

2016 : Excellentes surprises!

2016 est un millésime qui au fil du développement du raisin nous a amené de surprise en surprise, pour finir dans le très bon, voire pour certains jusqu'à l'excellent. La vigne et le vin nous réservent toujours des parts de surprise, mais 2016 aura déjoué tous les pronostiques possibles, et évolué favorablement jusqu'aux derniers jours de la maturité.

Eléments climatologiques et phénologiques

Après un hiver assez doux, avec très peu de jours de gelées, le débourrement s'est déroulé normalement, mais certaines parcelles ont pu être touchées par des gelées de printemps. Les mois de mai et Juin ont été des mois pluvieux, mais finalement affectant assez peu la floraison qui fût très légèrement en retard, et plutôt très favorable. Cependant, à la fin Juin, nous avons en cumul une des plus grosses pluviométries des 50 dernières années (supérieure à 600 mm), ce qui ne laissait pas augurer une très belle perspective, d'autant plus directement en comparaison avec 2015, qui était né avec les meilleurs éléments.

Cependant, le mois de Juillet nous a amené un temps sec, avec un ensoleillement exceptionnel, supérieur de 10% par rapport à la moyenne, et très chaud avec des températures très élevées dont 38°5C le 19 Juillet (proche du record de 1990 avec 38°8 le 21 Juillet). La véraison est donc arrivée par un climat très favorable à une très bonne évolution.

Dans la continuité Août et Septembre sont restés secs et ensoleillés (+25%), mais avec des températures nocturnes fraîches, protégeant la fraîcheur du fruité et favorisant une meilleure production de couleur et de tanins pouvant aller de +15 à +30% suivant les parcelles.

La maturité est donc arrivée dans d'excellentes conditions, fournissant des raisins sains. Les vendanges se sont déroulées par très beau temps, mais de manière étalées, suivant les parcelles et en fonction des choix de profils (aromatiques et de structures) des futurs vins, entre le 20 Septembre pour les premiers Merlots et la fin Octobre pour les derniers Cabernets.

Côtes de Bourg

L'investissement de l'ODG dans les outils techniques de suivi de vignoble et de maturité, a encore une fois permis d'avoir des éléments de décisions fondamentaux pour la meilleure vendange. Les viticulteurs ont pu profiter pleinement des diverses informations leur permettant d'agir en conséquences des observations effectuées sur le terrain, non seulement avec les analyses classiques, mais aussi et surtout avec les analyses phénologiques caractérisant l'avancement de la maturité, et prédictives de la constitution des futurs vins.

Les terroirs de Bourg ont (encore) parfaitement résistés aux pluviométries importantes du début d'année et à la quasi sécheresse durant la maturation, pour permettre la meilleure évolution des raisins. Bien entendu il y a des différences entre les nombreux châteaux, dans leur nature topographique et pédologique, dans la proportion et l'expression des cépages, dans les choix de vinification et d'élevage ; mais cette relative diversité en fait aussi une richesse et une diversité positives. Ainsi, les professionnels et consommateurs pourront faire leur choix entre les multiples expressions et structures, au-delà des qualités intrinsèques.

