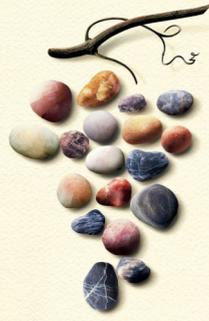


Numéro 1– Mars 2017



PRÉCIEUX TERROIR
SAINT-ESTÈPHE
GRANDS VINS DE BORDEAUX



SAINT-ESTÈPHE 2016

MILLÉSIME RENVERSANT!

La réponse d'un grand terroir

O.D.G. de Saint-Estèphe



2016 inaugure le premier numéro d'une série de carnets de vendanges vous informant sur les conditions spécifiques à notre appellation. Notre enthousiasme pour le millésime 2016 est tel qu'il a suscité notre envie de vous communiquer quelques explications. Et pourtant, qui aurait parié début 2016 sur la qualité du millésime à venir ? C'était sans compter sur Dame Nature et son pouvoir magique d'inverser les conditions climatiques afin de les rendre optimales ! Car on a bien assisté en 2016 à un déroulé climatique inédit caractérisé par une pluviométrie record de janvier à juin suivie par un climat méditerranéen diffusant sans discontinuité chaleur et ensoleillement pour donner à 2016 le caractère d'un très grand millésime. La nature nous réserve toujours des surprises.

Malgré la période de sécheresse intense avec des pics de chaleur en période estivale, on ne peut pas parler de millésime caniculaire comme ce fut le cas en 2003. Les alternances de nuits fraîches et de journées ensoleillées ainsi que la présence de sols 'frais' ont été des atouts indéniables. En effet, la composition d'argile et de calcaire des sols de l'appellation a permis au vignoble de Saint-Estèphe de parfaitement gérer le manque d'eau. La vigne a bénéficié de la sécheresse, ce qui a contribué à la puissance et l'élégance du millésime 2016.

Bernard Audoy, Président de l'O.D.G. de Saint-Estèphe

Un hiver pluvieux et doux avec un débourrement précoce et homogène

Le début de l'année 2016 est marqué par de très **fortes précipitations**, surtout en janvier et février et par une **douceur des températures**. Saint-Estèphe enregistre de janvier à juin 700 mm de pluie.

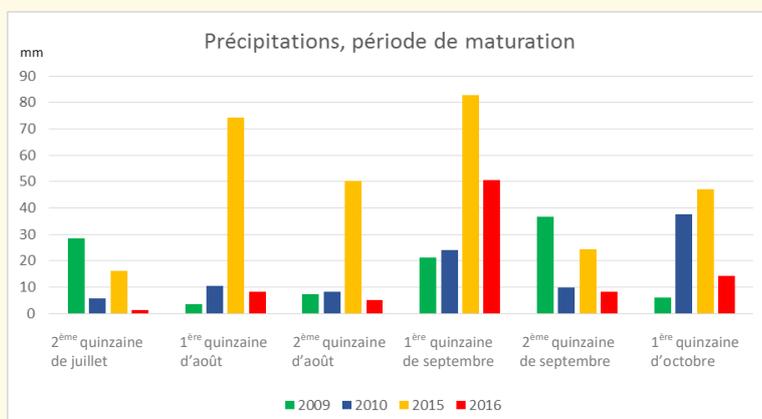
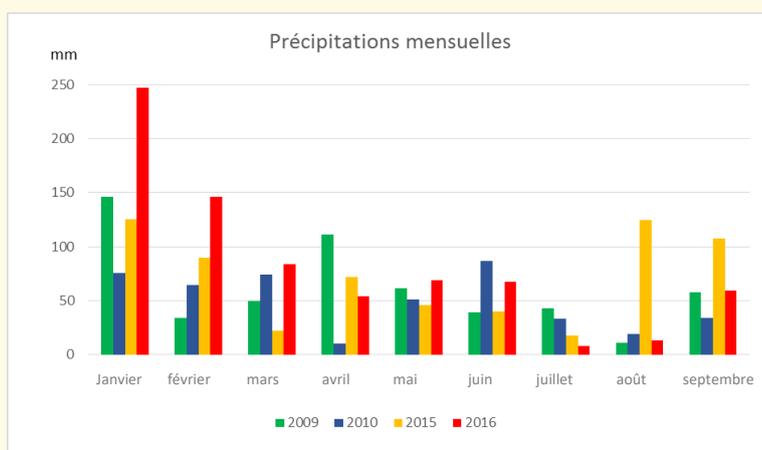
La douceur des températures maintenue jusqu'au mois de février provoque un **débourrement précoce**. On constate une semaine d'avance par rapport à la moyenne pluriannuelle. La vigne débourre fin mars dans un contexte plutôt frais et pluvieux. L'homogénéité observée au débourrement se maintient jusqu'à la floraison.

