

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

**VINIFERA**

Cette revue est une publication du  
Club des Amateurs de Vins Exquis - 1196 Gland - Suisse



# VINIFERA

N° 37 - JUIN 2008

15.00 CHF - 10€

**BORDEAUX**  
2007

**Eloge de la finesse • Ein Loblied auf die Finesse**

**Le Journal de Bord • Bordjournal**

Stéphane Derenoncourt

**L'analyse du millésime • Die Analyse des Jahrgangs**

**Les meilleurs vins commentés • Die besten weine kommentiert**

Jacques Perrin

**Chroniques impertinentes • Eine unverschämte Chronik**

Jacques Perrin

# Bordeaux 2007

## Eloge de la finesse

---



### Présentation du millésime

par Jacques Perrin

#### Les données climatiques

Dans le *Journal de bord* ci-joint de Stéphane Derenoncourt, ainsi que dans l'entretien avec Christian Veyry, vous trouverez les principales caractéristiques du millésime. On rappellera simplement que, après un mois d'avril chaud et propice à un développement rapide de la végétation, la floraison fut précoce mais irrégulière avec un étalement sur près de deux semaines. La climatologie peu favorable de juin se traduisit par une pression inhabituelle de mildiou et nécessita une vigilance constante. Début juillet, il apparaissait évident que 2007 serait, plus que jamais, un millésime de viticulteur et, incidemment, un millésime de "riche" car le travail en vert fut déterminant. Ceci explique sans doute les différences que l'on peut observer d'une propriété à l'autre, quelle que soit la rive ou l'appellation, en fonction du travail consenti au vignoble durant l'été. L'été mitigé, plutôt frais, avec une luminosité réduite, suscitait, fin août, les interrogations les plus pessimistes.

"Le vrai point à avoir en tête, rappelle Jean-Guillaume Prats, de Cos d'Estournel, c'est qu'on est intervenu très drastiquement, en juin déjà, avec des *écharrages* (ébourgeonnages) très sévères. Il y a eu un petit coup de poker à jouer c'était 1) de mettre la vigne en état de stress avec le risque qu'elle compense et 2) d'effeuiller avec le risque que, en cas de trop forte chaleur, on ait des grillages."

Dans la plupart des terroirs, la contrainte hydrique ne fut pas suffisante pour que la vigne arrête sa croissance à la véraison et les travaux en vert (effeuillage, suppression des entre-cœurs) ont eu plus que jamais un rôle capital. A noter toutefois que, sur certains sols de graves avec très peu de réserves en eau, on a paradoxalement pu observer, comme à Las-Cases, un léger stress hydrique.

Quelques soucis supplémentaires, le 29 août avec des orages importants qui viennent s'ajouter à une série d'épisodes pluvieux. Au dire de nombreuses propriétés, ces trombes d'eau n'ont pas affecté les raisins autant qu'on pouvait le craindre.

Et c'est à ce moment-là qu'un temps radieux s'installa sur toute l'Aquitaine. Un vrai miracle, que l'on a connu également dans d'autres vignobles européens et qui a sans doute contribué à sauver le millésime. Septembre et octobre furent chauds et très

### Le journal de bord

par Stéphane Derenoncourt

#### 2007 L'année des treize lunes

##### Avril

On ne pouvait rêver mieux pour commencer un millésime. Les sols, encore fraîchement arrosés par le passage hivernal, se réchauffent à grande vitesse, sous l'impact d'une chaleur qu'on n'avait plus connue en avril depuis cent ans, avec des pics de température dépassant les 31°C. La vigne s'en donne à cœur joie et pousse avec fougue, mais de manière homogène : elle est belle, trop belle, vigoureuse...

Les optimistes appellent déjà au grand millésime exceptionnel et programment les vendanges fin août ; on annonce quinze jours à trois semaines d'avance sur le cycle végétatif sur la moyenne des trente dernières années. A l'inverse, d'autres déplorent la malédiction, le déraillement des saisons, l'été avant l'heure, qu'il faudra payer : l'année des treize lunes !

##### Mai

Le refroidissement se fait sentir du jour au lendemain, avec des chutes de température de vingt degrés en moyenne. Les orages et le vent se manifestent aussi.



Château La Dauphine

secs. De quoi enrayer les quelques foyers de botrytis observés, reconcentrer les baies, faire monter les teneurs en sucre et permettre aux polyphénols de mûrir.

### Les vendanges

Une nouvelle fois le positionnement de la date des vendanges constitua la clé de voûte du millésime, en fonction des terroirs, de la précision de la viticulture et du goût du raisin.

