



Le millésime 2019

par

œnoconseil



Dans le Médoc par Antoine Médeville, Emilien Delalande et Thomas Marquant

Un hiver doux et plutôt sec caractérise le début de la campagne 2019. On a même vu des températures exceptionnellement élevées, avoisinant parfois les 25 degrés, laissant apparaître les premiers pleurs de la vigne dès la fin du mois de février. Conséquence prévisible, **le débourrement est précoce**, dès la fin du mois de mars.

Le printemps est ensuite beaucoup plus contrasté. Il commence par un mois de mars très sec et doux alors qu'avril et mai sont beaucoup plus frais et malheureusement marqués par 2 épisodes de gel, les nuits du 13 avril et du 6 mai. Ils ont touché des zones très localisées, éloignées de l'Estuaire. Ce printemps frais marque un ralentissement du cycle végétatif.

La floraison sera homogène et se fera rapidement sur les terroirs précoces durant le magnifique weekend de l'ascension. En revanche, sur les terroirs plus tardifs, les conditions climatiques sont moins clémentes et nous constaterons par la suite une importante coulure dans certaines zones. D'un point de vue sanitaire, **la pression des maladies de la vigne est assez faible** durant tout le printemps.

La vigne arbore donc un beau feuillage pour son entrée dans l'été qui commence par un épisode caniculaire exceptionnellement précoce et se place sous le signe de la sécheresse. Excepté dans des cas isolés de jeunes parcelles, les vignes n'ont pas subi de stress hydrique important.

Un épisode pluvieux très attendu arrive fin juillet et permet un déclenchement de la véraison. Celle-ci s'est déroulée classiquement la semaine du 05 au 11 août sur les terroirs précoces, à partir de la mi-août sur la majorité du Médoc.

Le mois de septembre, toujours décisif à Bordeaux, s'est déroulé sous les meilleurs auspices. Les conditions météo sont bonnes. Les belles journées ensoleillées se succèdent, entrecoupées de 2 épisodes pluvieux attendus le 9 et le 21 septembre. Avec des nuits fraîches, parfois inférieur à 10°C et un mercure qui passe souvent la barre des 30°C durant la dernière semaine de l'été, les potentiels en anthocyanes sont bons à la veille des vendanges. En effet, ces écarts entre les températures diurnes et nocturnes sont **très favorables à la maturation des composés phénoliques**.



Hormis quelques parcelles précoces de Merlot, les vendanges ont débuté le 18-19 septembre sur les appellations communales et tout début octobre sur les AOC Médoc et Haut-Médoc. Les vendanges battent leur plein durant la première quinzaine d'octobre. L'écart de maturité étant faible entre les différents cépages, elles s'enchaînent rapidement sur les Cabernet Franc, Petit Verdot, et Cabernet Sauvignon.

Sur la fin des vendanges, les conditions météorologiques se dégradent et nous amènent à être très vigilants. Sur des terroirs tardifs, la récolte a parfois été anticipée sur certaines parcelles de Cabernet Sauvignon. Nous avons néanmoins adapté la vinification pour tirer le meilleur de ces cuves, des arômes de fruits frais et une belle tension qui donneront à coup sûr une belle complexité dans les assemblages.

A ce jour, les fermentations malolactiques sont terminées dans un grand nombre de propriétés. Les vins ont été soutirés et débarrassés de leurs lies. Nous avons commencé les premières dégustations d'assemblage ou de pré-assemblage. Les vins se présentent bien, les couleurs sont d'un pourpre profond et les aromatiques très intéressantes. Le mariage entre les différents cépages apporte de belles bouches, structurées et soyeuses, et soutenue par de bonnes acidités synonymes de vins de garde. Les équilibres sont bons avec des degrés d'alcool situés entre 13 et 13.5%vol.

Tout comme en 2018, l'hétérogénéité de ce nouveau millésime se trouve dans les rendements entre les propriétés, pour cette année essentiellement due à la coulure. Qualitativement, nous pouvons déjà dire que 2019 est une très bonne année, d'un niveau équivalent à 2018, voire supérieure dans certaines propriétés où le terroir a su tamponner les variabilités climatiques qui caractérisent ce millésime.



Dans le Sauternais, les Graves, le Pessac- Léognan et le Bordelais par Henri Boyer et Edouard Massie

Liquoreux :



Encore une fois le millésime a été très stressant pour les vignerons de Sauternes. D'une part, la **présence de pourriture aigre** a obligé de réaliser des tries de nettoyage et donc une **perte de récolte**, et d'autre part, le **botrytis ne s'est installé que très tardivement** dans le vignoble. Après les quelques pluies de fin Septembre, suivis de belles journées ensoleillées, c'est entre le 9 et le 14 Octobre que le sourire est revenu ! En une semaine toutes les propriétés ont rentré **de très jolis lots**. Toute l'appellation étant au même diapason, la demande en vendangeurs a été compliquée à

satisfaire. Les rendements sont faibles mais à l'heure des assemblages, on obtient **des lots élégants, purs et d'une belle fraîcheur**.

