



2020, comme dans un film à suspense... avec un happy end

2020 a tout d'un scénario de film à suspense : **l'année la plus chaude de l'histoire mondiale**, des incendies dévastateurs en Australie et en Californie, alors qu'on a enregistré 36°C en Sibérie et qu'on affronte une guerre mondiale contre la COVID19. **Heureusement l'épilogue finit bien...**

En ce début d'année, la vigne pousse très précocement. Les vigneron s'empresent de terminer les travaux d'hiver et enchaînent alors très vite sur ceux du printemps. Dans le même temps nous devons adapter notre façon de travailler face aux recommandations sanitaires.

Le calendrier habituel a de l'avance

Avril et mai sont chauds et humides, le mildiou est préoccupant, et nous avons encore fraîchement en tête ses dégâts de 2018. Heureusement la 2ème quinzaine de mai est sèche et la floraison se passe bien, avec 2 semaines d'avance. **C'est à partir du 19 juin que les choses changent radicalement : pas une goutte d'eau ne tombera jusqu'au 11 août ! Rien de mieux pour stopper le mildiou. Nous connaissons alors un vrai été chaud et sec, qui durera jusqu'aux vendanges.** Si sec, que les jeunes plantations de l'année nécessiteront plusieurs arrosages pour survivre.

La véraison se déroule en juillet et non en août comme de coutume. **L'année sera très précoce.** La sécheresse et le stress hydrique se font sentir dès fin juillet ; la vigne ralentit, fatigue, cherche sa respiration. Alors que tout le monde est en congés, le salut viendra du ciel avec un **épisode orageux mi-août. La plante se remet à fonctionner et la maturation est lancée.** Au même moment nous avons une pensée pour le vignoble californien dévasté par les incendies. Jamais nous n'aurions pu imaginer cela possible.

Une sécheresse historique avec une incidence sur les rendements

A Bordeaux, **chaleur et sécheresse vont à nouveau marquer la fin de maturation et les baies vont rester petites, leur poids va même diminuer, faisant craindre des rendements plus faibles que d'habitude.** Le stress hydrique ralentit un peu la fin de maturation et nous préférons retarder un peu le début des vendanges. Nous commençons la cueillette des merlots le 14 septembre avec tout de même 9 jours d'avance par rapport à 2019. Les derniers cabernets sont cueillis le 25.

Les raisins sont riches en composés phénoliques, tanins et couleur, les degrés sont élevés, plus qu'en 2019 et presque autant qu'en 2018. Arômes, couleur et structure apparaissent très vite dans les jus. **La vinification est simple, pas besoin de pousser**

l'extraction, 15 à 20 jours de macération suffisent pour obtenir l'équilibre entre fraîcheur, fruit, corps et structure.

Après une mise en barriques précoce dans 50 % de fûts neufs, l'élevage va produire son effet au fil du temps et des soutirages. La concentration impétueuse du début, va laisser place à une chair noble et onctueuse.

La mise en bouteilles a eu lieu début juin 2022 après 19 mois d'élevage. Le vin a tous les atouts pour affronter le temps.

DEGUSTATION

Une belle couleur grenat profonde est le signe annonciateur d'une belle concentration. Le nez est tout à la fois riche et délicat, mêlant des notes de fruits noirs de poivre doux de pivoine, de vanille et de cannelle. L'attaque est douce et fraîche portée par une jolie acidité. Les tanins apparaissent progressivement en milieu de bouche, ils ont un grain serré mais sans agressivité. Ils participent activement à la longueur tout comme le savoureux caractère salin qui enrichit la fin de bouche.

On dirait que ce millésime a appris des précédents. Il a presque la concentration du 2018 et il y ajoute la finesse du 2019.

11/10/2022
Philippe DELFAUT

En chiffres...

Date de vendanges : **14 au 25 septembre**

Date de mise en bouteille : **30 Mai 2022**

Assemblage réalisé début février 2021 :

51 % Cabernet sauvignon

28 % Merlot

14 % Cabernet franc,

7 % Petit verdot

Degré : 14 %vol

PH : 3.64

Rendement : 33 hl/ha