

Bordeaux, jeudi 1 octobre 2009

Bordeaux 2009 : Un millésime magnifique

Premiers constats à l'heure des vendanges

Les conditions climatiques de cette année ont été particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin.



Les mois de juillet et août ont connu des températures élevées et un ensoleillement généreux. Ce beau temps s'est poursuivi en septembre, avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes (pigments).

Les raisins ont ainsi mûri à souhait et les vendanges s'étalent dans le temps. L'état sanitaire de la récolte est par ailleurs irréprochable. Il est trop tôt pour estimer le volume.

Rappelons que les orages de grêle du mois de mai ont endommagé 19 000 hectares (soit 15 % de la surface totale du vignoble). La gravité des dégâts a été très variable selon les parcelles, avec pour conséquence une baisse de la production.

• Les vins blancs secs

Les vendanges du Sauvignon blanc ont débuté dès le 27 août dans les zones les plus précoces. Elles se sont généralisées en septembre avant de s'étendre au cépage Sémillon. Elles sont à présent terminées.

A la dégustation, le Sauvignon apporte à ces tout jeunes vins des arômes de pêche blanche, d'ananas et de belles acidités. Le Sémillon donne du gras, de la rondeur et de la structure. La Muscadelle, particulièrement expressive cette année, apporte des arômes muscatés et floraux.

L'assemblage promet d'être superbe.



• Les vins rouges

Les vendanges des Merlots sont en cours. Elles ont débuté mi-septembre pour les plus précoces. Les baies très aromatiques et goûteuses affichent de belles concentrations en sucre, les pépins sont croquants et les peaux présentent un beau potentiel couleur (teneurs en anthocyanes élevées). Les acidités basses montrent une belle maturité.

La cueillette du Cabernet franc va prendre le relais dans les premiers jours d'octobre, suivie de celle du Cabernet sauvignon, selon la précocité des terroirs et l'évolution de la maturation.

• Les vins blancs liquoreux

Les vendanges, effectuées par triées manuelles successives, débutent à peine. Les conditions actuelles sont idéales pour ces raisins soumis à l'influence d'un micro climat particulier. L'humidité, véhiculée par un brouillard matinal, favorise le travail du botrytis cinerea (pourriture noble) indispensable à l'élaboration de ces vins. Les chaudes températures de la journée séchent et concentrent toutes les saveurs. Les raisins expriment un remarquable potentiel aromatique.

Le vignoble de Bordeaux

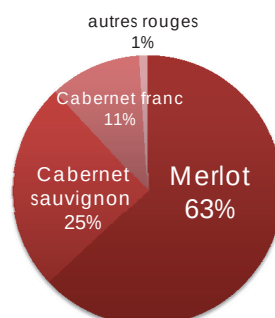
119 000 hectares

Répartition des superficies plantées par couleurs

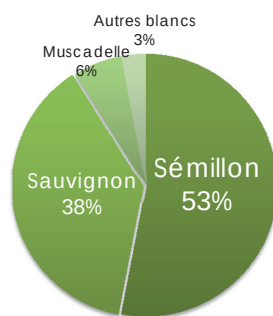
Rouges 89 %
Blancs secs : 8 %
Blancs liquoreux : 3 %

Répartition des superficies plantées par cépages

Cépages rouges



Cépages blancs



Climatologie

Données Météo France - Centre départemental de la Gironde

Mars : Insolation généreuse, températures légèrement supérieures et pluviométrie de moitié inférieure à la moyenne trentenaire

Dans les vignes : le débourrement (ouverture des bourgeons, des petites feuilles apparaissent) débute à la fin du mois.

Avril : Mois doux, particulièrement pluvieux avec un déficit d'insolation.

Mai : Beau temps, températures estivales, bel ensoleillement. Léger déficit pluviométrique

Violents orages de grêle les 11, 13 et 25 mai. Aucune région viticole du bordelais n'est épargnée (Médoc, Graves, Entre-deux-Mers, Saint-Emilion, Blayais, Bourgeais, Premières Côtes)

Dans les vignes : fin mai, début de la floraison. Elle est précoce et rapide et se généralise début juin.

