

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°48 - MAI 2013

15 CHF - 12 €

Bordeaux 2012

Spécial millésime

Edition trilingue

Le Journal de Bord

Stéphane Derenoncourt

Les meilleurs vins du millésime
Vorstellung des Jahrgangs

Chroniques impertinentes
Impertinent Chronicles

Jacques Perrin



Bordeaux 2012

Grand classicisme



Présentation du millésime

Par Jacques Perrin

Après 2011, que nous réserverait 2012 ? Une autre « belle surprise », pour reprendre notre titre de l'an dernier ? Un miracle ? A vrai dire, 2011 et 2012 sont de faux jumeaux. Si 2011 était précoce, 2012 a été plus tardif. La ressemblance entre ces deux millésimes, si elle existe, doit être cherchée dans des cycles climatiques un peu chamboulés, avec de très jolies réussites, sur le fil.

Rien n'aura été simple et facile dans le millésime 2012 qui a mis à rude épreuve les nerfs des vignerons, sur pied de guerre dès le printemps. La magie d'un millésime est facilement explicable. Elle peut se comparer à un ensemble fluide, rythmé, harmonieux, avec des tempos bien marqués, un orchestre en place et un chef soucieux uniquement d'être, comme le décrivait Toscanini, ce « prisme, cette sorte de diamant, par lequel passent les faisceaux de toutes les individualités de l'orchestre. » Un début *andante*, un milieu *adagio* et un final *allegro*. Tout glisse. Chaque élément est à sa juste place. Tout arrive au bon moment.

En revanche, dans un millésime compliqué, à la climatologie heurtée, l'orchestre se mue en équipage. Celui-ci est sur le pont du bateau. D'emblée, on sait que ça va être difficile, que chacun devra tenir sa partition, qu'il faudra se battre pour aller chercher le meilleur. C'est une forme de dramaturgie. D'un côté le terroir. Sa grandeur réside notamment dans sa capacité à atténuer aussi bien les effets d'une pluviosité que d'une sécheresse excessives. De l'autre, l'homme avec son expérience, sa capacité d'anticipation, ses choix, les techniques qu'il a développées. Et, finalement, la sélection qui ne retiendra que la *crème de la crème*. C'est cela aussi la beauté d'un millésime, et son mystère, qu'une année comme 2012 donne naissance à des vins aussi réussis que certains de ceux que j'ai eu l'occasion de goûter en avril.

Ci-joint, vous trouverez le désormais célèbre *Journal de Bord* de Stéphane Derenoncourt. Cette synthèse constitue une mine de renseignements pour comprendre de l'intérieur un millésime à Bordeaux. Je rappelle ici que Stéphane Derenoncourt est un consultant en vins qui, avec son équipe, conseille plus d'une centaine de propriétés viticoles dans le monde, dont une bonne moitié à Bordeaux.



Le journal de bord

Par Stéphane Derenoncourt

2012

L'hiver, trop doux, n'a pas permis un bon repos végétatif pour la vigne. Il a fallu attendre le mois de février pour trouver le froid, rude, avec des températures avoisinant les moins quinze degrés, le classant « le mois le plus froid depuis quarante ans ». Mars ne verra pas le printemps s'installer, et n'incitera pas les bourgeons à sortir de l'hiver.

Avril

Il faut attendre la moitié du mois pour voir concrètement le débourrement de la vigne. Suite au froid, ce dernier est hésitant, inégal et le petit gel du 16 avril renforcera cette impression d'hétérogénéité. Le peu de lumière et l'humidité ambiante renforcée par des pluies fréquentes n'incitent pas la vigne à pousser correctement. Il fait froid : deux degrés au-dessous de la moyenne de ces trente dernières années. En seconde partie de mois, les températures montent et forcent la vigne à la pousse.

Mai

Le printemps a bien du mal à s'installer et l'ambiance est à l'humidité. Maintenant, aidée par une bonne minéralisation de la matière organique, la vigne est sur-nourrie. Chaque fenêtre de temps favorable est réservée au passage pour



Vignoble de Pavié-Macquin

Les données climatiques

Les grandes caractéristiques saisonnières de 2012 sont les suivantes : un hiver très froid et sec ; un printemps humide et très contrasté ; un été en deux parties : frais d'abord, puis chaud et sec dès la fin juillet ; un automne de façade atlantique dès la fin septembre.

Quelles furent les conséquences de ces cycles climatiques perturbés et discontinus sur l'activité de la vigne et sur le raisin futur ? Si le printemps pluvieux permet de reconstituer des réserves hydrique, il entraîne par ailleurs des conséquences négatives. D'une part, il provoque une très forte pression de mildiou avec, dans certains vignobles, des pertes assez importantes. D'autre part, le temps maussade de début juin entraîne un étalement de la floraison avec de la coulure et du millerandage. Une floraison hétérogène se traduit par une maturité hétérogène et des vendanges compliquées. Après un début d'été maussade, tous les espoirs étaient permis avec un mois d'août chaud et sec. Avec 46 jours sans pluie, l'été 2012 est un des dix étés parmi les plus secs de ces cinquante dernières années ! Ces conditions prêteront davantage les jeunes vignes que les vieilles vignes, les terroirs de graves sableux à faibles réserves hydriques que les terroirs calcaires ou à texture argileuse, les vignes plus chargées que celles à rendement modéré.

