on scrute le ciel noir et crépitant, la boule au ventre.

Les premières fleurs apparaissent fin mai, dans la moyenne des vingt dernières années. Première condition favorable à la naissance d'un beau millésime : la floraison est rapide, homogène et généreuse. Elle n'a donc été impactée ni par les pluies du 6 et 7 juin, ni par celles, supérieures à la normale, qui ont lieu du 9 au 18 juin. En revanche, celles-ci rendent compliquée la lutte contre le mildiou, dont la pression est importante à ce moment-là. L'explication de ce phénomène particulièrement virulent, qui a frappé de nombreux vignobles tant à Bordeaux qu'au sud de la France, réside dans les alternances, au mois d'avril, mai et juin, entre de brusques montées de température et de séquences pluvieuses.

Deux nouveaux épisodes de grêle (4 et 15 juillet) viennent ternir le bilan d'un mois de juillet qui démarre sous des conditions estivales avec, pour l'ensemble du mois, une somme de températures très supérieure à la moyenne de ces 50 dernières années et, toutefois, quelques précipitations inégalement réparties qui malheureusement favorisent la pression mildiou durant la première quinzaine du mois.

Le mildiou enfin jugulé, non sans quelques dégâts importants pour certains châteaux, l'été s'installe définitivement. Et pour longtemps. Chaud et sec, le temps va favoriser une croissance régulière des baies et installer – certes avec un peu de retard en raison notamment des réserves hydriques importantes suite à un printemps pluvieux – la contrainte hydrique nécessaire à l'arrêt de croissance de la vigne et qui permet ainsi de limiter la taille des baies et de stimuler la synthèse des composés phénoliques. La pluviométrie de juillet inégalement répartie selon les crus et la capacité d'absorption

Le Journal de Bord

Stéphane Derencourt

Avril

L'hiver a été plutôt froid, avec de bonnes gelées, mais c'est sans doute la pluie, plus difficilement supportable, que les vignerons garderont en mémoire. Les réserves en eau sont reconstituées et les sols gorgés d'eau peinent à se réchauffer. Le débourement est donc assez tardif, on pourrait dire timide aussi, assez lent, bien que très homogène. À partir du 17, le temps devient estival pour une petite semaine. Le printemps se déclare alors : le sourire est aux lèvres des vignerons, avec une sortie parfaitement homogène, généreuse, offrant de nombreuses grappes. Il faut rappeler l'effet de compensation sur la fructification dû au gel de 2017 où la vigne avait été frustrée dans sa production. En fin de mois, à la chaleur s'ajoutent de nombreuses pluies. L'EPI mildiou est au plus haut et la vigilance est requise.

Mai

Temps maussade la première quinzaine du mois. Les pluies fréquentes rendent les travaux mécaniques très difficiles à réaliser, notamment sur les sols argileux. On se concentre sur les fenêtres de temps sec afin de pouvoir rentrer dans les vignes pour traiter. La pression est au plus haut : les taches de mildiou apparaissent un peu partout et ce, quelle que soit l'option de protection, bio comme raisonnée. Il faut dire que depuis la première contamination, les conditions météorologiques continuent de favoriser la fécondation du mildiou, rendant le nombre de repiquages presque impossible à compter. On sait juste qu'il faut garder une protection totale, tenir compte de l'humidité de l'air quand il ne pleut pas, de l'intensité des rosées matinales, alors que la sensibilité de la grappe, proche de la floraison, arrive à son maximum. Avec moins de 10 nuits dans le mois à des températures inférieures à 12 degrés, le scénario annonce un possible drame. En parallèle, la pression des premières pontes de papillons n'est pas à prendre à la légère. On voit beaucoup de glomérules et on pense déjà au botrytis potentiel de fin de saison. Les premières floraisons apparaissent en fin de mois. Elles se déroulent pourtant parfaitement, compte tenu des conditions toujours humides. Cette floraison rapide et homogène, avec une petite coulure salvatrice qui provoque une aération naturelle des grappes ainsi que l'absence totale de millerandage, souvent constaté dans les parcelles de vieilles vignes virosées, sont en train de redonner de l'espoir à tout le monde, quand un orage de grêle dévaste des centaines d'hectares dans la région de Blaye comme dans le sud Médoc !

Bordeaux 2018

Sérieux comme le plaisir

rapide de certains terroirs ont pu encore différer cette contrainte dans le temps. Ceci constitue un critère pour comprendre les différences de réussite entre des crus parfois proches. Dans son rapport annuel sur le millésime 2018, l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux rappelle les cinq conditions nécessaires à la naissance d'un grand millésime de rouge :

1. Une floraison rapide et homogène : condition satisfaite.
2. Un climat sans précipitation après la période de nouaison (moment où l'ovaire de la fleur se transforme en fruit après fécondation). Condition non satisfaite selon l'Institut.
3. Arrêt de croissance rapide et installation d'une contrainte hydrique suffisante. Toujours selon l'Institut, cette troisième condition « est plus facilement satisfaite sur les sols les plus drainants et les régions préservées par les orages de juillet ».

En revanche, dès la mi-juillet, le temps est au beau fixe durant plus de deux mois. Les deux dernières conditions (période sèche durant l'été pour permettre une maturité optimale et beau temps pendant les vendanges) définies par l'Institut sont parfaitement remplies et cette longue période de beau fixe, avec un des mois de septembre les plus ensoleillés de ces 60 dernières années, va largement contribuer à la réussite du millésime, façonnant l'originalité profonde de ce dernier grâce à une maturité des peaux et des tanins rarement atteinte.

Les vendanges

Les premiers sauvignon sont cueillis dans les Graves vers la fin août. On pouvait craindre, compte tenu des degrés alcooliques des premiers jus écoulés, une baisse significative de l'acidité totale. C'était sans compter sur les bonnes réserves hydriques, suite aux pluies printanières. Ces réserves ont permis de limiter la chute des acidités. Vient le tour des sémillon, puis des merlot et des cabernet. Aucune urgence pour positionner la date des vendanges, parcelle par parcelle, en fonction des terroirs, de la maturité des raisins et d'une esthétique du vin, le seul écueil sans doute étant, compte tenu des degrés d'alcool record, celui de la surmaturité et de la perte de fraîcheur. À l'intérieur de la même appellation, on a pu ainsi voir, sur des terroirs certes différents mais pour un même cépage (merlot), les vendanges se terminer le 10 septembre pour une propriété, alors qu'un presque voisin, à quelques kilomètres de là à vol d'oiseau, rentrait ses derniers raisins le 24 octobre.

Un mot sur les vins liquoreux. Le temps sec qui a régné sur Bordeaux à partir de la mi-juillet n'a évidemment pas favorisé la croissance du *botrytis cinerea*, le champignon sans lequel il n'est pas de grand vin de Sauternes et qui ne se développe que dans certaines conditions d'humidité. Courant septembre, la tendance était plutôt au passerillage et la première trie, quand elle a eu lieu à ce moment-là, était surtout un passage de nettoyage. Les pluies du mois d'octobre ont permis d'enclencher le processus et la pourriture noble est enfin au rendez-vous.

En ce qui concerne les rendements, ceux-ci sont plutôt généreux, proches de la moyenne de ces dix dernières années, mais les pertes importantes subies par certains châteaux en relation avec les orages de grêle et le mildiou doivent venir pondérer le rendement moyen.



Juin

L'heure du premier bilan arrive. Jusqu'à maintenant le mildiou est plus ou moins contrôlé, souvent circonscrit à des taches sur feuilles. On connaît très bien son cycle. Il faut compter dix jours en moyenne, selon les températures, entre la contamination et l'expression de la maladie. Le début de mois est donc une période de stress, durant laquelle chacun courbe un peu l'échine en attendant la sentence. Elle tombera de manière jalouse, inégale, sur tout le vignoble. Les vigneron optant pour une stratégie bio seront souvent les plus durement frappés, avec parfois une récolte presque totalement anéantie. La réussite était bien souvent inaccessible. Si l'on comptabilise le nombre de contaminations entre le 25 mai et le 15 juin, on voit que ceux qui travaillent avec des produits de contact devaient traiter 7 fois durant cette période, ce qui se signifie un traitement complet chaque trois jours. Certains ont pourtant accompli cette prouesse, et pas uniquement dans les grandes appellations. C'est ce qui leur permettra de rentrer des récoltes quasi intactes, tout en restant à des doses de cuivre métal inférieures à 5/6 kg/ha et par an. Ils peuvent être fiers d'avoir gagné ce combat, même si personne n'en parle. Mais le coup de grâce arrivera en fin de mois. Les orages du 30 juin et du 4 juillet seront sans doute les plus meurtriers. On a vu des parcelles saines, jusque là, partir en fumée. Une consternation !

