

2022 : *Grand Millésime Solaire* !

Un millésime d'une autre climatologie !

2022 est certainement un millésime qui est le premier d'un nouveau cycle, d'une nouvelle climatologie, avec laquelle il faut désormais être interactif ; et pour le moins, ce millésime n'est comparable à aucun autre des dernières décennies.

De tradition œnologie-viticole, il est de coutume de faire des comparatifs avec d'autres millésimes, à partir du cycle végétatif, afin d'appréhender les éléments pouvant constituer une qualité potentielle, mais pour celui-ci, les références manquent !

Le déficit d'eau et les températures élevées se sont fait remarquer dès la floraison avec un déroulement plutôt rapide et assez homogène dans la 2^{ème} quinzaine du mois de mai. Puis, il s'est installé un climat « très sud » avec des successions de températures élevées et des jours très ensoleillés, qui ont accéléré la date de véraison à fin juillet, ou tout début août suivant les cépages ; mais aussi suivant les terroirs et surtout les porte greffes¹.

Cela a fait alors augmenter l'indice héliométrique de Huglin (IH) définissant la zone géographique de culture de la vigne ; nous faisant passer ainsi d'un climat classique « tempéré » (IH +/- 2 000), à un climat type « chaud » (IH dépassant les 2 400, voire proche des 3 000, suivant les cas)².

Heureusement les Côtes de Bourg, avec leur « méso-climat³ », influencé par la présence de la très grande masse calcaire, et par la Gironde, ont pu garder des températures diurnes, mais surtout nocturnes plus faibles que la moyenne Bordelaise. Ceci ayant une très grande influence, sur le microclimat du raisin, diminuant la température, et limitant l'évapotranspiration ; permettant alors de diminuer les conséquences négatives de ces températures de type extrême.

La maturation s'est déroulée sous un soleil souvent très lumineux avec un stress hydrique plus ou moins marqué suivant les situations (sol, porte greffe, palissage...), pour se terminer fin août (pour les blancs) et sur l'ensemble du mois de septembre (pour les rouges).

Qualité des Terroirs et Viticulture responsable

Avec plus de 80% du vignoble en viticulture Bio-Responsable (dont 60% à Haute Valeur Environnementale/HVE et 20% en Bio), les Côtes de Bourg se sont résolument engagés dans une voie de pérennité viticole, prenant en compte les enjeux environnementaux, mais aussi éco-responsables.

Au-delà des aspects directs, il y a des aspects indirects mais très visibles sur le comportement positif de la vigne vis-à-vis de ces conditions « limites », en faisant synergie positive avec les qualités des terroirs.

CÔTES DE BOURG *gaqnants et diversifiés* !

Les éléments naturels très favorables, combinés aux actions humaines positives se sont particulièrement révélés dans ce millésime 2022 en CÔTES de BOURG : vignoble ancien, de grands terroirs (sols et sous-sols), avec un enracinement profond. Ils ont permis dans la quasi-totalité des cas d'arriver à parfaite maturité, dans un état sanitaire parfait, et très homogène.

Pendant, la facilité n'est toujours qu'apparente... car la décision de la date des vendanges est toujours un moment difficile à appréhender. Cette date engage un profil d'expression aromatique et de structure tanique, qui se retrouve dans les vins. Ainsi, on a pu voir des dates de vendanges assez étalées, non seulement en fonction de la diversité des terroirs et des types de viticulture, mais aussi en fonction des options de « profils » vins. Ils peuvent être assez différents en fonction de la personnalité futur du vin, et dont plusieurs profils peuvent coexister dans une même propriété, ou sur une même zone de terroirs.

Cette diversité permet à une propriété d'avoir souvent 2 ou 3 types de vins, et cette diversité est aussi une affirmation de singularité suivant les viticulteurs, sans qu'il y ait de hiérarchie ou à proprement parler de différence qualitative, entre ses multiples approches. On peut les regrouper en 3 grandes catégories : certains étant plus sur des profils de « fraîcheur », d'autres plus de « structure », et d'autres encore plus dans une approche de « concentration ».

Vendanges sous le soleil - Des vins fruités, qualitatifs et riches

Le soleil a accompagné les différentes vendanges dans un état sanitaire « parfait », de la fin août pour les Blancs, jusqu'à la fin septembre, voire début octobre, pour les derniers rouges.

Historiquement les Côtes de Bourg ont toujours montré une homogénéité. Si l'homogénéité de « profil » n'a plus vraiment cours, il persiste une homogénéité qualitative au travers de la diversité d'expression.

