



Charles Chevallier

Présente le millésime 2011 des vins de Bordeaux

CLIMATOLOGIE ET VITICULTURE

Une très grande précocité !

Sur la moyenne des 60 dernières années nous constatons, à Pauillac :

- 9 jours d'avance sur le débourrement
- 15 jours d'avance sur la floraison
- 18 jours d'avance sur la véraison

Une grande complexité ... viticole...

La pluviométrie de janvier, février et mars est relativement faible. Celle d'avril est historiquement faible. Les rosées matinales alliées à une faible humidité et des températures hautes sont favorables au développement de l'oïdium, maladie plutôt rare dans le bordelais.

Le mildiou, qui est souvent un fléau, est resté très calme. C'est le monde à l'envers ! Et il faut rester très vigilant car ces champignons ont une capacité extraordinaire pour surprendre même les meilleurs vignerons. Les mois d'août et début septembre sont irrégulièrement humides, avec des différences notables entre Pomerol, Sauternes et Pauillac. Puis le 1er septembre, date de début des vendanges à Rieussec sous un soleil radieux, un appel téléphonique de Lafite m'informe d'une catastrophe : gros orage de grêle sur la limite Nord de Pauillac et sur Saint Estèphe. La décision est rapidement prise et nous « rentrons » le 3/09 les Cabernet Sauvignon du Caillava (qui étaient prévus pour le 5 sept).

A partir de là, et avec une pression non négligeable d'un botrytis sournois mais présent, nous récoltons sur les différents sites, dans un ordre assez surprenant, les fruits que Dame nature a bien voulu nous aider à porter jusqu'à une très bonne maturité ... mais sans jouer les prolongations dangereuses !

Seul le vignoble de Rieussec, après une période très dense vers la fin de septembre, va profiter de l'été Indien et laisser quelques raisins dorés puis noblement botrytisés jusqu'au 2 novembre.

Ainsi se termine une difficile année viticole

Les vins que nous commençons à déguster sont paradoxalement très prometteurs ... avec de jolies expressions de fruit, soutenus par de belles acidités et dans un contexte alcooleux moins puissant que les précédents millésimes.

LES VENDANGES

- Rieussec : du 1er au 2 novembre de 3 à 7 tries par parcelle,
- Evangile : les Merlots les 6 et 7 puis 13 au 21 septembre, et les Cabernet Franc du 19 au 21 septembre,
- Duhart-Milon : les Merlots du 5 au 13 septembre, et Cabernet Sauvignon du 13 au 21 septembre,
- Lafite : Merlot du 5 au 13 septembre, Cabernet Sauvignon le 3 puis du 13 au 21 septembre, Cabernet Franc les 17 et 19 septembre, et enfin le Petit Verdot les 19 et 20 septembre.

LES CEPAGES

Pomerol et Pauillac :

- Château L'Evangile : Merlot 94%, Cabernet Franc 6%
- Blason de l'Evangile : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
- Château Duhart-Milon : Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 25%
- Moulin de Duhart : Cabernet Sauvignon 31%, Merlot 69%
- Château Lafite Rothschild : Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20%
- Carruades de Lafite : Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 39%, Cabernet Franc 3,5%, Petit Verdot 2,5%

Sauternes :

- Château Rieussec : Sémillon 95%, Sauvignon Blanc 2% et Muscadelle 3%
- Carmes de Rieussec : Sémillon 84%, Sauvignon Blanc 12% et Muscadelle 4%

March/April 2012 report