



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° 42 - MAI 2010

15 CHF - 12€

Bordeaux 2009 Spécial millésime

Sous le signe de l'exception
Im zeichen des Aussergewöhnlichen
A vintage of exception

Le Journal de Bord

Bord Journal

The 2009 Vintage/ Bordeaux log

Stéphane Derenoncourt



L'analyse du millésime

Vorstellung des Jahrgangs

Les 300 meilleurs vins commentés

Jacques Perrin



Chroniques

impertinentes

Impertinent Chronicles

Jacques Perrin





Bordeaux 2009

Couverture : Vieux Château Certan - photo Armand Borlant



Présentation du millésime

par Jacques Perrin

Les données climatiques

Il y a les millésimes sur lesquels les fées bienveillantes se penchent dès le berceau ; les millésimes que l'on n'attend pas ou ceux que l'on n'espérait plus, sauvés par le gong, sur la dernière ligne finale. Certains millésimes sont attendus avec impatience, rêvés presque avant d'être nés, pour nous consoler d'une certaine morosité économique, pour redonner des couleurs à la vie. Incontestablement, 2009 figure parmi ceux-ci ! Il arrive à point nommé avec son cortège de vins placés sous le signe de l'exception et ses très nombreuses réussites. Pourtant, au départ et, même, jusqu'à la fin de l'été, rien ne semblait le prédisposer à jouer les premiers rôles. Durant ma tournée à Bordeaux, j'ai entendu plusieurs propriétaires m'avouer à quel point la surprise avait été grande, dès la mi-septembre, lorsque le joyau s'est peu à peu révélé... La Faculté d'Œnologie de Bordeaux met en exergue cinq critères qui, lorsque leurs conditions sont satisfaites, apparaissent comme les marqueurs d'un grand millésime :

- 1) et 2) une floraison rapide et homogène ainsi qu'une nouaison précoce, début juin, par temps chaud et sec.
- 3) une véraison (moment où le raison gonfle et change de couleur) précoce, à la fin juillet, précédée par une période suffisamment sèche pour induire un arrêt de la croissance végétative de la vigne, laquelle va ainsi se préoccuper de la croissance de ses fruits plutôt que d'entretenir sa vigueur.
- 4) une maturation lente et complète, grâce à des mois d'août et septembre, chauds, et quelques pluies fines en fonction de l'état des sols.
- 5) des vendanges épargnées par les fameuses pluies d'équinoxe qui, climat atlantique oblige, viennent souvent perturber les vendanges à Bordeaux. Cette grille de lecture est bien pratique et si elle ne permet pas de déterminer avec certitude ce qu'est la différence entre un grand millésime et un millésime exceptionnel, elle permet, a posteriori, de dire que tout millésime d'anthologie satisfait à ces cinq conditions. Selon Denis Dubourdieu, au contraire de 2005 qui, sur ce plan-là, était idéal, 2009 ne remplit pas totalement ces conditions. Pas sur tous les terroirs en tout cas.



Le journal de bord

par Stéphane Derenoncourt

2009

Mars

Mars marque souvent l'alternance entre le froid de l'hiver et le début de printemps, le retour du sourire pour ces gens de la vigne qui aimeraient quitter un peu bottes, cirés et grosses parkas. D'autant que l'hiver fut rigoureux, humide, enneigé, long et rude. Mais le temps reste froid, à l'image du moment de la présentation du millésime 2008, fin mars, où le vin se montre en retrait, face à la tourmente économique et conjoncturelle. Les bourgeons tentent une vaine sortie ; sur les sols froids et humides, tout les incite à demeurer dans leur cocon.

Avril

Chaque annonce d'éclaircie donne un peu d'espoir quant à l'arrivée du beau temps, mais celui-ci ne s'installe pas. Si les températures restent basses, les pluies continuent de gorger copieusement les sols. Conséquence : la sortie des bourgeons est hétérogène, le vignoble a triste allure. On trouvera sur le même cep des bourgeons cotonneux ; d'autres, éclatés, affichant déjà deux ou trois feuilles étalées. On ne peut s'empêcher d'anticiper le résultat du millésime et on parle, pour les plus optimistes, d'un millésime classique, ou d'un tardif pour les autres. La dernière semaine sera la plus arrosée et permettra aux statis-





Pourquoi ? L'arrêt de croissance de la vigne en juillet n'a pas été partout aussi rapide et homogène qu'en 2005 ; par ailleurs, certains secteurs ont souffert de la sécheresse d'août, facteur limitant de qualité.

Et, puis, ne l'oublions pas la grêle, ce fléau, n'a pas épargné la région de Bordeaux en 2009. Entre le début et la fin mai, elle a touché à plusieurs reprises le vignoble. Selon les chiffres de l'Institut d'Œnologie, 15 000 ha de vignes ont subi des pertes de récoltes allant de 30 à 100%.