L'arrêt de croissance s'est opéré normalement durant la première semaine d'août et la contrainte hydrique commença à s'exercer durant la phase de véraison, laborieuse et très étalée. La conséquence de cette véraison fut un accroissement de l'hétérogénéité de la maturité, déjà induite par la floraison difficile. Ainsi, dès la mi-août, il s'agissait d'anticiper cette maturité décalée en supprimant les grappes encore vertes ou mal vérées. Sacrifice nécessaire, mais douloureux, car il venait s'ajouter à une sortie déjà peu abondante.

Les trois premières de septembre poursuivirent sur cette lancée presque idéale.

Les vendanges

Les vendanges de sauvignon, puis celles du semillon, commencent au début septembre, pour s'achever autour du 18 septembre dans de très bonnes conditions. Les écarts thermiques entre le jour et la nuit préservent la finesse aromatique et la fraîcheur. Les vendanges de merlot débutent aux alentours du 25 septembre, date clé dans la chronologie du 2012, car c'est à ce moment-là que les pluies arrivent. Celles-ci ont d'abord un effet bénéfique, sur certaines parcelles qui ont davantage souffert du stress hydrique, et débloquent les maturités. Les grains ont en effet des peaux épaisses. Les épisodes pluvieux reviennent à partir du 6 octobre et la pression du botrytis devient effective, obligeant parfois à vendanger plus tôt que prévu, notamment les cabernets. Les précipitations les plus importantes ont lieu le 19 octobre, autre date clé pour le millésime, mais à ce moment-là, la plupart des propriétés ont rentré tout ou partie de leur récolte. Si les merlots ont pu être récoltés à un très bon niveau de maturité et dans un état sanitaire parfait, les cabernets sont plus hétérogènes. Les cabernets francs ont atteint leur maturité dans de bonnes conditions sur les terroirs les plus précoces. En revanche, la pression du botrytis et la nécessité de vendanger avant les épisodes pluvieux annoncés à partir du 19 octobre expliquent l'hétérogénéité des cabernets sauvignons. Compte tenu de la sortie peu abondante, de la floraison irrégulière, de l'été très sec et des différentes sélections, les volumes récoltés sont réduits.

« Nous avons vendagé à Pétrus du 24 septembre au 8 octobre. Au moment de la vendange, le moût était d'une puissance aromatique extraordinaire et, c'est toujours la même philosophie, on n'a pas voulu surextraire la matière première. » Jean-Claude et Olivier Berrouet

Le marché des Primeurs et les prix

Les interrogations sur le marché des Bordeaux 2013 allaient bon train durant les dégustations d'avril 2013 relatées ci-après. C'est rare : tous les acteurs étaient d'accord sur la nécessité de baisser les prix par rapport au 2011. Les conditions de la reprise économique ne sont pas là. La croissance américaine est faible. La zone euro est en crise et, même si les Chinois sont nombreux à arpenter désormais les grands vignobles de France, l'économie chinoise ralentit. Les Américains ne sont acheteurs que des millésimes dits d'exception. Les Japonais achètent peu en primeur. Les Chinois sont échaudés par les prix spectaculaires pratiqués sur certaines marques très demandées. Vers qui se tourner ? Les marchés traditionnels. Ceux

traitements. La pression du mildiou se fait sentir, et les ébourgeonnages se révèlent compliqués. Les sols sont couverts d'herbes vertes et luxuriantes qu'il faut tondre ou détruire entre les pluies. C'est un mois fatiguant et stressant pour le vigneron, qui attend l'apaisement par le soleil.

Juin

Dès le début du mois apparaissent les premières tâches de mildiou. Elles annoncent une déclaration de guerre. Si l'oïdium perdure jusqu'à la fermeture de la grappe, le mildiou devra être contenu jusqu'à la véraison. Le temps continue d'être pluvieux et humide. Chaque jour sec semble annonciateur de nouvelles pluies. Dans ces conditions, la vigne pousse à une vitesse folle, rendant la protection phytosanitaire encore plus difficile. En culture conventionnelle (avec utilisation de produits systémiques) comme en bio, les traitements doivent être resserrés. Chaque erreur, chaque manquement est immédiatement sanctionné. Quand la nature montre les dents, l'incompétence ne trouve pas de salut, et nombre de parcelles seront partiellement ou totalement détruites. Le feuillage est vert foncé, avec des reflets presque bleus. C'est dans ces conditions d'exubérance végétative que démarre la floraison, alors que l'immunité de la plante est au plus bas. Évidemment, l'humidité met la vigne en concurrence. Elle ne sait pas si elle doit fleurir ou faire des feuilles, comme si les messages du ciel étaient brouillés. La floraison sera étalée, contribuant encore à accentuer l'hétérogénéité caractérisant de ce début de printemps.

Juillet

la pluie s'arrête enfin sans pour autant laisser place à la chaleur. C'est un juillet froid qui ne permet pas le réchauffement des sols, ni l'évaporation de l'humidité. Le mildiou se calme et le vigneron trouve enfin un certain apaisement. Même si celui-ci ne sera bien effectif que lorsque le soleil sera de la partie. La fin de mois s'améliore, certes. Pas suffisamment toutefois pour créer un arrêt végétatif net. La pousse est encore vigoureuse. Malgré cela, la véraison commence.