

MILLESIME 2008

Coulé, gelé, grêlé...ressuscité !

2008, comme 2007, est loin de témoigner du réchauffement climatique. Il est à classer parmi les millésimes tardifs, froids et à mûrissement lent. Complicé à souhait, il démontrera, sans nul doute, le potentiel des grands terroirs lorsqu'ils sont associés à une viticulture élitiste et à des rendements plus bas que la normale.

Malgré un débourrement tardif, la vigne est suffisamment poussée pour subir, le 7 avril, une gelée particulièrement meurtrière dans le sud du Médoc (Margaux) et dans le Sauternais. En mai, sur un fond de fraîcheur et d'humidité (180 mm / N : 70 mm), la vigne prend du retard et subit les attaques répétées des maladies cryptogamiques. La fleur démarre le 4 juin et s'étale jusqu'à la fin du mois dans des conditions déplorables. La fécondation se fait mal et on ne tarde pas à constater de la coulure sur tous les cépages, plus sur les blancs que sur les rouges, et plus sur les merlots, les vieux surtout, que sur les cabernets. Comme la gelée, la coulure est très « jalouse » : tels ceps ou telles parcelles seront touchés plus que d'autres. Les grappes grossissent de façon hétérogène et laissent apparaître des vides avec absence de fruit pour non fécondation ; c'est la véritable *coulure*. Et, ça et là, on peut trouver sur la même grappe des baies avortées qui resteront vertes ou qui mûriront plus lentement que les autres, avec un volume inférieur ; *le millerandage*. Au moment des vendanges, tous les stades, du vert et au parfaitement mûr, peuvent se retrouver sur la grappe. Les tables de tri, surtout la vibrante au sortir de l'éraflage, seront un atout majeur pour éliminer les avortons préjudiciables à la qualité.

La véraison débute, très en retard, le 1^{er} août et s'étale anormalement jusqu'à la fin du mois alors que le mildiou est omniprésent et fait des dégâts dans les vignes mal protégées. Il est à noter à ce sujet, comme on l'a constaté en 2007, la belle résistance des vignes (feuillage et raisins) des rares grands crus ayant opté pour le bio ou la biodynamie.

Si juillet est correct mais sans grosses chaleurs, le mois d'août est véritablement pourri avec un ensoleillement réduit (< 10 j), des températures en dessous de la normale et une pluviométrie bien au-dessus. Dans cette perspective d'un millésime déficitaire qui mûrit très lentement, avec des risques de pourriture grise, le comble arrive pour certains le 28 juillet : un orage de grêle traverse la Gironde et réduit à nouveau le volume espéré. Plus que jamais tout est réuni pour condamner le millésime puisque le climat ne s'améliore pas tout au long de la première quinzaine de septembre.

L'été indien, à partir du 14 septembre et jusqu'au 20 octobre, excepté un peu de pluie début octobre, renverse lentement la situation. Le vent de nord, des températures diurnes > 25° C et des nuits fraîches, bloquent le développement des champignons, font monter les degrés et avancer la maturité phénolique des raisins rouges (anthocyanes, polyphénols des pellicules et des pépins) comme celle des vins blancs (flavonoïdes).

La cueillette des blancs secs débute le 8 septembre (Carbonnieux, Haut-Brion) et s'échelonne jusqu'à la fin du mois selon les secteurs. D'abord le sauvignon menacé par la pourriture grise, puis le sémillon, plus tardif, qui profite d'une seconde quinzaine de septembre exceptionnelle. Seule ombre au tableau : des rendements bas (30 hl/ha en moyenne) pouvant descendre jusqu'à 10 hl/ha chez ceux qui ont cumulé les avatars. Le déficit en Gironde atteindrait 40 à 50%.

Depuis que l'on sait, outre la dégustation des raisins, apprécier analytiquement la maturité phénolique (tannins), il est plus aisé de choisir la bonne date de vendanges des rouges. En 2008, eu égard à l'acidité élevée ainsi qu'à la lenteur et à l'hétérogénéité des maturités, pour un même cru voire sur une même parcelle, il faut être patient pour récolter. Le choix n'a pas toujours été très facile et les vendanges ont souvent été très longues, jusqu'à un mois. A partir du 24 septembre jusqu'au 10 octobre, on cueille les merlots et on enchaîne avec les cabernets les plus précoces, dont la récolte durera jusqu'à la fin du mois. Ce beau temps permet d'attendre au maximum. A un moment donné il faut cependant se résoudre à couper car plus rien n'évolue – la sève est descendue avec les premiers froids – et même l'acidité qui a bien chuté peut remonter !