Juillet

Alors que la météo semble plus capricieuse et plus erratique que jamais, que le moral des troupes est au plus bas, le miracle se produit et la chaleur revient. Le mildiou reste à combattre, mais le travail reprend dans de bonnes conditions. La prophylaxie est assurée, le vignoble est régulièrement rogné afin d'assurer la bonne ventilation du feuillage et la réduction des taches de mildiou. Le rot brun continue son avancée de manière perverse, en systémique dans la rafle, surtout sur les merlot. Chaleur, sécheresse et sols humides ont un effet *boostant* sur le cycle de la vigne qui, sans aucun stress, rattrape son léger retard. L'arrêt végétatif est net et les premières baies véreuses sont observées autour du 24 juillet.

Août

La mi-véraison est atteinte au 1er août et le mois entier sera chaud et sec. Les réserves d'eau dans les sols sont telles qu'il n'y aura pas de blocage, de stress intense, sauf parfois dans les vignes jeunes, établies sur des sols filtrants.

Les vins, les styles

Complexité et équilibre sont les pierres angulaires du millésime 2018 dont les réussites les plus significatives se trouvent parmi les vins rouges. Compte tenu des degrés élevés, parfois mêmes records, atteints par les merlot et les cabernet, on aurait pu s'attendre à des vins lourds, voire déséquilibrés. La belle surprise et, osons le mot, le miracle du millésime, réside dans l'équilibre spectaculaire d'un certain nombre de vins, qui allient grande maturité du fruit, suavité, avec une fraîcheur toutefois préservée, notamment pour ceux issus des sols les plus frais, argileux ou calcaires. Certes les acidités sont inférieures à celles de 2017, mais au final, les grandes réussites présentent une harmonie dans la saveur et la structure qui indique clairement que, pour les vins rouges, 2018 prendra place parmi les très grands millésimes de Bordeaux. L'assèchement progressif des sols, dû aux réserves hydriques accumulées depuis le début du printemps, et une contrainte hydrique tardive, ont ainsi permis de conserver une fraîcheur inespérée et d'atteindre une maturité des tanins rares. Même s'ils ne présentent pas la même vivacité et le même éclat que les 2017, les blancs 2018 tirent néanmoins leur épingle du jeu dans un style tendre au charme certain. Pour les liquoreux, les lots issus des trilles d'octobre ont donné naissance à quelques très belles réussites qui, si elles n'égalent pas les meilleurs, méritent considération.

Le marché et les prix

C'est le sujet récurrent à Bordeaux. Chaque année, les salons feutrés des propriétaires, les bureaux des courtiers et des négociants bruisent autour de cette question heuristique : quelle va être la tendance cette année ? Quelle sera la réponse du *Marché* ?

Dans les numéros des précédents *Vinifera* consacrés aux Primeurs, j'ai eu maintes fois l'occasion d'aborder cette question : comment se fixe un prix ? Il n'y a pas de réponse simple et définitive à cette question. Le marché est déterminant, l'ego de certains propriétaires aussi ! Sans oublier les notes attribuées par les prescripteurs les plus influents (ou reconnus comme tels). Bordeaux est désormais *orpheline* de Robert Parker. Pour pallier ce manque, deux solutions : que quelqu'un prenne sa place (ce dont beaucoup rêvent, mais l'histoire ne se répète pas) ; mettre aux enchères son trône ou, plus sérieusement, ouvrir le jeu et comprendre qu'une critique plurielle est la seule garante de la liberté esthétique. Même si nous vivons à l'ère de la relativité généralisée et même s'il n'existe pas d'universalité du goût, les convergences existent. La tendance existe aussi de passer par les agrégateurs de notes et les algorithmes.

Une chose est certaine, le marché, la force de la marque liée à tel ou tel château ainsi que son positionnement juste en terme de prix, demeurent des critères importants. Au même type que la conjoncture internationale. Les incertitudes liées aux relations difficiles entre la Chine et les États-Unis, le Brexit, les difficultés que rencontrent un certain nombre de pays européens et la relative mévente du millésime 2017 devraient inciter à calmer le jeu en terme de hausse possible et probable, du moins en ce qui concerne un certain nombre de propriétaires.

Les quantités de récolte se précisent. Elles seront sans doute un facteur marquant du millésime. Si le focus a été mis sur les attaques de mildiou et les pertes engendrées, il n'en demeure pas moins que le millésime est généreux. Bien des parcelles épargnées par la maladie sont chargées, voire parfois trop chargées, facteur de dilution possible dans les vins à venir. Difficile pourtant dans ce contexte de prendre la décision, souvent nécessaire, d'aller réduire un peu les récoltes. Au fur et à mesure de l'avancée du mois d'août, les baies se concentrent. La chaleur « brûle » peu à peu les arômes végétaux et les nuits fraîches, les grandes amplitudes thermiques, permettent de garder une certaine fraîcheur, dans le fruit, sans empreinte de millésime solaire. Les peaux sont épaisses. Le temps est idéal pour concentrer les anthocyanes et les vins promettent déjà des couleurs intenses. Ce temps est idéal aussi pour la maturité des pépins.

Septembre

En début de mois, des orages un peu *jaloux* arrosent certains secteurs du Bordelais et c'est une bonne chose. Ils sont un peu plus généreux dans la région de Pessac-Léognan et dans le nord du Médoc. Dès les premiers jours de septembre, on commence à bien goûter les raisins. Pour les blancs, la décision semble un peu compliquée. Ramasser tôt pour garder de la fraîcheur et des équilibres cohérents face à des degrés et des pH qui montent assez vite, mais avec le risque de rester dans le variétal, ou attendre un

Quelques clés pour comprendre le millésime 2018 à Bordeaux

Millésime bifide avec un printemps très contrasté, humide et pluvieux, marqué par des épisodes de grêle, ainsi qu'un début d'été quelque peu troublé, 2018 apparaît dès la mi-juillet sous un tout autre visage.

Bien qu'établie un peu tardivement, **la contrainte hydrique et le temps très favorable de l'été et du début de l'automne**, ponctué çà et là de quelques pluies bénéfiques, ont permis une maturation du fruit dans de parfaites conditions.

La nature de certains sols (calcaire, argiles profondes), associée à leur régime hydrique, ont été, dans ces conditions particulières, un facteur qualitatif supplémentaire.

L'amplitude thermique entre le jour et la nuit a permis de préserver une finesse de fruit et même si au final le degré alcoolique de la plupart des 2018 est plus élevé que la moyenne, les vins ne sont pas marqués négativement par ce caractère solaire.

Si les vendanges, tant en blanc qu'en rouge, ont pu se faire dans des conditions idéales, le positionnement de la date s'est paradoxalement avéré important, de même que par la suite la vinification et l'élevage dans l'optique de préserver un maximum de fraîcheur dans les vins. Cela dit, un tel millésime constitue un avantage pour les terroirs tardifs.

Le point de vue de Mathieu Chadronnier

2018 : un millésime tempétueux, un peu fou, avec un je ne sais quoi d'irrésistible.

À la vigne, il fut terriblement éprouvant. De mémoire vivante, personne n'a connu de printemps aussi calamiteux. Aucun n'a souvenir d'une pression mildiou aussi impitoyable. Fort heureusement, l'été fut beau. Tellement beau même que l'on oublierait presque qu'il est arrivé tard. Trop tard pour certains chez qui le mildiou a causé des ravages irréversibles.

Certaines pratiques culturales, notamment bio et biodynamiques sont beaucoup plus difficiles dans ces conditions.

Ce que je trouve remarquable à Bordeaux, c'est qu'après un millésime aussi éprouvant, dont on pourrait hâtivement tirer la conclusion que «ça ne marche pas» et qu'il est urgent de ne rien changer, le contraire semble se dessiner.

Ceux qui sont engagés sur les chemins du bio expriment le souhait de persévérer. Ceux qui se retrouvent dans les notions de lutte raisonnée, Terra Vitis, HVE, prennent plus que jamais conscience de l'importance de ce qu'ils font déjà pour limiter leur impact environnemental. Et chacun, quel que soit son choix cultural, semble mieux entrevoir le champ des possibles pour le diminuer encore, voire le rendre positif. Paradoxalement, 2018 pourrait offrir à Bordeaux une sortie par le haut du clivage stérile bio/conventionnel. C'est paradoxal, car 2018 d'une certaine façon a mis la viticulture bio en échec. Mais à l'heure où l'urgence environnementale est incontournable, un millésime comme 2018 semble stimuler la réflexion et élever le débat. On prend conscience que le vrai sujet est au-delà des notions de bio ou conventionnel. Ce ne sont pas deux chapelles qui doivent s'affronter, mais deux chemins qui peuvent tendre vers le même objectif. Différentes approches sont possibles. Toutes sont respectables dès lors qu'elles sont sincères. Toutes sont à même de faire progresser la connaissance. Et dans ce domaine-là tout particulièrement, il est urgent de faire progresser la connaissance, par le partage des expériences.

Si les grands vins de Bordeaux se distinguent par leur équilibre incomparable, 2018 nous rappelle qu'ils tirent cet équilibre d'un climat singulier, difficile, exigeant, marqué du sceau de l'influence océanique.

