

2009: UN MILLESIME PLEIN DE PROMESSES *(Déroutement des vendanges - potentiel des raisins)*

Grâce aux conditions climatiques exceptionnelles des mois d'août et septembre, 2009 s'annonce comme un millésime plein de promesses.

Après un hiver plus froid que la moyenne trentenaire, un début de printemps humide, une fin de printemps plutôt chaude qui a favorisé une floraison précoce, un mois de juillet aux températures douces, tout le monde garde en mémoire le fait climatologique marquant de cette année : un mois d'août chaud et sec qui a contribué à une véraison homogène et rapide dans de bonnes conditions. Le stress hydrique enregistré début août s'est accentué, sans excès, jusqu'aux vendanges favorisant idéalement l'accumulation des pigments et des arômes dans les peaux. Il est tombé moins de 50% des précipitations habituelles depuis avril.

Entre janvier et septembre, plus de 30 jours au dessus de 30°C ont été enregistrés (supérieur à 2000) et le nombre de jours supérieurs à 20°C est proche de 2005.

Le mois d'août a été exceptionnel par l'amplitude de températures diurnes et nocturnes (jusqu'à 15°C), préservant toute la richesse pelliculaire. Toutes les phases climatiques importantes influant sur la qualité des raisins se sont succédées de façon idéale. Dès la fin août, le raisin se présentait dans de bonnes conditions sanitaires avec une maturation évoluant de façon optimale.

En septembre, les conditions favorables identiques ont continué.

Comme toujours dans ce cas, cette sécheresse et la douceur des températures, qui ont accompagné le développement de la vigne de la fin de l'hiver jusqu'à aujourd'hui, ont été extrêmement favorables à l'expression des grands terroirs de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac. Ce qui n'a pas empêché les viticulteurs d'effectuer un gros travail dans le vignoble pour aider la vigne à supporter ces conditions exceptionnelles (éclaircissage-allègement de la charge ...).

Tous les éléments ont été idéalement conjugués pour aboutir à un remarquable résultat :

- des vendanges à la carte depuis le 20 septembre dans les zones précoces dans des conditions, climatiques exceptionnelles qui ont continué jusqu' à la quatrième semaine d'octobre,
- des grains de raisins de petite taille indiquant des rendements modérés, et de bonnes concentrations,
- des degrés naturels élevés (plus 13% vol) dans toutes les situations avec des acidités indiquant, l'excellent fonctionnement de la vigne et le magnifique équilibre des futurs vins,
- des peaux épaisses, très aromatiques et riches en composés phénoliques mûrs,
- des moûts d'une puissance aromatique incroyable (fruits noirs et rouges).

La dégustation des vins, après fermentation alcoolique, macération et écoulage, confirme, de splendide façon, toutes les promesses de qualité pressenties au moment des vendanges.

Les vins ont une expression aromatique pure, d'une rare puissance et complexité (cocktail de fruits noirs et rouges). Les vins donnent une belle impression de puissance, de rondeur et d'équilibre. Ils sont structurés, sans excès, les tanins bien mûrs sont charnus et « juteux » et reflètent la grande réussite de ces grands terroirs. Des bijoux à polir durant l'élevage qui va débiter et ainsi consacrer tout le savoir faire des viticulteurs de Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac.