



Crédit photo Visionair-Georges-Henri Cateland

SAINT-ESTÈPHE

2020

LE YIN ET LE YANG

La réponse d'un terroir

O.D.G. de Saint-Estèphe

2020, clôture la décennie avec panache ! Le millésime incarne ce que Bordeaux sait produire de mieux ; un grand millésime classique, complet, complexe, riche et onctueux. Il appartient aux beaux millésimes précoces. Surdoué, il l'est par ses prouesses à marier le feu et l'eau pour atteindre l'équilibre. Si la chaleur caractérise ce millésime tout au long de l'année et le fait figurer parmi les 5 millésimes les plus précoces des 20 dernières années, la pluviométrie contrastée qui nous a obligé à beaucoup de vigilance dans la vigne s'est révélée être sa meilleure ennemie. On retiendra également un contexte singulier, celui d'une crise sanitaire inédite, obligeant le monde de la viticulture à s'organiser pour continuer à mener à bien le travail dans les vignes, coûte que coûte. L'apparition du hashtag #lavignenattendpas résume à lui seul le dilemme posé aux viticulteurs. La nature ne se confine pas ! Le premier confinement annoncé le 16 mars perturbe la logistique habituelle mais très vite tout est mis en place pour avancer dans le respect des normes sanitaires. La crise laissera des traces dont on ne mesure pas encore tous les impacts sociaux et économiques. Si aujourd'hui les ventes ont repris, elles ne compensent pas les pertes à l'exportation et dans la restauration. La réussite du millésime 2020 nous offre l'espoir et la confiance retrouvée et nous sommes heureux de pouvoir vous faire déguster prochainement ce très beau millésime.

Basile Tesseron, Président du Syndicat Viticole de Saint-Estèphe

UNE DOUCEUR HIVERNALE ET UNE PRÉCOCITÉ DU CYCLE VÉGÉTATIF

L'hiver est très doux. Si l'activité économique de la France tourne au ralenti, la nature de son côté va très vite. Les températures particulièrement chaudes de l'hiver favorisent un débourrement précoce, noté le 20 mars soit une quinzaine de jours d'avance par rapport à la normale. Nous gardons tous en mémoire les belles journées ensoleillées qui rythment alors la période du confinement dans laquelle la France entière est plongée.

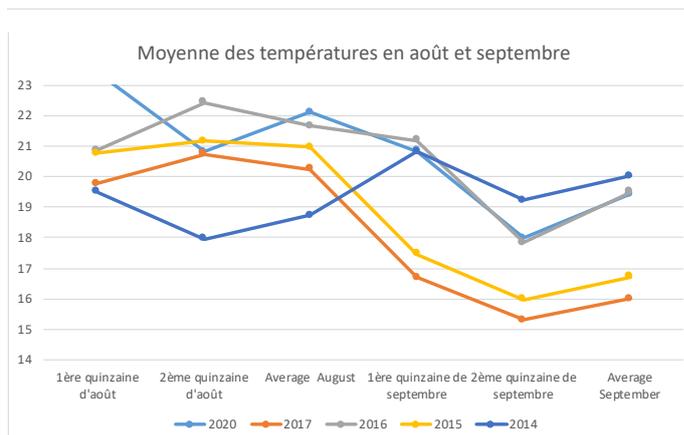
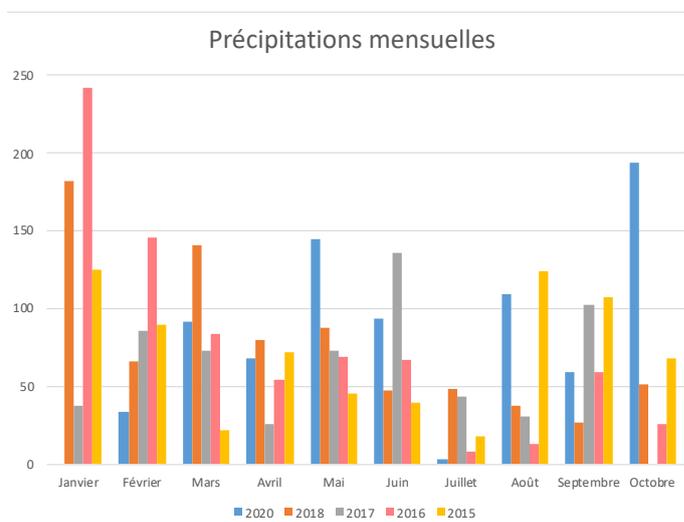
UN PRINTEMPS ENSOLEILLÉ ET HUMIDE, UNE FLORAISON HOMOGENÈME

Les quelques courts épisodes de temps frais et humide en avril et mai n'ont pas eu de conséquence sur le cycle de développement. De ce fait la floraison affiche une belle homogénéité avec une avance de 3 semaines par rapport à la date normale avec une date aux alentours du 20 mai. La nouaison est rapide et régulière exempte de coulure et de millerandage mais les conditions de chaleur et humidité maintiennent une forte pression du mildiou.