Chaque millésime apporte une variation nouvelle à ce thème. La tonalité de 2018 est enjouée, impertinente, profonde et un brin déconcertante, tant il est déconcertant de voir un vin aussi lumineux émerger d'un millésime aussi éprouvant.

C'est la part de mystère du vin quand il est grand. L'explicable. La magie.

À l'issue de la semaine des dégustations primaires, l'enthousiasme est grand. Jamais Bordeaux n'a offert une palette de styles aussi variée. Rarement l'expression des différents terroirs n'a été aussi pure.

Les plus grands vins de 2018 entreront dans l'histoire, tant il est vrai que pour certains crus, 2018 marque un nouveau sommet.

S'il est encore tôt pour parler de prix, je ne doute pas que ce millésime offre de vraies bonnes affaires, à tous les niveaux de crus. Si la demande est là, elle n'est pas sans discernement.

Alors il ne vous reste plus qu'à savourer les pages de ce nouveau Vinifera, à la recherche de votre style, de votre goût, en suivant Jacques, Nicolas et Cléo sur les sentiers de la découverte.

Car, même dans une région aussi ancienne que Bordeaux, chaque millésime est une authentique découverte.



Mathieu Chadronnier © Gunther Vicente

peu pour avoir des vins aromatiques mais avec un risque de mollesse et un caractère phénolique, d'aller trouver les beaux amers, voilà le dilemme.

Pour les rouges, le millésime restera dans le cœur des vinificateurs comme un millésime légendaire. Jamais, la fenêtre de tir n'aura été aussi large pour commencer les vendanges. On peut considérer qu'on avait un mois pour organiser ces dernières. Les passionnés de sélections parcelaires avaient une liberté totale pour rentrer des raisins au point de maturité qui leur semblait idéal. Nombre de domaines ont été vendangés sur trois semaines, voire un mois. Ce sont des conditions exceptionnelles, invitant alors Bordeaux à présenter une palette de couleurs, de styles et de goûts très variés, sur les mêmes appellations : à coup sûr un millésime passionnant. De plus, les conditions idéales de maturité, sans excès, ont permis à ce millésime de garder un certain classicisme, tout en mettant en évidence la variété des terroirs bordelais. À chacun son style dans un cadre d'expression qui reste fondamentalement fidèle aux différents types de sols : on peut donc qualifier 2018 de millésime identitaire.

Il est difficile de privilégier un secteur par rapport à un autre pour déterminer des zones de réussites plus évidentes que d'autres. Il fallait avant tout déjouer tous les pièges du millésime. On l'aura compris, le mildiou en est un des plus marquants, mais la dilution, ou plutôt le manque de centre de certains vins se découvrira bien vite chez certains, avec le temps.

On peut quand même saluer la grande qualité des merlot en rive gauche : je n'ai pas souvenir de les avoir goûtés aussi délicieusement.

Bordeaux 2018 So ernst wie das Vergnügen

«Ich werde so ernst sein wie das Vergnügen»
Jacques Rigaut, dadaïstischer Dichter

Das Ideal gibt es nicht, das wissen wir alle. Auf der Suche nach dem Vollkommenen trachten wir danach, mit den Gipfeln auf Du und Du zu sein. Jeder hat seinen eigenen Everest. In Bordeaux ist es der Wein, die Schlösser, eine gewisse Vorstellung von Geschmack und Kultur. Und von Kommunikation. Jeder neue Jahrgang wird mit einer kaum von der Hand zu weisenden Inszenierungskunst aus der Taufe gehoben. Zehn Tage lang herrscht Rummel, ein Wirbel voller Geschmackseindrücke, Punkte, Analysen, Kommentare.

Es ist der traditionelle Moment der Primeurs, der über das Schicksal des Jahrgangs entscheidet, kurz bevor er in den Subskriptionsmarkt geht.

Ein verrückter rasender Wettlauf, der den Eindruck vermittelt, als sei jeder neue Jahrgang besser als die vorhergehenden.

Ist es Inszenierung oder Wirklichkeit? Was 2018 angeht, scheint es, als wären die Götter einig gnädig gewesen, nachdem der erste Akt und der Beginn des zweiten das Schlimmste befürchten ließen.

Feiert man also in Bordeaux? Ja, zweifellos, aber nur teilweise, denn ein echtes Fest ist es nur dann, wenn jeder mitmachen darf. Nach dem Frost von 2017 traf der Hagel mehrere Weinregionen in Bordeaux (die südliche Gironde, Blaye, Bourg, Teile des Médoc und in Entre-deux-mers), und zwar in zwei Schüben (20. und 26. Mai), und er verheerte insgesamt 2500 Hektar Rebfläche, 1000 Hektar davon zu 80%.

Dazu kam ein erheblicher Peronosporadruck, der nur im Zaum gehalten werden konnte zum Preis häufiger Spritzdurchgänge und weil die Witterung in der zweiten Sommerhälfte günstig ausfiel. Trotz alledem schmälerte die Pilzkrankheit die Ernte vieler Weingüter.

Wasser und Feuer

An dieser Stelle erwähnte ich vergangenes Jahr die klimatische Unberechenbarkeit, die den Jahrgang 2017 geprägt hatte. 2018 ist von einem Kontrast gekennzeichnet, der das Jahr in zwei Partien zu teilen scheint, um sie am Ende zu einem harmonischen Ganzen zusammenzuführen, indem er das, was ein ernster Nachteil hätte werden können, wenn die anfänglichen Bedingungen (hohe Niederschläge) angehalten hätten, in einen Vorteil verwandelte. Auf einen eher schwierigen, feuchten, niederschlagreichen Vegetationsbeginn, der von zwei Gewittern mit Hagel begleitet worden war, folgten Witterungsbedingungen, die ausgesprochen günstig waren für die langsame und gleichmäßige Reife der Trauben, was einer der Schlüssel zum Erfolg ist.

2018 ist ein Jahrgang absoluter Kontraste – Feuer und Wasser – und könnte auf den Punkt gebracht werden über den Gegensatz dieser zwei Elemente, die sich im Kampf zusammenfinden, um einen sehr großen Jahrgang entstehen zu lassen, auch wenn er heterogener ist als er es auf den ersten Blick erscheint.

Die klimatischen Bedingungen

Das Jahr 2018 stand zunächst nicht unter dem besten Stern. Der eher warme Januar war gerade in Bordeaux geprägt von Niederschlägen, die mit 120 mm überdurchschnittlich waren. Dasselbe galt für den März mit 20 Regentagen, während der Februar eher kalt und trocken war.

Im April wandte sich das Blatt. Der Austrieb erfolgte in der zweiten Aprilwoche, im Vergleich aufgrund der anhaltenden Kälte zehn Tage später als 2017. Ab dem 13. April herrschte schönes Wetter. Es wurde mild, sehr mild, und die Natur überschlug sich. Aber in diesem Stadium ist die Partie noch längst nicht gewonnen! Anfang Mai erfolgte ein Einbruch, die Temperaturen gingen in den Keller, es regnete ausgiebig. Man zog Fleecepullover und Regenjacke hervor. Am 20. und 26. Mai beobachtete man mit bangem Gefühl, was sich am schwarzen Himmel zusammenbraute.

Die ersten Anzeichen der Reblüte zeigten sich Ende Mai, das entspricht dem Durchschnitt der letzten zwanzig Jahre. Die erste Voraussetzung für einen guten Jahrgang: Die Reblüte erfolgte schnell, einheitlich und vollständig, abgesehen von etwas Verrieselungsschäden beim Merlot. Ein erstes Wunder, denn die Reblüte wurde weder von den Regenfällen am 6. und 7. Juni noch von den überdurchschnittlichen Niederschlägen zwischen dem 9. und dem 18. Juni beeinträchtigt. Allerdings erschweren diese den Pflanzenschutz, der Pilzdruck war in dieser Zeit ausgesprochen hoch und ging von den Blättern auf die Trauben über. Dieser ausgesprochen hohe Peronosporadruck, unter dem viele Rebflächen sowohl in Bordeaux als auch im Süden Frankreichs zu kämpfen hatten, rührt von dem mehrere Monate anhaltenden Zusammenspiel her, in dem sich regnerische Phasen und

Bordtagebuch

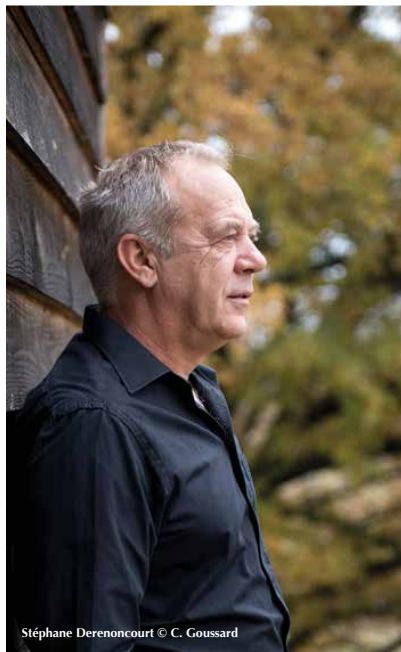
Stéphane Derenoncourt

April

Der Winter war eher kalt und von Frösten geprägt, doch die Weinerzeuger dürften vielmehr den schwer zu ertragenden Regen in Erinnerung behalten. Wasserreserven konnten gebildet werden und die Böden, die sich mit Wasser vollgesogen hatten, erwärmten sich nur langsam. Der Austrieb fand folglich spät und zögerlich statt, recht langsam, aber sehr einheitlich. Ab dem 17. blieb das Wetter während einer knappen Woche sommerlich. Frühjahr ist angesagt: Er bewirkt ein Lächeln auf den Lippen der Winzer, die Geschehnisse zeigen sich einheitlich und großzügig und bieten somit eine hohe Traubenzahl. Dabei muss man bedenken, dass es hinsichtlich der Fruchtbildung einen Kompensationseffekt gab, der auf die Fröste in 2017 zurückzuführen ist, als die Reben in ihrer Produktion gehemmt waren. Ende des Monats kommen zur Wärme ausgiebige Regenfälle. Der Pilzdruck ist ausgesprochen hoch und entsprechende Wachsamkeit erforderlich.

