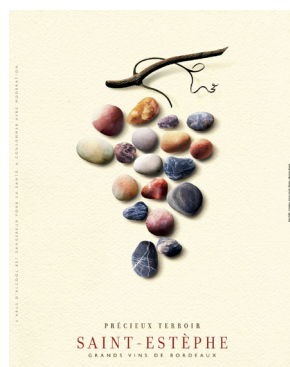




Crédit photo Visionair-Georges-Henri Cateland

SAINT-ESTÈPHE 2022

DU JAMAIS VU !



La réponse d'un terroir

O.D.G. de Saint-Estèphe



Aux vendanges, la qualité promettait d'être spectaculaire au regard de la couleur, des tanins, du toucher, de l'équilibre. Aujourd'hui on peut dire « promesse tenue » ! Millésime historique par sa précocité, millésime de records, 2022 confirme sa qualité exceptionnelle dotée d'une suavité et d'un équilibre remarquables. Pourtant tout ne s'est pas déroulé sans craintes et difficultés. En effet, l'année 2022 s'inscrit dans une lutte face à des éléments climatiques éprouvants. En premier, l'épisode de grêle de juin qui s'est abattu sur le secteur nord-est de Saint-Estèphe impactant quelques parcelles, puis la série de vagues caniculaires de juin à septembre, ont illustré parfaitement la réalité du changement climatique. Cumulant sécheresse et températures élevées, la grande précocité du millésime se constate à tous les stades du cycle végétatif, du débourrement aux vendanges. De mémoire de viticulteurs, c'est du jamais vu ! Finalement la vigne gagne ce combat en démontrant sa capacité extraordinaire à s'adapter aux conditions extrêmes imposées par la Nature pour donner le meilleur. Le sous-sol argileux de Saint-Estèphe et les bonnes mesures prises par les viticulteurs expliquent pour une large part cette victoire. Si les baies sont restées de petites tailles en raison des chaleurs et du stress hydrique, elles ont surtout révélé une maturité et une concentration extraordinaires. **Jean-François Delon, Président de l'O.D.G. de Saint-Estèphe**

UN HIVER DOUX ET SEC

Avec un déficit de précipitations de plus de 150mm de septembre 2021 à février 2022 par rapport à la normale trentennale, l'hiver est sec et bénéficie d'un très bon taux d'ensoleillement. Il est également doux. À l'exception du mois de janvier très frais, les températures mensuelles moyennes sont supérieures aux normales.

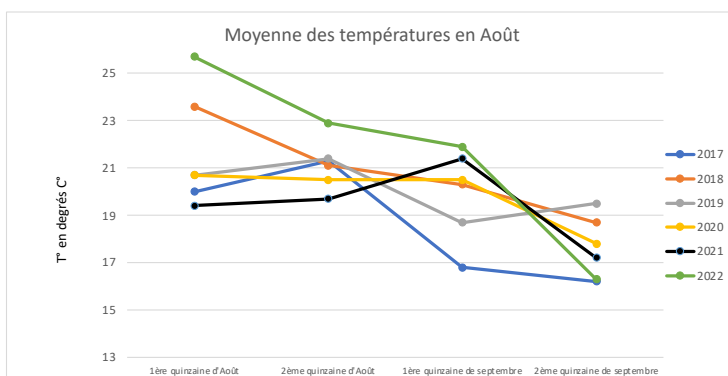
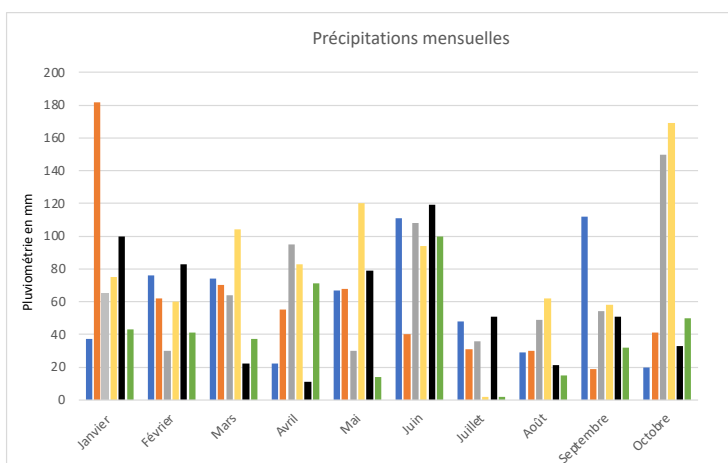
Ces conditions météorologiques favorisent une précocité importante qui se répercutera à tous les stades phénologiques de la vigne. Le débourrement de la vigne est observé autour du 25 mars avec toutes les craintes de risques de gelées du printemps que cette précocité implique.

