Numéro 4 / mars 2020

Crédit photo Visionair-Georges-Henri Cateland©

SAINT-ESTÈPHE 2019

LA GRANDE SÉRIE DES « 9 »

La réponse d'un grand terroir

O.D.G. de Saint-Estèphe

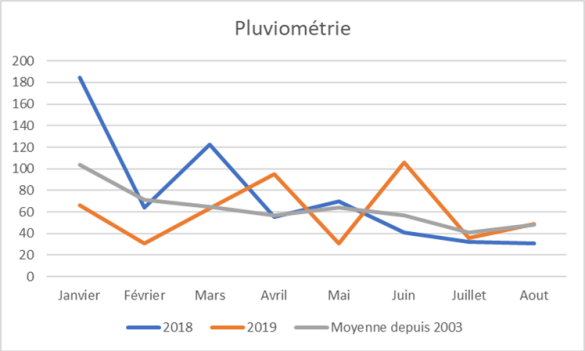
Être vigneron, c'est être agriculteur avant tout. La force de notre village est autant liée à sa situation géographique et à son terroir, qu'aux hommes et aux femmes qui y travaillent la terre tout au long de l'année. Une météo 2019, bien que favorable, ne nous a pas mis à l'abri du travail. Côté vignes, la pression du mildiou était bien moins importante que les années précédentes mais la vigilance est restée de rigueur. La période de floraison a été un peu perturbée par un épisode pluvieux qui a laissé la place à un des étés les plus chauds que nous ayons connu. Quelques pluies en septembre ont aidé au déblocage des maturités. Cette météo clémente a bien souvent aussi permis aux domaines de limiter les traitements et donc de réduire notre impact environnemental. La date de récolte est restée dans la normale trentenaire. Côté vins, les sucres étant assez élevés, les extractions pouvaient être rapides avec des tanins qu'il fallait maîtriser. C'est une très belle année dans l'ensemble, et il me semble que nos vignerons sont aujourd'hui davantage préoccupés par l'environnement actuel géopolitique et économique que par la qualité du contenu de leurs barriques qu'ils savent prometteuses. Nous gardons un sourire en coin, le regard rieur, en nous rassurant. Ce beau millésime n'arrive peut-être pas au meilleur moment, mais nous prendrons un immense plaisir ainsi qu'une grande fierté à le consommer et le partager.

Basile Tesseron, Président du Syndicat Viticole de Saint-Estèphe

Un hiver doux et sec

Si le mois de janvier commence par des températures très fraîches, le reste de l'hiver est marqué par un temps exceptionnellement chaud avec des températures élevées dépassant souvent les 20°C.

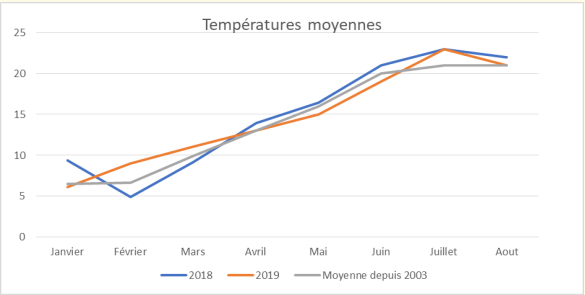
Ce temps clément provoque un **débourrement précoce** noté dès la fin du mois de mars.



Un printemps contrasté avec une floraison rapide et homogène

Le **printemps est contrasté** plutôt frais et pluvieux. Avec l'arrivée de la fraîcheur en avril et en mai marquée par des températures inférieures à la normale, la vigne perd progressivement son avance prise en début du cycle végétatif. De plus l'ensoleillement se fait timide avec un déficit de près de 48%.

Les terroirs de Saint-Estèphe profitent de leur situation privilégiée en bordure de l'estuaire et de la régulation thermique apportée par cette immense masse d'eau qui contribue à une **floraison rapide et homogène**, en quelques jours seulement. Ce qui n'a pas été le cas pour les terroirs plus tardifs loin de l'estuaire qui ont été plus impactés par le temps relativement frais et pluvieux et qui ont pu subi une floraison plus étalée avec dans certains cas un peu de coulure et du millerandage.



Malgré les conditions climatiques contrastées du printemps avec des pluies régulières, la pression des maladies de la vigne est quasi inexistante. Cette **bonne situation sanitaire** s'explique par la sécheresse hivernale peu favorable au développement des maladies cryptogamiques. Saint-Estèphe bénéficie également de ses conditions naturelles et de ses écosystèmes liés à l'estuaire qui favorisent l'écoulement des eaux de ruissellement par un vaste réseau de jalles et d'esteys quadrillant l'ensemble de son paysage viticole. Quand les eaux du ciel et les eaux souterraines s'entendent !