Profils généraux

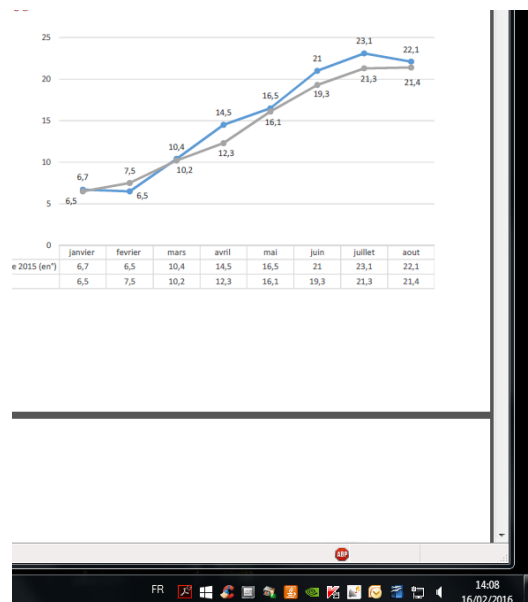
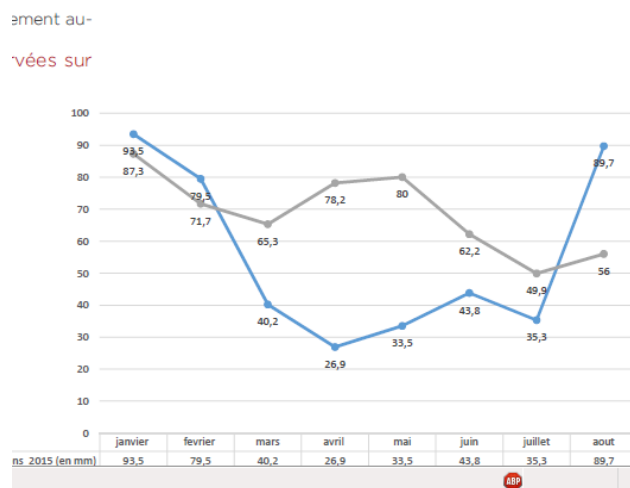
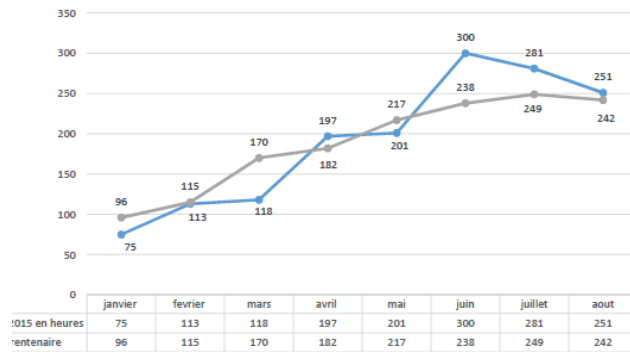
Les **Merlots** ont en général parfaitement profités des conditions climatiques favorables. Ils sont très colorés, très riches et complexe, très expressifs de fruits rouges et noirs (cerise, cerise noires), globalement très frais, avec des notes d'épices élégantes ; les bouches sont parfois plus hétérogènes, dues aux variations de production, mais avec de très beaux tanins veloutés-soyeux, très harmonieux et avec de très bonnes finales persistantes.

Les **Malbecs** sont globalement très riches et concentrés, même si certains ont pu être pénalisés par les pluies hivernales. Ils présentent de très beaux arômes fruités-épicés-floraux, allant de la myrtille à la violette, en passant par le réglisse ; en bouche on retrouve des tanins puissants mais savoureux et dans l'équilibre. On peut rappeler que ces vins ne sont que très rarement mis en bouteilles seuls, mais participent très favorablement aux meilleurs assemblages.

Les **Cabernets Francs** sont très élégants, avec une très grande richesse et fraîcheur d'expression, et des tanins soyeux. Sauf cas particuliers, ils restent minoritaires, mais participeront très favorablement à la complexité de nombreux châteaux.

Les **Cabernets Sauvignons** ont très largement bénéficiés de la climatologie exceptionnelle de fin de saison, offrant une très grande maturité, parfaitement complète, avec des expressions fruitées-épicées, avec des notes de fruits de type cassis, des notes épicées de Cèdre ; en bouche on trouve généralement de très bons équilibres taniques, avec de très belles finales fruitées.

Les **Vins Blancs** ont profités à plein de la qualité des terroirs qui leurs sont réservés, avec l'absence de nuits chaudes pendant la maturation. Ils présentent globalement de très belles expressions riches et complexes, avec beaucoup de fraîcheur fruitée de fruits blancs (poire et pêche blanche) avec des notes d'agrumes et florales : globalement d'un bon équilibre pas très acide et d'une bonne structure : mais à moduler en fonction des cépages présents dans l'appellation et de leur proportion : Sauvignon blanc et gris, Sémillon, Muscadelle, Colombard.



