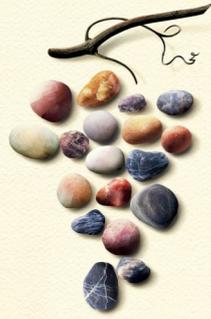


Numéro 2– mars 2018



PRÉCIEUX TERROIR
SAINT-ESTÈPHE
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Crédit photo Studio Pixell-Guillaume Daveau©

SAINT-ESTÈPHE 2017

LA BIENVEILLANCE DU FLEUVE

La réponse d'un grand terroir

O.D.G. de Saint-Estèphe



2017, à Saint-Estèphe, conjure le sort des millésimes en « 7 » et ce malgré le ressenti lié au triste épisode du gel de fin avril et aux précipitations avant les vendanges qui ont pu imprégner nos souvenirs. C'est un millésime qu'il convient de regarder de près si l'on souhaite comprendre sa vérité et sa complexité. Car si l'on ne peut parler d'homogénéité du millésime 2017 dans le bordelais tant la nature s'est montrée capricieuse et injuste pour certains, en ce qui concerne l'appellation Saint-Estèphe nous pouvons affirmer la clémence de Dame Nature qui a donné un millésime où qualité et quantité sont réunies. Avec ses terroirs propres à faire de grands vins, l'ensemble de l'appellation a été épargnée par le gel survenu le 27 et 28 avril. De ce fait les déclarations de récolte offrent des rendements quasiment identiques à ceux de 2016.

Un autre facteur important du millésime est sa précocité. En effet 2017 est un des millésimes les plus précoces de l'histoire grâce en particulier à un excellent mois de juin qui a favorisé une homogénéité phénolique remarquable de la floraison aux vendanges. Malgré une météo éprouvante début septembre, la qualité était bien au rendez-vous et les viticulteurs stéphanois sont fiers de présenter leur nouveau-né.

Sur un plan commercial, 2017 devra trouver sa place après les excellentes années 2015 et 2016, mais gageons déjà que ce millésime de garde vieillira en toute quiétude et réjouira pour longtemps nos papilles !

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

Un hiver sec et contrasté avec un débourrement précoce, régulier et homogène

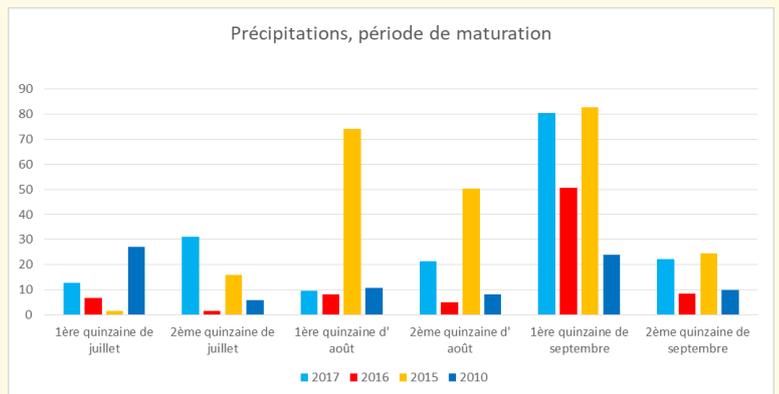
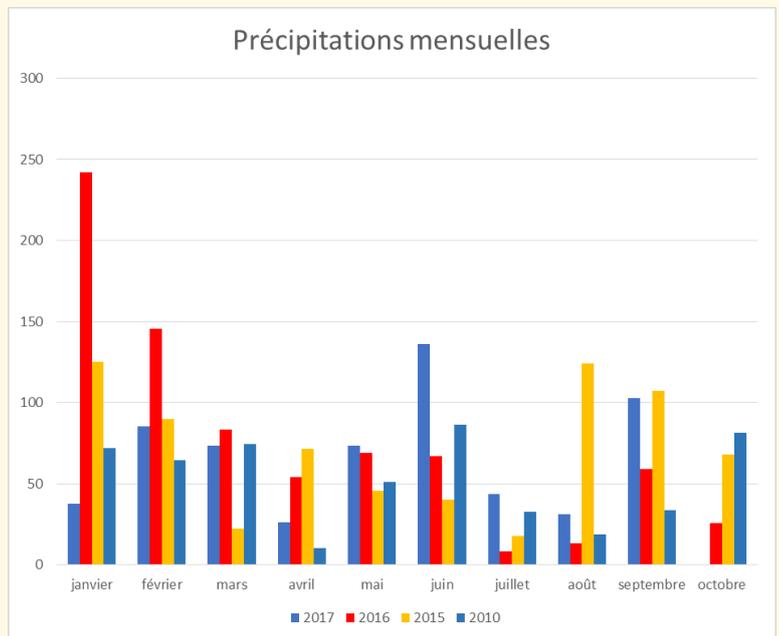
2017 est marqué par un **déficit de précipitations** qui commence à l'automne 2016. Si la première partie de l'hiver est froide avec une température moyenne inférieure de 0,7°C, la deuxième partie affiche des températures moyennes supérieures de 2°C par rapport à la moyenne des 17 dernières années.