Les terroirs de Saint-Estèphe et leur capacité à gérer la sécheresse

2019 restera dans les mémoires des vignerons comme **l'une des années les plus chaudes** de la décennie. Le temps jusqu'alors passable change radicalement à partir de la fin juin. Les températures grimpent bien au-dessus de la moyenne laissant s'installer **une canicule du 26 juin au 27 juillet**. Accentuée par un manque d'eau, la menace de la sécheresse est réelle pour les terroirs moins bien exposés. Mais en dehors de quelques jeunes parcelles de Cabernets qui ont pu être touchées par le stress hydrique et aussi par le phénomène de grillure, l'ensemble du vignoble de Saint-Estèphe composé de vignes à l'enracinement profond n'a pas souffert du manque d'eau. Là encore, les terroirs de Saint-Estèphe avec leur **sous-sol argileux** ont démontré leur capacité à gérer ces périodes de sécheresse, qui avec le réchauffement climatique deviennent plus fréquentes.

La véraison débute sous les meilleurs auspices avec une belle homogénéité, signe de qualité du raisin. Les pluies du ciel tombées à la fin août et mi-septembre sont bénéfiques, elles mettent fin à cette pression caniculaire en ouvrant la voie vers le processus de fin de maturité.

Les vignerons sont satisfaits, pas de traces de botrytis, la vendange est saine, les raisins présentent une très belle maturité.

Une vendange saine pour un millésime de haut vol

Les **bonnes conditions estivales** augurent un très beau millésime. Les vendanges se déroulent sous un ciel bleu avec un **généreux soleil** et des températures élevées de 27° à 30°C alternées par des nuits fraiches. Cet écart entre les températures diurnes et nocturnes favorise la maturation des composés phénoliques.

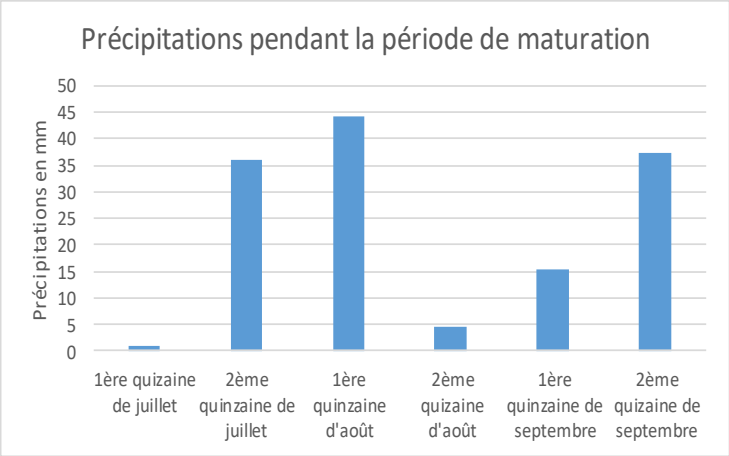
Les pluies automnales achèvent l'affinement des peaux, libérant ainsi les anthocyanes à la qualité de tanins remarquables. Le Cabernet profite de ces pluies et fait figure de roi du millésime, particulièrement mûr et dense. Le millésime se caractérise par une très forte maturité et un degrés d'alcool assez haut. Les pépins sont mûrs. **L'état sanitaire est exceptionnel**.

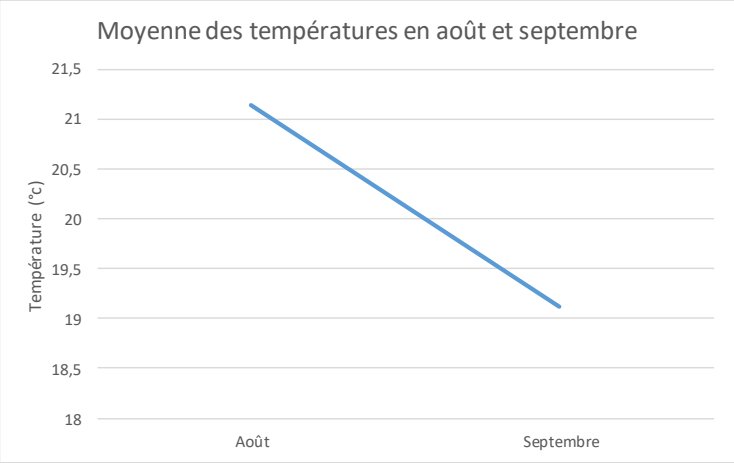
Malgré la canicule, l'appellation affiche de beaux **rendements** aux alentours de 50 hl/ha.

La belle série des années en « 9 » !

Aux premières dégustations, le Cabernet présente une couleur profonde, du gras et du soyeux, le Petit Verdot offre une grande tenue avec une remarquable matière en fin de bouche tandis que les Merlots sont fruités et parfaitement mûrs.