Les vendanges

Après un été chaud, mais pas caniculaire, caractérisé par des indicateurs thermiques supérieurs à la moyenne, la première quinzaine de septembre, très sèche, favorise la concentration des baies et les nuits fraîches permettent de préserver la finesse aromatique. Les peaux sont épaisses, les acidités assez élevées et la richesse en sucre importante. Des averses providentielles, entre le 19 et le 21 septembre, inégalement réparties selon les régions et les appellations (34 mm dans le Sauternais, 80 à 100 mm sur Pomerol ou 12 mm sur la région de Pauillac), permettent de venir débloquer les maturités et affiner les tanins. Comme le souligne Alexandre Thienpont de Vieux Château Certan : «début septembre, les raisins étaient trop *neufs*, ça manquait de maturité. On a attendu cette pluie, heureusement ponctuelle. Sur Pomerol, c'était assez abondant mais, sur de tels raisins, on n'a pas eu de problème. En quelques jours, nous sommes passés de l'été au début de l'automne. Cela dit, il y a des gens qui ont vendangé trop vite, juste avant la pluie, ou tout de suite après...»

Le miracle du Sauternais s'explique aussi par ces pluies, qui permirent une installation rapide et homogène du *botrytis cinerea*. Au château Guiraud, Xavier Planty retient la date du 29 septembre comme date-charnière à partir de laquelle tout bascule.

Après un premier tri de «nettoyage», juste avant la pluie, les tris s'enchaînèrent dans la sérénité avec une qualité de *botrytis* exceptionnelle, jusqu'au 20 octobre environ. Comme le souligne Francis Mayeur, directeur technique d'Yquem, «notre seule contrainte était, malgré les conditions optimales, d'aller assez vite pour ne pas dépasser les 22-23 degrés potentiels.»

Pour Ludovic David, directeur du château Marquis de Terme, 2009 est un peu l'année du vinificateur : «Des vendanges sur mesure, à la maturité désirée et sans pression. C'est le rêve de tout vinificateur, et le millésime 2009 nous l'a offert.»

Le style des vins rouges

Si l'opulence et la richesse alcoolique peuvent a priori être définies comme une des caractéristiques que l'on retrouve dans la majorité des vins rouges du millésime, méfions-nous toutefois des généralisations. On trouve plusieurs styles de vins rouges en 2009, selon les terroirs, la date des vendanges et les choix d'assemblage.

- Des vins colorés, amples, aux textures suaves, généreuses, fondantes, aux tanins caressants. Parfois, il faut le dire, les milieux de bouche sont un peu diffus. Cela concerne plutôt la rive droite, où les merlots sont majoritaires, mais, d'un terroir à l'autre, les différences sont sensibles et, souvent, les vins issus du plateau calcaire ont conservé une fraîcheur qu'on trouve moins sur les argiles et, surtout, sur les terroirs sableux.
- Des vins davantage orientés sur la structure, avec des trames plus affirmées, bénéficiant, pour la plupart, de la synergie des merlots avec le cabernet (franc ou sauvignon, selon les rives).
- Des vins au profil hypermûr, presque figué, blet, manquant de vibration aromatique et d'énergie interne, produits avec des raisins vendangés trop tardivement.
- Des vins aux notes végétales perceptibles, simplifiés dans leur expression aromatique, linéaires, et qui, souvent, présentent des finales aux tanins amers ou manquant de maturité.

tiques de mettre Mars/Avril au rang des mois les plus froids des dix dernières années.

Mai

«En mai, fais ce qu'il te plaît !» L'adage est vérifié, le printemps s'installe enfin ! La priorité de début de mois sera de passer dans les sols gorgés d'eau afin de protéger les jeunes pousses : le contexte est en effet plus que favorable à l'installation du mildiou. La pression est très forte, tous les éléments sont réunis. Chaleur+ humidité = champignons. Le soleil est enfin là, meilleur médicament contre les cryptogames. Il est puissant : il fait chaud, parfois très chaud, mais l'évaporation des sols entretient l'humidité, et les journées sont encore bien courtes. D'ailleurs l'anticyclone peine à s'installer et la pluie demeure présente, sous forme d'orages. Des orages fréquents, menaçants, et parfois meurtriers, tels ceux qui s'abattent sur Bordeaux entre les 11 et 13 mai. Je parcours le vignoble le 14 en assistant à un spectacle de désolation. Certains perdront la quasi-totalité de leur récolte, c'est terrible ! Il faut agir, au cas par cas, enlever les pousses touchées chez certains pour retrouver l'équilibre et l'homogénéité de la récolte restante. Attendre dix à quinze jours chez les plus touchés, car c'est le temps nécessaires à la vigne pour se remettre d'un tel choc. Quelle tristesse ! Les deux dernières semaines sont stables, chaudes et, par chance, favorisent donc ainsi la cicatrisation des bois et des fruits après la grêle.

Juin

Le beau temps semble définitivement installé et la force de la sève montante a repris ses droits. Du premier au 15, la floraison commence. Cette courte période justifie à elle seule d'embrasser une carrière de vigneron, tant il est divin de se promener dans le vignoble en assistant au spectacle de l'explosion des boutons floraux, saturant à l'infini l'atmosphère d'un subtil parfum de fleur, un lilas sans vulgarité dans les merlots, accompagné d'une touche de poivre blanc dans les cabernets. Chaleur et sol frais offrent à la vigne des disponibilités azotées : elle pousse comme une folle, semble rattraper le temps perdu.

Juillet et août

Le soleil campe sur ses positions : nous n'avons eu que 16 mm de pluie sur les deux mois. On ne constate pourtant que très peu de stress hydrique. La vigne est belle, les travaux de palissage s'achèvent. Il y a

