

2021, millésime sous-tension

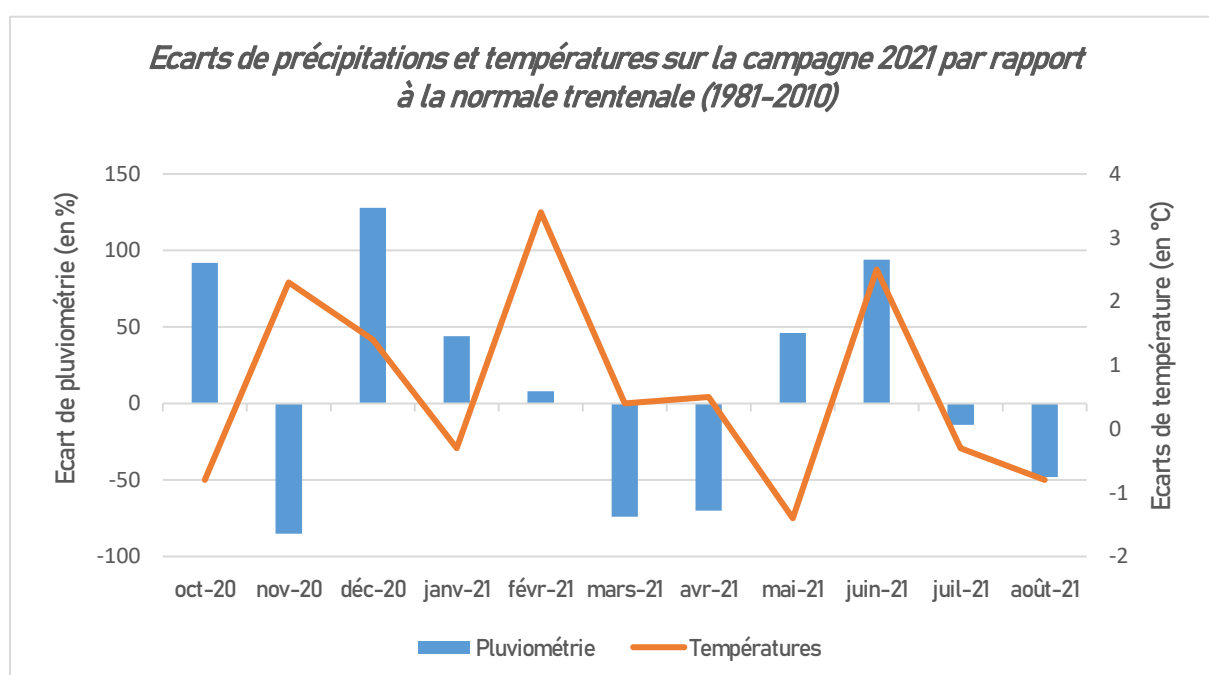
25/09/2021

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



- ***Une climatologie en dents de scie***

Comme le millésime 2020, la campagne 2021 est marqué par un hiver humide avec un cumul de pluies excédentaire de 170mm par rapport à la normale trentennale. Seul le mois de novembre a été sec et chaud par rapport à la moyenne.



On constate sur le graphique ci-dessus qu'hormis le mois d'octobre qui a été significativement plus frais, l'hiver a été doux. Le mois de février en est le meilleur exemple avec une température de +3.4°C par rapport à la moyenne trentennale. Conséquence directe de cette douceur, un débourrement relativement précoce à partir du 20 mars.

- ***Un débourrement précoce suivi d'une pousse très ralentie***

S'en suit des mois de mars et avril particulièrement sec avec des températures dans la normale. Mais ces températures « normales » cachent en réalité des épisodes de gels fréquents et successifs de début avril à début mai. En découle, une pousse très ralentie et un vignoble assez chétif jusqu'à la fin du mois de mai.

La floraison a pris place dans les derniers jours du mois de mai sur une végétation anormalement peu poussée et avec lapse de temps après débourrement plus important que la moyenne. Celle-ci s'est déroulée assez rapidement mais ponctuée de quelques averses suivant les zones.

- *Une campagne paisible jusqu'à la fin du mois de mai...*

Du côté de la pression maladie, elle a été limitée au début de la campagne. Malgré un hiver humide et relativement doux pouvant faire penser à 2019, le mois de février, sec et chaud, suivi de mars et avril, sec et ponctués d'épisodes de gel ont permis de retarder l'éclosion des œufs d'hiver. Les contaminations et les tâches de mildiou ont été très limitées au vignoble y compris dans les essais contenant un témoin non traité jusqu'au 25 juin. A partir de cette date, les épisodes pluvieux successifs ont mis une pression sur le vignoble et sur certains secteurs l'apparition fût soudaine et importante. Les sols très humides n'ont pas toujours permis de traiter dans les bons temps. La pression sanitaire a accompagné les vigneronns jusqu'à la fin du mois d'août.