On peut dégager de grandes tendances :

Les **Vins Blancs**, ont su garder une fraîcheur d'expression pour les vins blancs de cuve, avec une expression aromatique classique, assez peu marquée par les cépages, avec des variations fruitées entre fruits blancs (poire, pêche blanche) et fruits exotiques, entre gras et fraîcheur, avec un très bon équilibre et d'une grande longueur. Pour les « boisés », le fruité et la structure se complètent agréablement avec les nuances boisées aromatiques, comme avec les tanins, donnant des vins plus puissants.

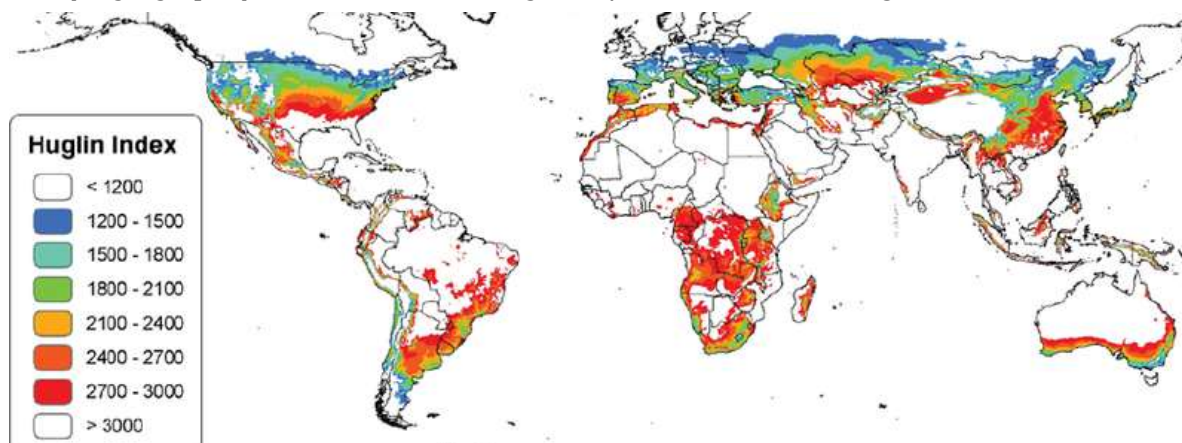
Les **Merlots**, sont souvent très « généreux », voire parfois « opulents » mais restant dans la fraîcheur : d'une expression très fruits rouges, pouvant parfois être très « mûrs » (cerise noire, voire confituré) avec des notes d'épices, présentant une très large palette d'une grande complexité, avec une structure tanique très dense, et d'une très grande longueur.

Les **Cabernets** ont bénéficié d'une maturité exemplaire, avec des conditions optimales de maturation (quasi absence de pluie) et ont produit de très grands vins, quand ils ont pu être maîtrisés dans l'extraction tanique. Les diversités s'expriment autour de variations fruitées et épicées classiques des Cabernets Francs comme des Cabernets Sauvignons, avec des structures pouvant aller d'une certaine légèreté à des structures plus opulentes, et nécessiteront alors un élevage, et souvent un assemblage avec les Merlots.

Les **Malbecs**, issus du cépage typique de la région, s'expriment sous leurs meilleurs jours issus de raisins ayant évolués dans des conditions idéales de maturation. Les expressions sont caractéristiques mêlant un fruité de fruits noirs (parfois un peu sauvages, mûres-myrtilles), une floralité et d'expression épicée. Les structures taniques peuvent être parfois imposantes, mais restent dans un équilibre classique du cépage, qui nécessiteront un élevage adapté, et de les fondre dans des assemblages.

¹ Le porte-greffe n'est pas souvent mentionné dans les fiches techniques, mais il conditionne l'alimentation de la vigne, véritable intermédiaire entre le sol et la plante fructifère. Sa sélection permet une adaptation aux différents types de sols, alimentations différentes (eau et minéraux), et une adaptation à l'évolution climatique

² Zone climatique géographique de la culture de la vigne en fonction de l'indice Huglin



³ Mésoclimat : Climat d'une zone spécifique (à l'échelle de quelques kilomètres carrés) qui est différent du climat normal de la région du fait de spécificité géographique. En Côtes de Bourg (comme à St Emilion), la masse calcaire dont on a en partie extrait les pierres de constructions joue un rôle de tampon thermique, autant pour les températures basses qu'élevées, limitant ainsi les extrêmes refroidissements/gelées ou canicules.