Les vinifications sont faciles grâce à la qualité de la matière première et le rapport acidité/sucre est bon. Les fermentations adaptées avec des macérations contrôlées permettent de préserver l'élégance et la souplesse de ce grand millésime. Les vins sont équilibrés avec des degrés maîtrisés et de belles acidités. Souvent comparé au 2010, ou positionné entre le 2015 et le 2016, le millésime 2019 montre un style précis, une droiture, une pureté et vient compléter la belle série des millésimes en « 9 ».





Crédit photo Visionair-Georges-Henri Catelande©

PAROLES DE VITICULTEURS

Patricia Teynac, Directrice Vignoble et Vincent Decup, Directeur Chai - R&D, Château Montrose

« Si 2018 a marqué les esprits, 2019 a maintenu le suspense jusqu'aux vendanges ! Les conditions climatiques ont demandé une adaptation permanente, de la part des équipes d'abord, nécessitant une grande réactivité au quotidien, mais aussi de nos terroirs qui ont démontré une fois de plus leur grande capacité à gérer les périodes de pluviométrie tout autant que celles de sécheresse. En début de campagne, le millésime est difficile à cerner et à comparer à d'autres même ! Les conditions climatiques stressantes liées aux pluies de la fin du printemps nous ont fait craindre une perturbation sur la floraison des Merlots mais l'arrivée du très beau temps nous rassure vite et finalement la floraison est homogène et particulièrement favorable au Cabernet Sauvignon. Le millésime 2019 est marqué par des températures moyennes presque toujours supérieures aux normales saisonnières durant toute la saison végétative. Le mois de juillet, particulièrement chaud freine la croissance de la vigne et oriente son métabolisme et son énergie vers l'enrichissement de ses grappes. Le vignoble est magnifique, la vigne est dense, vigoureuse et très verdoyante. La récolte s'annonce prometteuse. Pas de stress en Août, et comme on dit, « Août fait le mout ». La contrainte hydrique de ce millésime est idéale pour la production d'un vin riche et équilibré. Au moment des vendanges, la récolte est généreuse et d'une grande qualité. Les vendanges se déroulent dans de bonnes conditions, l'état sanitaire est parfait. Les vins sont denses, complexes, puissants et équilibrés : une grande année pour le Cabernet. Les 2019 de Montrose sont des vins charmeurs qui traverseront les décennies sans le moindre doute. »

Véronique Dausse, Directrice Générale, Château Phélan-Ségur

« Début septembre, le vignoble est d'une rare beauté. Malgré les conditions de l'été avec ses épisodes caniculaires, le feuillage est vert et les grappes n'ont pas échaudé : Splendide ! On ne s'en lasse pas. Les grands terroirs de graves argileuses « parlent » !
L'été indien, les nuits fraîches permettent à nos raisins de parfaire leur maturité phénolique. Le stress hydrique est optimal ! L'état sanitaire est parfait et il n'y a aucun risque de développement de pourriture. Les petites pluies de mi- septembre qui précèdent le début de nos vendanges apportent de la fraîcheur et un bel équilibre à nos raisins. Les vendanges se déroulent dans la sérénité et je peux dire que nous vivons un de ces grands moments de vignerons. 2019 est un vin d'une réelle concentration, associant une belle fraîcheur à une puissance sérieuse : il est racé, il a de classe ! »

Christophe Anney, Propriétaire, Château Tour des Termes

« Tous les grands millésimes naissent sous des conditions climatiques optimales. C'est le cas cette année avec un été caniculaire synonyme de grande réussite à Saint-Estèphe grâce à nos terroirs graveleux argilo calcaires au pouvoir de rétention d'eau importants. Les raisins ont donc pu bénéficier d'une maturité exceptionnelle, ramassés sous le soleil sans stress hydrique et sans pression de botrytis pour donner des vendanges de rêve. Le 2019, de par sa couleur, la classe de ses tanins associés à une belle fraîcheur devrait s'inscrire en véritable référence à Saint-Estèphe. »

Marc Druesne, Propriétaire, Château Marceline

Les vendanges au Château Marceline se sont déroulées le 7 octobre 2019 à la main. Aujourd'hui en barriques pour 12 mois, ce millésime se révèle atypique par les conditions climatiques auxquelles nous n'étions pas habitués, un été très sec occasionnant jusqu'en septembre un réel stress sur nos vignes, les grains étaient petits et très concentrés mais les pluies de septembre ont permis d'accroître leur volume avec un degré maîtrisé par la date de récolte choisie. Ce 2019 est plutôt un millésime charmeur, très fruité, frais aux tanins bien présents. Je ne le considère pas comme le millésime du siècle mais très prometteur doté d'une grande personnalité, et qui m'a donné envie de lancer une cuvée spéciale vinifiée en Amphore !

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

Conception et rédaction Catherine di Costanzo Communication. Crédit Photo Visionair-Georges-Henri Cateland©