

## Le millésime 2015 vu par Antoine Médeville, Edouard Massie, Henri Boyer et Arnaud Chambolle

A la différence des millésimes précédents, la nature s'est montrée favorable dans l'ensemble du Bordelais. 2015 peut être qualifié de grand millésime car la réussite est générale pour tous les vins rouges, blancs secs et liquoreux. L'ensemble de la profession est satisfaite et optimiste. Les cuiviers sont pleins et les acheteurs semblent déjà s'intéresser à ce grand millésime.

### Médoc par Antoine Médeville et son équipe



*Antoine Médeville et ses collaborateurs, Emilien Delalande et Thomas Marquant*

Après une floraison et un développement des grappes déroulés sous les meilleurs hospices, le millésime 2015 s'annonçait comme un millésime exceptionnel dans l'ensemble du Bordelais.

Les pluies de mi-septembre (12 au 20 septembre) sont venues légèrement perturber la quiétude du vignoble. Celles-ci ont été très hétérogènes, entraînant ainsi de fortes différences de maturité.

Les merlots très précoces sur des sols peu tamponnés ou dans des zones humides, ont été plus impactés mais dans l'ensemble on a constaté un bon comportement de l'équilibre sol/plante avec un état sanitaire plutôt stable. Les travaux en vert et surtout un effeuillage rigoureux ont permis de conserver une zone fructifère sèche et ventilée, moins propice aux développements de Botrytis. L'entretien des sols a aussi joué un rôle majeur avec un meilleur comportement des sols enherbés et travaillés grâce à un enracinement plus en profondeur.

A partir du 20 septembre, des températures estivales et un vent d'Est se sont installés sur le vignoble Bordelais permettant d'attendre la juste maturité de chaque parcelle de merlot. Les cabernets sauvignons plus tardifs ont profité de cet ensoleillement et ont atteint de très belles maturités même sur les terroirs les plus compliqués.

Cette météo changeante explique le fort étalement des vendanges avec des merlots ramassés dans le Médoc du 14 septembre au 10 octobre alors que les tous derniers cabernets sauvignon sont entrés dans les chais la semaine du 22 octobre. Il s'agit de l'une des récoltes les plus étalées de ces vingt dernières années.

Une fois en cave les fermentations se sont très bien déroulées. Comme au vignoble, chaque lot a dû être vinifié indépendamment en fonction de leurs caractéristiques, travaillant ainsi à des températures plus ou moins hautes sur des extractions à moduler.

Les merlots laissent entrevoir un fruit de grande qualité. Le cabernet sauvignon et le petit verdot se démarquent par leurs structures, leurs concentrations et leurs très belles complexités. C'est à coup sûr, dans le Médoc, un beau millésime de cabernet sauvignon et sur la rive droite, plus précoce, un grand millésime de merlot.

2015 est quoi qu'il arrive un très beau millésime même si une fois de plus la nature nous a rappelé que rien n'est acquis et que l'arrière-saison tient une place importante dans la réussite d'un grand millésime. A ces bonnes conditions climatiques, il ne faut pas oublier tous les efforts consentis avec l'application des conseils personnalisés que nous prodiguons tout au long de l'année dans le respect des sols et de la plante afin d'optimiser chaque parcelle. Les belles journées de septembre alternées par des nuits fraîches ont permis une fin de maturation lente des tanins (pellicule et pépins), gage de réussite d'un millésime. De plus quantité et qualité sont au rendez-vous avec des rendements tout à fait corrects.

## Graves Blancs et Rouges par Henri Boyer



**Graves Blancs** : Malgré la précocité du millésime, les nuits fraîches de la fin du mois d'août ont permis de ralentir la maturation et d'obtenir des moûts fruités et frais avec des teneurs en sucres modérées. A ce très bon équilibre vient s'ajouter la richesse aromatique et la concentration obtenue aussi grâce à une récolte de faible quantité.

**Graves Rouges** : Une très bonne climatologie : ensoleillement, nuits froides, faibles pluies associées à un raisin résistant au botrytis a permis d'obtenir une belle amplitude avec des tanins fins qui permettent des cuvaisons longues. Un seul bémol, la teneur en alcool parfois un peu généreuse sur des sols argileux.

## Bordeaux par Edouard Massie



Quel millésime facile ! Beau temps à perte de vue, des nuits fraîches idéales pour les Blancs, un état sanitaire inouï jusqu'à la fin des Rouges, des cabernets sauvignon que l'on a pu attendre comme on a pu rarement le faire.

Le résultat est là, des Blancs très aromatiques et charnus, des Rouges avec des parfums de fruits mûrs et des tanins soyeux.

## Sauternes par Edouard Massie et Henri Boyer

« Un millésime difficile à rater » ! Les sémillons sont arrivés cette année à une maturité avec beaucoup de saveur. A la faveur des pluies de la 2<sup>ème</sup> semaine de septembre, le botrytis s'est développé très progressivement et a nécessité de nombreuses tries.

Les vins de la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> trie sont aromatiques sur le fruit frais, minéraux et d'une grande pureté ; les mouts des tries sont plus riches en botrytis, onctueux et complexes avec des notes d'abricot et de marmelade d'orange. Ils ont bénéficié de conditions climatiques idéales pour concentrer le raisin

pendant la première semaine d'octobre : soleil et vent d'est, frais et sec. Les dernières tries sont aussi d'un très bon niveau.

Nul doute que le millésime 2015 donnera de grands vins liquoreux.

## **Saint-Emilion et Libournais par Arnaud Chambolle et Mathieu Juteau.**



2015 appartient incontestablement aux grands millésimes de Bordeaux. Pourtant il aura fallu un peu de sang froid aux viticulteurs en début de saison en raison d'un coup de chaleur parfois excessif en juillet, quelques attaques de champignons durant l'été et un excès d'eau à la veille des vendanges à certains endroits. Mais finalement la patience a payé. Le beau temps du printemps a entraîné une floraison rapide, homogène et groupée. En juin et juillet, la vigne a bien résisté au stress hydrique. Les pluies de fin juillet se sont avérées providentielles. Le mois d'août chaud et humide est contrebalancé par des nuits fraîches offrant aux raisins de longues périodes de maturité. Le beau temps de septembre a parachevé la maturité des tanins.

Les vins blancs et rosés sont aromatiques mais il aura fallu les prendre assez tôt au risque d'un excès d'alcool.

Les tanins mûrs ont permis de faire des cuvaisons longues et des macérations finales à chaud qui ont été très bénéfiques. Le résultat souvent très bon a vite révélé le fort potentiel de ce 2015.

Il faut maintenant adapter l'élevage à chaque situation, mais nul doute que nous avons sur Fronsac, St-Emilion et plus généralement sur le Grand Libournais un millésime riche et structuré.

Un millésime en 5 diront certains ...

### **Les œnologues-consultants**

**[www.oenoconseil.com](http://www.oenoconseil.com)**



Les consultants Antoine Médeville, Henri Boyer, Edouard Massie, Arnaud Chambolle et leur équipe d'œnologues, présenteront le millésime 2015 d'une quarantaine de propriétés qu'ils suivent et conseillent depuis plusieurs années.

**Rendez-vous pendant la semaine des primeurs en avril 2016  
au château Lestage à Listrac-Médoc**

**Contact presse:** CdiC Communication-Catherine di Costanzo  
Mobile: +33 (0)674363543      Mail : di-costanzo.catherine@wanadoo.fr