

2014 : de grandes réussites, inattendues !

2014 pourrait être résumé par : « après la pluie, vient le beau temps ! ». Ainsi, ce fût un millésime difficile à anticiper jusqu'à la mi-août. Mais après une première partie d'un été inhabituel frais et humide (sic), un temps ensoleillé, chaud et plutôt sec s'est installé pour les vendanges, jusqu'à la mi-octobre. Ainsi, après un démarrage de la végétation assez classique, une climatologie capricieuse s'est installée, marquée par des températures inférieures à la moyenne, et des précipitations supérieures à la normale, pour finir à l'inverse avec très peu de pluies, et des températures élevées rarement vues en septembre et octobre.

La floraison s'est déroulée sur une durée moyenne à un peu longue, suivant les situations géo-topographiques et les cépages. Les mois de juillet et d'août furent assez maussades avec une véraison qui a pu souffrir d'une certaine hétérogénéité, suivant les parcelles, avec un doute grandissant sur la perspective qualitative de la maturité du millésime...

Mais encore une fois (comme déjà dit et validé de nombreuses fois, dont en particulier en 2012), Bordeaux en général, et Bourg en particulier sont des grandes régions viticoles avec des rebondissements jusque dans les dernières semaines avant les vendanges... Ainsi, à partir du 20 août jusqu'au 15 octobre, il n'y aura eu que quelques pluies (dont certaines orageuses et parfois abondantes, mais restant très locales) et un beau temps général pour offrir environ 8 semaines exceptionnelles pour aborder les vendanges avec un potentiel qualitatif, certes inégal, mais pouvant être très favorable et surprenant.

Evolution du raisin

A la véraison, le fait notable était en plus d'une certaine hétérogénéité, d'avoir un poids de baie supérieur à la normale, ce qui aurait pu être un inconvénient, mais qui s'est finalement avéré favorable dans les derniers jours précédents les vendanges. Le beau temps a contribué à la diminution du poids des baies amenant au-delà d'une bonne maturité, une concentration avec un potentiel aromatique, des couleurs et tanins des pellicules importants, jusqu'à + 30% pour certaines parcelles.

Ainsi, avec ce mois de septembre presque sans pluies et ensoleillé jusqu'à la mi-octobre, il y a eu un effet de synergie d'amélioration sanitaire et un gain qualitatif assez inattendu. Dans de très nombreux cas, les difficultés de protection phytosanitaires se sont fait oublier, et les analyses phénoliques (couleurs et tanins) apparemment plutôt moyennes se sont avérées très en dessous de la réalité.

Cependant, compte tenu de la diversité des situations géo-pédologiques et viticoles, et des choix de dates de récolte, les vendanges ont été très dispersées pouvant s'étaler sur plus de 3 semaines pour le seul cépage Merlot, mais aussi pour certains Cabernets, conduisant à des vins très différents, mais pour certains pouvant rivaliser avec les meilleurs millésimes (mais pas forcément pour les ramassages tardifs...).

Les CÔTES DE BOURG

Comme à leur habitude, les viticulteurs ont été informés par le Syndicat Viticole/ODG, ce qui leur a permis d'aborder toutes les problématiques avec professionnalisme, malgré des conditions pas toujours faciles à appréhender.

Il y aura cependant des disparités compte tenu des diversités de terroirs et des conditions climatologiques micro-locales, mais l'essentiel de la production sera très qualitatif.

Les terroirs auront encore apporté leur très grand rôle « d'amortisseurs » de conditions climatiques, surtout pour les terroirs situés en coteaux et en plateaux. Les Côtes de Bourg 2014 sauront surprendre par leurs qualités, certes pour certains empreints du millésime, mais pour les plus nombreux pouvant présenter des expressions et des tanins dignes des très grands millésimes.

Vendanges

Elles ont commencé pour les raisins blancs à partir du 10 septembre. Les Merlots ont suivis à partir du 18 septembre, les Malbecs et les premiers Cabernets Francs à partir du 22 septembre. Les vendanges ont pu se poursuivre, pour ce cépage, suivant les situations, jusqu'à début octobre. Pour les Cabernets Sauvignons, elles ont généralement commencé 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 leur Cabernets au-delà du 20 octobre.

Ces différences pouvant être dues à : des différences de terroirs (plus ou moins froids et plus ou moins influencés par les pluies), des situations géo-pédologiques, des choix viticoles (surface foliaire, rapport m²/kg de raisin), des travaux en vert (vendanges en vert et effeuillages conduisant à une précocité), et des stratégies de vendanges conduisant à des vins pouvant être très différents.

Profils des vins

Les Merlots sont en général très colorés, dans de nombreux cas offrent de très belles expressions fruitées (fruits rouges et fruits noirs) avec une belle fraîcheur, des notes épicées; et sont en bouche très bien concentrés, avec de très beaux tanins soyeux, et avec des équilibres très agréables et de bonnes finales persistantes.

Les Malbecs sont généralement bien réussis, avec un très bon fruité, frais, avec des notes florales, et en bouche avec des tanins pouvant être assez fermes soutenus par des acidités assez présentes. On peut rappeler que ces tannins s'affineront, que les acidités pourront baisser significativement pendant l'hiver, et que ces vins ne sont que rarement mis en bouteilles seuls, mais participeront avec un effet de complémentarité et de synergie qualitative aux meilleurs assemblages.

Les Cabernets Francs sont d'une manière globale très beaux, colorés, élégants, avec une très bonne richesse d'expression, et ont des tanins plutôt soyeux. Les Cabernets Sauvignons ont des qualités plus différenciées suivant les terroirs, mais les meilleurs présenteront de bonnes expressions fruitées, de bonnes concentrations et de bons équilibres.

Les vins blancs ont bénéficié des conditions plutôt septentrionales de l'été sans nuits chaudes et présentent de belles expressions aromatiques avec beaucoup de fraîcheur et de structure. Les cépages présents dans l'appellation (Sauvignons blanc et gris, Sémillon, Muscadelle, Colombard) auront pu être plus ou moins sensibles aux conditions climatiques, mais dans l'ensemble, ils présentent une grande richesse d'arômes de terroirs et variétaux nobles, avec une bonne fraîcheur, soutenue par une bonne structure, parfois plus acides qu'à l'habitude, et avec une bonne longueur.