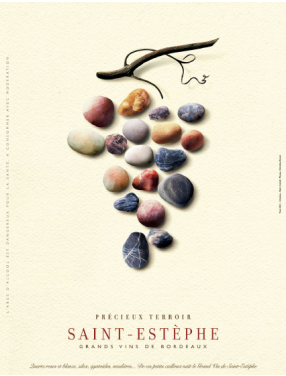
Numéro 8 / mars 2024

Photo Catherine di Costanzo

SAINT-ESTÈPHE 2023

Un équilibre parfait



La réponse d'un terroir

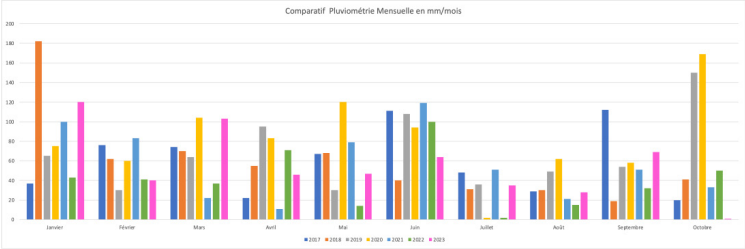
O.D.G. de Saint-Estèphe

2023 appartient aux années chaudes et précoces, peut-être d'un nouveau genre en raison d'une saison viticole tropicale ! On retiendra de ce millésime des températures estivales largement au-dessus des moyennes trentenales sur une longue période de plus de quatre mois, de fin mai à mi-octobre, mais sans excès. L'année a pourtant mal commencé avec des conditions météorologiques éprouvantes. Rarement les attaques de mildiou auront été aussi fortes ! La pluviométrie du printemps et de l'été nous a fait craindre le pire et nous a contraint à redoubler de vigilance et d'efforts. Toutefois, cette pluviométrie, essentiellement marquée par des épisodes pluvio-orageux, est restée légèrement déficitaire par rapport à la normale et très hétérogène en fonction des secteurs géographiques. Enfin les conditions très chaudes de fin août et début septembre expliquent de toute évidence la réussite du millésime. En effet, les raisins ont non seulement tenu bon mais ils ont surtout profité des canicules pour parfaire leur maturité tout en conservant les acidités. Une bénédiction ! Une fois de plus, nos terroirs drainants et frais ont prouvé leurs grandes aptitudes, démontrant leur résilience et leur capacité d'adaptation à des conditions météorologiques exceptionnelles. Finalement 2023 est une agréable surprise. C'est un millésime équilibré qui marie admirablement concentration et fraîcheur. Un Saint-Estèphe qui, tout en étant apte au vieillissement, s'inscrit dans la tendance du consommateur d'aujourd'hui, mûr en bouche et frais au nez.

Jean-François Delon, président de l'O.D.G. de Saint-Estèphe

UN HIVER GLOBALEMENT DOUX

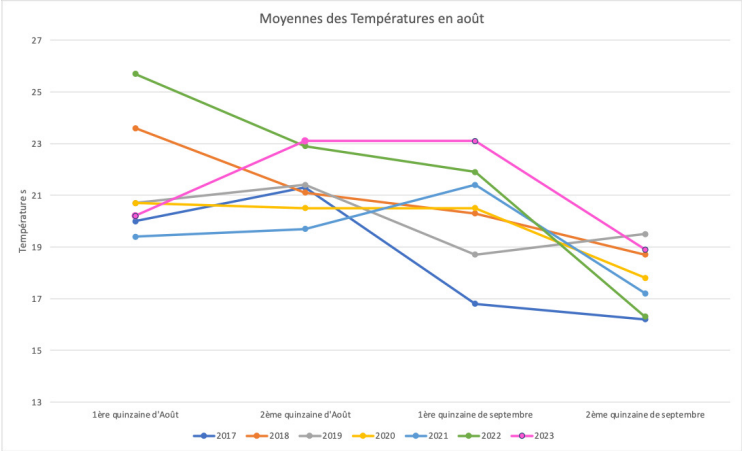
En dehors de la froideur de février, l'hiver est plutôt doux et la pluviométrie reste proche des moyennes avec une alternance de mois secs et pluvieux.



UN PRINTEMPS DE TOUS LES DANGERS

Le printemps est contrasté. Les périodes de grande douceur alternent avec des périodes de fraîcheur. Ces conditions printanières ont pour conséquence un débourrement tardif permettant à la majorité des parcelles d'échapper aux risques de gel de début avril. Le débourrement de la vigne est observé début avril pour les zones précoces et mi-avril pour les zones plus tardives. Si les épisodes de gel de début avril ont pu impacter quelques merlots sur des parcelles sensibles, l'appellation Saint-Estèphe n'enregistre pas de dégâts notoires. En revanche, le cocktail chaleur-pluie maintient une forte pression du mildiou dans le vignoble tout au long de la saison. Toutefois le cumul de précipitations entre avril et la mi-juin se situe dans la normale et l'année 2023 est même légèrement déficitaire de 15% avec 866 mm (-60mm) par rapport à la normale. Le manque d'amplitude thermique entre le jour et la nuit amplifie les hygrométries.

