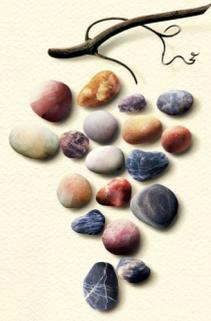


Numéro 3 / mars 2019



PRÉCIEUX TERROIR  
SAINT-ESTÈPHE  
GRANDS VINS DE BORDEAUX



Crédit photo Visionair-Georges-Henri Cateland©

# SAINT-ESTÈPHE 2018

« SOUS LE SOLEIL EXACTEMENT... »

*La réponse d'un grand terroir*

O.D.G. de Saint-Estèphe



**2018**, peut être qualifié de mémorable tant il a marqué les esprits des viticulteurs en raison des conditions météorologiques surprenantes. Un miraculé en quelque sorte et sans aucun doute un millésime exceptionnel. Car si les premiers mois de l'année ont été très difficiles avec les conditions climatiques extrêmes du printemps qui ont fait craindre le pire, le grand beau temps de l'été qui a perduré jusqu'en octobre, a donné à 2018 tous les atouts d'un grand. L'adage « Après la pluie, le beau temps » résume parfaitement l'année. C'est bien le retour du soleil et de la chaleur qui a sauvé ce millésime et l'a inscrit dans la lignée des plus grands en lui conférant une fraîcheur et une concentration exceptionnelle. Une fois de plus les terroirs de Saint-Estèphe ont démontré leur grande capacité à tirer profit des contradictions climatiques notamment en restituant pendant la sécheresse estivale l'eau des réserves hydriques accumulées tout au long d'un hiver pluvieux.

En raison de la forte pression sanitaire liée au climat humide du printemps, les rendements pour certains ont pu être inférieurs mais sans aucune incidence sur la qualité et finalement la récolte se situe dans la moyenne de la dernière décennie. Des vendanges précoces et longues se sont déroulées dans des conditions optimales. Le raisin gorgé de soleil au fruit magnifique et d'une couleur éclatante présentait une maturité remarquable. Dans les chais les extractions s'opéraient facilement tant la matière était riche et structurée. Un millésime idéal qui n'a pas fini de nous faire rêver !  
**Bernard Audoy, Président de l'O.D.G. de Saint-Estèphe**

## Un hiver pluvieux

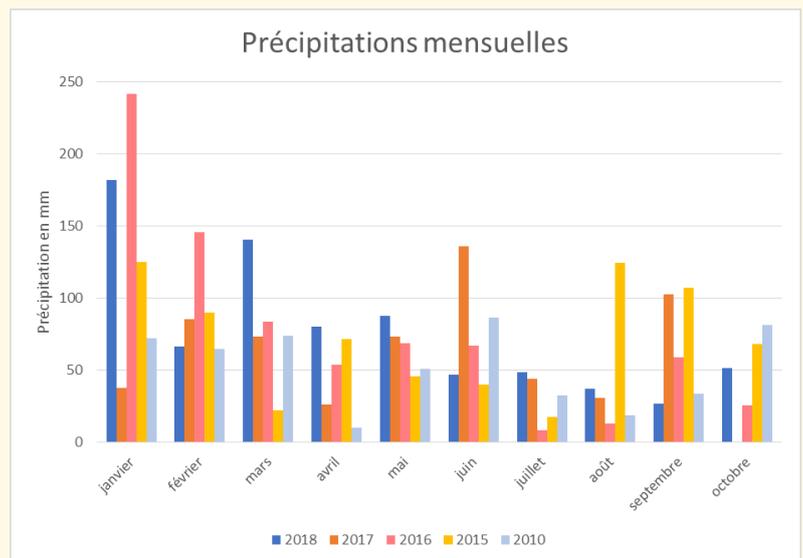
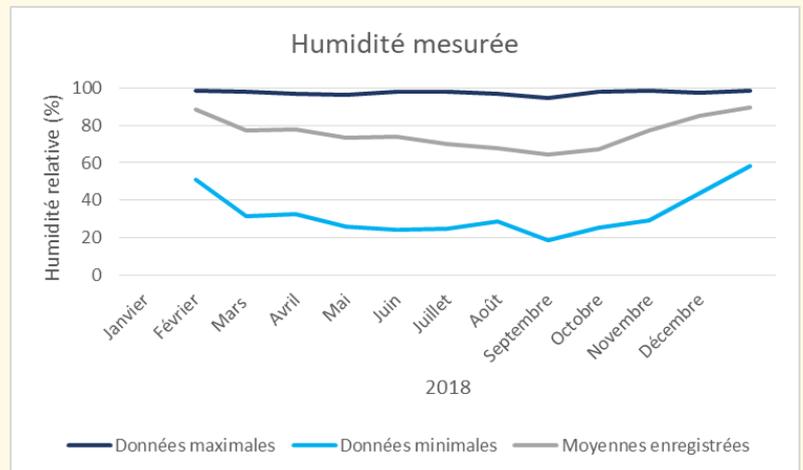
Le mois de janvier est marqué par une forte pluviométrie à l'image de l'hiver 2017/2018 qui comptabilise 450 à 500mm. Pluvieux mais très doux avec des températures de plus de 3°C par rapport aux moyennes de saison. En revanche le mois de février est froid (-2°C en moyenne). Finalement les conditions climatiques de l'hiver 2018 restent proches des moyennes trentenaires de saison.

