

2021 à Bordeaux, le retour des équilibres d'antan !

2021 commence par un hiver plus doux et nettement plus arrosé que la moyenne, dans la lignée de 2020. Le débourrement, homogène et régulier, est précoce. Mais après un printemps très froid, sec jusque fin avril puis pluvieux en mai, cette avance dans le cycle n'est plus. La floraison commence le 25 mai et se déroule dans de très bonnes conditions climatiques, chaudes et sèches. La nouaison est néanmoins localement pénalisée par une pousse très active des vignes à la faveur de la remontée brusque des températures ; les Merlots coulés ne sont pas rares, particulièrement sur les secteurs précoces. L'instabilité orageuse entre la mi-juin et la mi-juillet impose une pression mildiou que l'on espérait ne pas revoir si rapidement, et qui se prolonge jusqu'à la fin de la véraison. Au 10 août, la situation est critique. Cependant, quatre semaines de temps secs vont suivre, suffisantes pour générer des contraintes hydriques qualitatives sur la plupart des sols de graves ou de calcaires superficiels. Ces contraintes sont néanmoins trop tardives pour réduire la taille des baies : ces dernières sont énormes. Les conditions fraîches du mois d'août et de la deuxième partie de septembre ralentissent la dégradation des acides organiques et le chargement en sucres. Les concentrations en sucres plafonnent à des niveaux qui n'avaient plus été observés depuis le siècle dernier. Les richesses tannique et anthocyanique des pellicules sont prometteuses malgré les faibles amplitudes thermiques en cours de maturation, mais leurs concentrations sont souvent pénalisées par la taille des baies et la proportion de jus importantes. Les conditions de maturation septentrionales de l'année sont intéressantes pour la fraîcheur aromatique des blancs qui pourraient néanmoins manquer un peu de richesse et de gras. Les vendanges des Merlots commencent sur les parcelles les plus précoces entre le 23 et le 24 septembre et celles des Cabernet-Sauvignons au cours des derniers jours de septembre et devraient se terminer aux alentours du 15 octobre. La maturité phénolique, plus dépendante de la durée de maturation que du temps thermique, apparaît plus aboutie que les maturités technologiques ou aromatiques. Les quelques journées chaudes de début septembre ont été suffisantes pour achever la dégradation des arômes variétaux des Cabernets. Ces derniers sont prometteurs de mêmes que les Merlots sur sols calcaires ou de graves les plus argileux. Les vendanges se déroulent au gré de la progression du Botrytis, heureusement assez lente sur la majorité des parcelles. Les affres climatiques depuis le débourrement ont grignoté une partie plus ou moins importante du rendement, la faible quantité de récolte étant malheureusement en partie responsable de la qualité potentielle finale des vins cette année...