

## 2017 : Marqué par le gel, mais de belles réussites !

Le millésime 2017 a été marqué par le gel des 27-28 avril, qui restera comme une cicatrice (encore visible au vignoble) comparable à celui de 1991. Moins général et plus diffus, ce gel fut très jaloux suivant les zones et les terroirs.

Il y a donc plusieurs profils de vins en 2017 : ceux qui ont gelé partiellement avec de bonnes qualités, ceux qui ont malheureusement presque tout perdu avec moins de 1 000 bouteilles/ha, et ceux qui n'ont pas ou très peu gelé avec des qualités très bonnes.

Ainsi, malgré cette blessure, 2017 est un millésime qui a son intérêt pour être un millésime d'une certaine précocité.

### *Eléments climatologiques et phénologiques*

Après un hiver avec une alternance de froid et de douceur, avec très peu de jours de gelées, le débourrement est arrivé avec précocité, début avril. Ainsi, à l'arrivée des gelées de printemps (27-28 avril) de nombreuses parcelles laissaient déjà apparaître de nombreuses feuilles, voir des grappes. Dans le cas des bourgeons gelés, les bourgeons secondaires, voire tertiaires, ont pu cependant pousser pour permettre la pérennité de la partie végétale, mais avec très peu de grappes et surtout très en retard, de plusieurs semaines. Pour les bourgeons non gelés, il y a eu un ralentissement, mais qui a conduit à une floraison assez précoce vers le tout début juin par un temps assez clément et des températures au-dessus de la normale (+ 1°C). Ensuite, il y eu des pluies permettant de bien alimenter les sols pour l'été, qui fut globalement assez sec, avec des pluies sporadiques.

Dans la continuité, août fut très ensoleillé (+10%) et septembre est resté assez secs avec des températures nocturnes fraîches. Même si des pluies sont arrivées en 2<sup>ème</sup> partie du mois, et ont pu perturber la maturité des raisins tardifs, pour les non gelés les dernières semaines d'août et les premières de septembre ont permis une très bonne maturité.

Ainsi, pour les parcelles les plus précoces les vendanges de Merlots ou de Malbecs ont pu commencer à partir du 11 septembre avec des profils aromatiques et de structures dignes de très bons millésimes. Cependant, les vendanges se sont étirées jusqu'à mi-octobre pour les derniers Cabernets.

### *Côtes de Bourg*

La conjugaison terroir-travail-anticipation générée par l'appellation a encore une fois permis d'avoir des éléments de décisions fondamentaux pour la meilleure vendange. Les viticulteurs ont pu ainsi profiter pleinement des diverses informations leur permettant d'agir en conséquence, et au mieux en fonction des variations des situations et de l'avancement de la maturité.

Les terroirs de Bourg ont (une fois de plus) résisté « favorablement » aux accidents du gel pour permettre une production certes hétérogène, mais de qualité. Encore plus marquées qu'à l'habitude, des différences marqueront ce millésime au-delà de la topographique et de la pédologique, et des choix de vinification et d'élevage.

## *Profils généraux (des vins issus de raisins non gelés)*

Les **Merlots** ont parfaitement profité des conditions climatiques favorables de l'été. Ils sont très colorés, riches et assez complexes, expressifs de fruits rouges, globalement très frais, avec des notes d'épices élégantes ; les bouches sont parfois plus hétérogènes, dues aux différences de maturité, mais avec de beaux tanins veloutés-soyeux, harmonieux et avec de bonnes finales persistantes.

Les **Malbecs** ont aussi profité de bonnes conditions climatiques, et sont globalement riches et concentrés, même si certains ont pu être pénalisés par les pluies de juin, limitant la floraison. Ils présentent de beaux arômes fruités-épices-floraux, allant de la myrtille à la violette, en passant par la réglisse ; en bouche on retrouve des tanins puissants, 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 bonne richesse et fraîcheur d'expression, et avec des tanins soyeux. Sauf cas particuliers, ils restent minoritaires, mais participeront très favorablement à la complexité de nombreux châteaux.

Les **Cabernets Sauvignons** ont malheureusement largement souffert de la climatologie du printemps, et présentent une maturité parfois limite. Cependant, dans la mesure où ils seront favorablement assemblés avec des Merlots et des Malbecs ils apporteront des nuances fuitées et épicées très intéressantes.

Les **Vins Blancs** ont profité des conditions favorables avec l'absence de nuits trop chaudes pendant la maturation. Ils présentent globalement de belles expressions riches et assez 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. Cependant, à moduler en fonction des parcelles qui ont pu être impactées par le gel.