Les pluies de l'hiver puis celles du printemps vont s'avérer par la suite très bénéfiques au millésime car elles vont approvisionner les réserves en eau dans le sol et permettre à la vigne d'affronter la rude période de sécheresse de l'été, contribuant ainsi au bon processus de maturation.

## Le printemps de tous les dangers

Le printemps est tardif, doux et pluvieux. Les premiers bourgeons apparaissent durant la première quinzaine d'avril. Les températures du printemps sont de 2°C au-dessus des normales saisonnières. Malgré le temps humide, la floraison notée début juin n'est pas affectée dans son bon déroulement et l'ensemble de l'appellation présente une belle homogénéité. Mais les pluies sont également au-dessus des normales saisonnières. Il tombe l'équivalent d'une année de pluviométrie en seulement 7 mois !

La combinaison douceur-humidité, idéale pour la prolifération du mildiou, constitue une menace permanente dans le vignoble. La vigilance est de rigueur, les vigneronns travaillent sans relâche dans leurs parcelles pour éviter le développement des maladies. La situation est éprouvante.



Travail du sol et travaux en vert sont nécessaires tout en respectant les exigences d'une viticulture éco-responsable.

Saint-Estèphe a la chance d'être épargnée par les trois épisodes de grêle qui se sont abattus dans le Médoc en mai et juillet.

### « Après la pluie, le beau temps »

Si le beau temps fait son apparition dès la mi-juin, il faut attendre juillet pour voir un changement climatique radical. L'été s'installe durablement avec parfois des chaleurs caniculaires. Les vigneron soufflent enfin, c'est le miracle bordelais, un virage à 180 degrés qui leur redonne espoir. La véraison se déroule très harmonieusement fin juillet.

Cette météo estivale a pour effet l'assèchement de la terre et l'assainissement des sols mettant ainsi fin à la pression sanitaire. Les propriétés qui sur certains îlots ont été touchées par le mildiou, le sont quantitativement mais pas qualitativement.

L'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, la bonne alimentation hydrique, la météo estivale contribuent à la maturation des raisins.

### Une maturation « solaire »

Le fort taux d'ensoleillement a permis une maturité homogène. Les raisins sont gorgés de soleil. Les conditions estivales du mois d'août se prolongent en septembre et octobre, favorisant la concentration des baies en matières colorantes et en arômes. 2018 surprend par sa capacité à mûrir.