Une floraison tardive et miraculeuse

Ces **conditions hivernales humides** se prolongent au printemps et font craindre le pire avec l'apparition du mildiou fin mai début juin. La vigilance est de rigueur dans le vignoble. La pleine floraison se déroule entre le 7 et 12 juin dans une période de 5 jours de franc beau temps associés à des températures moyennes chaudes au-dessus de 20°C. Cette période propice permet d'obtenir un taux de nouaison satisfaisant, on constate une **belle homogénéité phénologique** et l'absence de coulure. La pluie s'arrête enfin le 20 juin.

Un été très chaud et sec

Le beau temps qui suit met fin à la pression du mildiou. En juillet on observe 5,5 mm de pluies à Saint-Estèphe contre 50 mm en moyenne. Les températures se rapprochent de la moyenne mais sont ponctuées par des **pics de chaleur** entre 38 et 40°C les 18 et 19 juillet. Août est également très sec et très chaud. Les vignes supportent bien ces conditions de chaleur excessives grâce à la réserve en eau des sous-sols alimentée par les pluies de l'hiver. **La qualité du 2016 se construit dans cet été chaud et très sec.**



Un épisode pluvieux salvateur

Fort bienvenu, l'épisode pluvieux du 13 septembre de 30 à 40 mm, a permis au vignoble de terminer sa maturation. Les belles conditions climatiques se poursuivent en septembre et octobre et parachèvent la **parfaite maturité des raisins**. L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches permet de maintenir une bonne acidité ainsi qu'une belle fraîcheur aromatique.

Des vendanges tardives, les plus longues et les plus paisibles de l'histoire

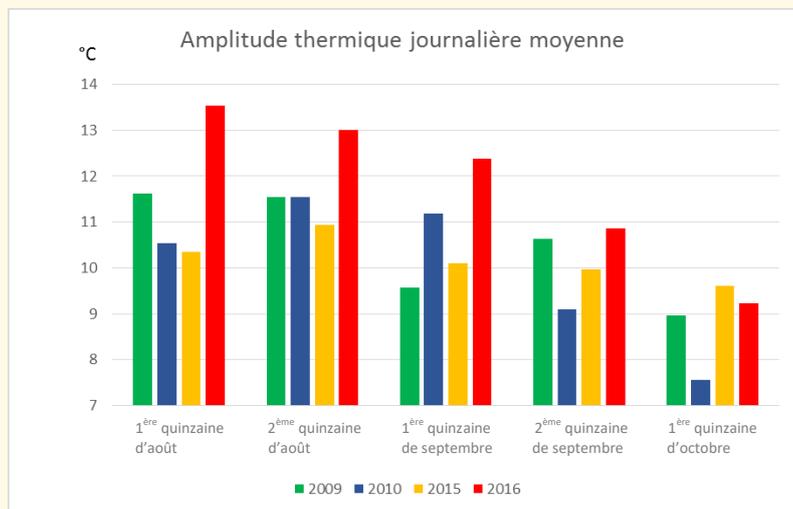
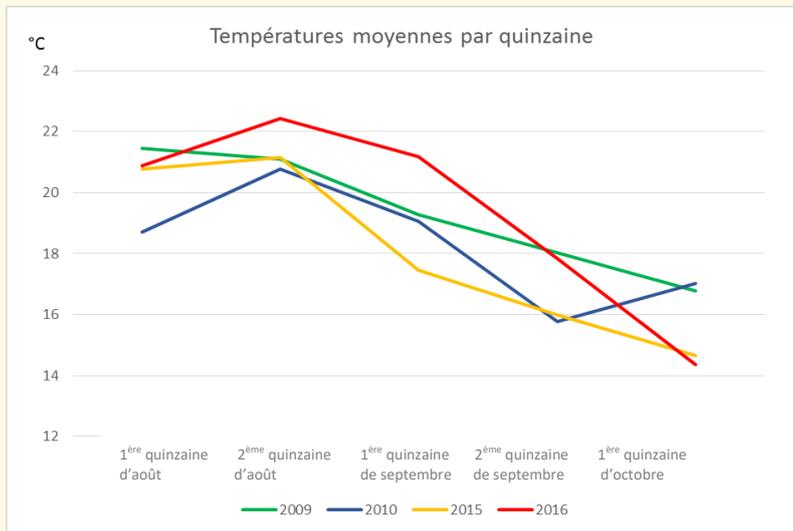
Les vendanges commencent tardivement vers le 25 septembre pour les terroirs les plus précoces et se terminent pour quelques châteaux de Saint-Estèphe autour du 20 octobre sans aucun stress ! Du jamais vu.

Les raisins sont **goûteux et tanniques**. Dès les premières cuves rentrées, les belles maturités sont confirmées : une couleur intense, une grande extractibilité et un potentiel tannique important. Tous les cépages arrivent à une **maturité complète**. Les baies sont de petite taille notamment pour les cabernets, ce qui augmente la structure et les arômes. Les IPT (Indice des Polyphénols Totaux) battent les records. 2016 restera dans les mémoires des vigneron de Saint-Estèphe.