Mai

Feuchtes Wetter in der ersten Monatshälfte. Die zahlreichen Regenfälle behindern die Weinbergsarbeit enorm, besonders in den lehmigen Böden. Man nutzt die trockenen Zeitfenster, um im Weinberg spritzen zu können. Der Pilzdruck ist nun auf dem Höhepunkt angelangt: Peronosporaflecken zeigen sich fast überall, und zwar unabhängig davon, wie der Pflanzenschutz betrieben wird, ob ökologisch oder konventionell. Es gilt zu betonen, dass die Witterung seit dem ersten Befall ein Ausbreiten der Peronospora kontinuierlich begünstigt hat, so dass die neuen Herde kaum zu zählen waren. Man weiß lediglich, dass es jetzt, wo die Empfindlichkeit der Rebe kurz vor der Blüte am höchsten ist, eines flächendeckenden Schutzes bedarf bei der hohen Feuchtigkeit in der Luft, wenn es nicht regnet, und dem ausgeprägten Morgentau. Angesichts von weniger als 10 Nächten mit Nachttemperaturen unter 12° Celsius bahnt sich ein Drama an. Die ersten Gelege der Traubenwickler sind ebenfalls nicht auf die leichte Schulter zu nehmen. Die zahlreichen Fruchtansätze lassen schon an Botrytisprobleme zu Ende der Saison denken. Die Blüte beginnt Ende des Monats. Sie erfolgt angesichts der immer noch feuchten Witterung komplikationslos.



Stéphane Derenoncourt © C. Goussard

steigende Temperaturen abwechselten. Wärme und Feuchtigkeit sind der ideale Nährboden, in dem sich die Oomyzeten vermehren können.

Zwei Hagelereignisse (am 4. und am 15. Juli) dämpfen die Bilanz des Juli ein wenig, der mit sommerlichen Bedingungen startete, und insgesamt im 50jährigen Vergleich überdurchschnittliche Temperaturen aufwies, wengleich einige ungleich verteilte Niederschläge den Peronosporadruck in den betroffenen Gebieten während der ersten Monatshälfte noch verstärkte.

Nun stellte sich der Sommer endgültig ein. Der Pilzdruck sank, nicht ohne erhebliche Einbußen zu verursachen, insbesondere bei denjenigen Weingütern, die ökologisch oder biodynamisch arbeiten. Einige sollten zwei Drittel ihrer Ernte verlieren. Ein schwerer Schlag für diejenigen, die nicht von ihrer Wahl abrücken wollten und dem lästigen Pilz nur mit Kupfer und Kräuterausgüssen zu Leibe rückten! 2018 ist insofern ein Schlüsseljahr, das einige Fragen und Zweifel aufwarf, von den herben wirtschaftlichen Verlusten gar nicht zu reden, die jene erlitten, die ein konsequentes Verhalten dem Pragmatismus vorzogen. Ein Erzeuger der Rive droite, der seit langem biodynamisch arbeitet und seinen Überzeugungen treu blieb, verriet mir freilich, als er zu diesem Thema befragt wurde, dass er, würde sich die Geschichte wiederholen, anders handeln würde.

Das heiße und trockene Wetter sollte – wenn auch infolge der hohen Wasserreserven wegen des nassen Frühjahres etwas verspätet – ein regelmäßiges Wachsen begünstigen und den Wasserkampf beginnen lassen, der notwendig ist, um das Wachstum der Rebe zu stoppen und so die Größe der Beeren zu begrenzen und die Synthese der phenolischen Komponenten zu stimulieren. Die Niederschlagsmengen im Juli waren ungleich verteilt, abhängig von der Lage und der Wasseraufnahmefähigkeit des Bodens. Ein Kriterium übrigens, das die unterschiedlichen Ergebnisse bei den Crus begründlich macht.

Das Institut des Sciences de la Vigne et du Vin an der Universität Bordeaux ruft in seinem jährlichen Bericht zum Jahrgang die fünf Bedingungen ins Gedächtnis, die für die Entstehung eines großen Rotweinjahrgangs nötig sind:

- Eine zügige und einheitliche Reblüte: Bedingung gegeben!
- Eine niederschlagsfreie Witterung nach dem Fruchtansatz (das ist der Zeitpunkt, an dem sich die befruchteten weiblichen Fruchtknoten der Blüten zu Beeren entwickeln): Bedingung laut dem Institut nicht gegeben
- Zurückgehendes vegetatives Wachstum und mäßiger Wasserstress: Diese dritte Bedingung war laut des Instituts gegeben auf wasserdurchlässigen Böden sowie in Gebieten, die von den Gewittern im Juli verschont geblieben waren.

Ab Mitte Juli hingegen etablierte sich das schöne Wetter während ungefähr zwei Monaten. Die beiden letzten Bedingungen, die das Institut nennt (trockene Verhältnisse während der Sommermonate, um eine optimale Reife zu gewährleisten sowie gute Witterung während der Weinlese), sind bestens erfüllt und die lange Schönwetterperiode mit einem der sonnenreichsten September der letzten 60 Jahre sollte erheblich zum Erfolg des Jahrgangs beitragen, indem sie die ausgeprägte Einzigartigkeit des Jahrgangs formte, dank eines Reifegrads der Beerenhäute und der Tannine, die selten erreicht wurden.

Die Weinlese

Die ersten Sauvignontrauben wurden Ende August in der Region Graves gelesen. Nun hätte man angesichts der Alkoholgrade der ersten Moste, die von der Presse liefen, annehmen können, dass die Gesamtsäure in den Keller geht. Doch man hatte die Wasserreserven nicht bedacht, die sich aus den Regenfällen des Frühjahrs ergaben. Diese Reserven verhinderten einen Säureabfall. Dann kam der Sémillon an die Reihe, danach Merlot und Cabernet. Es bestand keine Eile, um den Erntezeitpunkt festzulegen. Sie erfolgte Parzelle für Parzelle, in Abhängigkeit des Terroirs, der Reife der Trauben und des anvisierten Weinstils, wobei angesichts der rekordverdächtigen Alkoholgrade die einzige Hürde zweifellos darin bestand, der Überreife und dem Frischeverlust aus dem Weg zu gehen. Aber auch wenn kein Handlungsbedarf besteht, ist es wichtig, zum richtigen Zeitpunkt zu lesen. Die Diskussion um die Traubenreife ist nicht neu. Sie ist eng verknüpft mit der Ästhetik des Geschmacks. Nachdem man lange Zeit mit der Überreife geflirtet hatte, vor allem am rechten Ufer, entwickelt sich diese Ästhetik weiter und lässt nun diverse Stilrichtungen erkennen. Aus diesem Blickwinkel betrachtet zeigt 2018 erstmals innerhalb der immer größeren Anhängerschaft der frühen

Abgesehen von einer minimalen, eher hilfreichen Verrieselung, die eine natürliche Durchlüftung der Trauben zur Folge hat, erfolgte die Blüte schnell und gleichmäßig: Kleinbeerigkeit, die sonst oft in Parzellen mit altem, virusbefallenen Rebbestand zu beobachten ist, bleibt aus, und so geben die Bedingungen jedermann Anlass zur Hoffnung, als plötzlich ein Hagelgewitter hunderte von Hektar in der Region Bayle und im Süden des Médoc zerstört.

Juni

Zeit, um Zwischenbilanz zu ziehen. Bis jetzt hatte man die Rebenperonospora mehr oder weniger unter Kontrolle, die oft auf Flecken auf den Blättern beschränkt blieb. Ihren Zyklus kennt man genau. Etwa 10 Tage, je nach Witterung, dauert es von der ersten Infektion bis zum Ausbruch der Krankheit. Der Beginn des Monats ist insofern eine Stressperiode, man zieht den Kopf ein und erwartet das Urteil.