Juin : Mois sec et chaud, ensoleillement remarquable (+ 69 heures) et températures supérieures de 2 degrés aux moyennes trentenaires

Dans les vignes : au 15 juin la floraison est terminée dans les zones les plus précoces. Période de nouaison (les fleurs fécondées se transforment en grain de raisin)

Juillet : Mois chaud (températures légèrement excédentaires) et ensoleillement généreux

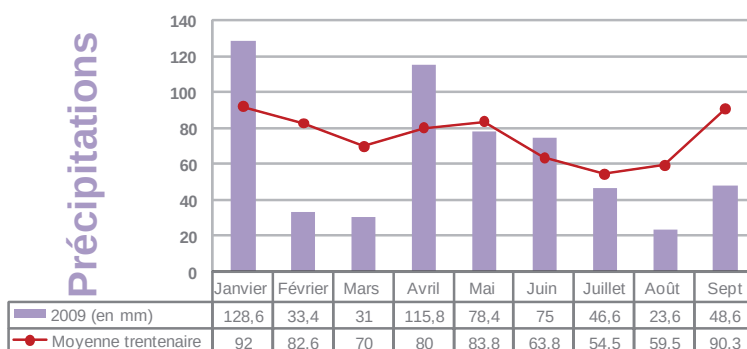
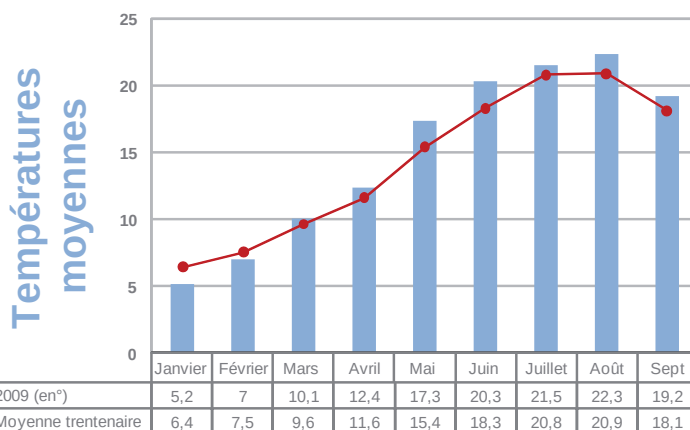
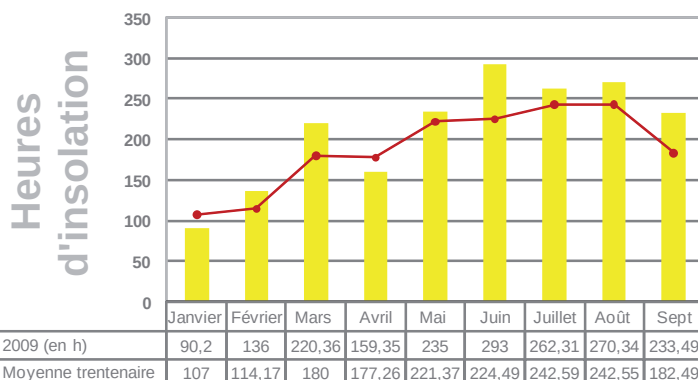
Dans les vignes : Début de la véraison. Les baies grossissent et la peau du raisin commence à changer de couleur.

Août : très beau mois, chaud et ensoleillé (+ 27 heures). Pluviométrie largement déficitaire par rapport à la moyenne trentenaire.

Dans les vignes : Période de maturation favorisée par les très bonnes conditions météorologiques.

Septembre : un deuxième mois d'août ! Températures légèrement supérieures à la moyenne trentenaire. Précipitations déficitaires et durée d'insolation extraordinaire (+50 heures)

Dans les vignes : C'est le temps des premières vendanges !



Rappel dates vendanges 2008

- **Blancs** : 8 septembre
- **Rouges** : aux alentours du 24 septembre pour les cépages les plus précoces (merlot) et aux alentours du 10 octobre pour les cabernets
- **Liquoreux** : entre la mi-septembre et la mi-novembre