

2011 : Inattendu !

Très différent des millésimes précédents, il se distingue principalement par une précocité jamais atteinte. La climatologie a montré sa différence dès le printemps avec des records de chaleur sur mars et avril pour amener une floraison dès la 2^{ème} semaine de mai ! ...soit avec 2 à 3 semaines d'avance sur la moyenne. Cependant, cet été précoce fut suivi d'un été « maussade » avec une forte humidité, nous rappelant des millésimes plus délicats. Et puis, comme il est souvent dit, il n'y a que lors du ramassage des raisins que l'on peut réellement juger de leur qualité : **INATTENDUE !**

Evolution du raisin

La floraison précoce de mi-mai a conduit à une véraison mi-juillet, mais compte tenu des conditions de juin et de début juillet, elle s'est effectuée avec une certaine lenteur et hétérogénéité. Puis, août nous a réservé des à-coups climatiques, avec des alternances de nuits fraîches et des pics de températures record voisinant les 40 °C, dont le week-end du 20-21 Août, avec une ambiance tropicale de chaleur et d'humidité ; ainsi qu'avec des orages de pluies assez violents amenant parfois des chutes de grêles.

La maturation s'est donc déroulée de manière hétérogène suivant de nombreux cas particuliers, surtout influencés par les précipitations pouvant varier de 1 à 4 à moins d'un kilomètre ! Cela faisait presque oublier que nous avons toujours 2 à 3 semaines d'avance et que la vigne profitait d'un ensoleillement très important. Celui-ci s'est en particulier traduit par une très bonne maturité des pépins et de la pellicule ; seule la maturité de la pulpe pouvait montrer ici ou là des faiblesses, largement accentuées par les orages. Ceux-ci ayant d'ailleurs pu dans certains cas amener certaines contaminations de Botrytis, mais avec des conséquences souvent limitées, rajoutant une variante supplémentaire aux conditions déjà très éparses.

Les vendanges se sont donc déroulées en ordre dispersé, reflétant l'hétérogénéité des nombreux cas particuliers, en dehors de la différence de réaction des terroirs.

Quelques propriétés touchées par la grêle

Le traumatisme de la terrible grêle de 2009 est toujours présent et planait sur le moral de nombreux propriétaires. Certains furent malheureusement touchés, mais souvent pas les mêmes que ceux de 2009 et dans des proportions moindres, même si chaque cas est toujours douloureux. Si la grêle de 2009 s'était abattue en mai et sur le nord de l'appellation, celle-ci a touché l'est de l'appellation, et elle est arrivée fin août quelques jours avant la pleine maturité obligeant à des vendanges avancées de quelques jours. Cependant compte tenu de la moindre ampleur, et de la proximité de la maturité, les conséquences finales ont été limitées.

CÔTES DE BOURG toujours en action !

Le syndicat s'étant doté d'une responsable technique Claire Giraudon (Ingénieur ENITA et Œnologue), en charge des contrôles ODG, mais aussi de toutes les actions techniques, les viticulteurs ont été informés au minimum chaque semaine, sur toutes les évolutions viticoles et les risques encourus. Cette interface technique en relation avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde, fut capitale dans des conditions aussi difficiles et hétérogènes pour encadrer au mieux les actions possibles.

De plus, s'il fallait le répéter, la qualité des terroirs jouant un rôle d'amortisseur, associée à cette vigilance technique ont permis de limiter l'effet contraste. Les Côtes de Bourg auront certes l'empreinte de 2011, mais comme à l'habitude présentent des caractéristiques certainement plus homogènes que beaucoup d'autres appellations, avec des expressions qualitatives de bonne facture.

Vendanges précoces et longues

Les premiers raisins blancs ont été ramassés dès le 20 août et les premiers raisins rouges dès le 28 août ! Mais les derniers raisins ne sont rentrés que vers le 10 octobre, soit presque 6 semaines d'amplitude de maturité, ce qui est là aussi du jamais vu !

On peut aussi remarquer que ces décalages ne sont pas seulement dus à des propriétés distinctes ou des approches différentes, mais qu'elles ont pu être présentes sur une même propriété, en fonction des sols conjugués aux orages localisés.

Profils des vins

Les Merlots sont plus ou moins concentrés suivant les précipitations et l'alimentation en eau issus des terroirs plus ou moins filtrants, mais ils peuvent dans de nombreux cas offrir de belles expressions avec de beaux tanins, et avec de bonnes concentrations.

Les Malbecs ont été malmenés par des conditions aussi hétérogènes, et présentent des qualités très variables. Cependant, dans les meilleures implantations et en dehors des cas extrêmes de fortes précipitations, ils présentent de très beaux vins. De plus ces vins ne sont que rarement mis en bouteilles seuls et participeront aux meilleurs assemblages.

Les Cabernets peuvent avoir des expressions différentes suivant là aussi leur situation et leur exposition aux orages. Cependant, ils auront tous bénéficiés des fortes chaleurs de fin août, présentent aucun caractère végétal et sont régulièrement d'une bonne expression fruitée et d'une bonne concentration.

Les Vins Blancs, présentent pour les Sauvignons blancs de belles richesses aromatiques et de structures. Pour les autres cépages, ils sont plus ou moins sensibles aux conditions climatiques peu favorables. Dans l'ensemble, ils gardent une expression aromatique assez fraîche, avec des notes assez marquées des cépages utilisés : Sauvignon Blanc et gris, Sémillon et parfois du Colombard. Ils présentent globalement une expression de type floral, agrume et fruits blancs, soutenue par une bonne structure et d'une bonne longueur.