

## 2022 à Bordeaux : chaud, sec, grand !

2022 est aux antipodes du millésime précédent. Son seul point commun avec 2021 est le fait d'avoir été soumis, lui aussi, à un gel de printemps, heureusement plus précoce que l'année dernière, permettant d'en limiter l'impact sur la suite du millésime.

Les vignes débourrent dans les derniers jours de mars, avec seulement trois jours d'avance, après un hiver modérément arrosé dont les précipitations ont essentiellement été concentrées entre décembre et novembre. Le cœur de l'hiver est très froid mais cela ne dure pas et février est à nouveau doux cette année.

Les températures sont contrastées en avril mais dès le mois de mai, le caractère solaire du millésime se met en place amenant une floraison précoce (premières fleurs le 16 mai), rapide et de qualité. Une première vague de chaleur a lieu à la mi-juin, elle sera suivie par deux autres lors de la deuxième décade de juillet et la première d'août. Le déficit hydrique commence à se mettre en place dès la mi-juin mais des précipitations orageuses conséquentes entre le 20 et le 30 juin le réduisent très fortement. Il faudra attendre la mi-août pour profiter des prochaines pluies, juste après la troisième vague de chaleur qui marquera les feuillages sur les sols séchant. Les conditions précocement chaudes et sèches ont fortement réduit la taille des baies et le volume de récolte mais elles ont permis aux vignes et aux raisins de bien gérer les conditions extrêmes de l'été. En dehors des plus jeunes pieds et de certaines parcelles très séchantes, les vignes sont très belles début septembre et la maturation des rouges se termine dans de très bonnes conditions bien qu'un peu chaudes.

Le déficit hydrique a fortement réduit la taille des baies et, conjugué aux températures élevées, généré une richesse tannique des pellicules très importante. Ces tanins en quantité ont bénéficié des contraintes hydriques marquées en cours de maturation pour s'affiner rapidement et les pépins ont mûri très précocement. Ce point aura été clé pour éviter une évolution trop rapide de la maturité technologique et aromatique par rapport à celle des polyphénols. Certes les pH sont élevés et les acidités très basses, notamment la teneur en acide malique, mais la quantité et la qualité des tanins permettra d'équilibrer la faible acidité du millésime.

Les vendanges des rouges ont commencé sérieusement entre le 5 et le 7 septembre pour les Merlots des terroirs les plus précoces et seront très probablement terminées avant la fin du mois.

Après un millésime 2021 marqué par le retour des équilibres d'antan, 2022 sera marqué par ceux de demain.