UN PRINTEMPS SANS PRESSION SANITAIRE

L'appellation n'enregistre pas de dégâts notoires liées aux gelées de début avril. Dans l'ensemble les quelques gelées sont bien maîtrisées par les viticulteurs aguerris dans la lutte contre le gel depuis plus de deux ans. Mais le combat avec la Nature n'en est pas pour autant terminé et une fois la période de risques de gel éloignée, s'en suit une première vague de chaleur entre le 8 et le 22 mai.

Cette précocité climatique, jamais vécue auparavant par les viticulteurs, est annonciatrice d'une campagne viticole solaire qui sera marquée par des successions de vagues de chaleur jusqu'aux vendanges.

Le mois de mai exceptionnellement chaud avec +3.2°C et sec avec -76% de précipitations par rapport à la moyenne trentennale, provoque une floraison précoce, rapide et homogène. Les premières fleurs à Saint-Estèphe sont notées autour du 20 mai.



La vague de chaleur continue en juin et atteint son apogée entre le 13 et 20 juin par une canicule aux températures folles dépassant les 40°C ! Avec ces chaleurs, et à l'inverse de 2021, la pression sanitaire est inexistante et résonne comme un soulagement pour les viticulteurs. La vigne est en pleine forme et laisse présager une très belle récolte.

UN VIGNOBLE RÉSILIENT, PARÉ POUR AFFRONTER LES COUPS DE CHAUD DE L'ÉTÉ

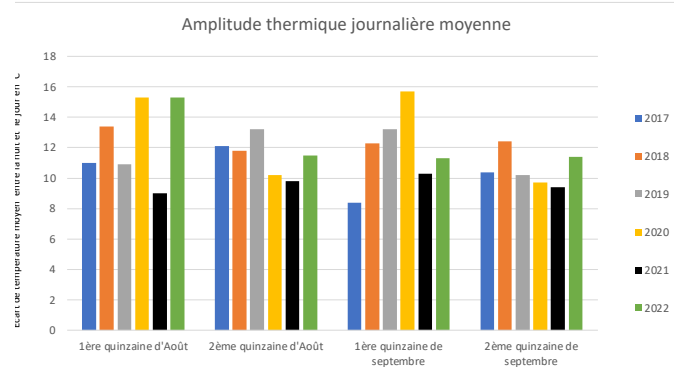
Comme on pouvait s'y attendre, ces fortes chaleurs provoquent de forts orages et l'été fait son entrée par un épisode de grêle le 20 juin qui touche une grande partie du vignoble de Saint-Estèphe occasionnant des dégâts entre 30 et 80%. Suite à cet épisode dévastateur mais limité, et afin de répondre activement aux défis climatiques, les viticulteurs de Saint-Estèphe réagiront avec solidarité en votant un système collectif de lutte anti-grêle qui sera opérationnel pour avril 2023 sur l'ensemble de l'appellation.

Si les quelques pluies de juin ne compensent pas le déficit pluviométrique, l'importante réserve en eau de 2021 accumulée grâce aux sous-sols argileux de Saint-Estèphe contribue à la forte résistance de la vigne face à ces chaleurs successives. De plus, les travaux privilégiant la vie des sols, l'enracinement profond, doublés par des précautions et bonnes mesures comme l'absence d'effeuillage se sont révélés être d'une grande efficacité dans ce combat contre la sécheresse. La véraison précoce et homogène est constatée autour de la mi-juillet. La vigne est belle et reste verte jusqu'en octobre nous démontrant son extraordinaire capacité d'adaptation.

