

2019 : Grand Millésime

Il est des millésimes qui marquent les mémoires collectives, et 2019 sera de ceux-là. Peut-être pas directement pour le vin, mais d'une manière globale pour avoir subi à la fois un gel tardif au mois de mai (fait assez rarissime) et à l'opposé une canicule forte en juillet, avec un record de température à 41,2°C le 23 juillet. Heureusement que le raisin n'était pas en maturation à cette date, il était encore en période « verte », assez peu sensible. La vigne a pu éventuellement souffrir suivant les terroirs et les implantations, mais heureusement août aura pu donner une climatologie plus classique pour donner des raisins d'une grande qualité.

Eléments climatologiques et phénologiques

L'hiver s'est révélé très doux avec des températures moyennes supérieures à la moyenne, de 2,7°C en février et de 1,4°C en mars. Cependant, fin avril, il y eu des baisses de températures importantes, conduisant pour certains à un premier gel d'avril, mais le plus ravageur fut le gel du 4-5 mai, avec des grappes déjà bien formées. Même si l'impact fut largement moindre qu'en 2017, pour les parcelles touchées, il y a eu de grosses pertes directes, et d'une manière générale, un retardement global de la croissance de la vigne ; faisant alors passer le millésime plutôt précoce à un millésime quasi tardif.

La floraison s'est déroulée début juin, dans une climatologie marquée sur la deuxième partie par quelques pluies, qui ont pu affecter la nouaison (formation des grains) et produire sur certaines grappes un millerandage (fleurs avortées) assez important.

La 4^{ème} semaine de juillet a été marquée par une chaleur caniculaire atteignant un record absolu à 41,2°C le 23 juillet à Bordeaux. En Côtes de Bourg, l'effet de la proximité de l'estuaire et de la masse calcaire présente sur une grande partie de l'appellation a largement tempéré cette canicule, dépassant rarement 40°C. De plus, cela n'a pas directement affecté le raisin pour avoir été encore dans un état « vert ». Cependant, la vigne a pu être affectée suivant les parcelles. Les mieux implantées ont été peu touchées, mais d'autres ont pu présenter un stress important, voire arrêt de croissance prématuré, limitant la croissance des baies, changeant le rapport liquide/solide, et modifiant aussi leur composition future.

La véraison s'est alors étalée assez fortement entre les parcelles non touchées par le gel et celles touchées, d'autres affectées par les pluies de fin de floraison, et enfin celles ayant subi un stress prématuré. Ainsi, elle a pu commencer début août à certains endroits, et se finir jusqu'à presque la fin août pour les dernières, en ordre assez dispersé suivant les situations pédologiques et topographiques des sols variés de l'appellation Côtes de Bourg. Et le célèbre adage, « août fait le moût », s'est parfaitement vérifié !

Septembre fut bien ensoleillé et chaud avec une moyenne de +1,2°C sur l'ensemble du mois avec une pointe à 32,5°C le 17, mais avec l'avantage de températures nocturnes restant assez fraîches. Même si quelques pluies sont arrivées en 2^{ème} partie du mois, elles ont assez peu perturbé la maturité des raisins même tardifs, sans provoquer d'altérations sanitaires.

Ainsi, pour les parcelles les plus précoces les vendanges de Merlots et de Malbecs ont pu commencer à partir du 16 septembre avec des profils aromatiques et de structures dignes de très bons millésimes. Ensuite, les récoltes se sont étirées jusqu'à presque fin octobre pour les derniers Cabernets avec de très bonnes maturités.

Côtes de Bourg : des Terroirs qui ont assuré !

Les observations de terrains ont été fondamentales pour accompagner le vignoble au mieux de son évolution suivant les situations pédologiques (type de sols) et topographiques. Ainsi, une fois encore la grande qualité des terroirs, la qualité des vignobles, le professionnalisme et l'accompagnement par le Syndicat Viticole furent des éléments clés de la réussite du Millésime 2019.

La qualité historique des terroirs de Côtes de Bourg, a fortement joué, pour limiter les influences climatologiques extrêmes, et permettre d'élaborer les meilleurs vins possibles. Des différences pourront néanmoins apparaître en fonction des zones de production, entre terroirs, et situations topographiques, des décisions de dates de vendanges, et des choix de vinifications.

Profils généraux des Côtes de Bourg

Les **Vins Blancs** ont pu parfois souffrir des excès de températures de l'été suivant leur implantation, mais ils ont globalement gardé leur expression naturelle, spécifique des Côtes de Bourg (une des rares appellations de Blancs de Bordeaux) grâce à l'absence de nuits trop chaudes pendant la maturation. Ils présentent globalement de 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, d'une bonne structure avec de très agréables persistances aromatiques.

Les **Merlots** ont en général parfaitement bénéficié de la chaleur de l'été, sans trop souffrir, pour être en général sur des sols assez frais. Ils sont très colorés, riches et 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 eux aussi profité des bonnes conditions du mois d'août. Ils présentent de beaux arômes fruités-épices-floraux, classiques des meilleurs millésimes, 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 (de 5% à 20% pour certains châteaux).

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 très favorablement tiré avantage des conditions plus chaudes, pour acquérir une parfaite maturité. Ils s'expriment avec beaucoup de fruits, avec des notes épicées fraîches, des tanins bien présents mais restant dans l'équilibre. La qualité globale marquera favorablement ce millésime, d'autant plus qu'ils seront assemblés avec des Cabernets Francs, Merlots ou Malbecs, en apportant une complémentarité très intéressante.

Les Côtes de Bourg restent des vins de terroirs et d'assemblages, et ainsi les différents profils des cépages séparés, seront fondus dans une complémentarité spécifique à chaque château.