

2012: Très bonne(s) surprise(s) !

Ce millésime 2012 nous a surpris jusqu'au dernier moment. La climatologie s'est montrée très différente des références passées : après un printemps peu favorable conduisant à une floraison assez hétérogène, les mois de juin et juillet ont été particulièrement difficiles avec des températures plutôt basses et une pluviométrie excédentaire conduisant à une véraison hétérogène assez marquée. Mais c'était sans compter que Bordeaux en général, et Bourg en particulier, sont des grandes régions viticoles et qu'il ne faut donc jamais désespérer... Ainsi, ensuite avec près de 8 semaines en août et septembre quasiment sans pluies (tout à fait exceptionnel en climat océanique), les vendanges ont été abordées avec un capital qualité surprenant.

Evolution du raisin

La floraison s'est passée du 5 au 20 juin dans des conditions assez difficiles conduisant à du millerandage (fleur avortée donnant de très petites baies) sur les Merlots et sur les Malbecs, et avec des Cabernets assez hétérogènes. Mais août nous a fait rattraper le retard acquis en nous plaçant par rapport à la moyenne 1991-2010 (1^{er} juin-31août) :

- pluies : déficit de 20 à 30%
- ensoleillement : excédent de 5 à 10%
- températures : à peu près semblables.

Le mois de septembre, sans pluies et ensoleillé, a permis également un gain qualitatif surprenant.

Même si la véraison a été marquée par l'hétérogénéité, la maturation (de la véraison à la vendange, soit de début août à fin septembre) s'est déroulée par un temps « idéal », donnant à la vendange des moyennes de concentrations en sucre, mais surtout en couleur et tanins très importantes, malgré certaines baies qui pouvaient rester encore rosâtres (si elles n'avaient pas été éliminées par des travaux en vert) : une très bonne surprise !

La seule difficulté « apparente » semblait une extraction peu aisée, mais qui s'est avérée finalement sans obstacle particulier. Cependant, compte tenu de la diversité des situations géo-pédologiques et viticoles, et des choix/stratégies de récolte, les vendanges ont été très dispersées pouvant s'étaler sur plus de 3 semaines pour le seul cépage Merlot.

Les CÔTES DE BOURG assurent !

Le syndicat viticole/ODG n'a pas cessé d'informer les viticulteurs de toutes les problématiques et de suivre l'évolution de ce millésime pas à pas, sur toutes les évolutions viticoles et les risques encourus. L'interface technique en relation avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde, a encore été capitale dans des conditions pas toujours faciles à appréhender pour les viticulteurs.

La qualité des terroirs a encore joué son très grand rôle « d'amortisseurs » de conditions climatiques, surtout pour les terroirs situés en hauteur. Les Côtes de Bourg 2012 auront certes une empreinte du millésime, mais comme cela a déjà été démontré par les précédentes années, dont 2011, les Côtes de Bourg présentent des vins d'une très bonne facture, avec des présentations, des expressions et des tanins dignes des très bons millésimes.

Vendanges

Elles ont commencé pour les raisins blancs (Sauvignon+Sémillon) à partir du 15 septembre ; elles se sont poursuivies par les Merlots à partir 21 septembre, le Malbec à partir du 23 septembre, les premiers Cabernets Francs à partir du 25 septembre et les Cabernets Sauvignon à partir du 5 octobre. Il est à noter que certains n'ont pas commencé les Merlots avant le 10 octobre et d'autres ont pu terminer leurs Cabernets au-delà du 20 octobre.

Ces différences pouvant être dues à des différences de terroirs, de situations géo-pédologiques, de choix viticoles et de stratégie de vendanges, conduisant donc à des vins pouvant être très différents.

Profils des vins

Les Merlots sont plutôt très colorés, assez concentrés, et dans de nombreux cas, offrent de belles expressions fruitées épicées, avec de beaux tanins assez soyeux, et avec de bonnes densités et équilibres.

Les Malbecs sont globalement réussis même si certains ont pu souffrir d'un millerandage sévère. En dehors des cas extrêmes, ils présentent de très beaux vins, très colorés, très fruités, avec des tanins assez fermes mais sans excès. Pour rappel, ces vins ne sont que rarement mis en bouteilles seuls, et participeront donc aux meilleurs assemblages.

Les Cabernets nous ont surpris par des qualités inattendues, certes avec des expressions très diverses suivant leur situation globale, mais présentent de bonnes expressions fruitées, de bonnes concentrations et de bons équilibres.

Les vins blancs, présentent pour les Sauvignons blancs de belles expressions aromatiques et de structures. Pour les autres cépages, ils ont été plus ou moins sensibles aux conditions climatiques. Dans l'ensemble, ils présentent une expression aromatique variétale noble avec une bonne fraîcheur, soutenue par une bonne structure et une bonne longueur.