

## Le millésime 2016 vu par les oenologues-consultant d'Oenoconseil

### Dans le Médoc par Antoine Médeville



Suite à un hiver assez doux entraînant un débourrement précoce, les ardeurs végétatives ont été ralenties par un printemps frais : nous avons alors assisté à une pousse lente de la vigne, décalant ainsi l'ensemble des stades végétatifs. Ajoutons à cela un été sec et tous les ingrédients étaient rassemblés pour faire de 2016 un millésime à maturité tardive. Cependant, la nature nous a gâtés car une fois le début de l'été installé, les pluies sont venues aux moments les plus propices pour le vignoble : véraison et début de maturation.

Dès les premiers contrôles de maturité réalisés fin août, 2016 se plaçait dans la catégorie des grands. Mais la partie était loin d'être gagnée puisque nous savions déjà que nous avions encore besoin de 25 à 40 jours minimum d'une météo clémente pour obtenir la pleine maturité. L'été indien a permis aux raisins de mûrir dans d'excellentes conditions. C'est là toute la difficulté des millésimes tardifs, qui font les plus grands vins de Bordeaux : ils doivent obligatoirement profiter d'une excellente arrière-saison pour espérer entrer dans l'histoire des grands millésimes. 2016 fait indéniablement parti de ceux-là.



Quelques jeunes vignes ont souffert de la sécheresse, provoquant de légers arrêts de maturité atténués par les pluies du 13 septembre. Certaines zones très localisées ont été impactées par de fortes attaques de vers de grappes, bien aidés par cet été sec et ensoleillé. Une vigilance accrue était de mise au moment de ces pluies qui ont, par endroit, réactivé des foyers de *botrytis* latents, mais ces problématiques n'ont concerné qu'une partie marginale du vignoble.

Les vendanges ont débuté le 22 septembre sur les terroirs les plus précoces : un départ au ralenti puisque, même au niveau des communales, la majorité des Châteaux n'ont attaqué que le 26 septembre. Les résultats des analyses de maturité ont été confirmés dès les premiers raisins en cuves : de belles couleurs et des tanins qui s'extrait sans tarder. Les Cabernets Sauvignons présentent une maturité proche du Merlot et sont vendangés presque dans leur sillon. Sans oublier les Petits Verdots qui sont également très prometteurs cette année. La récolte s'est terminée autour du 20 octobre dans les secteurs les plus tardifs et donnera, là aussi, de grands vins même si ces terroirs sont souvent plus compliqués à faire aboutir chaque année. Cette vendange a donc été étalée dans le temps et on a senti une décontraction et une quiétude dans le vignoble qui sont généralement synonymes de qualité.



Tout juste après les fermentations, les lots présentait des équilibres et une homogénéité quasi inédits. On peut même entendre certains maîtres de chai dire : "je n'ai jamais vu ça de ma carrière... !" Et bien au-delà de la date de récolte tardive, les comparaisons avec 2010 n'ont pas tardé à être faites. D'un point de vue quantitatif, 2016 est un millésime plus hétérogène mais, dans l'ensemble, les rendements sont très satisfaisants.

A ce jour une bonne partie des assemblages ont été fait et le plus frappant reste l'homogénéité qualitative au sein de chaque propriété. Les conditions climatiques exceptionnelles ont permis aux terroirs les plus faibles d'exprimer le meilleur et ainsi frapper à la porte de l'assemblage du grand vin. Notre tâche la plus complexe lors de chaque dégustation aura été de ne pas ajouter le « lot de trop » tant il était facile d'augmenter les volumes de grands vins tout en conservant la qualité. Préserver la typicité de ce millésime aura été notre leitmotiv ces derniers mois pour ne pas tomber dans la facilité des millésimes d'exception.



2016 est caractérisé par des vins équilibrés avec des degrés modérés venant contrebalancer de très grandes structures et des masses tanniques d'une élégance rare compte tenu des concentrations. Les vins réalisés sont taillés pour de grandes gardes. Aromatiquement les vins se révèlent d'une belle pureté avec une précision rarement atteinte.

