

Les grands bordeaux 2007 en début d'élevage :

Brillants en blanc, très honorables en rouge.

Pr. Denis Dubourdieu

Les principes qui déterminent la qualité des récoltes à Bordeaux sont bien connus. Je les évoquais dans ma note sur le millésime 2006 ; ils s'appliquent rigoureusement en 2007.

Un bon millésime de vins rouges exige avant tout que la vigne subisse, en début d'été, grâce à un climat chaud et sec, une contrainte hydrique suffisante pour arrêter définitivement sa croissance avant la véraison. Si ce beau temps n'arrive qu'en fin de maturation, il profite mieux aux Cabernets et même au Petit Verdot qu'au Merlot. En outre, en climat atlantique humide comme celui de Bordeaux, la contrainte hydrique précoce que la vigne doit subir pour mûrir les raisins rouges ne peut être régulièrement obtenue qu'à deux conditions : d'une part des sols à faibles réserves en eau qui constituent pour cette raison les grands terroirs de la Gironde, d'autre part une grande surface foliaire de la vigne assurant une évapotranspiration maximum.

2007, frais et humide de mai à août, ne fut donc pas particulièrement favorable à la maturation des cépages rouges sauf sur les terroirs à faible réserve en eau. Le beau mois de septembre, chaud et relativement sec, offrit cependant aux Cabernets une fin de maturation inespérée.

La réussite des vins blancs secs nécessite des raisins à la fois fruités, sucrés, suffisamment acides et peu tanniques. Ils sont aisément obtenus sur les sols où la contrainte hydrique de la vigne demeure toujours modérée, comme les calcaires, et lorsque l'été n'est pas trop chaud après la véraison. Ce fut évidemment le cas en 2007.

C'est la pourriture noble se développant au moment propice qui fait le grand millésime de Sauternes et Barsac. Il faut, en septembre et octobre, une alternance de petites dépressions océaniques amenant l'humidité favorable au *Botrytis* et de périodes anticycloniques plus ou moins chaudes pour que se concentrent les raisins attaqués par le champignon. 2007, offrit ces conditions idéales de mi-septembre à fin octobre.

Un début de végétation fulgurant et une floraison très précoce en raison d'un mois d'avril exceptionnellement chaud.

Après un hiver 2007 plutôt froid, le débourrement de la vigne, début avril, comme en 2006, ne fut pas particulièrement précoce.

La chaleur exceptionnelle du mois d'avril est un fait marquant de ce millésime (figure 1 et Tableau I). Du 20 au 24, le thermomètre frôla les 30°C et la moyenne des températures maximum sur le mois dépassa 25.5°C contre 21.7°C en 2006 et 23.7°C en 2003.

Il en résulta un départ en végétation très rapide faisant redouter, fin avril, une année particulièrement précoce. Certains craignaient un autre 2003, voire pire. Il n'en fut rien.

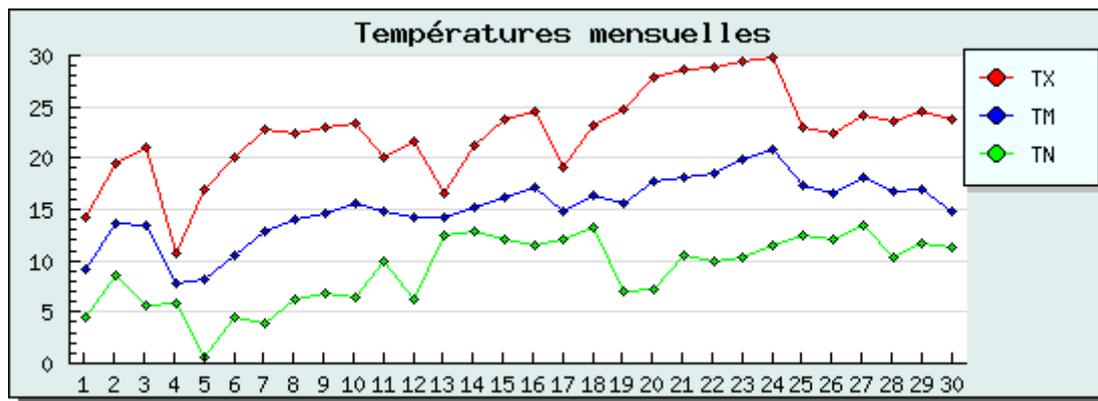


Figure 1 : Evolution des températures journalières maximum (TX), moyennes (TM) et minimum (TN) au cours du mois d'avril 2007 (Station météorologique de Cadillac)

Tableau I : Comparaison des moyennes des températures journalières maximum (mTX), moyennes (mTM) et minimum (mTN) en avril 2007, 2006 et 2003 (Station météorologique de Cadillac)

année	mTX (°C)	mTM (°C)	mTN (°C)
2007	25.8	17.8	11.4
2006	21.7	14.8	9.4
2003	23.7	17	10.9

Une floraison précoce mais étalée et perturbée par les pluies et le refroidissement de fin mai

Le mois de mai (tableau II) fut particulièrement arrosé. La floraison débuta vers le 20, avec quinze à vingt jours d'avance, mais s'étala sur plus de deux semaines. Tous les cépages ont subi une certaine coulure en raison du mauvais temps en fin de mois ; les vieux sauvignons blancs ont été les plus touchés. Le vignoble souffrit également du début des attaques de mildiou sur feuilles et grappes qui allaient se renforcer ensuite.

