



2020, monsieur Plus !

On sait, dans l'agriculture, que la météo dicte sa loi et l'a toujours fait. Chaque millésime a donc ses particularités et pose son lot de questions, demandant pour certaines des réponses immédiates, quand elles sont possibles : le long tunnel de huit semaines à partir de mi-juin sans une goutte de pluie n'appelait pas de réponse, mais on a compté sur la présence d'argile dans les sols pour certains (la meilleure des situations), les amplitudes thermiques jour-nuit, la présence d'un fleuve, d'une forêt, ou tout autre élément permettant à la vigne de récupérer des chaleurs diurnes. L'hiver et le printemps, doux et pluvieux, avaient heureusement gorgé les sols mais également déclenché un débournement et une véraison précoces. Jusqu'à trois semaines d'avance en début de cycle, ce qui expose les jeunes pousses aux gelées d'avril, comme nous avons pu tristement le constater au printemps 2021. Exempté de ce péril en 2020, le vignoble bordelais s'adapte : « *Aujourd'hui, un millésime sur cinq est océanique, les quatre autres méditerranéens. On n'effeuille plus, on se cache du soleil* », témoigne Fabien Teitgen, directeur technique

de Smith Haut Lafitte. Y, le blanc sec du château d'Yquem, a été cueilli le 13 août, un record de précocité !

Le suivi des maturités et le choix de la date de vendange ont donc été prépondérants, puis la gestion des fermentations, car, partout, la taille des baies de cabernet sauvignon diminue, ce qui modifie le rapport jus-moût, et là, au cœur de la matière, cela peut changer complètement la personnalité, le style d'un vin : le travail en cave devient stratégique.

Voilà pour les généralités, si l'on fait un tour rapide des appellations, on note les particularités suivantes : des rendements lilliputiens à Sauternes, à peine un peu plus de 10 % ; curieusement, un degré alcoolique contenu en Médoc, l'exemple majeur est « *moins de 13 degrés pour le grand vin de Lafite Rothschild, des années que l'on n'avait pas vu ça. On retrouve des sensations des années 1990, ce millésime est plus classique que le 2019* », dixit Éric Kohler, directeur technique.

Plus de soleil, plus de précocité, plus de concentration, plus de densité : 2020, sera-t-il plus cher ? Là, il faudra attendre la réponse du marché.

Sylvie Tonnaire



NOTRE ÉQUIPE

Au premier rang, de gauche à droite : **Jean-Charles Chapuzet**, journaliste, **Mathieu Doumenge**, grand reporter, **Laura Bernaulte**, journaliste, **Sylvie Tonnaire**, rédacteur en chef, **Audrey Marret**, dégustatrice (diplômée du DUAD).

Au second rang, de gauche à droite : **Anne Serres**, DipWSET, journaliste, formatrice, **Michel Petitjean**, dégustateur, **Michel Sarrazin**, dégustateur, **Benjamin Corenthin**, sommelier caviste.

Photos d'ouverture prises au château de Malleret (cru bourgeois exceptionnel, Haut-Médoc)



Médoc & crus bourgeois

*Merci à **Paul Bordes**, au château de Malleret, pour nous avoir accueillis au sein du superbe chai dessiné par **Sylvain Dubuisson**, architecte de prédilection pour Cartier.*