

## 2018 : Millésime riche et concentré

Le millésime 2018 est caractérisé par une forte concentration et une très bonne richesse dues à la sécheresse de l'été. Malheureusement, il sera aussi empreint pour certains viticulteurs des orages de grêle de la fin mai, qui auront pu toucher certaines parcelles dramatiquement ou plus légèrement suivant les cas.

### *Eléments climatologiques et phénologiques*

Après un hiver très pluvieux, avec une alternance de froid et de douceur, et assez peu de jours de gelées, le débourrement est arrivé dans une certaine normalité, mi-avril. Ensuite, les pluies de début mai ont malheureusement parfois favorisé l'implantation du Mildiou, qui a pu entacher la production pour certains.

Cependant, la floraison s'est annoncée très normalement fin mai, avec un temps assez orageux qui a déclenché des orages de grêle dans un couloir transversal sud-ouest/nord de l'appellation ayant pu par endroits anéantir la récolte. Heureusement, cela est resté assez localisé et n'a pas remis en cause la globalité de la production des Côtes de Bourg, comme l'avait fait le gel en 2017.

La floraison s'est déroulée dans une climatologie classique avec quelques pluies, mais n'ayant en rien remis en question la production. Cependant, dès la fin juin et se poursuivant sur juillet, une vague de chaleur et de sécheresse s'est installée provoquant dans certains endroits un stress hydrique inhabituel très en amont de la véraison, et des arrêts de croissance temporaires.

La véraison a donc commencé généralement début août, mais en ordre un peu dispersé suivant les situations pédologiques et de réserves en eau, des sols variés de l'appellation Côtes de Bourg ; bien qu'avec assez peu d'hétérogénéité sur une même parcelle, ce qui a facilité l'approche des vendanges. Août fût très ensoleillé (+10%) et septembre est resté sec, mais avec l'avantage de températures nocturnes restant fraîches. Même si quelques pluies sont arrivées en fin du mois de septembre et un peu sur octobre, elles n'ont pas perturbé l'état sanitaire et la maturité des raisins plus tardifs, voire au contraire ont pu la favoriser.

Ainsi, pour les parcelles les plus précoces et n'ayant pas subi de stress hydrique prononcé, les vendanges de Merlots ou de Malbecs ont pu commencer à partir du 17 septembre avec des profils aromatiques et des structures dignes de très bons millésimes. Cependant, compte tenu des différentes situations, les vendanges se sont étendues jusqu'au-delà de la mi-octobre pour les derniers Cabernets.

### *Côtes de Bourg*

La climatologie 2018 a été globalement très qualitative, même si elle a pu suivant les cas remettre en cause une certaine homogénéité de l'appellation. Les viticulteurs ont dû rester vigilants pour la protection contre les agressions du Mildiou, et vis-à-vis des décalages de maturité entre les parcelles entraînant souvent des changements de leur ordre de vendange classique pour arriver à la meilleure maturité de chaque parcelle.

Les terroirs très qualitatifs de Bourg ont (une fois de plus) parfaitement protégé le vignoble des aléas climatiques et accompagné très favorablement les raisins jusqu'à la parfaite

maturité. Cependant, des différences marqueront ce millésime par les différents types de sols, le choix des dates de vendanges ainsi que par les choix de vinification et d'élevage.

## *Profils généraux*

Les **Merlots** ont globalement parfaitement profité des conditions climatiques favorables de l'été. Ils sont très colorés, très riches et complexes, expressifs de fruits rouges, globalement très frais, avec des notes d'épices fraîches élégantes ; les structures sont puissantes avec une structure tanique qui demande un élevage pour trouver la meilleure harmonie, avec de bonnes finales persistantes.

Les **Malbecs** ont aussi très bien profité des conditions climatiques et sont globalement très riches, et pour certains marqués par leur concentration. Ils présentent de beaux arômes de fruits noirs-épices-floraux, allant de la myrtille à la violette, en passant par la réglisse. En bouche on retrouve des tanins puissants et savoureux. On peut rappeler que ces vins ne sont que très rarement mis en bouteilles seuls, mais participent très favorablement à de nombreux assemblages.

Les **Cabernets Francs** sont très élégants et plus puissants qu'à l'habitude, avec une très bonne richesse et fraîcheur d'expression. Sauf cas particuliers, ils restent minoritaires, mais participeront très favorablement à la complexité de nombreux vins.

Les **Cabernets Sauvignons** ont aussi pu bénéficier de parfaites maturités, avec de très bonnes expressions fruitées et épicées. Les structures sont puissantes avec des tanins pouvant être encore un peu présents, et qui devront s'affiner dans le temps, mais laissent augurer de très bonnes évolutions.

Les **Vins Blancs** n'ont généralement pas trop souffert des conditions de sécheresse, grâce aux nuits assez fraîches. Ils présentent des expressions riches et assez complexes de fruits blancs (poire) et jaunes (pêche) avec des notes de fruits exotiques (mangue) et des notes florales (fleurs blanches). En bouche ils sont d'un bon équilibre, d'une bonne structure et d'une bonne persistance aromatique.