

2015 : Très beau pedigree et de très grands vins !

2015 est né avec un très beau pedigree avec une climatologie qui a parfaitement accompagné l'évolution végétative et la maturité du raisin, même si les températures furent un peu plus chaudes que les normales.

Un début de printemps assez frais a conduit à un débourrement/début de cycle végétatif, dans la moyenne des dates habituelles. Ensuite, le mois de mai est resté sec avec des pluies peu fréquentes et avec des températures légèrement au-dessus de la normale (+0,4°), et a permis un début de floraison rapide.

Juin ensuite fut un mois sec (-30% de pluies) et ensoleillé (+26% d'ensoleillement), et chaud (+2°C), permettant une floraison rapide et homogène tout en restant dans les dates moyennes, globalement du 1^{er} au 15 Juin.

Le mois de Juillet fut sec (-70 %) et très chaud (+1,5 °C), entraînant un phénomène de stress assez précoce, ayant conduit à des baies plus petites que la normale (environ - 15%) à ce stade et pouvant gêner certaines évolutions sur des parcelles sensibles. Heureusement les pluies de début Août ont permis une véraison dans de bonnes conditions, toutefois sans toujours rattraper la perte de récolte potentielle ; et dans le cas de précipitations importantes locales, en introduisant sur des parcelles fragiles un peu de Botrytis, mais en restant généralement sous contrôle.

Le mois d'Août globalement chaud a permis une accélération de la maturation dans certains terroirs, et certains raisins blancs ont du être ramassés dès les premiers jours de Septembre. Pour les rouges ce mois d'Août permit une accumulation de couleur et de tanins très favorable, pouvant envisager les vendanges avec une grande sérénité.

Le mois de Septembre fut très variable suivant les communes, et certaines ont eu beaucoup plus de précipitations que d'autres, bien que globalement la région de Bourg fut épargnée des gros orages Bordelais.

Evolution du raisin

Le poids des baies globalement plus faible que la normale peut certes être un inconvénient de production, mais il est un véritable atout qualitatif et de moindre sensibilité aux maladies ; cela amenant une très bonne maturité, une concentration naturelle avec un potentiel aromatique, de couleur et de tanins de pellicules important, jusqu'à + 25 % pour certaines parcelles.

Ainsi, la fin Août et le début Septembre ont amené une très bonne évolution du raisin, mais qui n'a pas été aussi homogène, en fonction des pluies orageuses et compte tenu de la diversité des situations géo-pédologiques et viticoles. Ainsi, pour une même date on a pu avoir des situations de maturité différentes, induisant des dates de vendanges très diverses, et pas seulement en fonction des choix de critères de maturité ou de profils de vins.

Les CÔTES DE BOURG

Le syndicat viticole/ODG avec le service technique ont sensibilisé (comme à l'habitude) les viticulteurs aux problèmes de l'année, ce qui leur a permis d'aborder toutes les problématiques avec professionnalisme et anticipation. Cependant, 2015 ne sera pas aussi homogène que certains grands millésimes précédents (2009 ou 2010), du fait des différences climato-pédologiques très diverses. Il y aura donc une certaine variabilité/disparité compte

tenu des diversités de terroirs et des conditions climatologiques micro-locales, mais la très grande majorité de la production sera très qualitative, avec des nuances d'expression.

Les grands terroirs des CÔTES DE BOURG et la maîtrise viticole auront encore apporté leur rôle fondamental « d'amortisseurs » de conditions climatiques. Les vins du millésime 2015 sauront encore une fois surprendre par leurs qualités pour les plus nombreux, présentant de très bonnes expressions et de grandes qualités de tanins, marque des très grands millésimes.

Vendanges

Elles ont commencé pour les Raisins Blancs à partir des premiers jours de Septembre ; elles se sont poursuivies par les Merlots à partir du 16 Septembre pour les plus précoces, puis les Malbecs à partir du 18, et les premiers Cabernets (Francs) à partir du 21 Septembre ; pour les Cabernets Sauvignons les vendanges ont pu se poursuivre suivant les situations jusqu'à mi-octobre.

Il est à noter que compte tenu de la variabilité des situations locales du millésime, certains n'ont pas commencé les Merlots avant le 28 Septembre et d'autres ont pu terminer leur Cabernets début Octobre...

Ces variations sont le résultat, au-delà des différences de pluviométrie et des différences de terroirs, d'un mois de Septembre assez froid (- 2,5°C par rapport aux normales) accentuant les choix viticoles : porte greffe, clone, surface foliaire, travaux du sol, travaux en verts, vendange en vert, et effeuillage (plus ou moins stricte)... Tout cela conduit à des maturités de précocité diverses, qui sont amplifiées par des choix de profil de vins pouvant être très différents d'un château à un autre, et parfois entre les différents vins d'un même château.

Profils des vins

Les **Merlots** sont très riches, très colorés, très aromatiques de fruits rouges et noirs (cerise, cerise noires), d'une très belle fraîcheur, des notes épicées élégantes ; en bouche ils sont très concentrés, avec de très beaux tanins veloutés-soyeux, très harmonieux et avec de très bonne finales persistantes.

Les **Malbecs** globalement très riches et plus concentrés qu'habituellement avec des poids de baies plus faibles jusqu'à - 25% au 21 Septembre. Ils présentent de très beaux arômes fruités-épicés-floraux, avec en bouche des tanins puissants mais savoureux et dans l'équilibre. On peut rappeler que ces vins ne sont que rarement mis en bouteilles seuls, mais participent agréablement aux meilleurs assemblages, surtout cette année.

Les **Cabernets Francs** sont très élégants, avec une très grande richesse d'expression, et des tanins soyeux. Ils participeront très favorablement aux assemblages des meilleures cuvées.

Les **Cabernets Sauvignons** ont bénéficié d'une très grande maturité, parfaitement complète. Ils offrent de grandes concentrations, de très riches expressions fruitées-épicées, de très bonnes concentrations taniques et de très bons équilibres.

Les **Vins Blancs**, en l'absence de nuits trop chaudes mais parfois plus ou moins sensibles aux stress et /ou aux pluies passagères, présentent globalement de très belles expressions aromatiques avec beaucoup de fraîcheur, une bonne densité et une bonne structure : mais à moduler en fonction des cépages présents dans l'appellation : Sauvignon blanc et gris, Sémillon, Muscadelle, Colombard.