Es fällt missgünstig aus, ungerecht, und ereilt die ganze Weinregion. Die Winzer, die auf eine ökologische Strategie setzen, werden am härtesten bestraft, teils mit komplettem Ernteausfall. Ein zufriedenstellendes Resultat ist nicht zu erreichen. Wenn man die Zahl an Peroepidemien zwischen dem 25. Mai und dem 15. Juni zusammenzählt, sieht man, dass jene, die mit Kontaktmitteln arbeiten, während dieser Periode sieben Mal spritzen mussten, was einen kompletten Spritzdurchgang alle drei Tage bedeutet. Einige haben diese Meisterleistung freilich erbracht, und nicht nur in den bedeutenden Appellationen. Ihnen war es vergönnt, nahezu einwandfreies Lesegut zu ernten, und dabei die ausgebrachten Kupfermengen

Bordeaux 2018

So ernst wie das Vergnügen

Lese – die Klimaerwärmung zwingt dazu – eine Form von Extremismus, der darin besteht, an der Grenze der Reife zu lesen. So konnte man in ein und derselben Appellation, auf unterschiedlichen Terroirs zwar, aber doch für dieselbe Rebsorte (Merlot), auf einem Weingut ein Ende der Weinlese am 10. September sehen, während ein Nachbar, nur wenige Kilometer Luftlinie entfernt, seine letzten Trauben am 24. Oktober erntete. Dass es sich dabei um unterschiedliche Terroirs handelte, erklärt hier wohlgerne nicht alles.

Dann noch ein Wort zu den Süßweinen. Das trockene Wetter, das in Bordeaux ab Mitte Juli herrschte, hat die Entwicklung von *botrytis cinerea*, diesen Pilz, ohne den es keinen großen Sauternes gibt und der sich nur unter ganz bestimmten Feuchtigkeitsbedingungen bildet, nicht gerade befördert. Im Laufe des Septembers ging die Tendenz eher in Richtung *passerillage*, also getrocknete Beeren, und die erste Auslese, wenn sie denn zu diesem Zeitpunkt stattfand, war mehr ein Aussondern. Die Regenfälle im Oktober haben dann freilich den gewünschten Prozess ausgelöst und so gab sich die Edelfülle ihr Stelldichein.

Die Erträge sind durchweg eher hoch, nahe am Zehnjahres-Schnitt, doch die hohen Verluste, die einige Domänen durch Hagel und Peronospora erlitten, relativieren die Durchschnittserträge.

Die Weine und ihre Stilik

Komplexität und Ausgewogenheit sind die Schlüssel für den Erfolg der gelungensten Rotweine des Jahrgangs 2018. Angesichts der hohen, manchmal gar rekordverdächtigen Alkoholwerte bei Merlot und Cabernet, hätte man schwere, unausgewogene Weine erwartet. Die Überraschung, das Wunder dieses Jahrgangs äußert sich in einer bemerkenswerten Ausgewogenheit der gelungensten Weine, die sich durch hohe Fruchtrefe, Schmelz, eine unversehrte Frische (vor allem von den kühleren, lehmigen oder kalkigen Böden), und eine kräftige Tanninstruktur auszeichnen. Natürlich sind die Säurewerte niedriger als im Jahrgang 2017, aber letztlich zeigen die großen 2018er eine Harmonie von Geschmack und Struktur. Das Austrocknen der Böden, das dank der Wasservorräte, die während des Frühjahres gespeichert wurden, allmählich erfolgte, sowie ein später Wasserstress trugen dazu bei, eine unverhoffte Frische zu konservieren und eine selten hohe Reife in den Tanninen zu erzielen. Dennoch bleibt 2018 selbst innerhalb der Rotweine eher uneinheitlich. Die Weine sind sehr zugänglich und auf den ersten Schluck von leckerem geschmeidigem Geschmack, aber einige entwickeln sich am Gaumen eher unscharf, im Abgang fallen sie auseinander und enden auf trockenen Gerbstoffen, die in diesem Stadium freilich maskiert sind. Man muss also sehr selektiv in der Wahl der Weine vorgehen.

Die 2018er Weißweine besitzen zwar nicht die Lebhaftigkeit und die Ausdruckskraft der 2017er, behaupten sich aber sehr gut mit einem eher zarten Stil und einem gewissen Charme. Bei den Süßweinen ergaben jene, die aus den Auslesen des Oktobers entstanden, einige sehr schöne Erfolge, die, auch wenn sie nicht zu den besten gehören, Beachtung verdienen.

Der Markt, die Punktevergabe, die Preise

Es ist das immer wiederkehrende Gesprächsthema in Bordeaux. Jedes Jahr schleicht man in den gedämpften Salons der Erzeuger, den Büros der Courtiers und Négociants um diese heuristischen Frage herum: Wie wird die Tendenz dieses Jahr sein? Wie wird der Markt antworten?

In früheren Ausgaben von Vinifera, in denen es um die Subskription in Bordeaux ging, hatte ich vielfach Gelegenheit, diese Frage zu erörtern: Wie wird ein Preis festgesetzt? Es gibt keine einfache und abschließende Antwort auf diese Frage. Der Markt ist entscheidend, das Ego mancher Erzeuger auch! Ohne zu vergessen die Noten, die von den einflussreichsten (oder als solche angesehenen) Meinungsbildnern vergeben werden. Bordeaux ist von nun an Waise, was Parker angeht. Um diese Lücke zu schließen, gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder nimmt jemand seinen Platz ein (davon träumen viele, doch Geschichte wiederholt sich nicht), versteigert seinen Thron meistbietend, oder, ersthafter, man eröffnet das Spiel und begreift, dass pluralistische Kritiken der alleinige Garant für Gestaltungsfreiheit sind. Auch wenn wir im Zeitalter allgemeiner Relativität leben und auch wenn es den universellen Geschmack nicht gibt, so gibt es doch Annäherungen. Auch gibt es die Tendenz, sich der Aggregatoren und Algorithmen zu bedienen bei der Bepunktung. Der Markt und die Kraft der Marke, die an dieses oder jenes Château geknüpft ist und seine angemessene Positionierung hinsichtlich des Preises bilden nach wie vor wichtige Kriterien, das ist sicher. Ebenso wie die internationale Konjunktur. Die Unsicherheiten, die sich aus der schwierigen Beziehung zwischen China und den USA ergeben, der Brexit, die Schwierigkeiten, mit denen einige europäische Länder zu kämpfen haben sowie die relativ schlechte Absatzsituation des Jahrgangs 2017, all das sollte etwas Ruhe in den Markt bringen im Hinblick auf mögliche und wahrscheinliche Preiserhöhungen, zumindest was einen Teil der Erzeuger angeht.

unter 5-6 kg/Hektar zu halten. Sie können stolz darauf sein, diesen Kampf gewonnen zu haben, auch wenn niemand darüber spricht. Der Todesstoß erfolgte indes zu Ende des Monats. Die Gewitter vom 30. Juni und 4. Juli waren sicherlich die verheerendsten. Man sah bis zu diesem Zeitpunkt völlig gesunde Parzellen, die sich in Nichts auflösten. Unbeschreibliche Bestürzung!

Juli

Während die Wetterprognose launisch und sprunghaft war wie nie und die Truppenmoral völlig am Boden, geschieht ein Wunder und die Hitze kommt zurück. Gegen die Peronospora hatte man weiterhin zu kämpfen, aber die Arbeitsbedingungen verbesserten sich. Die Prophylaxe ist gegeben, die Reben werden regelmäßig geschnitten, um die Laubwand zu durchlüften und die Peronosporaflecken zu reduzieren. Die Schwarzfäule ist auf dem Vormarsch und befällt systematisch die Stiele, besonders beim Merlot. Hitze, Trockenheit und feuchte Böden wirken wie ein Booster auf den Wachstumszyklus der Rebe, die mühelos die leichte Verspätung aufholt. Der Vegetationsstillstand ist eindeutig und um den 24. Juli herum ist bei den ersten Beeren ein Farbumschlag zu beobachten.

August

Der Farbumschlag erfolgt um den 1. August herum und der Monat ist heiß und trocken. Die Wasserreserven der Böden verhindern Trockenstress, außer bisweilen bei jungen Reben auf sehr durchlässigen Böden. Die Erntemengen werden erkennbar. Sie sind ein maßgeblicher Faktor des Jahrgangs. Wenn auch der Fokus auf Peronospora-Epidemien lag und den davon verursachten Verlusten, kann man doch von einem insgesamt erntestarken Jahr reden. In den von der Pilzkrankheit ausgesparten Parzellen hänge viele Trauben, zu viele manchmal, so dass die zukünftigen Weine Gefahr laufen, wässrig zu werden. In diesem Kontext ist es freilich schwierig, sich für eine – oftmals notwendige – Ertragsreduzierung zu entscheiden. Im Laufe des August konzentrieren sich die Beeren. Die Hitze „verbrennt“ peu à peu die grünen Aromen und die großen Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen sorgen dafür, dass Frische und Frucht erhalten bleiben, und es somit kein Hitzejahrgang wird. Die Beerenschalen sind dick. Das Wetter ist ideal, um die Farbstoffe zu konzentrieren

Bordeaux 2018

So ernst wie das Vergnügen

Die Meinung von Mathieu Chadronnier

2018: Ein stürmischer, etwas verrückter Jahrgang, der irgendwie etwas Unwiderstehliches hat.