Tableau II : Comparaison des précipitations mensuelles (mm) d'avril à août en 2007, 2006, 2005 (Station météorologique de Margaux)

Année	Avril	Mai	Juin	Juil.	Aout	Total
2007	20.5	103.0	64.5	52.0	87.0	327
2006	19.5	52.0	29.5	75.0	53.0	229
2005	83.0	14.5	29.5	29.5	11.0	167

Tableau III : Comparaison des sommes mensuelles des températures journalières moyennes (°C) d'avril à août en 2007, 2006, 2005 (Station météorologique de Margaux).

Année	Mai	Juin	Juil.	Août	Total
2007	487	554	583	587	2211
2006	489	619	737	580	2425
2005	505	630	659	626	2420

La fraîcheur du mois de juillet n'a pas permis une contrainte hydrique suffisante pour arrêter la croissance de la vigne avant la véraison.

Juin fut frais et relativement humide (Tableaux II, III et IV). Ce temps maussade accrut encore la pression du mildiou qui atteignit une virulence exceptionnelle. Le Merlot fut le plus affecté ; sur certaines parcelles, notamment dans le sud du département, les pertes furent très importantes. Juillet fut particulièrement frais. La vigne, sur la plupart des terroirs, ne connut pas une contrainte hydrique suffisante pour arrêter sa croissance au moment favorable. Pour les rouges, le millésime s'est joué à ce moment là.

Tableau IV : Nombre de journées chaudes (températures supérieures à 30°C) de Juin à Août en 2004, 2005, 2006, 2007. (Station météorologique de Cadillac).

Année	Juin	Juil.	Août	Total
2007	2	3	6	12
2006	8	20	1	29
2005	13	12	10	35
2004	8	5	4	17

Quatre paramètres, qui distingueront les crus, peuvent cependant atténuer les effets d'une telle situation climatique :

- + des sols à faibles réserves en eau,
- + une grande surface foliaire,
- + des « travaux en verts » (effeuillage, épamprage, élimination des entre cœurs) méticuleux et précoces, effectués dès la nouaison des baies,
- + des petits rendements.

Les deux premiers favorisent une certaine contrainte hydrique même en climat défavorable.

Les « travaux en vert » limitent à la fois la taille des baies et leur goût végétal ; pour être pleinement efficaces, ils doivent être effectués manuellement avec un soin extrême ; leur coût est donc considérable.

Enfin, seuls les petits rendements permettent d'obtenir à la récolte des raisins suffisamment concentrés et colorés.

C'est évidemment dans ces millésimes difficiles que le terroir et la viticulture jouent un rôle discriminant essentiel.

Un mois d'Août frais désespérément humide.

Le mois d'Août ne fut guère plus chaud que celui 2006, réputé frais ; il fut un peu plus humide. Pour autant, les grappes restèrent indemnes de pourriture grise. La véraison commencée fin juillet traina en longueur pour tous les cépages. Fin Août, des éclaircissages étaient indispensables pour éliminer les grappes ou portions de grappes encore vertes. A l'exception des blancs, la situation des autres cépages était alors extrêmement préoccupante.

Une magnifique arrière saison qui, profitant particulièrement aux Cabernets, sauva l'honneur des rouges et permit de faire de grands vins blancs secs et liquoreux.

Début septembre, l'été arriva enfin (figure 2 et 3) ; avec moins de 40 mm de pluie en deux mois, des températures maximum comprises entre 25 et 30°C pendant le mois de septembre, l'arrière saison fut exceptionnelle.

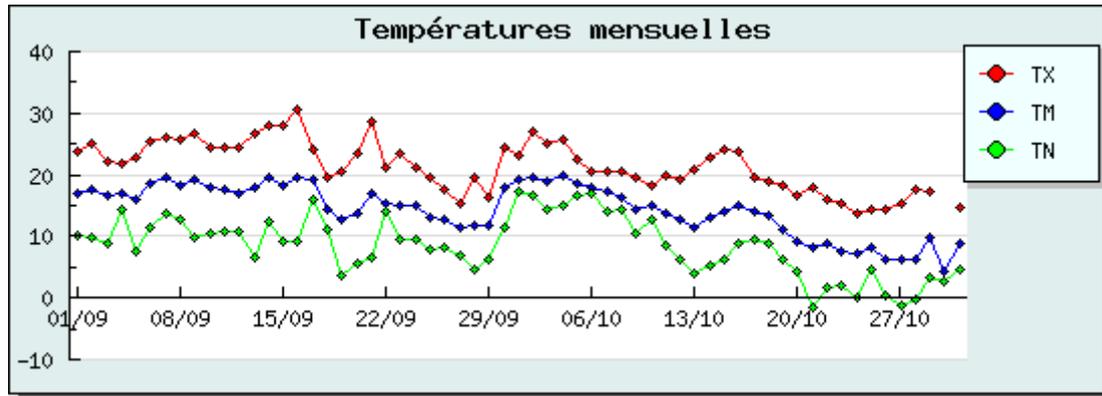


Figure 2 : Températures journalières maximum (TX), moyennes (TM) et minimum en Septembre et Octobre 2007 (station météorologique de Cadillac)

