

2023 : Millésime de Terroir, de Vigneron, et de vinificateur !...

Un millésime contrasté par une climatologie hétérogène, mais pas toujours défavorable !

2023 est un millésime contrasté, largement impacté par une météo orageuse, qui a pu être relativement neutre à certains endroits, ou bien au contraire très défavorable dans d'autres cas.

Ce millésime est donc marqué par les efforts des vignerons à combattre les éléments naturels pluvio-orageux, qui ont favorisé les attaques cryptogamiques, en particulier le Mildiou, avec des conséquences sur la quantité, et parfois les qualités du raisin ; mais les viticulteurs ont très largement réagi et jugulé ces attaques.

La floraison s'est globalement déroulée dans de bonnes conditions, avec une certaine rapidité et homogénéité. Puis, des épisodes orageux et parfois très pluvieux ont encore impacté certaines régions contribuant à une forte croissance végétative ; sans pour autant gêner les meilleurs terroirs, avec leur capacité de régulation.

La véraison s'est faite, de fin juillet à début août, dans de bonnes conditions, avec cependant des variabilités importantes, permettant dans de nombreux cas de valoriser les efforts précédents du travail à la vigne.

La maturation s'est instaurée sous un soleil parfois voilé, mais avec des températures plus élevées que la normale, voire très chaudes, qui ont pu défavoriser certaines parcelles, mais globalement dans des terroirs qualitatifs, favorisant une bonne production de polyphénols, couleurs et tannins.

Conséquences (limitées) du Mildiou en Côtes de Bourg

Les conditions de développement du Mildiou sont comme pour beaucoup de champignons, humidité et chaleur, ce qui est la marque de ce millésime en continuité d'un nouveau cycle plus « Sud » en cours. Cette maladie a pour conséquences une attaque des feuilles, mais surtout un dessèchement des raisins entraînant une perte de récolte pouvant aller jusqu'à 100% dans les cas les plus extrêmes, restant heureusement très rares, le plus souvent restant à quelques %.

Même si les attaques sur raisins ont pu être très visibles, la date de récolte, la maîtrise de la vendange, et particulièrement le tri à la réception et des macérations raccourcies, ont très largement diminué les conséquences œnologiques.

CÔTES DE BOURG encore gagnant par la qualité du Terroir et le professionnalisme des vignerons !

Ces éléments naturels défavorables, ont été particulièrement limités sur les meilleurs terroirs Bordelais, en particulier en Côtes de Bourg : une pluviométrie globalement plus faible ; un courant d'air suivant le fleuve qui contribue à une moindre humidité ; pentes naturelles (d'où le surnom de « Suisse Girondine ») favorisant le ressuyage des sols ; une régulation thermique naturelle limitant les températures extrêmes, globalement plus faible.

Le réseau d'information des viticulteurs, et la réactivité ont été encore plus importants cette année, pour une bonne protection, ou pour le moins dans la limitation des conséquences.

Ce millésime marque aussi la nécessité de vendanges plutôt précoces et rapides pour limiter les conséquences négatives d'un millésime chaud et pénalisé par le Mildiou. Les Côtes de Bourg, avec une bonne anticipation professionnelle, ont pu globalement profiter de la partie favorable du millésime marqué par la chaleur, pour élaborer des vins conformes à leurs qualités reconnues, et réputation acquise.

Vendanges conditionnées par la sélection

Les vendanges ont débuté généralement dans la semaine du 4 septembre pour les vins blancs afin qu'ils gardent la meilleure fraîcheur. Pour les Merlots, certains ont pu commencer dans cette même semaine, mais ont été globalement vendangés dans les 2 semaines suivantes, accompagnés rapidement par les Malbecs et dans certains cas par les Cabernets Francs. Les Cabernets Sauvignons ont naturellement attendus 2 à 4 semaines supplémentaires.

La sélection parcellaire, la rapidité de récolte, et le tri de la vendange ont permis de récolter une qualité supérieure à ce qui était visible au vignoble.

Sur l'élaboration aussi il a été nécessaire de faire une segmentation de vinification pour tirer parti du meilleur de chaque cuve.

Des vins d'une qualité inattendue favorablement

L'expression peut se regarder de différentes manières : soit s'attacher à trouver une certaine hétérogénéité qui est une caractéristique du millésime ; soit percevoir les qualités réelles du millésime au-delà des événements climatiques, pour trouver une qualité avérée des Côtes de Bourg dans une grande tendance.

Les vins blancs sont globalement fidèles à leurs expressions aromatiques, en variation entre fruits blancs (poire, abricot) et notes florales (fleurs blanches) ; entre gras et fraîcheur, avec un très bon équilibre et d'une bonne persistance.

Les Merlots, sont d'une expression fruitée-épicee assez classique, de fruits rouges mûrs (cerise, fraise) avec des notes d'épices, présentant une très large palette d'une bonne richesse et complexité ; avec une structure tannique très dense, et d'une très bonne longueur.

Les Cabernets ont bénéficié d'une bonne maturité exprimant leurs caractéristiques habituelles de richesse et de densité. Une variation plus importante est visible sur les choix de dates de vendanges et de vinifications.

Les Malbecs, cépage typique de la région, ont globalement moins soufferts des incidents climatiques et ont permis d'élaborer des vins plus classiques de leur expression fruitée-florales-épicees, avec des densités tanniques habituelles.

Même si certains producteurs présentent des vins de cépage, les vins de Côtes de Bourg sont principalement des vins d'assemblages, qui, par nature, révèlent leurs meilleures expressions, après un certain temps d'élevage, avant la mise en bouteilles. Ainsi, il n'est pas toujours facile à partir d'un vin dégusté précocement d'en déterminer sa présentation finale et son équilibre. Il faut donc laisser un certain temps d'*élevage-maturation* (pas nécessairement avec du bois) pour une meilleure appréciation.

On pourra trouver des hétérogénéités de présentation d'expressions et de structures, mais au-delà de qualités différentes, il apparaît surtout des différences de profils, d'approches de vendanges-vinifications-élevage pour des vins plus en adéquation avec les évolutions de consommation, pour le plus grand plaisir des consommateurs !