

2010 : millésime hors norme !

Encore un qualificatif élogieux pour ce millésime naissant ! Hors norme, il l'est par son pédigrée climatique : un été des plus secs depuis 1989, des nuits froides inférieures aux normales saisonnières, et un mois de Septembre exceptionnellement ensoleillé... Pour ce qui est des comparatifs, il y en a peu, puisque jusqu'à 2010 la sécheresse a été associée systématiquement à chaleur, voire canicule, et nuits chaudes, produisant ainsi des millésimes « chauds » tel que 2003, ce qui ne fut pas le cas cette année.

Le déficit d'eau qui a pu se cumuler avec celui déjà constaté de 2009, a pu faire synergie positive ou négative avec les températures fraîches. Dans l'ensemble il y a eu une incidence directe sur la production qui sera en général plutôt faible (poids des baies inférieur de 10 à 15%). Pour ce qui est des stades phénologiques, la floraison se trouve dans les normales, et la véraison est aussi dans des dates classiques. La maturation s'est déroulée sous un soleil exceptionnel (+35%/moyenne sur Septembre) et quasiment sans pluies (-60%/moyenne sur Septembre), suivi par les premières semaines d'octobre avec des pluies douces et sans aucune conséquences sanitaires, amenant une vendange quasiment sans trace de Botrytis.

Cependant, au niveau des vendanges et des vins, il restera une différenciation des terroirs avec beaucoup de variantes, mais on peut distinguer principalement 2 types de terroirs :

- les terroirs « stables » : peu sensibles au déficit d'eau et aux températures externes qui ont produit des vendanges plutôt « normales » avec des compositions de moûts proches de la normale et des dates de vendanges classiques,
- les terroirs « sous influence » : assez sensibles au déficit d'eau et aux températures nocturnes froides, produisant des vendanges plutôt tardives (d'une à deux semaines par rapport aux précédents) avec des compositions de moûts plus riches en sucre et en acidité.

Les cicatrices de la grêle 2009 encore visibles

La terrible grêle de mai 2009 a malheureusement laissé quelques traces largement perceptibles avec un développement végétatif difficile qui a pu influencer la quantité et la qualité des vignes touchées. Heureusement, cela n'a concerné qu'une faible partie des viticulteurs et en général qu'une partie de leur récolte.

CÔTES DE BOURG interactif !

La viticulture et l'œnologie sont des sciences et des pratiques qui doivent être interactives pour produire le meilleur. Avec le réseau des stations météorologiques et le réseau de suivi maturité en association avec la chambre d'agriculture, les Côtes de Bourg ont des outils d'information qu'il faut savoir combiner avec les éléments naturels et les perspectives de vins souhaités. Cette nouvelle « oeno-viticulture », se met en place petit à petit et permet d'ores et déjà de présenter des vins d'une nouvelle génération, plus fruités, plus élégants et plus en phase avec les attentes des consommateurs.

CÔTES DE BOURG 2010

Hervé ROMAT

La qualité des terroirs et la vigilance générale des viticulteurs ont permis de limiter l'effet « hyper concentration ». Les Côtes de Bourg seront donc dans une approche « tempérée » de la tendance millésime, avec des expressions globalement sur le fruit et d'un équilibre tannique agréable, généralement sans lourdeur.

Vendanges exceptionnelles (encore) sous le soleil

Cela reste un cliché, mais on ne se lasse pas des vendanges sous le soleil ! Moins de 50 mm sur toute la maturation, parfois encore moins qu'en 2009 ! Les vendanges ont débuté vers le 15 Septembre pour les Vins blancs afin qu'ils gardent la meilleure fraîcheur aromatique. Pour les Merlots, certains ont pu commencer à partir du 20 Septembre, accompagnés rapidement par les Malbecs à partir du 23 Septembre. Pour les Cabernets francs, il a fallu attendre souvent la fin Septembre et les Cabernets Sauvignons ont rarement commencé avant le début Octobre pour se terminer pour certains jusqu'au 20 Octobre. Les vendanges ont été très différenciées suivant les terroirs, les pratiques culturales et les approches en types de vins. 2010 restera un millésime avec des différences importantes en termes de dates de vendanges, et de types de vinifications très variables entre certaines exploitations, mais aussi à l'intérieur d'une même exploitation.

Des vins riches mais équilibrés

Bien que l'année était favorable à des fortes concentrations tanniques (moins 10 à 15% de jus par baie), une bonne maturité des pépins et une vigilance globale ont contenu la tendance naturelle pour préserver les équilibres.

Ainsi, les Côtes de Bourg offrent des expressions plutôt homogènes, bien que les châteaux aient pu choisir des dates de vendanges et des vinifications différentes, avec les tendances suivantes :

Les Vins Blancs, sont très riches et très complexes, d'une expression aromatique fraîche de type assez septentrionale, avec des notes variétales des cépages utilisés : Sauvignon Blanc, Sauvignon gris, Sémillon et parfois du Colombard. Ils présentent une expression avec beaucoup de fruits blancs, avec des notes florales et épicées, dans une structure entre gras et fraîcheur, avec un très bon équilibre et d'une grande longueur.

Les Merlots, sont très opulents, d'une expression très généreuse, de fruits rouges très murs, voire fruits noirs (mûres, myrtilles) avec des notes d'épices, présentant une large palette d'une grande complexité, accompagnée d'une structure tannique très dense, et d'une très grande longueur.

Les Cabernets ont bénéficié d'une très bonne maturité avec des conditions climatiques très favorables, et ont produit de très grands vins, pour les meilleurs terroirs. Des inégalités apparaîtront peut être, mais ils seront globalement d'une grande richesse fruitée avec des structures tanniques puissantes, et nécessiteront comme à l'habitude élevage et assemblage.

Les Malbecs, cépage typique/mythique des Côtes de Bourg, ont révélés leur meilleure expression dans un millésime « sec » avec une maturité et un équilibre sans égal. L'expression aromatique est très fruitée de fruits noirs, épicée-chocolatée. La parfaite maturité des pépins a permis des macérations un peu plus longues, permettant d'obtenir des équilibres rares. De grandes révélations en perspectives, même s'ils seront assemblés pour la majorité.