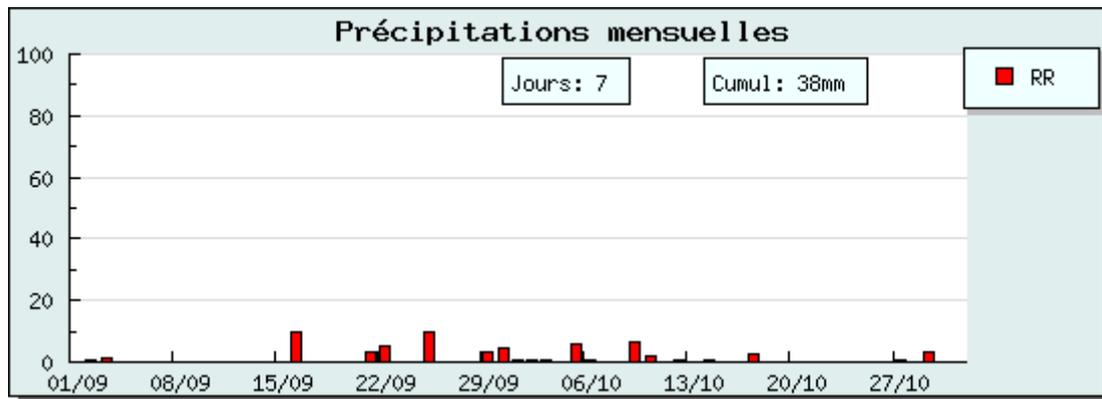


Figure 3 : Précipitation (RR en mm) durant les mois de Septembre et Octobre 2007 (station météorologique de Cadillac)

Jours est le nombre de jours avec des précipitations supérieures ou égales à 1 mm

Les vendanges de blancs secs débutèrent aux premiers jours de septembre dans les vignobles les plus précoces, celles des vins liquoreux vers le 10 septembre, celles des rouges vers le 20 septembre.

Sémillon et Sauvignon sucrés, acides et extrêmement aromatiques sont parmi les meilleurs que nous ayons connus depuis 1996. Ils ont bénéficié du climat frais de l'été, d'une bonne fin de maturation (nuits assez froides, après-midi tièdes) et de conditions de récolte idéales. Hélas, dans la plupart des crus, les rendements furent plus faibles qu'en 2006.

Les Merlots, moins sucrés plus riches en acide malique et avec des baies plus grosses qu'en 2006 s'avéraient décevants lors des premiers contrôles de maturité. Il a fallu les attendre presque jusqu'à la fin septembre pour qu'ils perdent leur caractère végétal, l'astringence de leur tanin et développent une saveur fruitée ; ils se sont d'ailleurs beaucoup plus concentrés par perte d'eau sous l'effet du climat qu'ils n'ont véritablement accumulé les produits de la photosynthèse. C'est évidemment sur les argiles qu'ils ont le mieux évolué.

Indiscutablement, ce sont les Cabernets (Francs et Sauvignon) ainsi que le Petit Verdot (dont on redoutait le pire début septembre) qui ont le mieux profité de ce beau temps. Ils purent être vendangés début octobre avec des niveaux de concentrations en sucre élevés pour le cépage et des acidités satisfaisantes. Dans les crus où les « travaux en vert » avaient été effectués avec rigueur et lorsque les vendanges ont pu être suffisamment retardées, les raisins n'étaient pas végétaux à la récolte.

Les vendanges à Sauternes et Barsac se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Une pourriture noble très pure s'est installée progressivement et complètement. Les différentes tries ont donné des moûts riches, d'une bonne acidité et remarquablement fruités.

Des vins blancs secs éclatants, de beaux vins liquoreux, des vins rouges plus hétérogènes mais parfois très réussis grâce aux Cabernets

Comme on pouvait s'y attendre, les vins blancs secs sont exceptionnels ; concentrés, éclatants de fruits, savoureux, racés. Un cran au dessus des délicieux 2006.

Les vins blancs de pourriture noble que j'ai dégustés possèdent une pureté, une complexité aromatique, une sève, un équilibre liqueur acidité digne des grands millésimes.

Les vins rouges sont plus hétérogènes ; les crus seront discriminés par leurs efforts viticoles, leurs terroirs, la proportion de Cabernets et la rigueur des sélections. Il est de toute façon prématuré de les juger après moins de deux mois d'élevage. Les plus réussis, s'ils n'ont pas la concentration des plus grands millésimes, n'en possèdent pas moins la fraîcheur, la race et la complexité des grands bordeaux.

Rédigé le 10 Février 2008