Cette douceur commencée dès février entraîne un **débourrement précoce** que l'on observe vers le 26 mars et qui se prolonge dans de bonnes conditions thermiques jusqu'au 20 avril.

Le vignoble de Saint-Estèphe épargné par le gel d'avril

La douceur laisse place fin avril à une grande fraîcheur, ce qui ne laisse rien présager de bon en raison de la précocité de la vigne. Cette crainte se confirme au cours des nuits des 26 et 27 avril où les températures les plus basses atteignent -6°C et causent d'importants dégâts observés sur des terroirs essentiellement classiques et localisés à divers endroits du bordelais.

En ce qui concerne Saint-Estèphe, une constatation et un soulagement : malgré son intensité, le **gel n'a pas impacté le vignoble**. L'explication est fournie tout simplement par sa situation géographique privilégiée proche du fleuve et par la grande qualité de ses terroirs modelés en plateaux et croupes de graves.



Une floraison précoce et homogène sur tous les cépages

Les mois de mai et juin bénéficient de belles conditions climatiques avec beaucoup de chaleur et d'ensoleillement. Un temps magnifique qui s'installe jusqu'au 25 juin entraînant une **floraison rapide et homogène comparable à celle de 2005**.

La sécheresse de l'hiver et du printemps accentuent le facteur de contrainte hydrique que l'on mesure dès le 20 juin avant la fermeture de la grappe. Même les sols argileux de l'appellation sont soumis à cette restriction hydrique précoce mais toutefois sans excès qui constitue des conditions particulièrement favorables à la future qualité des grappes. D'autre part les pluies de la dernière semaine de juin sont salvatrices car elles permettent d'éviter les risques d'un stress hydrique.

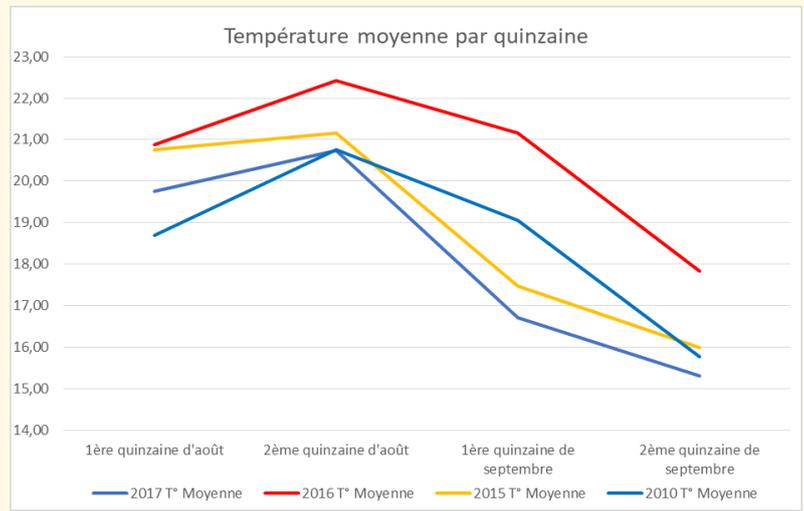
Un été sec et une véraison précoce

Dans le prolongement de la floraison, **la véraison est elle aussi homogène** et en avance de 8 à 10 jours par rapport à la moyenne pluriannuelle. L'été est sec et offre de très bonnes conditions de maturité des pépins jusqu'à fin août.

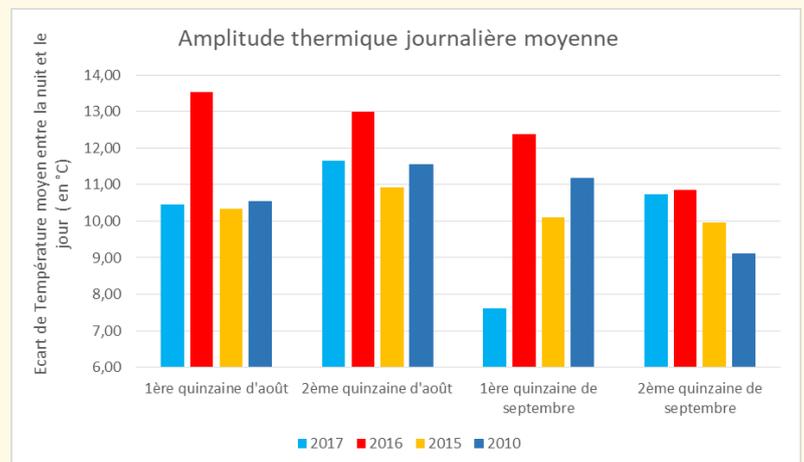
Le déficit hydrique qui caractérise 2017 a un effet qualitatif, il favorise l'épaisseur des peaux de pellicules ainsi que leur richesse phénolique. La maturité des pépins se déroule dans d'excellentes conditions jusqu'à fin août.