2015 : un millésime pas si précoce que ça

Les conditions météo de l'année 2015 ont été très favorables à une bonne évolution de la vigne et de la vendange. Dans toutes les régions viticoles on souligne la qualité du millésime ainsi que sa précocité. Partout, on a commencé les vendanges très tôt, fin août. Fin septembre, les vendanges sont terminées en Champagne, en Beaujolais, en Bourgogne, dans le pourtour méditerranéen... A Bordeaux, si on a bien vendangé nos Crémants

et nos blancs secs très tôt, la récolte des cépages rouges vient à peine de commencer.

La maturité serait-elle en retard à Bordeaux ?

La météo a-t-elle été moins favorable qu'ailleurs ?



2015 : un millésime au sommet

A Bordeaux, l'été 2015 a été l'un des plus chauds jamais enregistré. L'effet bénéfique sur la qualité du millésime 2015 est évident et tout le monde a compris que 2015 sera un bon millésime.

Voir *Millésime 2015 : sous les meilleurs auspices*

Si les fortes chaleurs de juillet ont rapidement concentré les baies en Sucres et fortement dégradé les Acides, il ne s'agit là que de la maturité du jus de raisin, que l'on appelle maturité technologique. Elle est essentielle pour les vins effervescents, et importante pour les vins blancs secs et les rosés. Elle l'est beaucoup moins pour les vins Rouges. En effet, toutes les spécificités d'un vin rouge sont contenues dans la peau des raisins. La maturité technologique n'est pas suffisante. Ce que recherchent le producteur et le *winemaker* est la maturité de la peau : maturité phénolique et aromatique.

Une Maturité Technologique précoce

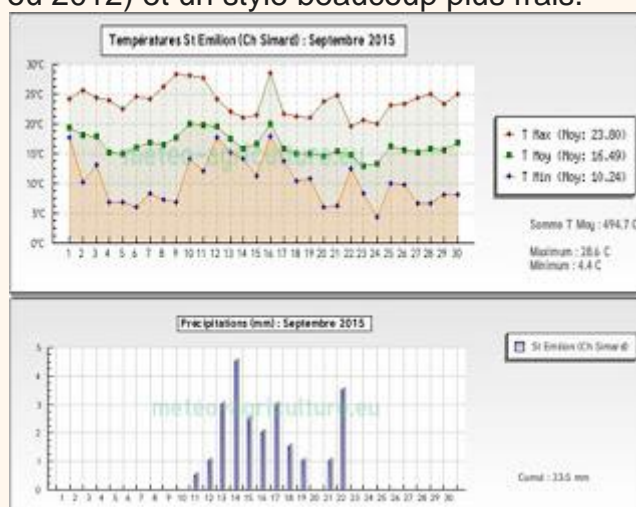
Les conditions météo de l'année 2015 - chaleur et sécheresse - ont favorisé un arrêt de croissance précoce de la vigne. Après la véraison, le jus des baies s'est rapidement concentré en Sucres pour atteindre des degrés probables élevés. Les Acidités ont, elles, rapidement chuté par consommation de l'Acide Malique lors des épisodes de fortes chaleurs. Ainsi, dès les premiers jours de septembre, les différents cépages rouges ont atteint un bon niveau de **Maturité Technologique**, faisant de 2015 une année précoce.