Ce millésime est sans aucun doute un très grand de cette décennie et peut être bien plus, grâce à une météo clémente et beaucoup de travail pour amener à maturité ce raisin de qualité. 2016 est donc à suivre de près et pourrait être une image assez représentative de ce que donne notre terroir dans les grandes années à Bordeaux.

## **Dans les Graves et le Sauternais par Henri Boyer**



### **Graves rouge**

A l'opposé du 2013, le millésime 2016 présente une double réussite : une récolte plutôt généreuse et une qualité au rendez-vous.

La maturation des raisins rouges a eu lieu dans des conditions climatiques exceptionnelles avec une régulation hydrique parfaite, qui a permis d'obtenir des vins précis, riches en fruit, en fraîcheur, en couleur et en tanin. Ces derniers sont pleins, denses, fins et veloutés. L'ensemble est harmonieux. Nul doute qu'il s'agit d'un très bon millésime.

Bien sûr, il existe des parcelles dont l'excès de récolte a donné des vins plus légers mais qui restent malgré tout d'un niveau très correct grâce à une maturation des raisins très aboutis.

### **Graves Blanc secs**

Malgré des températures de maturation un peu élevées et un stress hydrique plus soutenu que la moyenne, les raisins ont gardé un bon niveau aromatique.

Les vins obtenus sont assez aromatiques, complexes, équilibrés, la fraîcheur est bien présente.

### **Sauternes**

Les vendanges auront été particulièrement étalées cette année. Les quelques pluies alternées avec de longues périodes de beau temps ont permis un développement du botrytis puis une concentration des conditions climatiques excellentes avec un botrytis très pur.

Les vins des premières triés ont un bel éclat aromatique avec de la fraîcheur, pour les triés suivantes le style devient plus classique, plus gras avec un confit très complexe et tout aussi pur.

## **Dans le Saint-Emilionais par Arnaud Chambolle**



En ce qui concerne la rive droite et plus particulièrement, le secteur du Libournais, le monde viticole est unanime pour reconnaître le côté miraculeux du millésime 2016.

En effet, à part dans quelques situations de blocage végétatif, la qualité a été au-delà de nos espérances. Qui aurait cru qu'après un printemps maussade et un été de sécheresse, l'arrière-saison permettrait d'obtenir un tel résultat ?

Les vins ont de belles couleurs, des structures aromatiques épanouies et des bouches pleines, charnues et structurées. Les degrés parfois un peu élevés sont compensés par de bonnes acidités qui donnent un très bon équilibre général et un bon potentiel de garde.

Comme toujours, l'élevage sera déterminant pour conserver cette qualité formidable que certains viticulteurs reconnaissent n'avoir jamais, ou rarement, eu dans leur chai.

## **Dans le Bordelais par Edouard Massie**

L'optimisme que l'on osait à peine exprimer en circulant dans les rangs de vigne pendant les vendanges a été confirmé !

Maintenant que l'on attaque les premières dégustations d'assemblage, nous ne pouvons que commenter un millésime atypique : une telle qualité avec une telle quantité, c'est exceptionnel.

Les vins sont riches, pleins, souples avec une couleur très soutenue. Dans beaucoup d'endroits, les Cabernets Sauvignons ont atteint une maturité rare..

**Oenoconseil Pauillac** Route du Canyon 33250 Pauillac - Tel : +33 (0)5 56 59 67 06 - [labo.oeno@wanadoo.fr](mailto:labo.oeno@wanadoo.fr)

Oenoconseil, 55 rue de la république, 33210 Preignac

Oenoconseil, 5 route de la Joncasse, 33750 Beychac & Caillau

Oenoconseil, 321 lieu dit Grand Bigaroux, 33330 Saint-Sulpice de Faleyrens