2016 , renversant ! La réponse d'un grand terroir

En résumé, 2016 présente les éléments caractéristiques d'un **très grand millésime** : une floraison homogène liée à une bonne fécondation, un déficit hydrique associé à un fort ensoleillement pendant l'été, une véraison homogène, une sécheresse estivale mais tempérée par des nuits fraîches et une arrière-saison magnifique.

Puissance, finesse et élégance sont au rendez-vous. 2016 est un très grand millésime.



LE MILLÉSIME 2016 À SAINT-ESTÈPHE VU PAR UN EXPERT

David Pernet, directeur Sovivins

Il est important de reprendre l'historique climatique du millésime 2016 pour comprendre en quoi il a été particulièrement favorable aux terroirs de Saint-Estèphe. Le débourrement commence très précocement à Saint-Estèphe, autour du 25 mars, avec près d'une semaine d'avance par rapport à la moyenne interannuelle. Comme sur l'ensemble du Bordelais, ce débourrement précoce fait suite à un hiver exceptionnellement doux et arrosé (un peu plus de 400mm de précipitations enregistrés au Sud de Saint-Estèphe entre le 1^{er} janvier et le 15 mars contre moins de 200mm en moyenne sur cette période). Ces conditions hivernales très humides sont favorables à un rechargement complet de la réserve hydrique des sols, aussi bien sur les sols graveleux que sur les sols argileux et calcaires, ces derniers représentant près de la moitié de la surface viticole de l'Appellation. Ces conditions pluvieuses se prolongent au printemps avec 170 mm de précipitations entre le 1^{er} avril et le 30 juin.

Malgré le débourrement précoce, le printemps très frais induit une floraison tardive qui ne commence qu'au cours des premiers jours de juin sur les secteurs les plus précoces de l'Est de l'Appellation. Alors que l'on dénombre plus de deux jours de pluie sur trois entre le 21 mai et le 19 juin, la pleine floraison, homogène, est atteinte sur la majorité des parcelles autour du 10 juin à l'occasion d'une miraculeuse fenêtre de cinq jours de franc beau temps. C'est à partir du 20 juin que le millésime change radicalement de profil. Les températures estivales sont alors élevées, nettement supérieures à la moyenne au cours de la deuxième quinzaine d'août et la première de septembre.

Entre le 20 juin et le 12 septembre seulement 22 mm de cumul de précipitations sont enregistrés sur Saint-Estèphe. Le déficit hydrique climatique estival se creuse pour atteindre début septembre des valeurs record comparables à celles des millésimes 2005 et 2010. La véraison conserve la belle homogénéité observée à la floraison. C'est à ce stade que les conditions du millésime deviennent particulièrement favorables aux terroirs de Saint-Estèphe. Dans ce contexte très sec, les Merlots, majoritairement situés sur les sols les plus argileux et/ou calcaires de l'Appellation bénéficient de contraintes hydriques modérées, peu fréquentes sur ces sols lourds. Ces dernières sont particulièrement adaptées pour la maturation de leur trame tannique en lien avec un niveau de maturité des pépins rarement atteint. Sur les sols de graves des sommets de croupe et de l'Est, les contraintes hydriques sont alors nettement plus marquées que sur les sols précédents. L'adaptation historique des cépages aux types de sol a permis que ces situations soient aujourd'hui majoritairement plantées de Cabernet-Sauvignon, ce dernier affectionnant particulièrement les fortes contraintes hydriques. Associées aux températures élevées du mois d'août et de début septembre, elles ont éliminé toutes traces d'arômes végétaux et induit une maturité de tannins à l'origine de cette sensation de velours qu'on connaît aux Cabernets-Sauvignons dans les plus grands millésimes.

Le premier et le seul épisode pluvieux significatif de l'été a lieu le 13 septembre (environ 45 mm). Il permet d'accélérer le processus de maturation, particulièrement pour les Cabernets sur graves, sans engendrer de dégradation sanitaire. La maturation se poursuit à partir de la mi-septembre dans des conditions diurnes estivales associées à des nuits fraîches et donc de fortes amplitudes thermiques particulièrement favorables à l'accumulation des anthocyanes, à la richesse aromatique et à la préservation de l'acidité des vins. Les vendanges commencent dans les derniers jours de septembre pour se terminer après la mi-octobre dans des conditions sèches. Grâce à ce parcours climatique des plus contrastés, le millésime 2016 devrait s'inscrire, à n'en point douter, parmi les grands millésimes des vingt dernières années à Saint-Estèphe.



Crédit photo Georges-Henri Cateland©

O.D.G. DE SAINT-ESTÈPHE

Place de l'église, 33180 Saint-Estèphe

Tél: +33 5 56 59 30 59 - Fax: +33 5 56 59 73 72

mv-se@wanadoo.fr www.vins-saint-estephe.com