Les vendanges des blancs secs débutent durant la première quinzaine de septembre avec des sauvignons et des sémillons à la fois mûrs et vifs, aux rendements parfois faibles (Pavillon blanc de Margaux par exemple). Pour les vins liquoreux, les vendanges commencent avec une première trie le 10 septembre sur les terroirs précoces et, pour les vins rouges, celles-ci démarrent avec les merlots autour du 20 septembre. Certains se précipitent, d'autres attendent tranquillement, goûtent les raisins, cueillent au moment idéal pour capter ce qui constitue l'essence de ce millésime, à la fois une belle maturité, une fraîcheur et une élégance du fruit particulières. D'une région à l'autre, d'un cépage à l'autre, mais aussi, à l'intérieur d'une même appellation, d'une propriété à l'autre, on note des écarts significatifs au niveau de la date des vendanges. 2007 est une "année des treize lunes" et la théorie des cycles végétatifs stables et des vendanges qui ont lieu 110 jours après la floraison est ici infirmée : en général, les vendanges ont eu lieu, cette année, entre 120 à 125 jours après la fleur.

Les vendanges terminées, au cuvier, se posent les choix qualitatifs nécessaires. A commencer par la concentration (saignée ou osmose inverse) :

"Quand vous éclaircissez, vous devez saigner car les baies compensent. Comme c'était un long cycle végétatif, il fallait saigner à 15 % du volume escompté d'écoulage." Alexandre Thienpont (Vieux Château Certan). De son côté Denis Durantou (Eglise-Clinet) ajoute "Pour éliminer le végétal dans les merlots, il fallait effeuiller très tôt et il ne fallait pas trop d'eau. De toute façon, pour moi, un merlot, ça se saigne. Il y a toujours un déséquilibre naturel au départ, dans le merlot..."

Discours corroboré par Stéphane Deroncourt et la plupart des acteurs de la rive droite : dans ce millésime, il fallait saigner la plupart des cuves de 10 à 20 %.

En ce qui concerne les choix de vinification (durée des temps de macération, modes d'extraction, fréquence, etc.), tous privilégient la recherche de la finesse et de l'équilibre, vertus cardinales des réussites de ce millésime. Donc pas de macérations trop longues (sauf sur certaines cuves) et des partis pris (pertinents) d'extraire en douceur, d'infuser, plutôt que d'aller chercher une puissance introuvable.

Les assemblages n'ont pas toujours été évidents car les cépages se sont, selon les terroirs et les situations, comportés de manières très différentes et parfois surprenantes. En rive gauche, les merlots ont pu poser problème, se sont parfois "fossilisés" comme à Haut-Brion. Ainsi, pour la première fois depuis très longtemps, tant Haut-Brion que Mission Haut-Brion ont un pourcentage de cabernets (sauvignon et franc) majoritaire. L'approche n'est guère différente pour les merlots dans le Médoc avec, très souvent, des assemblages qui privilégient le cabernet.

L'élevage, certains vinificateurs l'ont parfaitement perçu, sera un des paramètres importants de ce millésime. Pour garder cette fraîcheur d'expression et cette dynamique du fruit, certains ont baissé leur pourcentage de bois neuf et envisagent de raccourcir la durée des élevages.



De toute façon, l'humidité est constante et place le mois de mai 2007 dans le trio de tête des mois les plus humides de ces dernières quarante-cinq années. On observe les premières fleurs à la moitié du mois et le froid s'installe pour quelques jours. Une chaleur humide revient, favorisant la floraison qui se passe sans heurts en ce qui concerne la coulure et le millerandage, mais ces chocs climatiques perturbent la floraison et la rendent hétérogène. La pousse des vignes, considérablement ralentie, permet aux vigneronnes de rattraper leur retard et de peaufiner leur palissage. Les feuilles tendres ne tardent pas à subir les virulentes attaques du mildiou, avec des situations de plus en plus difficiles à contrôler.

### Juin

Au fur et à mesure que les jours passent, la nostalgie affleure : où sont les jours les plus longs, les belles lumières et les chaleurs d'antan ? Juin 2007 sera sombre, sans lumière, humide. Certains secteurs enregistrent jusqu'à vingt jours de pluie ; il fait doux : un temps propice pour le développement des cryptogames. Le mildiou continue sa conquête et les impacts ne se comptent plus sur les grappes. Un œil averti peut voir, depuis son véhicule, les traces de *rot*. En s'écartant un peu de la route des grands crus, on voit ça et là des parcelles décimées par le mildiou. La moindre erreur, stratégique ou technique, est instantanément sanctionnée. Quelques vigneronnes en difficulté ont été ainsi contraints de jeter l'éponge, incapables d'assumer les coûts des traitements phytosanitaires sur l'ensemble des parcelles. 2007 sera un millésime de riches !

### Juillet

Quelques belles journées évoquent l'été tout en restant bien humides. Il ne pleut pas beaucoup mais le ciel est souvent couvert. Nous ne sommes définitivement pas dans un millésime de lumière. Dès le milieu du mois, les premières baies se mettent à noircir et nous avons le sentiment d'avoir éloigné le spectre du mildiou ; toutefois la vigilance reste extrême pour préserver la qualité des feuillages. Quelques impacts de mildiou sur rafle entraînent le dessèchement de fragments de grappes. Rien d'inquiétant pour la qualité de la vendange, mais la trace visible d'un rude combat.