Im Weinberg war er fürchterlich anstrengend. Keiner hat je ein derart katastrophales Frühjahr erlebt, niemand kann sich an einen derart gnadenlosen Pilzdruck erinnern. Der Sommer war dann so schön, dass man fast vergaß, wie spät er eigentlich eintraf. Zu spät für einige, bei denen die Rebenperonospora unwiederbringliche Schäden angerichtet hatte. Manche Anbaumethoden, besonders ökologische und biodynamische, haben es unter diesen Bedingungen schwer.

Ich finde es absolut bemerkenswert, dass sich in Bordeaux nach einem so anstrengenden Jahrgang, aus dem man vorschnell die Lehre ziehen könnte „es geht eben nicht“ und das es am besten sei, gar nichts zu tun, sich das Gegenteil abzeichnen scheint. Diejenigen, die den ökologischen Weg eingeschlagen haben, bringen zum Ausdruck, dass sie diesen weiterhin gehen möchten. Jene, die integrierten Pflanzenschutz betreiben wie Terra Vitis oder HVE (Haute Valeur environnementale), erkennen wie nie zuvor, dass sie etwas Bemerkenswertes für die Umweltverträglichkeit tun. Und jeder, egal für welche Anbaumethode er sich entschieden hat, scheint nun den Bereich der Möglichkeiten besser zu überblicken, um die Umweltbelastung weiter zu reduzieren oder sie gar ins Positive zu wenden.

Paradoxerweise könnte 2018 Bordeaux einen Ausweg aufzeigen aus der tiefen Kluft zwischen bio und konventionell. Es dämmert nämlich die Erkenntnis, dass das Thema im Kern weit darüber hinaus geht. Verschiedene Vorgehensweisen sind möglich. Jeder gebührt Beachtung, wenn sie ernsthaft betrieben wird. Alle sind in der Lage, das Wissen zu erweitern.

Große Bordeauxweine zeichnen sich durch ihre unvergleichliche Ausgewogenheit aus, und 2018 macht uns klar, dass sie diese Ausgewogenheit dem einzigartigen, schwierigen, herausfordernden Klima zu verdanken haben, das von der ozeanischen Gießkanne geprägt war.

Jeder Jahrgang erweitert das Thema um eine Variation. Der Grundton der 2018er ist heiter, frech, tiefgründig und einen Hauch verwirrend, weil es eben verwirrend ist, wenn aus einem so mühsamen Jahr ein derart strahlender Wein erwächst. Das ist das Mysterium im Wein, wenn es ein großer Wein ist. Das Unerklärliche. Die Magie. Am Ende der Primeurs-Verkostung in Bordeaux ist der Enthusiasmus groß. Noch nie bot Bordeaux eine derartige Breite an verschiedenen Weinstilen. Selten war der Ausdruck der einzelnen Terroirs so pur.

Die besten 2018er werden in die Geschichte eingehen, ebenso gilt, dass 2018 für einige Crus einen neuen Höhepunkt bedeutet. Wenn es auch noch zu früh ist, über Preise zu reden, zweifle ich nicht daran, dass der Jahrgang einige gute Gelegenheiten bieten wird, und zwar auf allen Cru-Ebenen. Die Nachfrage ist vorhanden, aber mit Bedacht.

So bleibt Ihnen nun nur noch, die Seiten dieser neuen Ausgabe von Vinifera auf der Suche nach Ihrem Stil, Ihrem Geschmack zu genießen, indem Sie Jacques, Nicolas und Cléo auf ihrer Entdeckungsreise begleiten.

Denn auch in einer so alten Weinregion wie Bordeaux ist jeder Jahrgang eine wahre Entdeckung.

und Weine versprechen eine intensive Farbe zu bekommen. Das Wetter ist auch für die Reifung der Traubenkerne ideal.

September

Anfang des Monats ergießen sich Gewitter über einige Regionen des Bordelais, was sich günstig auswirkte. In der Region Pessac-Léognan und im Norden des Médoc fallen sie kräftiger aus. Mit den ersten Septembertagen werden die Trauben genießbar. Bei den weißen Sorten ist die Entscheidung etwas kompliziert. Früh lesen, um die Frische zu erhalten und angesichts steigender PH- und Alkoholwerte noch ausgewogene Weine zu machen, aber primärfürchtige Weine zu riskieren, oder zuwarten, um aromatischere Weine zu bekommen, aber mit der Gefahr, mollige und phenolische Weine zu bekommen? Auf der Suche nach den *Beaux amers*, das ist das Dilemma.

Die Rotweinproduzenten werden diesen Jahrgang für immer als legendär im Gedächtnis behalten. Noch nie war das Startfenster so groß, was den Lesebeginn angeht. Man hatte etwa einen Monat Zeit, um diesen zu organisieren. Die Liebhaber parzellärer Selektionen hatten freie Hand, um ihre Trauben zum Zeitpunkt zu lesen, der ihnen ideal erschien. Viele Weingüter zogen die Lese über drei oder gar vier Wochen hin. Die Bedingungen waren ideal und erlaubten es der Region Bordeaux, eine ganze Palette an unterschiedlichsten Farben, Stilen und Geschmäckern in jeder Appellation zu präsentieren. Ein geradezu faszinierender Jahrgang. Der Stil des Jahrgangs ist von Klassik geprägt dank der idealen Reifebedingungen, ganz ohne Überreife, gleichzeitig betont er die ganze Vielfalt der Bordelaiser Terroirs. Jedem seinen Stil in einer Ausdrucksweise, die sich ganz an den Bodentypen orientiert. Man kann 2018 insofern als Jahrgang von starker Identität bezeichnen.

Es ist schwierig, einem Sektor den Vorzug vor einem anderen zu geben und somit Zonen besser gelungener Weine zu definieren. Vor allem galt es, die Klippen des Jahrgangs zu umschiffen. Der falsche Mehltau gehörte zu den größten Herausforderungen, aber die Verwässerung, oder vielmehr konsistenzschwache Weine werden sich bei manchen mit der Zeit zeigen. Die hohe Qualität der Merlots am linken Ufer ist indes zu begrüßen: Ich kann mich nicht daran erinnern, sie je so köstlich erlebt zu haben.

Zusammenfassung der Appellationen

Die Herangehensweise über die Appellationen ist in diesem Jahrgang ausgesprochen schwierig und mahnt uns zur Vorsicht. Gewiss begünstigte der spezielle Wasserhaushalt die besten Terroirs, das heißt jene, die ebenso in der Lage sind, mit großen Wassermengen zurecht zu kommen als auch mit geringen Niederschlägen, und 2018 war beides der Fall. 2018 ist ein Jahrgang wie Feuer und Wasser, ein Schlüsseljahr in Bordeaux, denn der Jahrgang zeigt das hohe Reflexionsniveau und die Professionalität der Weingüter. Zunächst beim Kampf gegen die Rebenperonospora, aber auch später, bei der Wahl des Lesezeitpunkts und bei den Entscheidungen, die bei der Weinbereitung und beim Ausbau getroffen wurden. Oder wie ein Insider sagt: „Man weiß nicht recht, ob es ein frühereif oder spätereif Jahr ist. Auf kiesig-sandigen Böden ist es ein heißer, manchmal unausgewogener Jahrgang. Auf Kiesböden waren Gärungen mit Stielen vorteilhaft. Lagen mit hohem Tonanteil konnten relativ früh gelesen werden, um den 20. September herum, weil die Reben keinen Trockenstress hatten. Die anderen Lagen, besonders Kalkböden, haben sehr gut reagiert.“

Saint-Estèphe

Erneut hat sich die Appellation geschickt aus der Affäre gezogen und zeichnet sich durch ihre Homogenität aus. Die Weine der bedeutendsten Weingüter zeigen ein schlichtweg herausragendes Qualitätsniveau. Der hohe Tonanteil, der in einem Teil der Appellation anzutreffen ist sowie der kalkhaltige Unterboden sind verantwortlich für diesen Erfolg.

Paulliac

Sehr gelungene Weine auch hier, die, wie 2017, von Rasse, Typizität und starker Persönlichkeit geprägt sind, insbesondere ein grandioser Latour und ein Lafite, der diesem in nichts nachsteht.

Saint-Julien

Sehr einheitlich präsentiert sich auch Saint Julien, mit duffigen, strahlenden, saftigen und gut ausbalancierten Weinen, angeführt von einem überwältigenden Léoville Las Cases.

Margaux

Die größte Appellation der vier ist fast logischerweise die uneinheitlichste hinsichtlich der Lagenbeschaffenheit. Die gelungensten Weine, besonders Palmer und Margaux, wechseln ab mit Weinen einfacherer Faktur und sogar einigen Cuvées, die leicht unausgewogen und alkoholbetont sind.