CEPAGE	Degré probable %vol.	Acidité Totale g/l H2SO4	pH -	Acide Malique g/l	Poi
MERLOT	13,6	3,7	3,58	1,7	
CAB francs	12,9	4,0	3,34	2,1	
CAB Sauvignon	12,5	4,6	3,26	3,4	

Maturité au 20 septembre 2015 ©EnoSens

Une Maturité Phénolique décalée

Après cet été caniculaire qui annonçait le millésime 2015 comme un millésime "solaire" (à l'image de 1990 ou de 2003), le mois de septembre a été frais et légèrement arrosé, entraînant 2015 dans une fin de maturation lente (rappelant 2000 ou 2012) et un style beaucoup plus frais.



Le mois de septembre frais (- 2,5°C par rapport aux normales), présente vers le milieu du mois, une période humide avec une faible amplitude des températures entre le jour et la nuit (environ 10°C), qui n'a pas permis à la plante de concentrer les pellicules en Anthocyanes, ni à la pellicule de s'affiner et de devenir perméable.

Cépage MERLOT Libournais	Valeur cible	Valeurs moyennes au 20/09/2015
Potentiel en Anthocyanes ApH1 mg/l	2 000	1 900
Extractibilité des Anthocyanes PAE%	> 60	50
Maturité des Pépins MP%	< 40	35

Maturité Phénolique au 20 septembre 2015 ©EnoSens

Les analyses de **Maturité Phénolique** indiquent pour les Merlots des pépins d'un bon niveau de maturité, un bon potentiel en couleur (Anthocyanes) mais avec une extractibilité des Anthocyanes moyenne.

Une Maturité Aromatique retardée

La dégustation des baies, très riche en informations, permet une approche très pertinente de la maturité du raisin.

Début septembre, les Merlots présentent des jus très sucrés et peu acides. La chair est encore gélatineuse et les peaux encore dures et épaisses. Les pépins deviennent bruns. Les arômes végétaux ont totalement disparus, «brûlés » par les températures élevées de juillet. L'expression aromatique est plutôt neutre.



A la mi-septembre, la chair perd son caractère gélatineux et tend à se liquéfier. Les peaux sont dans l'ensemble encore dures et épaisses. Les pépins tendent à s'aoûter, ils sont agréables avec des tanins doux, sans agressivité astringente ou amère. Les arômes de fruits frais sont dominants.

Fin septembre, les peaux sont toujours dures, les pépins sont mûrs. La plupart des parcelles de Merlot ont dépassé le stade fruit frais, et expriment soit le fruit mûr, soit sont dans un "vide aromatique" précédent le fruit mûr pour les plus tardives. Ces indications montrent que la majorité des Merlots est arrivée à maturité optimale.

Certains repoussent encore la date de récolte car les peaux toujours dures leur apparaissent comme des signes de maturité inaboutie. Mais il faut rappeler que les peaux dures sont liées aux conditions de sécheresse de l'année. Pour qu'elles s'affinent il faudrait qu'il pleuve. Ce qui n'est en aucun cas souhaitable, car cela dégraderait l'état sanitaire.

Un Etat Sanitaire parfait

Chaque année, le laboratoire de l'INRA de Bordeaux (ISVV) mesure le risque Botrytis (Potentiel de Réceptivité au Botrytis - PRB) par l'analyse des constituants de la pellicule des cépages Sauvignon B et Merlot N. Les Merlots de 2015 présentent d'une part, une faible teneur en Pectines Hydrosolubles correspondant à un substrat difficilement dégradé par le Botrytis, et d'autre part une importante teneur en Tanins Pelliculaires correspondant à une bonne défense de la pellicule vis-à-vis des attaques du Botrytis. Ainsi le PRB qui

correspond au rapport de ces deux données est-il particulièrement faible, ce qui correspond à un faible risque Botrytis.

Le risque de voir une pourriture grise explosive comme en 2013, apparaît donc faible cette année.

Plus de détails : *Potentiel de Réceptivité des baies de raisin au Botrytis en 2015*



Botrytis, très discret au vignoble pendant toute la saison, est apparu suite aux pluies de début août. Il a commencé à se développer vers la mi-septembre, après une semaine pluvieuse avec des nuits douces (Températures proches de 15°C). Heureusement, l'installation d'un temps sec avec du vent d'Est a permis de bien sécher les raisins et de résorber la pourriture.