UN ÉTÉ CHAUD ET SEC

L'été chaud est marqué par des périodes caniculaires du 20 juin au 10 août qui affichent des records de températures avec des journées à plus 40°C. Malgré cette chaleur excessive, la vigne ne subit pas de stress hydrique.

L'apparition des premières baies colorées débute à la mi-juillet en pleine période de sécheresse. Cette période de chaleur intense fait perdre à la vigne un peu de son avance prise pendant le débourrement. La chaleur estivale persiste tout le mois d'août avec des journées mais aussi des nuits chaudes. C'est durant cette période de faible amplitude



thermique que la vigne consomme rapidement son acide malique et transforme progressivement ses sucres ainsi que la couleur (anthocyanes). Heureusement l'équilibre sucre/acidité se rétablit à la fin août avec le retour des nuits fraîches. L'accumulation des sucres est redistribuée dans la pulpe et les anthocyanes dans la pellicule.

Les premiers contrôles de maturité affichent des teneurs en sucre élevées et des acidités basses. Du fait de ces conditions chaudes et humides, on observe bien quelques traces de Botrytis à la mi-août mais fort heureusement la dégradation se stabilise et n'évolue pas.

L'épisode pluvieux avant le 15 août se révèle salvateur. A la veille de la récolte, les signaux sont tous au vert et laissent présager un beau potentiel œnologique. Les baies ont des peaux épaisses et croquantes et l'état sanitaire est parfait.

DES VENDANGES PRÉCOCES ET MASQUÉES !

Les premiers contrôles de maturité confirment le grand potentiel œnologique du 2020 avec une avance de 10-15 jours par rapport à 2019. Les conditions climatiques chaudes et sèches ont donné des petits raisins avec des pellicules épaisses et peu perméables.

Sur fond de crise sanitaire, les viticulteurs s'organisent et se préparent à des vendanges inédites ! Pour la première fois, ce n'est pas la qualité qui les inquiète, ils la savent excellente ! Leur préoccupation se porte sur l'organisation de ces vendanges à haut risque. Le personnel des châteaux mais aussi les nombreux saisonniers qui affluent chaque année dans l'appellation vont devoir travailler en respectant des précautions particulières, les distanciations physiques et autres contraintes.

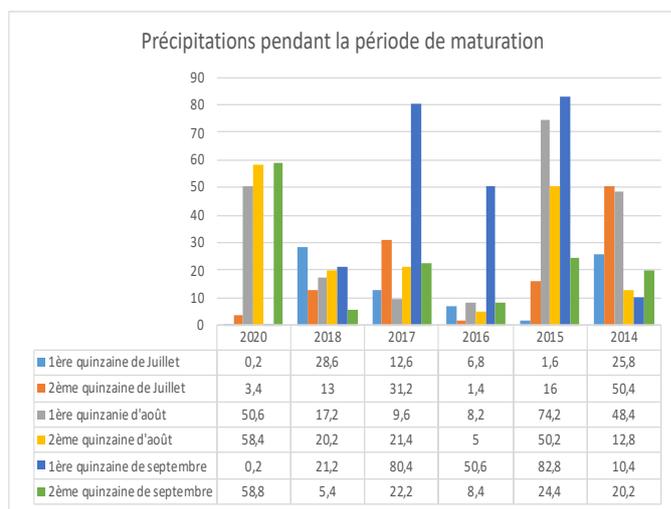
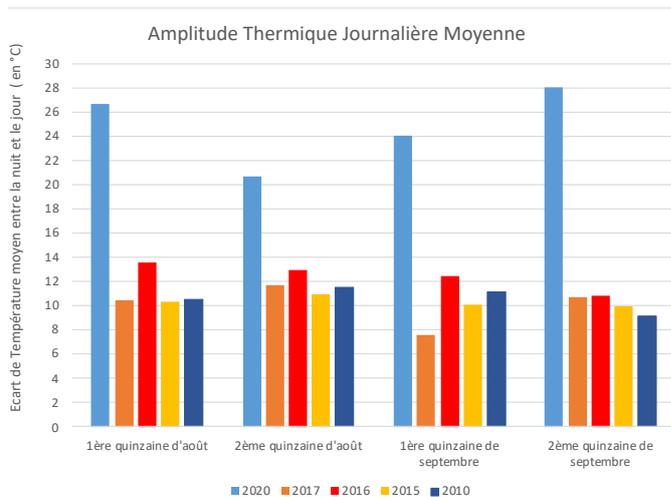
La cueillette débute avec deux semaines d'avance en moyenne par rapport à une année dite « normale ». Les vendanges démarrent après la mi-septembre avec des volumes faibles liés à la petite taille des baies. Plusieurs facteurs accélèrent la décision d'avancer les dates de vendanges : l'annonce d'une semaine pluvieuse, humide et fraîche fin septembre mais aussi les conditions de sécheresse qui font monter l'alcool et baisser l'acidité.