La véraison a pris place à partir des tous derniers jours de juillet sur les terroirs précoces et s'est étalée jusqu'au 15 août. Le manque d'ensoleillement a fait défaut au cours d'un été pluvieux, dans la moyenne au niveau des cumuls mais des jours de pluies plus importants en nombre.

Le soleil s'est installé à partir de la deuxième quinzaine d'août et jusqu'à ce jour. Un soleil de bon augure qui laisse entrevoir la fin d'une campagne longue et éprouvante pour les vigneronns.

- *Retour vers un millésime classique...*

Tout d'abord au niveau des dates de récoltes, 2021 revient dans les standards bordelais. Les vendanges débutent réellement cette semaine pour les terroirs les plus précoces des appellations médocaines.

Un millésime classique également en termes d'analyse. Les contrôles de maturité réalisés depuis la fin du mois d'août montrent des Titre Alcoométrique Potentiel (TAP) corrects qui évoluent bien et devraient offrir des valeurs plus traditionnelles que lors des millésimes précédents. Conséquence directe du manque d'ensoleillement, l'acide malique est l'un des marqueurs de ce millésime faisant ainsi ressortir des AT assez hautes.



Les yeux sont désormais rivés sur la météo, car c'est bien elle qui donnera le tempo de cette vendange... les dix prochains jours sont, pour le moment, favorable et le beau temps pris sur la lune et les fortes marées nous incite à l'optimisme.

- ***Et les blancs du Médoc...***

Pour ce qui est des blancs, la récolte est en cours avec plus de dix jours de décalage par rapport à l'année dernière et des TAP plus bas que lors des millésimes précédents. Même le chaleureux Sauvignon Gris, enclin à la production de degrés élevés produit cette année des jus plus frais.

Parallèlement à cela, de belles acidités portent les premiers jus et devraient conférer de bonne fraîcheur aux futurs vins.

- ***Petit tour d'horizon en Entre-deux-mers et Sauternais***

2021 n'est pas encore vendangé mais nous savons déjà qu'il restera un millésime éprouvant pour les vigneron. Les gelées printanières ont très fortement impacté le secteur des Graves et du Sauternais, puis s'en est suivi un été particulièrement frais et pluvieux qui a favorisé une forte pression du mildiou.

Fraicheur et vivacité sur les blancs secs :

La bonne nouvelle pour démarrer ces vendanges est sur les blancs. L'été frais a laissé mûrir tout doucement les sauvignons qui se révèlent très aromatiques et avec de très beaux équilibres.

Sur les terroirs du Sauternais, certains ont commencé la semaine dernière (semaine 35). Les fortes chaleurs du début de septembre accélèrent la maturation des raisins et de ce fait les vendanges démarrent un peu partout dans les Graves et le Pessac-Léognan (semaine 36).

- ***Et sur la rive droite...***

Sur la Rive-droite, la récolte des blancs se termine. L'état sanitaire est bon dans l'ensemble même si quelques parcelles, de Sémillon notamment, ont dû être ramassées sous la pression du Botrytis. Les jus sont aromatiques et plutôt vifs. Il faut les protéger au maximum pendant toutes les étapes pré-fermentaires car ils sont sensibles à l'oxydation.

Les rosés de pressurage sont en cours de récolte. Degrés potentiels en peu bas mais fraîcheur aromatique et vivacité bien présentes.

Pour les raisins rouges, cela fait aussi bien longtemps que nous n'avons pas connu de tels résultats analytiques et gustatifs à cette période. Les degrés potentiels varient autour des 12 %vol et évoluent peu ou pas. L'acidité a nettement évolué à la baisse cette semaine. On peut en partie l'expliquer par un effet de dilution consécutif aux pluies du week-end dernier, jusqu'à 30 mm sur certains secteurs. Les profils sont encore acides, avec des maliques assez élevés (3 g/l) mais les premiers coups de sérateurs ont été donnés à Pomerol où la maturité est plus avancée. Au niveau

de la maturité phénolique, l'évolution est faible sur les 15 derniers jours. Les pépins se goûtent cependant de mieux en mieux.

En général, il faut encore attendre en espérant que l'état sanitaire le permette. Cependant la pression est telle qu'il est probable que ce soit l'apparition de foyer de Botrytis qui soit déclencheur de récolte cette semaine. C'est déjà le cas dans certaines situations.