En 2015, Botrytis sera rarement le facteur limitant qui déclenchera les vendanges ; la plupart des raisins seront récoltés dans un état sanitaire parfait.

Des Dates de Récolte "normales"

Les observations faites à la **Floraison** et à la **Véraison** permettent de prévoir les dates de récolte théoriques suivantes :

MERLOT	FLORAISON	2015	MATURITE
PRECOCE	01 JUIN		19-sept
MEDIAN	07 JUIN	-----110 jours----->	25-sept
TARDIF	12 JUIN		30-sept
VERAISON			
PRECOCE		01 AOUT	15-sept
MEDIAN		05 AOUT -----45 jours----->	20-sept
TARDIF		10 AOUT	25-sept

Stades Phénologiques Merlots Libournais 2015 ©EnoSens

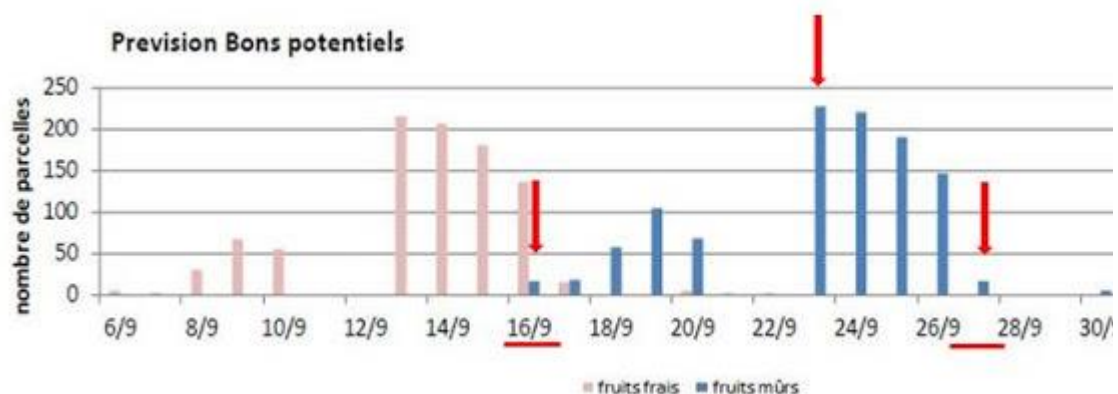
La **méthode Dyostem** est une modélisation de la maturation du raisin à partir de la mesure du *chargement en Sucres* des baies. C'est-à-dire la quantité de Sucres synthétisée dans la baie, en s'affranchissant des variations de volume de la baie. Lorsqu'il n'y a plus de Sucres synthétisés dans la baie, on parle d'*arrêt de*

chargement. A partir de la date d'arrêt de chargement, le modèle projette 2 dates théoriques de maturités optimales :

- une maturité *Fruits Frais*, correspondant à un premier niveau de maturité favorisant l'expression du fruit et la fraîcheur
- une maturité *Fruits Mûrs*, correspondant à un haut niveau de maturité favorisant la complexité et le volume de bouche.

Les données Dyostem pour les Merlots 2015 du Libournais définissent les dates de maturité suivantes :

- *Fruits Frais* : à partir du 08 septembre (pour l'élaboration des vins rosés)
- *Fruits Mûrs* : à partir du 16 septembre pour les parcelles les plus précoces, du 23 septembre pour la plupart des parcelles et du 27 septembre pour les plus tardives.



Dates de maturité Fruits Frais / Fruits Mûrs - Merlot 2015 © Dyostem - Vivélys

On notera le parallèle avec les dates théoriques définies selon les Stades Phénologiques.



La récolte des Merlots a effectivement commencé vers le 15 septembre dans les secteurs les plus précoces. Elle s'est intensifiée à partir du 21, avec un démarrage général vers le 25. L'état sanitaire est partout, parfait.