Médoc et Haut Médoc

Das Haut Médoc zeigt sich etwas einheitlicher als das Médoc und beide Appellationen weisen einige beachtliche Weine auf.

Einige Schlüsselbegriffe zum Verständnis des Jahrgangs 2018 in Bordeaux

Der Jahrgang ist zweigeteilt. Es gab ein kontrastreiches Frühjahr, feucht, regnerisch, geprägt von Hagelepisoden und einem störungsanfälligen Frühsommer, während 2018 sich ab Mitte Juli von einer völlig anderen Seite zeigte.

Mit etwas Verspätung sorgten der Wasserstress und die günstige Witterung im Sommer und im Frühjahr, hie und da durchbrochen von günstigem Regen, für eine Traubenreife unter perfekten Bedingungen.

Die Beschaffenheit mancher Böden (Kalkböden und tiefgründige Lehmböden) und ihr Wasserhaushalt erwiesen sich unter diesen besonderen Bedingungen als zusätzlicher Qualitätsfaktor.

Die Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperaturen halfen, eine feine Fruchtigkeit zu bewahren und auch wenn am Ende die Alkoholwerte der 2018er höher liegen als der Durchschnitt, sind doch die Weine nicht von einem Solaire-Jahrgang geprägt.

Während sich die Weinlese bei den weißen wie bei den roten Sorten unter idealen Bedingungen abspielte, so erwies sich die Wahl des Lesezeitpunkts als wichtig, ebenso wie Weinbereitung und Ausbau, die darauf abzielten, möglichst viel Frische in den Weinen zu erhalten. Kurz gesagt sind in einem solchen Jahr Terroirs mit später Reife im Vorteil.

Listrac et Moulis

Wie in den anderen Gebieten des südlichen Médoc sind die Weine hier inkonsistent. Und doch gibt es einige sehr gelungene Gewächse, die im Stil außergewöhnlich sinnlich sind.

Saint-Émilion

Saint-Émilion besticht in diesem Jahrgang, ähnlich wie Saint-Estèphe im Médoc, mit mehreren Weinen, die eine großartige Rasse besitzen. Lagen mit toniger Struktur und Kalkböden stellten entscheidende Vorteile dar. Dies vorausgeschickt, ist die Appellation nicht so einheitlich, wie sie es auf den ersten Blick erscheint und einige Weine werden früher oder später Schwächen aufweisen.

Pomerol

Die Weine der Weingüter, die auf dem Plateau liegen, bestechen mit raffinierten Texturen und großer Geschmackstiefe. In den sandigsten Lagen mit weniger Wasserreserven konnten die Merlots etwas leiden und an Ausdruck verlieren. Einmal mehr machte der Cabernet Franc den Unterschied.

Lalande de Pomerol

Terroirs mit tiefgründigen Tonböden brachten sehr gelungene Weine hervor.

Fronsac et Canon-Fronsac

Die beiden Appellationen sind erneut eine Quelle für rassige Weine mit Tiefgang und das bei einem äußerst interessanten Preis-/Leistungsverhältnis. Zu verdanken ist dies den lehmig-kalkigen Böden.

Vins de Côtes de Bordeaux

Hier gilt dasselbe wie für Fronsac und Canon Fronsac, allerdings weniger einheitlich. Einige Weine ragen jedoch heraus, insbesondere wegen einer Frische, die in einem so reifen Jahr absolut unerreicht ist.

Graves et Pessac-Léognan

Ein relativ heterogenes Gefüge, das zweifellos einige sehr gelungene Rotweine aufweist, aber, je nach Bereich, sind die Weine schwerfällig und es fehlt ihnen an Konsistenz. Die Weißweine reichen nicht an die 2017er heran.

Barsac-Sauternes

Einige Weingüter wurden hier schwer vom Hagel getroffen. Die klimatischen Bedingungen, die ab Mitte Juli hier herrschten, waren der Botrytis-Bildung kaum förderlich. Es gibt einige sehr schöne Ergebnisse, besonders in Barsac, doch selbst die besten Weine erreichen nicht die Dimension und die Komplexität der 2017er.

Bordeaux 2018

Le Classement de Jacques Perrin et Nicolas Herbin

Du 28 mars au 4 avril 2019, nous avons eu le plaisir de découvrir à Bordeaux le millésime 2018 à travers la dégustation de plusieurs centaines de vins.

Voici la synthèse de ces dégustations que Nicolas Herbin, Clio Perrin et moi-même avons menées de concert. Ces évaluations sont des instantanés pris sur une matière vivante et évolutive. Chaque fois que cela était possible, les vins ont été goûtés à plusieurs reprises.

Suite à certains changements dans l'organisation des dégustations de l'UGCB pour la presse (voir Chroniques impertinentes), certains vins ne figurent pas dans cette liste (Batailley, Bellevue-Mondotte, Brane Cantenac, Carbonnieux, Gay (Le), Gruaud-Larose, Haut-Bages Libéral, Monbrion, Trotteville) soit parce que nous n'avons pu les déguster à la propriété, soit parce que l'échantillon présenté était instable et que, malheureusement, il ne nous a pas été possible de le goûter.

Merci aux différentes associations ou sociétés qui ont organisé des dégustations : Le Grand Cercle, La Grappe et Nicolas Thienpont, Moueix, Dourthe et Joanne. Merci également à tous ceux qui nous ont accueillis durant ce séjour.

Jacques Perrin

Coups de cœur de Nicolas Herbin			Les meilleurs rapports prix/plaisir prévisibles		
Berliquet			A (Domaine de l')		
Canon			Agassac		
Figeac			Alcée		
Les Perrières de Lafleur			Canon Pécresse		
Pin Beausoleil (Le)			Capbern		
Prieuré Lichine			Clos Saint-Emilion-Philippe		
Rauzan Ségla			Dauphine (La)		
Saint-Pierre (Saint-Julien)			Ferrière		
Coups de cœur de Jacques Perrin			Grand-Village		
A (Domaine de l')			Haut-Bailly II		
Alcée			Lalande Borie		
Haut-Lagrange			Laroque		
Grand Village			Mazeyres		
Lafleur			Petit de Smith Haut Lafitte		
Laroque			Petit Lion		
Léoville Las Cases			Prade (La)		
Pavie-Macquin			Rochebelle		
Saint-Pierre (Pomerol)			Rouget		
Tertre Rotebœuf			Taillefer		
Vrai Canon Bouché					
Lafite Rothschild	100	Chevalier (Domaine de)	95-97		
Lafleur	100	Bélaïr-Monange	95		
Latour	100	Canon	95		
Calon-Ségur	98-100	Evangile (L')	95		
Léoville Las Cases	98-100	Fourtet (Clos)	95		
Montrose	98-100	Gaffelière (La)	95		
Ausone	98	Smith Haut Lafitte	95		
Carmes Haut-Brion (Les)	98	Beauregard	94-96		
Cheval Blanc	98	Canon La Gaffelière	94-96		
Cos d'Estournel	98	Haut-Brion	94-96		
Figeac	98	La Mondotte	94-96		
Margaux	98	Léoville-Barton	94-96		
Palmer	98	Lynch-Bages	94-96		
Petrus	98	Mission Haut-Brion (La)	94-96		
Tertre Rotebœuf	98	Pavie	94-96		
Mouton Rothschild	97-99	Pichon-Baron	94-96		
Haut-Brion	97	Quintus	94-96		
Pontet-Canet	97	Rauzan-Ségla	94-96		
Vieux Château Certan	97	Saint-Pierre, Saint-Julien	94-96		
Ducru-Beaucaillou	96-98	Beau-Séjour Bécot	94		
Eglise-Clinet (L')	96-98	Bellevue, St-Emilion	94		
Pavie-Macquin	96-98	Berliquet	94		
Angélus	96	Clotte (La)	94		
Beausejour Duffau Lagarosse	96	Dominique (La)	94		
Conseillante (La)	96	Duhart-Milon	94		
Haut-Bailly	96	Hosanna	94		
Lafleur-Pétrus	96	Laroque	94		
Larcis-Ducasse	96	Marquis (Clos du)	94		
Trotanoy	96	Pape-Clément	94		
Pensées de Lafleur	94	Dame de Montrose (La)	92		
Petit Cheval	94	Destieux	92		
Pichon-Comtesse	94	Faizeau	92		
Rieussec	94	Ferrière	92		
Saint-Pierre, Pomerol	94	Feytit-Clinet	92		
Smith Haut Lafitte	94	Fleur de Boüard (La)	92		
Talbot	94	Fombrauge	92		
Valandraud	94	Fonroque	92		
Beychevelle	93-95	Giscours	92		
Clerc-Milon	93-95	Gloria	92		
Latour à Pomerol	93-95	Grand Mayne	92		
Léoville-Poytierré	93-95	Grand-Puy Lacoste	92		
Champs libres (Les)	93	Guadet	92		
Chevalier (Domaine de)	93	Haut-Bailly II	92		
Clinet	93	(ex Parde de Haut-Bailly)	92		
Cos d'Estournel	93	Haut-Marbuzet	92		
Doisy-Daëne	93	Lagrange à Pomerol	92		
Doisy-Védrines	93	Larmande	92		
Grand Corbin Despaigne	93	Larrivet-Haut-Brion	92		
Grave (La), Pomerol	93	Madeleine (Clos la)	92		
Lafaurie-Peyraguey	93	Malartic-Lagravière	92		
Lafleur-Gazin	93	Manou (Clos)	92		
Lafon-Rochet	93	Marquis de Terme	92		
Langoa Barton	93	Moulin St-Georges	92		
Les Perrières de Lafleur	93	Pagodes de Cos	92		
Malescot St-Expéry	93	Pape-Clément	92		
Mazeyres	93	Petit Lion (Le)	92		
Mission Haut-Brion (La)	93	Prade (La)	92		
Pavillon Rouge	93	Pressac	92		
Petit-Village	93	Prieuré-Lichine	92		
Soutard	93	Quinault l'Enclos	92		
A (Domaine de l')	92-94	Roc de Cambes	92		
Cantenac-Brown	92-94	Rochebelle	92		
Carruares de Lafite	92-94	Sansonnet, St-Emilion	92		
Certain de May	92-94	Serre (La)	92		
Chapelle d'Ausone	92-94	Tour Blanche (La)	92		
Coutet	92-94	Tour Figeac (La)	92		
Fort de Latour (Les)	92-94	Tropelong-Mondot	92		
Haut-Peyraguey (Clos)	92-94	Fontenil	92		
La Croix Ducru-Beaucaillou	92-94	Fourcas Hostens	92		
Lalande Borie	92-94	Gaillard	92		
Marquis de Calon	92-94	Grandes Murailles	92		
Rabaud-Promis	92-94	Hanteillan (D')	92		
Sigalas-Rabaud	92-94	Haut-Condissas	92		
Sociando-Mallet	92-94	Haut-Lagrange	92		
Cruzelles (Les)	92+	Jonqueyres à l'enfer (Les)	92		
Plus de la Fleur de Boüard	92+	La Marzelle	92		
Aile d'Argent	92	Larrivet-Haut-Brion	92		
Alcée	92	Latour-Martillac	92		
Arôme de Pavie	92	Louis	92		
Bellegrave, Pauillac	92	Lunelles (Clos)	92		
Bourgneuf	92	Lynch-Moussas	92		
Branair Ducru	92	Malescasse	92		
Cadet-Bon	92	Malleret (De)	92		
Capbern	92	Marjosse	92		
Clos de Sarpe	92	Meyney	92		
		Pape (Le)	92		
		Paveil de Luze	92		
		Peby Fugères	92		

