

FAUT-IL BOIRE VOS BORDEAUX 2003 ?

Tout le monde a gardé en tête la météo caniculaire qui a marqué le mois d'août 2003 puis les vendanges. Ce millésime très atypique fut pourtant salué par une partie de la critique, et ses prix se sont envolés. Dix ans plus tard, nous l'avons regoûté et l'enthousiasme est retombé.

Une dégustation d'Antoine Gerbelle, Philippe Maurange, Olivier Poels et Axel Marchal

C'était le 4 août 2003 : le thermomètre de la station météorologique de Bordeaux afficha 40,7° C à l'ombre en fin de journée. Du jamais vu depuis 1892. En réalité, c'est toute la France qui s'installait dans un épisode caniculaire exceptionnel. Un phénomène hors norme du fait des températures très élevées, mais aussi de sa durée : la canicule va se poursuivre plus de deux semaines.

Résolument atypique, 2003 avait affolé les statistiques dès les mois de juin et de juillet, très chauds et entrecoupés de violents orages. Des conditions difficiles pour la vigne. « *Sous l'effet de la chaleur, la vigne s'est bloquée pour se protéger, les raisins ne mûrissaient plus mais flétrissaient. Ce stress n'était pas dû au manque d'eau, mais à la chaleur excessive du mois d'août* », se souvient le directeur du château Margaux, Paul Pontalier.

Au début du mois de septembre, les concentrations en sucre dans les baies de raisin étaient déjà très élevées. Mais, à la surprise générale, leur dégustation devait mettre en évidence un manque de maturité des phénols. Les tanins étaient durs. Dans le même temps, l'acidité était en chute libre. Inquiets, de nombreux propriétaires déclenchaient les vendanges en urgence. 2003 va ainsi donner naissance à l'une des récoltes les plus précoces de l'histoire dans de nombreux châteaux. Du jamais vu ! On commence à couper des raisins le 19 août à la Mission Haut-Brion (blancs), le 3 septembre sur la Rive droite et le 8 dans le Médoc.

L'impact de cette climatologie hors norme ne sera cependant pas le même sur tous les terroirs et tous les cépages. Ainsi, Saint-Estèphe et certains coins de Pauillac ou de Saint-Julien, grâce à la présence dans leur sol d'argiles profondes assurant une

réserve en eau à la vigne, sont moins touchés par les effets de dessèchement et de blocage de maturité. On constate vite que les grands cabernets de la Rive gauche s'en sortent globalement mieux que les merlots de la Rive droite.

Arômes cuits et sucrés

Médiatisé et soumis à une immédiate spéculation financière, 2003 divise les experts lors de la dégustation en primeur. Pour une majorité d'entre eux, l'année s'annonce excellente, certains la proclamant même équivalente aux légendaires 1945 ou 1947. Mais pour d'autres, 2003 a engendré des vins cuits, au profil éloigné des canons bordelais.

Où en sont-ils dix ans plus tard ? Globalement, 2003 combine, en effet, des arômes cuits et sucrés et des bouches aux tanins crus, secs et mats. Si certains vins médocains affichent encore une belle jeunesse et semblent capables d'affronter les décennies, la majorité des crus se présentent déjà usés et délavés. Sur la Rive droite, 2003 n'est ni homogène ni enthousiasmant. Les vins coulent avec épaisseur et les teintes sont plus vermillon que rubis.

Ces 2003 confirment le fort décalage entre maturité phénolique et maturité alcoolique identifié lors des dégustations primeurs. Toutefois, les terroirs de la côte calcaire et les argiles de mi-pente ont donné des rouges plus frais dans leur finale, souvent plus harmonieux et veloutés dans les tanins. À noter : certains vins aux saveurs métalliques trahissent un tartriquage. Les plus frais ont été sans doute rafraîchis avec le millésime 2004 (autorisé à hauteur de 15 %). Quant aux blancs secs et liquoreux, beaucoup sont marqués par la lourdeur, voire par de l'oxydation.

Bref, dix ans après, 2003 ne réserve pas que de bonnes surprises. O. P.



CHATEAU MONTROSE.
 L'une des rares stars
 du millésime 2003

SAUTERNES

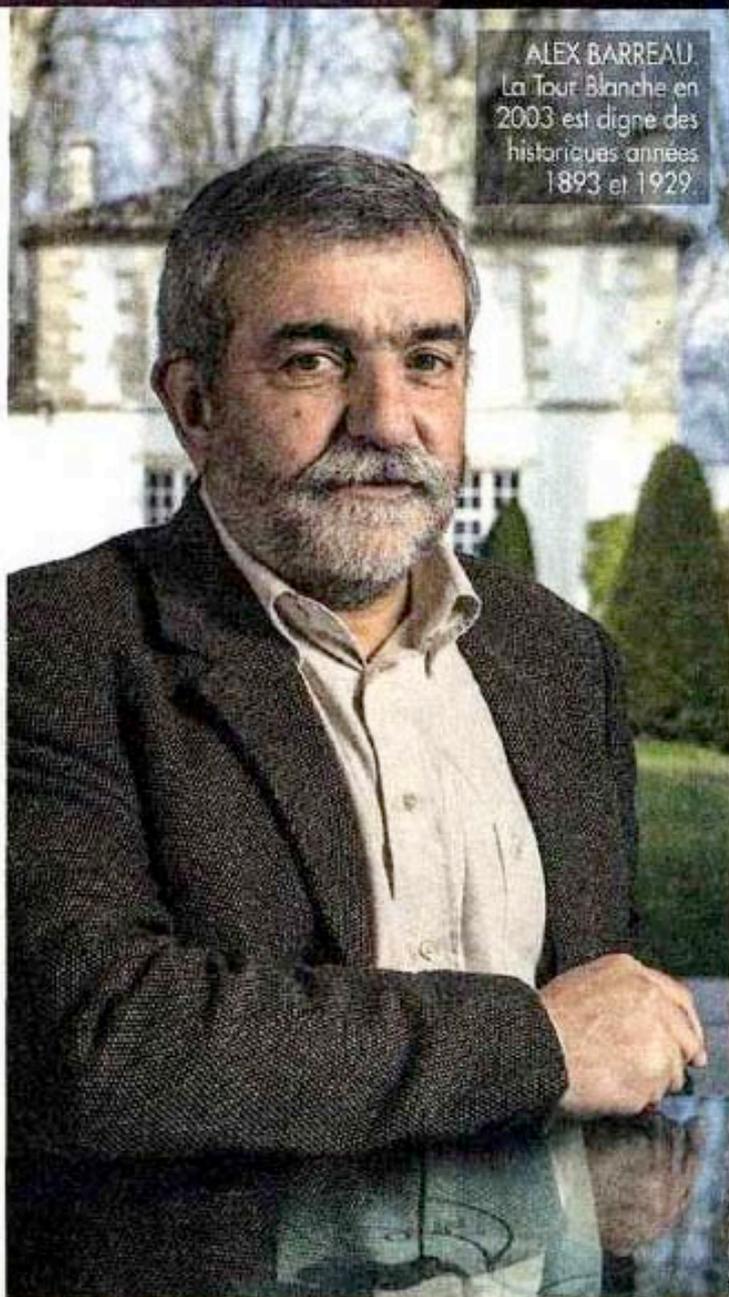
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE

SAUTERNES

ALEX BARRAU

« Un taux d'alcool pas vu depuis 1929 »

« **C**omme ailleurs, les fortes chaleurs de l'été ont favorisé à Sauternes un haut niveau de maturité ainsi qu'une insolite précocité des dates de vendanges. Dix petits millimètres d'eau à la fin de la première semaine de septembre ont permis un développement homogène du botrytis, donnant une récolte très concentrée avec un premier coup de sécateur le 15 septembre. Rarement, depuis 1929 ou encore 1893 (deux millésimes d'anthologie), nous avons constaté de tels niveaux de richesse : le taux d'alcool dans la récolte destinée aux premiers crus avoisinait les 25° potentiels ! À La Tour Blanche, le très bon niveau d'acidité a permis d'équilibrer la puissance des sucres résiduels et de préserver une réelle jeunesse au vin. » P. M.



ALEX BARREAU
La Tour Blanche en
2003 est digne des
historiques années
1893 et 1929.

19/20

■ **CHÂTEAU DOISY DAËNE**

Grande fraîcheur de fruit, aux nuances exotiques et juteuses. Harmonie en bouche avec un équilibre superbe entre le fruit, l'acidité et la fraîcheur. Saillant, long, élégant.

18,5/20

■ **CHÂTEAU SUDUIRAUT**

Encore marqué par le bois, allant à l'air sur les fleurs. La bouche est de belle matière avec un gras et une harmonie superbe en finale.

17,5/20

■ **CHÂTEAU
LA TOUR BLANCHE**

Notes de fruits confits. Très belle expression, harmonie de corps avec une sensation rôtie en finale. Long et délicat.

17/20

■ **CHÂTEAU FILHOT**

Le nez est fringant sur des notes d'ananas frais. La bouche offre de beaux parfums de fruits mûrs avec une liqueur équilibrée et élégante. Beaucoup de tenue en finale.

16/20

■ **CHÂTEAU CLIMENS**

L'élevage est encore présent. L'ensemble est agréable mais peu intense et pas très long. On relève un équilibre tendre, pour un vin encore sur le fruit et sans trace d'évolution. À attendre.

15,5/20

■ **CHÂTEAU MYRAT**

Nez confit sur des touches de marmelade de coing, déclinant la vanille et le caramel. Ample, généreux, joliment parfumé. Allonge confite, préservant un équilibre frais.

14,5/20

■ **CHÂTEAU GUIRAUD**

Nez sur des notes d'orange confite ; bouche très riche de grande liqueur avec une certaine lourdeur en finale. Se détache par sa richesse.

14,5/20

■ **CHÂTEAU
RAYNE-VIGNEAU**

L'évolution se fait sentir au nez avec des notes de cire d'abeille et de miel. Bouche au goût compoté, de prune et de pomme. La finale est longue, mais avec de l'amertume.

14/20

■ CHÂTEAU
RABAUD-PROMIS

Notes confites d'abricot allant sur le safran au nez. Imposante liqueur dans une bouche opulente et large dans un registre d'orange amère.

13,5/20

■ CHÂTEAU
CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Nez sur des notes de fruits mûrs. La bouche est dominée par le sucre alourdissant la finale.

13,5/20

■ CHÂTEAU
DOISY-VÉDRINES

La bouche s'ouvre sur une belle expression, mais l'amertume reprend le dessus en finale.



CHÂTEAU DOISY DAËNE
Ce sauternes majestueux d'élégance
prend la tête de la dégustation.

13/20

■ CHÂTEAU COUTET

Évolution au nez et bouche sans beaucoup de fraîcheur. Notes pâtisseries dans une finale sucrée.

13/20

■ CHÂTEAU NAIRAC

La robe est celle d'un vieux sauternes ! Le nez "rancioté" et la bouche s'oxyde.

12,5/20

■ CHÂTEAU DE MALLE

Beaucoup de sucre avec de l'amertume en bouche.

12/20

■ CHÂTEAU RIEUSSEC

Le nez ressemble à celui d'un vin doux naturel (notes de figue) donnant de l'épaisseur à la finale.

12/20

■ CHÂTEAU
SIGALAS-RABAUD

La robe est d'un doré soutenu. Notes lactées au nez. Décousu.