La taille des baies, moyenne à petite, suite au stress hydrique important de la plante pendant toute la saison, annonce des rendements légèrement déficitaires.

Partout, la qualité s'annonce magnifique.

Publié par [Pascal Henot](#)

Réactions :

[2 commentaires: Liens vers cet article](#)

[Envoyer par e-mail](#)[BlogThis!](#)[Partager sur Twitter](#)[Partager sur Facebook](#)[Partager sur Pinterest](#)

mardi 1 septembre 2015

Millésime 2015 : sous les meilleurs auspices

La climatologie du millésime 2015 a été idéale. Une année chaude et sèche, avec juste ce qu'il faut de pluie quand il le fallait. On peut aujourd'hui être raisonnablement optimiste sur la qualité du millésime à venir.

2015 sera un bon millésime. Les conditions des dernières semaines avant la récolte feront le millésime simplement bon ou exceptionnel.

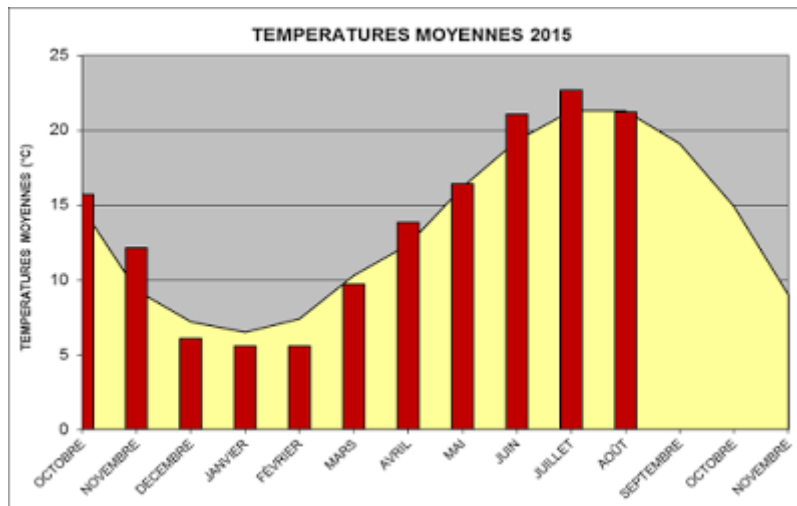


2015 : une année chaude et sèche

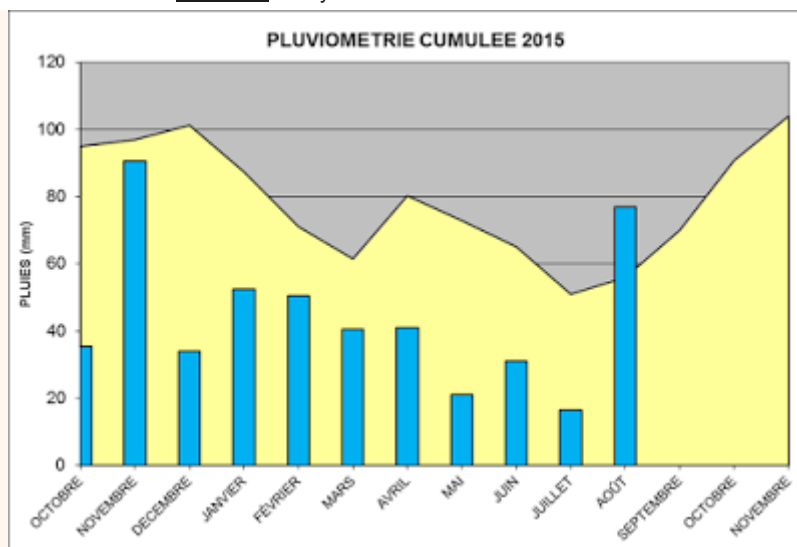
Nous avons tous en mémoire le bel "été indien" des vendanges 2014 : l'automne 2014 a été doux et sec ; seul novembre a eu une pluviométrie proche des moyennes. L'hiver a été froid et plus sec que la moyenne. A partir du mois de mars, l'année sera chaude et sèche, avec un déficit de pluie cumulé depuis le début 2015 de 40%.