Les rendements en rouge sont plus élevés qu'en blanc mais en dessous de la normale, soit une réduction générale de 15 à 20%. Le Médoc,

hormis le sud touché par la gelée, s'en sort assez bien, comparativement à la rive droite où les rendements sont beaucoup plus faibles, particulièrement à Pomerol (entre 20 et 30 hl / ha).

Et la qualité ? Il règne beaucoup d'incertitudes. On doit attendre que la seconde fermentation dite malo-lactique (transformation bactérienne de l'acide malique en acide lactique) remonte les ph. A ce jour, l'acidité assez élevée masque, dans beaucoup de cas, la suavité des tannins.

2008, en rouge, ressemble à 1978 – qui ne laisse pas de souvenirs impérissables et dont les rendements pour le grand vin étaient énormes à l'époque – et à 2002, tous des millésimes tardifs avec des étés pourris mais sauvés sur le fil par un été indien. A la différence près que 2002 a subi la coulure avec des baisses de rendements de 20 à 30%. Quand on connaît la qualité remarquable de bon nombre de 2002, parfois au niveau des 2000, on se prend à espérer faire de belles découvertes en 2008... à des prix redevenus, souhaitons-le, plus raisonnables.

En liquoreux, on a la certitude – on le sait à la vendange – que le millésime sera très bon... mais d'un volume réduit de 10 à 50% par le gel et la coulure. A partir du 15 septembre, le beau temps sec le jour ainsi que les nuits fraîches et humides, ont été favorables au développement du botrytis et à la concentration des baies. A partir du 25, on récolte de magnifiques cuvées. Du 1^{er} au 7 octobre, période faiblement pluvieuse, on fait relâche, pour reprendre les sécateurs le 8 avec bonheur jusqu'au 25 octobre. Rendez-vous au mois d'avril pour savoir si 2008 atteindra le niveau exceptionnel des 2007.

FRONSAC – CANON FRONSAC

La reconquête

Le XIXème siècle a fait la réputation des pomerols et saint-émilion. Le XXIème siècle réhabilitera-t-il les « vins de côte » des AOC fronsac et canon-fronsac ? Les vigneron font tout pour cela...

Dans la continuité du plateau de Saint-Emilion, sur la même rive de la Dordogne, et séparées de Pomerol par la vallée de l'Isle, Fronsac et Canon Fronsac possèdent des terroirs dont on dit qu'ils appartiennent au berceau historique des grands vins du Libournais.

Avec 850 ha, l'appellation Fronsac embrasse une partie de 7 communes voisines et enserme par le nord sa sœur jumelle, Canon Fronsac, 300 ha, dite « le cœur de Fronsac ».

Plateaux, tertres, coteaux, buttes, pieds de côte...tel est le paysage chahuté du Fronsadais qui séduit les seigneurs pour édifier des places fortes. Le petit-neveu de Richelieu, fait connaître les vins de Fronsac à la cour de Louis XV. Ainsi la dénomination « Vins de Côte » (Côtes de Fronsac et de Canon Fronsac), acquiert sa première renommée, relayée, un siècle plus tard, par « La Grande Côte de Saint-Emilion »

Sur les plateaux et les tertres prédomine le calcaire à astéries, tandis que la molasse du Fronsadais (grés tendre mêlé d'argile et de silice) marque les côtes et pieds de côte. L'argile rouge et les limons siliceux au-dessus de l'assise calcaire se retrouvent plus souvent dans l'appellation Fronsac.

Comment de tels terroirs, dans l'exacte continuité de ceux de la partie sud et sud-ouest de Saint-Emilion, et premiers témoins des « Vins de Côte », ont-ils été dépassés par leurs voisins ? Le professeur Henri ENJALBERT, dans sa monumentale étude sur les terroirs, y voit deux raisons synergiques : une sollicitation préférentielle, au XIX, du négoce bordelais pour Pomerol et Saint Emilion, et une production intensive de vins de palus, dits « vins de cargaison », sur les rives alluviales des deux cours d'eau. La faveur du négoce libournais pour ces vins grossiers mais à fort rendement, donc moins chers, occulte la production élitiste des vins d'en haut. A l'aube du XX, retournement de situation : une désaffection des vins de palus et un retour de la vigne sur les hauteurs. Malgré cela, toute la région fronsadaise se retrouve sinistrée car la connotation péjorative des vins de palus a suffi aux appellations voisines pour prendre le dessus.