Malgré les petites tailles des baies dont le poids reste plus important que l'an passé, on constate une belle homogénéité entre les parcelles. La menace du Botrytis est toujours

présente mais il est contenu et ne se développe pas en partie grâce à l'épaisseur des pellicules.

UN EQUILIBRE PARFAIT ET DES EXPRESSIONS AROMATIQUES EXCEPTIONNELLES

Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot atteignent des expressions aromatiques exceptionnelles. Les jus très colorés présentent des densités profondes. Au fur et à mesure des extractions, les arômes se précisent mûrs et intenses, la qualité des tanins est très prometteuse. Aux premières dégustations, 2020 présente un profil très classique caractérisé par une fraîcheur et un bel équilibre. Il rentre dans la catégorie des grands millésimes solaires, épicés et onctueux.



Paroles de viticulteurs

Vincent Bache-Gabrielsen, Directeur du Château Lilian Ladouys, Cru Bourgeois Exceptionnel

2020, Année la plus chaude depuis 1900 !

Pour s'adapter à l'année la plus chaude enregistrée depuis 1900, nous avons pu compter sur la connaissance de nos terroirs et la résilience de notre vignoble, désormais en conversion officielle en agriculture biologique.

Grâce à des précipitations hivernales et printanières importantes, les sols ont pu constituer une réserve hydrique suffisamment importante et contrebalancer ainsi les effets de la sécheresse de l'été. Très tôt, il a fallu intervenir sur la vigne pour créer un microclimat favorable, grâce à un effeuillage précoce, et mieux résister à la pression du mildiou.

En 2018, nous avons fait le choix de nous recentrer sur les plus beaux terroirs de Saint-Estèphe, essentiellement constitués de graves argileuses profondes (80% de notre vignoble). Ce choix s'est avéré pleinement payant cette année avec une floraison plus précoce d'une semaine pour ces sols de graves par rapport à nos parcelles situées sur des sols argilo-calcaires. Cette précocité et la chaleur estivale ont permis de débiter les vendanges avec quelques jours d'avance par rapport au millésime 2019 pour conserver un fruit « al dente ». Elles ont ainsi commencé le 15 septembre pour se terminer le 30 septembre 2020.

Après un travail intense de refroidissement des cuves pour permettre des vinifications sans excès, la douceur a été le mot d'ordre pour la vinification de ce millésime. Afin d'atteindre l'harmonie recherchée, que le potentiel tannique exceptionnel des raisins aurait pu perturber, notre équipe a réalisé un travail de précision, tout en équilibre. D'une très belle intensité, les merlots dominent l'assemblage, tout comme en 2019. Harmonie et émotions sont alors les maîtres mots du Château Lilian Ladouys 2020 !

Pascal Friquart, Directeur du Château Tour Saint-Fort, Cru Bourgeois

Avec des températures moyennes supérieures de 2 à 3 °C, l'hiver 2019-2020 est le plus chaud depuis le début du XXe siècle.

Le début de saison est marqué par une climatologie favorable à un débournement précoce.

Par ailleurs, les sols gorgés d'eau et les températures douces vont maintenir un climat favorable au mildiou, oïdium et escargots. La bonne gestion des plans phytosanitaires au printemps était cruciale et difficile à mettre en œuvre avec des sols détremés, sous peine d'être impacté par des pertes de récolte dues au mildiou.

Après une fin avril et un début mai très arrosés (plus de 120 mm sur 2 jours), le temps redevient beau et chaud. Dans le prolongement, la floraison se déroule parfaitement avec près d'un mois d'avance par rapport à 2019.

À partir de la mi-juin, le temps devient sec et chaud sur une période s'étalant jusqu'au mois de septembre. Cela a entraîné un stress hydrique sur les parcelles les plus drainantes. L'épisode pluvieux de la mi-août permettra d'accélérer la véraison et d'éviter le flétrissement des baies.

Notre terroir a eu vraiment son importance cette année. En effet, la qualité des sols a eu un rôle important dans ce millésime. En effet, ils devaient être capable d'absorber une quantité d'eau importante au printemps, mais aussi être capable de la restituer durant cette période sèche et chaude qui s'est déroulée sur plus de 2 mois.

L'avance prise au printemps, nous allons la retrouver avec des vendanges précoces qui ont débuté le 21 septembre pour se terminer le 30 septembre. Les merlots seront ramassés les premiers avec de jolis équilibres. Les cabernets seront un peu contrariés dans leur fin de maturation par les pluies. Les premières dégustations sont encourageantes et nous permettent d'espérer un vin élégant, fruité avec une jolie trame tannique.



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