Des vendanges 'sur mesure'

Malgré les pluies de la première quinzaine de septembre qui obligent les viticulteurs à établir un planning de ramassage très précis, la qualité est bien au rendez-vous. Les parcelles de merlot les plus précoces sont ramassées un peu avant le 15 septembre, les cabernets suivent et la récolte se termine fin septembre. Les fermentations alcooliques se déroulent sans incident. Les macérations libèrent le gras et donnent un bel équilibre à l'ensemble des cuves. Les fermentations malo-lactiques s'enclenchent rapidement. **Les vins sont colorés, équilibrés, denses et possèdent un grand potentiel de garde.**



Crédit photo Catherine di Costanzo©



Crédit photo Catherine di Costanzo©

LE MILLÉSIME 2017 À SAINT-ESTÈPHE VU PAR UN EXPERT

Antoine Médeville, œnologue-consultant Oenoconseil

Le millésime 2017 est arrivé dans un contexte météorologique assez particulier : d'abord, un automne 2016 et un début d'année civile 2017 particulièrement secs, se traduisant par un déficit de pluviométrie d'environ 46%, mais aussi des températures de 2°C plus hautes en moyenne que la normale depuis février. Le débourrement a donc été précoce, avec un risque d'exposition au gel de printemps, ce qui est arrivé dans la nuit des 26 et 27 avril.

Heureusement, grâce à sa situation géographique proche de l'Estuaire de la Gironde, les 1250 hectares de l'appellation Saint-Estèphe ont été dans leur majeure partie épargnés par cette catastrophe : le fleuve salvateur a pleinement joué son rôle de régulateur thermique.

Les conditions météorologiques ont été plus clémentes par la suite : une floraison précoce, rapide et homogène début juin, puis des pluies fin juin ont en partie compensé un déficit hydrique très important depuis le début de l'année. Grâce à ses couches profondes argileuses, caractéristiques de l'appellation Saint-Estèphe, la vigne n'a montré aucun signe de stress hydrique. Son cycle végétatif s'est poursuivi jusqu'à la véraison, très précoce cette année, qui s'est déclenchée dès la fin juillet pour les Merlots plantés sur les croupes graveleuses à l'Est de l'appellation. Plus généralement, tout comme la floraison, l'ensemble de l'appellation a véré de façon très homogène début août pour les Merlots et les Cabernets Sauvignon, avec 10 à 15 jours d'avance par rapport à 2016.

Ayant conscience du caractère extrêmement précoce de ce millésime (l'un des plus précoces de ces 20 dernières années), nous avons décidé de suivre une parcelle de jeunes Merlots sur graves dès le 9 août. Le degré alcoolique potentiel atteignait déjà les 11 %vol. et les potentiels en anthocyanes étaient intéressants à ce stade de la maturité. Avec un été chaud, non caniculaire, et relativement sec jusqu'aux vendanges, la maturation des raisins s'est poursuivie rapidement. Les sucres se sont accumulés dans les baies et les acidités ont bien baissé pendant le mois d'août. Ajouter à cela des nuits fraîches à partir du 6 août et vous obtenez des raisins avec de très beaux potentiels en anthocyanes. Fait marquant cette année, la maturité phénolique était en avance par rapport à la maturité technologique. Ce phénomène rare mais très intéressant a dû être pris en compte pour décider de la date de récolte.

Début septembre a été marqué par quelques averses. Outre le fait qu'elles auront fait patienter quelques jours de plus les premiers vendangeurs, elles ont permis d'accélérer la maturation, notamment l'affinage de la pellicule et la maturité des pépins. Les vendanges ont débuté la première semaine de septembre pour se terminer sur l'ensemble de l'appellation les derniers jours du mois. Les Cabernets Sauvignon ont encore pu profiter de belles conditions météorologiques les 15 derniers jours de septembre pour atteindre une bonne maturité. Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont déroulées rapidement cette année et les premières dégustations d'assemblage ou de pré-assemblage ne se sont pas fait attendre. Les lots les plus qualitatifs ont été rapidement identifiés. Il en ressort que les terroirs de graves donnent de meilleurs résultats dans les conditions climatiques de ce millésime. Les Saint-Estèphe 2017 devraient se placer dans la catégorie des vins avec de belles expressions fruitées, tout en équilibre et en rondeur.



Crédit photo Visionair-Georges-Henri Cateland©

O.D.G. DE SAINT-ESTÈPHE
Place de l'église, 33180 Saint-Estèphe
Tél: +33 5 56 59 30 59
mv-se@wanadoo.fr www.saint-estephe.fr