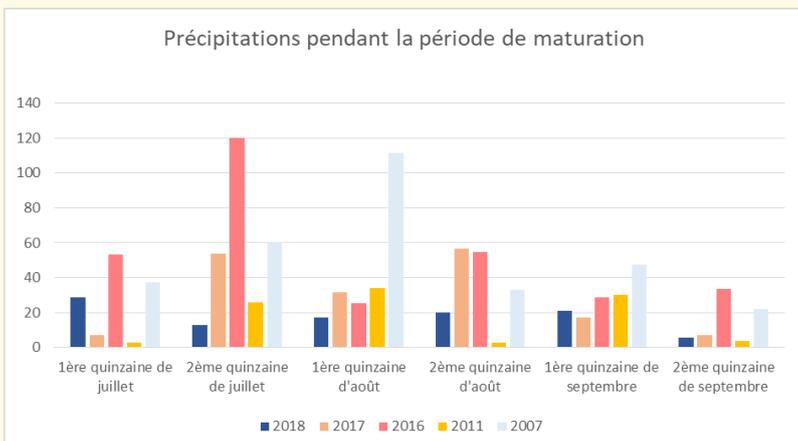
Les terroirs de Saint-Estèphe caractérisés par un sous-sol argileux et un sol calcaire tirent magnifiquement leur épingle du jeu en restituant pendant la période de sécheresse estivale l'eau accumulée dans les sols durant la période humide. De plus les terroirs calcaires offrent aux vignes une bonne résistance au stress hydrique.

### Les vendanges précoces d'un très grand millésime

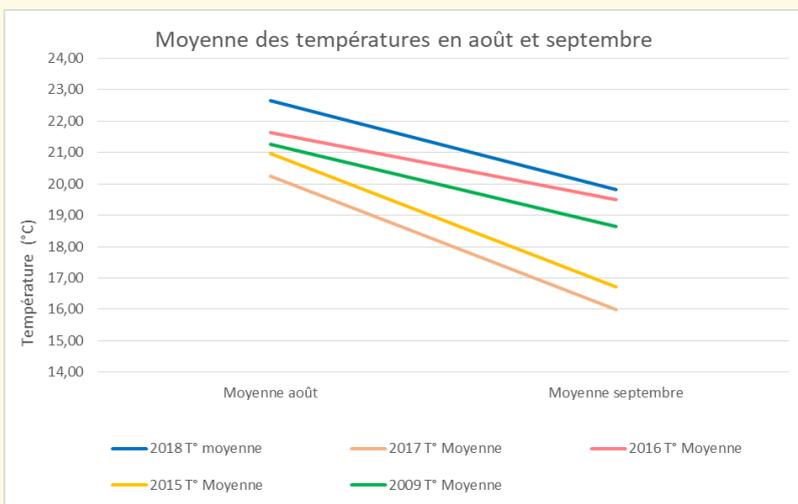
Avec ces conditions optimales, les vendanges 2018 ont été très précoces et se sont déroulées sous un soleil généreux dans la plus grande sérénité. C'est un magnifique été indien! Pour l'ensemble des châteaux de l'appellation, il s'agit des vendanges les plus longues depuis 30 ans. Les merlots sont ramassés en moyenne à la mi-septembre et les cabernets sauvignon début octobre. La météo favorable laisse tout le temps nécessaire à chaque parcelle pour s'affiner.

Les raisins présentent les meilleures caractéristiques : richesse phénolique, richesse aromatique et maturation précoce des pellicules.

Les baies, petites, ont des peaux épaisses et bien mûres qui libèrent une couleur intense. Les pépins ont atteint une telle maturité qu'ils sont presque noirs et apportent lors des extractions des tanins ronds et gras. Une conviction s'impose: 2018 est un grand millésime.



Crédit photo Christian Braud©



Crédit photo Visionair-Georges-Henri Cateland©

# LE MILLÉSIME 2018 À SAINT-ESTÈPHE VU PAR UN EXPERT

*Christophe Coupez, directeur d'Oenocentre à Pauillac*

2018 : « Par-fait ! » (comme dans *Le Cinquième Élément* de Luc Besson).

Oublions ces six mois de pluie qui font cauchemarder la filière au vignoble. Ils ont au moins le mérite de remettre à niveau les réserves en eau. Et de permettre à la vigne de passer un été chaud et sec sans trop de casse. L'arrière-saison prolonge cette situation de rêve. Retour sur des vendanges idéales.