Un énorme travail de réhabilitation a dû être entrepris. L'héritage viticole séculaire, la modeste dimension des exploitations et l'opiniâtreté de certains, ont lentement favorisé le renouveau. La reconquête des terroirs les plus nobles, la réduction des rendements, une maturation plus juste des raisins et des méthodes méticuleuses d'élaboration ont ennobli l'architecture des vins et dégagé avec précision l'identité de chaque cru. L'incidence de ce savoir-faire et la volonté de qualité plus généralisée semblent dépasser les quelconques différences naturelles entre les deux appellations. Des viticulteurs exigeants démontrent à quel point ce vignoble, victime du passé, mérite que les amateurs curieux et avertis s'y intéressent.

Dans cet environnement historique, le Merlot, cépage dominant, trouve toutes les raisons de s'épanouir, laissant sa place aux Cabernets dans les parcelles les

moins argileuses. Sa proportion oscille entre 60 et 90% selon les millésimes et les crus.

Le style général des vins s'apparente à celui des grands vins de la rive droite. L'arôme de fruits rouges s'enrichit volontiers, au vieillissement, de touches balsamiques, de sous-bois et même de truffe... Puissance et raffinement du corps s'allient pour offrir un beau potentiel de garde et un épanouissement favorable après quelques années de bouteille.

La dégustation du Jury a montré clairement que certains terroirs pouvaient rivaliser avec des vins de Saint-Emilion de très bonne facture et même, pour certains, avec des crus classés.

Le 2004, né sous une influence océanique et témoignant en cela d'un grand classicisme du goût, a révélé de belles réussites prêtes, pour certaines, à être dégustées, bien que 2 à 5 ans de bouteille leur soient favorables.

Le 2005 dont on a vanté le parcours climatique sans précédent, livre déjà toute l'étendue de ses capacités : un fruit intense d'une parfaite maturité, un corps dense, concentré, ample, parfois opulent, porté par des tannins d'une grande suavité, une longueur de bouche et une persistance superbes. Quelques années de cave donneront, plus encore, toute la mesure de ce millésime vraiment exceptionnel.

Fiche technique

AOC Fronsac : 7 communes, 850ha

AOC Canon-Fronsac : 2 communes, 300 ha

Densité moyenne des 2 AOC : 6000 pieds/ha ; encépagement général Merlot 80%, CF 15%, CS 5%

LA MAISON DU VIN DE FRONSAC / CANON FRONSAC

05 57 51 80 51 fronsac@wanadoo.fr

Située en plein bourg de Fronsac, la Maison du Vin est le meilleur point de départ pour aller à la découverte de ces vignobles. Outre une exposition photographique permanente sur les paysages viticoles, vous aurez le choix parmi une centaine de crus proposés au prix propriété (entre 6 € et 28 €) de 1993 à 2006. Pendant la saison estivale, il est possible de déguster chaque jour (sauf le dimanche) un cru différent. On peut acheter à l'unité pour mieux déguster chez soi et commander par la suite. La Maison du Vin livre dans toute la France.

Article paru dans le Magazine BORDEAUX-AUJOURD'HUI (N°2), supplément du magazine BOURGOGNE-AUJOURD'HUI (N°80). Pour abonnement voir sur mon site NL N° 11, les conditions particulières pour les abonnés à ma NL.

LES MEILLEURS VINS DU TASTING par le Jury de BORDEAUX –
AUJOURD’HUI

BARRABAQUE CP 2004 ; CANON 2005 ; L’ENCLOS-SAINT-LOUIS 2004 ;
FONTENIL 2005 ; HAUT-BALLET 2004 ; MAYNE-VIEIL CP 2005.
MOULIN HAUT-LAROQUE 200 ; DU PAVILLON 200 ; RICHELIEU 2004 ;
DE LA RIVIERE 2005 ; LA VIEILLE CURE 2004.

Les coups de cœur du Jury : HAUT CARLES 2004 ; CASSAGNE HAUT-
CANON LA TRUFFIERE 2004 et 2005 ; DALEM 2004 et 2005 ; MOULIN
PEY LABRIE 2004 et 2005