

2009 : millésime extra-ordinaire ! ...voire légendaire ?

UN MILLÉSIME DE LÉGENDE !

Il est de tradition oeno-viticole de comparer le dernier millésime à un des précédents. Mais dans le cas du 2009, de mémoire de viticulteur ou de vinificateur il y a bien quelques ressemblances avec 2005 et 2000 qui viennent rapidement à l'esprit, mais il faut plutôt remonter à des années un peu plus éloignées telles que 1989 ou 1990, voire 1982, ou plus mythiques telles que 1961 ou 1945, pour retrouver une meilleure similitude.

Le déficit d'eau s'est fait remarquer dès la floraison avec un déroulement plutôt rapide. Puis s'est installé un climat "idéal" soit quelques pluies très douces, un grand soleil avec beaucoup de luminosité (particulier à Bourg) accompagné de nuits froides et cela jusqu'aux vendanges.

La véraison a pu être par endroits plus difficile du fait d'un certain manque d'eau, mais, dans la très grande majorité, l'absence d'attaque des parasites et l'excellent travail des vigneronnes a conduit à une vendange d'une exceptionnelle qualité.

La maturation s'est déroulée sous un soleil exceptionnel (+30 % / moyenne sur septembre) et quasiment sans pluies (-50 % / moyenne sur septembre).

LA BLESSURE DE LA GRÊLE DES CÔTES DE BOURG COMPENSÉE PAR UNE SOLIDARITÉ EXEMPLAIRE

Une blessure est cependant venue perturber l'euphorie du printemps : le lundi 11 mai vers 16h30 s'est abattu un orage de grêle jamais vu en Côtes de Bourg, avec des grêlons secs d'une dimension de balle de golf détruisant sur leur passage tous les feuillages et fruits existants, dont la vigne en particulier sur plusieurs centaines d'hectares.

Mais la solidarité des Vignerons Bourquais est indéfectible, et dès le soir même, dès le constat tragique, sur de nombreuses communes, d'exploitations entièrement détruites, les Côtes de Bourg se sont mobilisées et organisées. Une opération exceptionnelle permettant à ceux qui avaient tout perdu de pouvoir vinifier et de pouvoir sauver leur exploitation du drame économique. Bravo à tous !

CÔTES DE BOURG GAGNANT !

Ces éléments naturels très favorables se sont particulièrement révélés sur les meilleurs terroirs Bordelais et donc en Côtes de Bourg : vignoble ancien, un terroir parfaitement adapté à des périodes sèches, à forte densité de plantation, induisant un enracinement profond et se traduisant par des vignes parfaitement qualitatives jusqu'à la récolte.

L'année du vigneron fût donc assez facile, (sauf pour les victimes de la grêle) mais la tâche du vinificateur n'en était pas pour cela aisée, avec des degrés alcooliques et des concentrations en composés phénoliques rarement enregistrés à ce niveau. Vingt ans après les célèbres 1989 et 1990. Cependant, à millésime exceptionnel décisions exceptionnelles, il ne fallait donc pas rater le rendez-vous des vendanges au risque d'une vendange rapidement surmûrie. Les vigneron des Côtes de Bourg, en grands professionnels, n'ont pas hésité et ont produit des vins remarquables d'expression et de concentration : un fruité exceptionnel protégé par les nuits froides, un tanin largement mûri par le soleil,... formant ainsi un équilibre quasiment parfait.

VENDANGES EXCEPTIONNELLES SOUS LE SOLEIL

Même si cela est un cliché, les vendanges sous le soleil apportent une qualité sans égal. Moins de 50 mm sur toute la maturation, du rarement vu ! Les vendanges ont débuté la semaine du 7 septembre pour les vins blancs afin de leur garder la meilleure fraîcheur. Pour les Merlots, certains ont pu commencer à partir du 15 septembre, les Malbecs suivant rapidement. Pour les Cabernets francs, il a fallu attendre la semaine du 21 septembre et les vendanges des Cabernets sauvignon ont rarement commencé avant le 28 septembre. Dans les conditions climatiques exceptionnelles les vigneron ont pu vendanger à la carte par cépage et en sélection parcellaire, étalant les vendanges comme rarement vu, souvent sur plus de 4 semaines pour une même exploitation.

DES VINS D'UNE RICHESSE ET D'UNE FRAÎCHEUR EXCEPTIONNELLES

On peut retrouver une homogénéité traditionnelle en Côtes de Bourg, bien que les châteaux aient pu choisir des dates de vendanges différentes, et on peut donc dégager les grandes tendances suivantes :

Les vins blancs sont riches et complexes, très aromatiques, peu marqués par le cépage, variant entre fruits blancs (poire, abricot) et fruits exotiques, entre gras et fraîcheur, avec un très bon équilibre et une grande longueur.

Les Merlots sont très opulents mais dans la fraîcheur, d'une expression très généreuse, de fruits rouges très mûrs (cerise noire) avec des notes de confiture et d'épices, présentant une très large palette d'une grande complexité, une structure tannique très dense, et une très grande longueur.

Les Cabernets ont bénéficié d'une maturité exemplaire avec des conditions optimales de maturation (quasi absence de pluie) et ont produit de très grands vins, quand ils ont pu être maîtrisés dans l'extraction tannique. Des inégalités apparaîtront peut être, mais ils sont d'une grande richesse fruitée avec des structures tanniques très puissantes, et nécessiteront élevage et assemblage.

Les Malbecs, cépage emblématique de la région, se sont retrouvés dans des conditions idéales d'expressions, avec une parfaite palette fruitée-épicée-fleurie et une structure tannique souvent imposante, mais qui se fondera dans les assemblages.