Attendue avec impatience, la véraison démarre début août. Elle se déroule d'abord rapidement dans la majorité des cas. Puis elle finit par trainer avec des cépages tardifs comme le Petit Verdot. A cette époque, 2018 s'annonce théoriquement comme un millésime précoce. Les teneurs en sucres sont encore faibles et les niveaux d'acide malique sont élevés.

Nos contrôles de maturité démarrent à la fin de la véraison. Ils permettent d'entrevoir un début de récolte possible pour les Merlot avant la mi-septembre ou fin septembre selon les objectifs. Et une maturité optimale fin septembre et début octobre pour les Cabernet Sauvignon en limitant le risque de dégradation sanitaire.

Ce qui nous frappe d'abord, c'est d'une part l'absence de caractère végétal vert dans les raisins et d'autre part leur incroyable persistance aromatique. Un quart d'heure de déplacement pour changer de vignoble ne suffit pas à effacer la perception de gelée de fruit rouge et noir bien mûr en bouche. Ce caractère exceptionnel laisse espérer des vins très aromatiques si nous parvenons à transférer cette qualité de la pellicule du raisin dans le jus.

La maturation suit son cours sans problème grâce à des conditions météorologiques parfaites. Les raisins blancs arrivent à maturité très près des premiers rouges. Les teneurs en sucres progressent rapidement et atteignent des valeurs fortes à la récolte. L'acide malique chute de manière importante. Fréquemment en-dessous de 1 g/L à la récolte des Merlot, il traduit un niveau de maturité peu courant. Les tanins s'affinent. Ils deviennent savoureux. Nous notons que les pellicules sont d'une épaisseur et d'une résistance hors du commun. Les baies sont de petite taille.

La couleur, timide au début, s'intensifie très vite au fil des contrôles de maturité. Rapidement, elle promet de conduire à des vins rouges très foncés.

Les producteurs le confirment d'ailleurs vite avec le début des vendanges. Ils voient rarement des jus aussi soutenus après quelques heures de macération avant le départ en fermentation alcoolique.

De la même manière, les moûts sont très vite intensément aromatiques comme les raisins le laissent espérer. Eux aussi expriment le sirop de fruit rouge et noir bien mûr. La longue persistance de ces notes doit traduire une concentration plus forte en molécules odorantes.

Les fermentations alcooliques se déroulent lentement et les températures montent peu. Les moûts sont naturellement très carencés en azote assimilable. Le respect et la maîtrise des principes de base permettent qu'elles se terminent sans difficulté. Le travail d'extraction peut ainsi être fait en douceur et de manière équilibrée. Très vite nous trouvons le point à partir duquel les vins sont concentrés, équilibrés et harmonieux. Nous laissons les fins de fermentation glisser paisiblement. S'ensuivent des macérations plutôt courtes et à des températures modérées pour ne pas risquer de perdre la douce harmonie en présence de fortes teneurs en alcool.

Malgré une grande concentration générale, les vins restent élégants et digestes. Après écoulage, les vins de presse présentent les mêmes caractéristiques de douceur et d'élégance que les vins de goutte.

Les fermentations malo-lactiques battent alors leur plein. Du fait des teneurs basses en acide malique au départ, leur impact sur le plan analytique est assez limité. Les vins « finis » gardent leur caractère gourmand. Reste à les élever avec respect pour préserver leurs belles qualités naturelles.

Si nous résumons ce millésime 2018, il est extrêmement fruité et complexe. Sa texture est onctueuse et sa structure équilibrée. Il est le fruit de vendanges longues, étalées. La nature a permis d'attendre patiemment la maturité optimale de chacune des parcelles, sans pression. Seul bémol, les rendements font un grand écart entre les extrêmes.

Heureusement, le climat stéphanois et le travail des viticulteurs ont permis d'assurer un volume en général satisfaisant malgré des baies de taille modeste cette année. Les terroirs spécifiques de Saint-Estèphe se distinguent toujours par la classe et l'élégance dans les millésimes chauds et secs. Forcément, dans ces conditions, nous frôlons la perfection !



**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