Graves Rouges et Pessac-Léognan :

Comme dans toutes les autres appellations, les Graves et Pessac-Léognan ont observé un certain **décalage entre la maturité technologique et la maturité phénolique du raisin**. Après une forte **période de chaleur**, la **pluie** tant attendue du 22 Septembre, puis les belles **journées ensoleillées** ont permis d'attendre et d'atteindre une **maturité parfaite**. Le Merlot va donner des cuves d'une concentration magnifique et le Cabernet-Sauvignon révèle une maturité des tanins **rarement égalée**.

Bordeaux Blancs :

Vendangés début Septembre dans des conditions idéales, les Bordeaux blancs sont de **belles qualités**. Selon les dates de récolte choisies, en fonction du profil aromatique souhaité, il a été facile de faire des blancs soit sur le fruit, frais, acidulé ou soit plus charnu et d'une belle complexité notamment grâce à une **maturité complète sur les Sémillons**. Les **rendements sont faibles**, surtout sur le Sauvignon.

Bordeaux Rouges :

Avec des phénomènes de **coulure** et de **millerandage** d'une part, un **stress hydrique** entraînant des petites baies d'autre part, les **rendements ne sont pas aux rendez-vous**. Cette faible récolte permet d'obtenir des **vins concentrés**, d'une **belle présence tannique** et d'une **intensité de couleur** assez spectaculaire. Malgré des degrés souvent très élevés, dépassant les 15% vol, les fermentations se sont spécialement bien passées et les premiers assemblages donnent des vins charmeurs.

Dans Le Saint-Emilionnais par Arnaud Chambolle et Mathieu Juteau

Après un hiver plutôt doux marqué par une pluviométrie déficitaire, le printemps 2019 est généralement froid avec des températures inférieures aux moyennes de saison sur mai et juin. Plusieurs propriétés connaîtront un **épisode de gel** sans commune mesure avec 2017 mais rappelant de biens mauvais souvenirs sur la Rive-Droite.

Sur les parcelles les plus précoces, la floraison a lieu à la fin du mois de mai. Celle-ci est rapide, sur 4 à 5 jours. Fin mai, début juin, une météo moins clémente rend la floraison plus délicate avec un peu de coulure.

Les mois de **juillet et août sont caniculaires** : dans toute la France et dans la région, des records absolus de température sont battus. Alors qu'on fait état de parcelles grillées par la chaleur dans le Sud-Est, le vignoble de la **Rive-Droite échappe en général à la sécheresse**.

Début septembre, **l'état sanitaire du vignoble est excellent**. Les **conditions de maturité des merlots sont optimales** avec des nuits fraîches et une bonne amplitude thermique. Sur les zones les plus précoces, les merlots ont des TAV élevés (14,5-15%vol) dès la mi-septembre. Le poids des baies est bas et confirme les faibles rendements prévus. La pluie est attendue. 30 à 40 mm, selon les secteurs, tomberont du 22 au 26 septembre. Les merlots ramassés avant cette date présentent de belles couleurs, de jolis équilibres. Ils sont structurés et fruités. Après ce passage pluvieux, les rendements sont améliorés mais la dilution, plus ou moins marquée suivant les types de sols, touchera la couleur et la structure de certaines cuves.

Le millésime 2019 sera bon sur la Rive-Droite. La réponse des différents terroirs à la sécheresse de l'été et les pluies de la fin septembre en font **un millésime hétérogène**. Hétérogénéité que l'on retrouve également entre les cuves d'une même propriété. Les opérations d'assemblage seront primordiales sur ce millésime.





Laboratoire Oenoconseil Preignac

55 Rue de la République, 33210 Preignac

laboratoireoenoconseil@wanadoo.fr

05 56 62 35 01

Laboratoire Oenoconseil Pauillac

5 Route du Canyon, 33250 Pauillac

labo.oeno@wanadoo.fr

05 56 59 67 06

Laboratoire Oenoconseil Saint Emilion

321 Grand Bigaroux, 33330 Saint Sulpice de Faleyrens

oenoconseil-stemilion@orange.fr

05 57 24 62 27

Laboratoire Oenoconseil Beychac et Caillau

5 Route de la Joncasse, 33750 Beychac-et-Caillau

oenoconseil-rivedroite@orange.fr

05 56 72 02 29