CLIMATOLOGIE 2015 - Station de Saint-Emilion

(Source : URAB Grézillac)



en Rouge ou Bleu : données mensuelles
en Jaune : moyenne des 30 dernières années

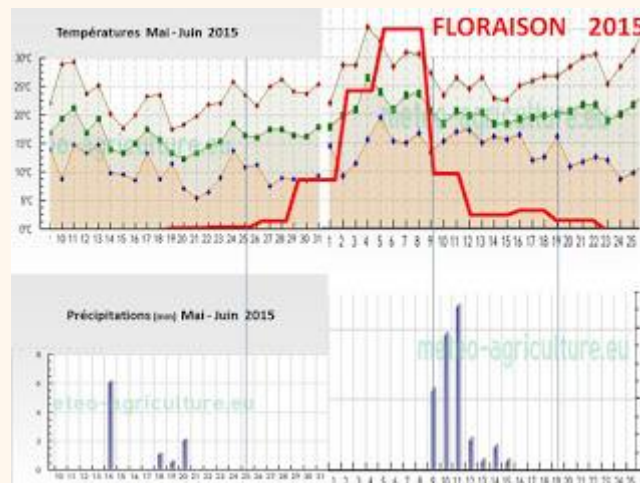


Un débourrement tardif

La première moitié du mois d'avril est fraîche, sans aucune précipitation, retardant le **débournement**. A partir de mi-avril, la chaleur s'installe pour toute la saison. A la faveur de températures quasi estivales, le débournement se généralise. La date moyenne est observée au 17 avril, soit 11 jours plus tard que la moyenne décennale (6/04). La sortie apparaît homogène et régulière avec peu de fenêtrures. La fin du mois, plus fraîche et plus humide ralentit la pousse. Les parcelles les plus tardives sont moins homogènes, avec quelques fenêtrures.

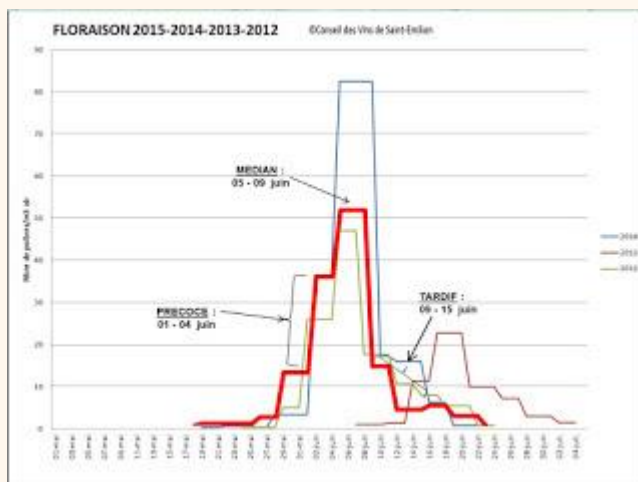
Mai est doux et sec mais les rosées et brouillards matinaux entraînent une humidité de l'air moyenne supérieure à 70% et même à 80% dans certains secteurs. Dans ces conditions on observe, dès le début du mois, une sortie particulièrement virulente de **Mildiou** et surtout de **Black Rot**, notamment dans les secteurs les plus arrosés du Nord Gironde. Dans ces secteurs, la plupart des parcelles sont atteintes par le Black Rot, avec symptômes sur feuilles, pétioles, rameaux et même quelques symptômes sur inflorescences.