UNE MATURATION SOLAIRE

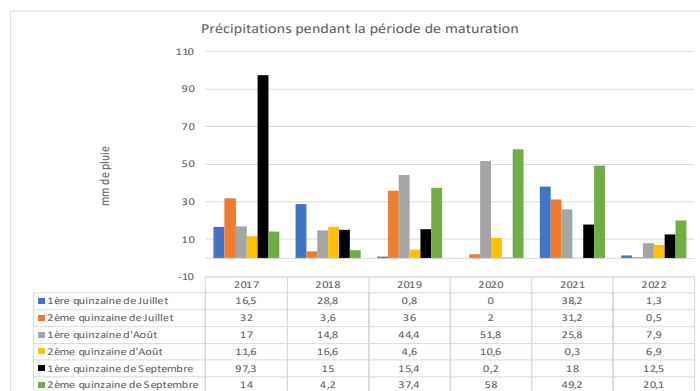
La précocité des fortes chaleurs et de la contrainte hydrique dès juin a un effet inattendu : les baies se sont mieux préparées aux prochains coups de chaleur de l'été.

Ainsi les peaux se sont épaissies atténuant les échaudages et flétrissements que l'on pouvait craindre en juillet et août. L'été 2022 est le plus chaud du siècle. L'installation de la sécheresse a pour avantage de stopper le développement des maladies de la vigne. La vigne souffre mais elle résiste et reste saine.



Heureusement la pluie de début août permet une bonne acidité. Si les baies sont de petites tailles, elles présentent une charge phénolique très élevée. Avec des rapports tanins/anthocyanes incroyables, une faible acidité totale et de forts taux de sucres, les raisins ne se sont jamais aussi bien goûtés.

DES VENDANGES DE RÊVE POUR UN MILLÉSIME HISTORIQUE



La fraîcheur matinale et la chaleur des après-midis de septembre ont permis aux raisins de mûrir lentement mais sûrement et d'attendre le moment opportun du ramassage.

Au moment des vendanges, les viticulteurs prennent la mesure d'une situation inédite et du caractère exceptionnel du millésime qui s'annonce. Force est de constater que malgré le stress hydrique, il n'y a pas eu de blocage de maturité. Même les merlots habituellement sensibles aux chaleurs sont parfaits et dévoilent équilibre et fraîcheur. Leur ramassage s'étale des premiers jours de septembre, et en fonction des sols et des situations, se termine fin septembre. Les premiers cabernets sont récoltés de la mi-septembre jusqu'à début octobre. Les vendanges se déroulent sans stress dans de très bonnes conditions.

Les raisins sont certes petits mais très concentrés et présentent un très bel équilibre acidité/sucre. Dans les chais, les vins révèlent des couleurs sombres, des arômes de fruits noirs, mais aussi des arômes floraux et épicés. En bouche, les tanins sont fondus, soyeux, suaves, très sucrés. La qualité se vérifie pour tous les cépages ; cabernets, merlot ou petit-verdot offrent une couleur profonde, une grande tannicité, une suavité, une onctuosité, une fraîcheur et un équilibre caractéristiques des grands millésimes. Dans les chais, la maîtrise des extractions a été primordiale pour vinifier ce millésime au fort potentiel.

Finalement le terroir de Saint-Estèphe de part sa complémentarité entre les graves et les argilo-calcaires démontre encore une fois sa capacité extraordinaire à s'adapter aux nouvelles conditions climatiques. Se démarquant ainsi de tout ce que les viticulteurs avaient connu jusqu'à présent, 2022 est un millésime « hors norme ». Du jamais vu !

LE MILLÉSIME 2022 VU PAR LES VITICULTEURS

Au cours d'une année marquée par des conditions climatiques inédites, nous avons pu compter sur le terroir de Cos d'Estournel, d'une exceptionnelle résilience, et notamment sur nos vieilles vignes qui ont démontré leur grande capacité d'adaptation. Elles ont toutefois nécessité une vigilance de tous les instants pour accompagner au mieux le vignoble : le travail des sols a été mené en continu pour préserver le maximum d'humidité, et l'effeuillage a rarement été aussi précis.

Les vendanges se sont annoncées naturellement tôt et ont démarré le 7 septembre, avec 10 jours d'avance sur 2021, pour se terminer le 23 septembre. Appuyée sur l'analyse des paramètres techniques, la décision des dates de vendange a finalement été prise en goûtant les raisins et grâce à la connaissance intime de nos terroirs.