Haut-Carles	90-92	Phélan-Ségur	90	Cap de Fugères	88-90	Tertre (Du)	88
Labégorce	90-92	Pierre 1er (ex La Croix Figeac)	90	Cap de Mourlin	88-90	Tour Baladroz	88
Lascombes	90-92	Prieuré (Le), St-Emilion	90	Cardonne	88-90	Tour de Ségur (La)	88
Lespault-Martillac	90-92	Puygéraud	90	Chapelle de la Mission	88-90	Tour Saint-Fort	88
Malartic-Lagravière	90-92	Saint-Paul	90	Chenade (La)	88-90	Tour Seran	88
Marquis d'Alesme Becker	90-92	Sanctus	90	Clarisse	88-90	Tournefeuille	88
Monolithe	90-92	Sergue (La)	90	Clémence (La)	88-90	Godeau	87-89
Nénin	90-92	St-Pierre de Corbian	90	Commanerie (La)	88-90	Ancien (L')	87
Pavie Decesse	90-92	Toumalin	90	Cos Labory	88-90	Bellegrave, Pomerol	87
Petit Faurie de Soutard	90-92	Tour des Termes	90	Couhins-Lurton	88-90	Blason de l'Evangile	87
Petit Mouton	90-92	Veyry	90	Daugay, St-Emilion	88-90	Bonnat (Le)	87
Petite Eglise (La)	90-92	Villegeorge	90	Fleur d'Arthus (La)	88-90	Clarté de Haut-Brion	87
Puy Arnaud (Clos)	90-92	Villemaurine	90	Franc-Mayne	88-90	Grand Ormeau	87
Rouget	90-92	Agassac (D')	89-91	G de Guiraud	88-90	Haut-Breton Larigaudière	87
St-Georges Côte Pavie	90-92	Belle-vue	89-91	Glana	88-90	Lecuyer	87
Tronquoy-Lalande	90-92	Carbonnieux blanc	89-91	Grands Chènes	88-90	Lestage-Simon	87
Vieux Maillet	90-92	Carteau	89-91	Haut Sarpe	88-90	Lussac	87
Yon Figeac, St-Emilion	90-92	Clarke	89-91	Laplagnotte-Bellevue	88-90	Marjosse	87
		Clos Floridène	89-91	Lynsolence	88-90	Moncets	87
		Croix des Moines, L'Ambroisie	89-91	Maison-Blanche	88-90	Perle de Peyroux (La)	87
		Broustet	89-91	Mauriane	88-90	Petit de Smith Haut Lafitte	87
		Candale, St-Emilion	90+	Moulin Haut Laroque	88-90	Pin Beausoleil (Le)	87
		Poujeaux	90+	Rollan de By	88-90	Sérilhan, St-Estèphe	87
		Taillefer	90+	Romer du Hayot	88-90	Tauzinat l'Hermitage	87
		Aiguilhe (D')	90	Hostens-Picant Lucullus	88+	Tour Bayard	87
		Aiguilhe (D')	90	Barbe Blanche	88	Trois Croix (Les)	87
		Aurage (L')	90	Bienfaisance de Sanctus (La)	88	Vieille Cure	87
		Baleslard la Tonnelle	90	Caillou	88	Arcins	86-88
		Bel-Air - Jean & Gabriel	90	Cantemerle	88	Hermitage-Lescours (L')	86-88
		Belgrave	90	Charmes-Godard	88	Hostens-Picant	86-88
		Bellefont-Belcier	90	Clos de l'Oratoire	88	Petit de Smith Haut Lafitte	86-88
		Bon Pasteur	90	Croix Cardinale	88	Peyredon-Lagravière	86-88
		Carillon de l'Angelus	90	Croix Lartigue (La)	88	Pindefleurs, St-Emilion	86-88
		Chambrun	90	Dame de Boüard (La)	88	Ramafort	86-88
		Clarence de Haut Brion	90	De Carles	88	Roc de Boisseaux	86-88
		Clos de Boüard (La)	90	Faurie de Souchard	88	Romer	86-88
		Clos des Jacobins	90	Fonbel	88	Chapelle de Potensac	86
		Coteau (Le)	90	Fougères (Des)	88	Claud-Bellevue	86
		Couspaude (La)	90	Fourcas Dupré	88	Côte de Montpezat,	
		Dauphine (La)	90	Goulée	88	C. Compostelle	86
		Desmirail	90	Grand Enclos du Ch. de Cérons	88	Dalem	86
		Edmus	90	Haut Selve	88	Diligente (La)	86
		Fleur Cardinale	90	Hostens-Picant C. des demoiselles	88	Gaby	86
		Fonbadet, Pauillac	90	Isle Fort La Chapelle	88	Greysac	86
		Fonplégade	90	Jean de Gué	88	Lamothe-Guignard	86
		Fontenil	90	Jonqueyres (Les)	88	Loudeune	86
		Fourcas Hostens	90	Les Hauts de Smith Haut Lafitte	88	Rivière (La)	86
		Gaillard	90	Lestruelle	88	Vieux Château Palon	86
		Grandes Murailles	90	Liversan	88	Haut-Berlinerie	85-87
		Hanteillan (D')	90	Malle	88	Ampelia	85
		Haut-Condissas	90	Messile-Aubert	88	Montlabert	85
		Haut-Lagrange	90	Moulin Pey-Labrie	88	Bastor-Lamontagne	85
		Jonqueyres à l'enfer (Les)	90	Pas de l'Ane	88	Cartillon	85
		La Marzelle	90	Patris Querre	88	Grièriere	85
		Larrivet-Haut-Brion	90	Petit Bocq	88	Haut Coulon	85
		Latour-Martillac	90	Petit Lion de la Fleur de Boüard	88	Laussac (De), Cuvée Sacha	85
		Louis	90	Rauzan-Gassies	88	Perron La Fleur	85
		Lunelles (Clos)	90	Reclus de la Couronne	88	Réaut	85
		Lynch-Moussas	90	Reignac	88	Lafitte	84
		Malescasse	90	Reynon	88	N°3 d'Angélus	84
		Malleret (De)	90	Rocheyron	88	Saintayme	88
		Marjosse	90	Saintayme	88	Sénéjac	88
		Meyney	90	Suaü	88		
		Pape (Le)	90				
		Paveil de Luze	90				
		Peby Fugères	90				