Une floraison rapide et homogène



Fin mai et début juin, les températures sont douces et sans aucune précipitation pendant 20 jours. Cette période est particulièrement favorable à une **floraison** rapide et homogène. Seule la floraison des parcelles les plus tardives sera perturbée par quelques précipitations.

Mi-Floraison pour le Merlot : 01 – 15 juin selon la précocité des secteurs.



Les données du capteur de pollen de Saint-Emilion montrent une assez bonne pollinisation qui devrait se traduire par des rendements dans la moyenne.

Lien : [Le capteur de pollen de Saint-Emilion](#)

Juin est chaud avec près de 2 °C de plus que la moyenne trentenaire et un déficit de pluviométrie de 50 %.

L'humidité de l'air, toujours importante, est favorable au développement du **Mildiou**, notamment dans le Nord Libournais, où la présence de la maladie est quasi généralisée, avec parfois des pertes de récolte importantes.

Une véraison précoce et particulièrement rapide



Juillet est chaud (+1,5 °C) et très sec (-70 %). Les températures élevées depuis avril et le déficit de pluviométrie depuis le printemps entraînent une situation de **sècheresse**. Les parcelles les plus sensibles au stress hydrique présentent une faible vigueur, avec parfois dessèchement des feuilles de la base (sols filtrants, plantes). Le stress hydrique entraîne un aouûtement précoce mais une **véraison** qui a du mal à s'enclencher. Heureusement, les précipitations dans les derniers jours du mois, après 1 mois ½ de stress hydrique, permettent de relancer les parcelles qui souffraient le plus, ainsi qu'une véraison particulièrement rapide et homogène. La ½ Véraison du Merlot est observée avec une semaine d'avance sur 2014.

Mi-Véraison pour le Merlot : **01 – 10 août** selon la précocité des secteurs.

Août comporte une dizaine de jours de pluie répartis en début et milieu de mois (75 mm cumulés). C'est le seul mois de l'année plus humide que la moyenne (+ 20 mm). Les températures sont chaudes sans les excès des mois précédents. Les journées sont chaudes et les nuits fraîches, favorisant une bonne évolution de la maturité et laissant présager un bon millésime.

2015 : un millésime plein de promesses

Précocité : 2015 a commencé tardif au débourrement, puis dans la moyenne à la Floraison, avant de devenir précoce à la Véraison. La récolte des Blancs a débutée dans les derniers jours d'août et se généralisera la première semaine de septembre. Les vendanges des Merlots en secteur précoce devraient commencer vers le 15.

Les observations des stades phénologiques de la vigne (Floraison et Véraison) permettent de prévoir des dates théoriques suivantes :

MERLOT	FLORAISON	2015	MATURITE
PRECOCE	01 JUIN		19-sept
MEDIAN	08 JUIN	-----110 jours----->	26-sept
TARDIF	12 JUIN		30-sept
		VERAISON	
PRECOCE		01 AOÛT	15-sept
MEDIAN		05 AOÛT ---45 jours--->	20-sept
TARDIF		10 AOÛT	25-sept

Quantité : Une bonne sortie, avec une floraison dans de bonnes conditions et une bonne nouaison, devraient entraîner une production dans

la moyenne. Il y a néanmoins une perte de récolte liée aux dégâts de Mildiou et de Black Rot. Très hétérogène, elle est difficile à estimer. Par ailleurs, la sécheresse a entraîné des baies plus petites que la moyenne et il est probable que la quantité produite dans le Bordelais en 2015 soit un peu juste, légèrement inférieure à 5,5 millions d'hectolitres.

Qualité : Une floraison homogène ; un arrêt de croissance précoce et franc ; une véraison homogène et rapide : 2015 sera un bon millésime, l'essentiel est déjà acquis. Mais comme toujours, les dernières semaines avant récolte seront déterminantes. Les conditions météo à venir feront de 2015 un millésime bon ou exceptionnel. Souhaitons une fin d'été et un automne chaud et sec, favorable à la maturation du raisin et non au développement du Botrytis...