Très concentrés, les Merlot offrent intensité et velouté, tandis que les Cabernet Sauvignon, d'une grande noblesse, apportent l'énergie et la fraîcheur aux vins, malgré des conditions climatiques parfois sévères.

DOMINIQUE ARANGOITS, DIRECTEUR TECHNIQUE, CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, GRAND CRU CLASSÉ.

Alors que la région a connu un été sans fin, la vigne a offert aux vignerons une leçon magistrale de résilience. Elle ne s'est pas contentée de s'adapter, elle a donné le meilleur dans l'adversité, offrant un millésime à l'équilibre stupéfiant. Ce sont de petites baies au potentiel colossal qui passent la porte du cuvier, une récolte hors du commun en termes de densité, extrêmement saine avec des équilibres inhabituels.

Toute l'équipe du Château salue l'incroyable concentration des jus et leur couleur intense dès l'entrée en cuve. Les remontages tout en douceur exaltent ce millésime à la fois puissant et onctueux. La qualité des vins de presses est à l'image de celles des baies et des pépins. C'est souvent à ce détail que se reconnaissent les grands millésimes.

2022 est un millésime inouï, où la trame tannique imposante s'accompagne d'une généreuse suavité. Il présente toutes les qualités pour traverser les âges.

ISABELLE DAVIN, ŒNOLOGUE, CHÂTEAU LE CROCK, CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL.

Après une période hivernale sans fait marquant, les vicissitudes climatiques qui ont jalonné cette année ont été nombreuses ;

- le débourrement est impacté par une gelée matinale sur les merlots précoces,
- les orages du mois de juin délivrent une grêle féroce qui frappe les grappes en pleine croissance,
- les vagues de chaleur provoquent un déficit hydrique important.

Mais l'ensoleillement et les terroirs argilo-calcaire sont le moteur de la résilience de la vigne. Malgré ces conditions compliquées, elle s'est adaptée pour réduire la taille des grains et mieux les enrichir en puisant l'eau dans le secret des terrasses argileuse, graveleuse et calcaire. La vigne est belle en cette fin d'été et les vendanges se déroulent calmement. Les vinifications confirment le caractère solaire du millésime. Certes les PH sont élevés et les acidités sont basses mais les tanins, très présents et très qualitatifs compensent cette faible acidité. De cette merveilleuse alchimie naît le 2022, un millésime « Magique » !

VINCENT GINESTET, PROPRIÉTAIRE, CHÂTEAU DOMEYNE.

2022 à Saint-Estèphe, restera dans les mémoires de tout amateur de grands vins comme un millésime exceptionnel. Dans ma mémoire il restera comme le millésime de tous les extrêmes, faisant passer quelques nuits blanches au jeune vigneron que je suis. Après la taille qui nous a occupés tout l'hiver, la vigne a débourré très tôt profitant d'un début de printemps magnifique. Aux premiers jours d'avril, les nuits fraîches nous ont fait craindre le pire avec le gel. Quelques pieds ont été touchés mais globalement la récolte est sauvée et son potentiel est grand. Remise de ce stress, la vigne a profité d'un printemps assez pluvieux pour s'épanouir, laissant le vigneron en constante alerte. Puis dans la soirée du 20 juin, un orage de grêle s'est abattu sur notre beau village, laissant la vigne meurtrie et notre moral affaibli. La récolte est affectée en quantité mais sa qualité n'est pas remise en cause.

Sûrement consciente des épreuves que nos vignes et nous-mêmes avons dû subir, Dame Nature nous a alors donné un été extraordinairement chaud et sans pluie. Nous avons donc eu des vendanges précoces et d'une qualité exceptionnelle. Nos merlots ont su révéler toute la force de leur fruité et nos cabernets sauvignon de magnifiques tanins. Finalement, ce millésime passé d'un extrême à l'autre, du gel à la canicule, restera dans ma mémoire comme l'un des plus beaux de ma jeune carrière.

MAXIME SAINT-MARTIN, PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU GRAVES DE PEZ, CRU ARTISAN