

## 2013: Millésime hétérogène...

Dans la diversité de la production Bordelaise, il y a des millésimes faciles et homogènes, et d'autres plus difficiles et plus hétérogènes comme le 2013...La climatologie a été effectivement très perturbée avec une fraîcheur importante jusqu'au mois de Juin, ce qui a causé non seulement un retard généralisé, mais aussi une perte de récolte avoisinant les 35 %, et pouvant aller jusqu'à plus de 65% sur certaines parcelles. Ainsi, la floraison s'est déroulée tardivement, de manière hétérogène et s'est avérée souvent incomplète, avec de la coulure et du millerandage. Les mois de Juillet, Août, n'ont pas été défavorables, mais n'ont pas permis de rattraper l'hétérogénéité initiale. Le mois de Septembre a apporté certes quelques pluies, mais aussi de belles journées et des nuits chaudes, permettant une maturité plus rapide que prévue, mais avec malheureusement parfois quelques contaminations de *Botrytis*, ayant pu dégrader le potentiel qualitatif.

La qualité des terroirs et le sérieux des viticulteurs à néanmoins permis d'élaborer des vins d'une qualité pouvant parfois surprendre, et mettre à mal le pessimisme général.

### Evolution du raisin

La floraison s'est déroulée du 12 au 28 Juin dans des conditions froides, produisant une coulure et un millerandage (fleur avortée donnant de très petites baies) assez généralisées principalement sur les Merlots et sur les Malbecs, alors que les cabernets ont été moins touchés. Juillet et Août ont accompagné une évolution « classique » du raisin, conduisant à une véraison entre le 10 et le 30 Août.

En Septembre la climatologie est redevenue favorable mais disparate suivant les zones, avec une alternances de soleil et de pluies, et accompagnés par des températures très élevées de jour (de 19 à 34°C /+15%), mais aussi de nuits (11 à 18,5°C /+25%), avec des pics les 4-5 Septembre (34°C le jour et 18°C la nuit), et le 26-27 Septembre (31°C le jour et 18,5°C la nuit), ce qui a contribué à une évolution rapide de la maturité.

Les pluies ont été gênantes en concomitance avec la chaleur, alors qu'elles n'étaient pas plus importantes qu'en 2006, et se situant juste au-dessus de la moyenne trentenaire. Heureusement un ensoleillement important a limité les mauvaises influences chaleur-pluies.

La principale difficulté s'est située dans la capacité de pouvoir effectuer les vendanges de manière rapide et segmentée, pour suivre les différentes évolutions de maturité. Compte tenu de la diversité des situations géo-pédologiques et viticoles, et des choix/stratégies de récolte, les vendanges ont été très dispersées pouvant s'étaler sur plus de 3 semaines pour le seul cépage Merlot, entre le 26 Septembre et le 16 Octobre.

### Les CÔTES DE BOURG maîtrisent !

Le système de suivi mis en place par le syndicat viticole/ODG a permis une information régulière des viticulteurs de toutes les problématiques, et de suivre l'évolution de ce millésime pas à pas, sur toutes les évolutions viticoles et les risques encourus.

L'interface technique en relation avec la Chambre d'Agriculture de la Gironde, a été déterminante pour mieux appréhender et anticiper les difficultés du millésime.

La qualité des terroirs a une fois de plus été capitale dans le rôle « d'amortisseurs » des conditions climatiques, surtout pour les terroirs situés en hauteur. Les Côtes de Bourg 2013 seront marquées par le millésime, mais dans une moindre mesure, avec de belles surprises présentant des vins d'une expression sur le fruit, avec des tanins savoureux et d'une bonne persistance.

## Vendanges

Elles ont commencé pour les Raisins Blancs (Sauvignon, Sémillon, Colombard) à partir du 25 Septembre ; elles se sont poursuivies par les Merlots à partir 26 Septembre, suivi par le Malbec à partir du 28 Septembre, suivi par les premiers cabernets Francs à partir du 1<sup>er</sup> Octobre et suivi par les Cabernets Sauvignon à partir du 5 Octobre, et elles se sont parfois poursuivies jusqu'à la fin octobre pour les terroirs les plus tardifs.

## Profils des vins

Les Merlots sont bien colorés, d'une expression fruitée marquée, et dans de nombreux cas peuvent offrir de belles expressions épicées nobles, avec de beaux tanins soyeux, et avec de bonnes densités et équilibres.

Les Malbecs sont globalement réussis, même si certains ont pu souffrir d'un millerandage sévère. Leur caractéristique est une acidité assez marquée, qui leur donne une certaine dureté, mais qui pourra se peaufiner dans le temps. Ils sont colorés, très fruités, avec des tanins assez fermes, mais sans excès pour des macérations assez courtes. Ils participeront avec intérêt aux meilleurs assemblages.

Les Cabernets n'ont pas été favorisés, mais peuvent surprendre par une certaine élégance et une concentration plus importante qu'attendue. Il y a des expressions très diverses suivant leur situation globales, mais présentent de bonnes expressions fruitées avec des concentrations variables.

Les Vins Blancs, présentent généralement de bonnes expressions aromatiques avec pour les Sauvignons blancs des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Pour les autres cépages, ils auront pu être plus ou moins sensibles aux conditions climatiques. Dans l'ensemble, ils présentent une expression aromatique variétale assez noble avec une bonne fraîcheur soutenue par une acidité, et d'une bonne longueur.