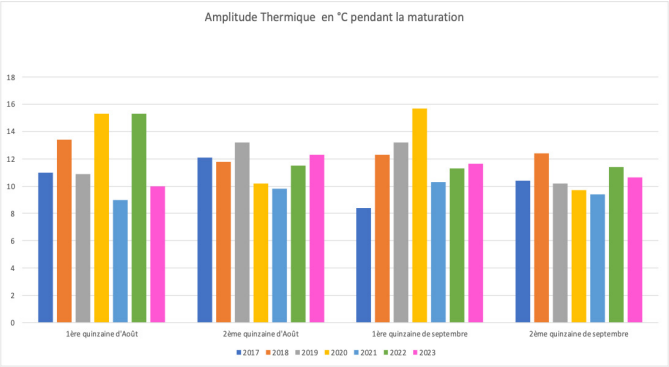
La floraison observée fin mai se déroule au cours d'une période sèche et chaude, en quelques jours seulement et sans coulure. S'en suit une belle nouaison.

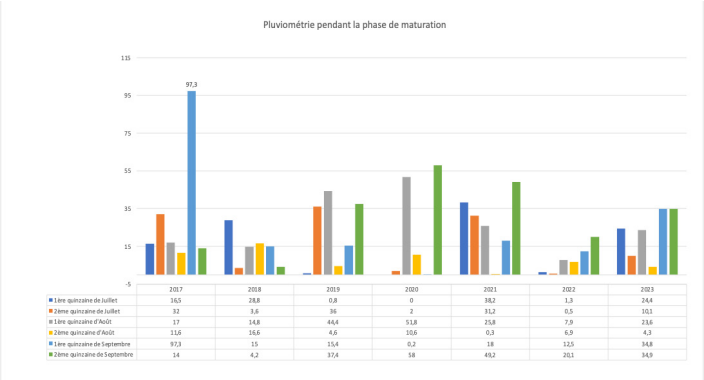


UNE CLIMATOLOGIE TROPICALE

De forts épisodes pluvieux les 20, 21 et 22 juin s'abattent sur le médoc et dans le bordelais mais de façon très hétérogène selon le secteur

@Sud-Ouest Journal. Crédit photo J.L. Vendanges 2023 au Château Domeyne.





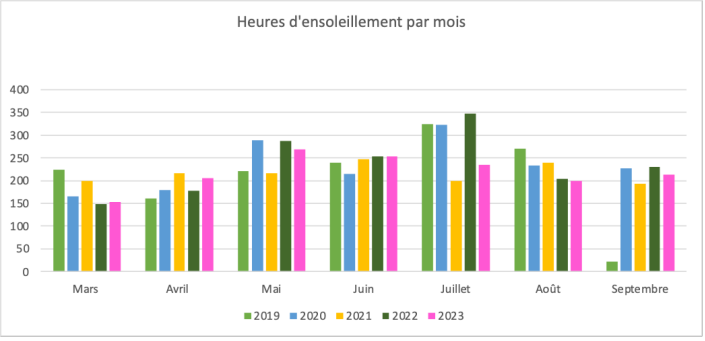
	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
1ère quinzaine de Juillet	16,5	28,8	0,8	0	38,2	1,3	24,4
2ème quinzaine de Juillet	32	3,6	36	2	31,2	0,5	10,1
1ère quinzaine d'Août	17	14,8	44,4	51,8	25,8	7,9	23,6
2ème quinzaine d'Août	11,6	16,6	4,6	10,6	0,3	6,9	4,3
1ère quinzaine de Septembre	97,3	15	15,4	0,2	18	12,5	34,8
2ème quinzaine de Septembre	14	4,2	37,4	58	49,2	20,1	34,9

géographique. Ces successions d'épisodes pluvio-orageux dans un contexte climatique tropical caractérisé par des nuits et des journées chaudes, génèrent chez les viticulteurs des inquiétudes liées à la crainte du développement du mildiou. Ces conditions difficiles demandent une extrême vigilance à la vigne. Finalement plus de peur que de mal ! Malgré quelques zones très localisées impactées par le mildiou, la vigne tient !

La véraison est longue. Elle s'étale sur un mois en raison de la pousse continue et de la quantité du nombre de grappes. La véraison est notée dans la première décade de juillet et la mi-véraison dès le 20 juillet sur les parcelles les plus précoces.
L'appellation Saint-Estèphe qui a fait l'investissement en 2023 d'un système de lutte anti-grêle pour protéger l'ensemble de son vignoble, est épargnée par les potentiels risques de grêle. Les précipitations de la dernière décade de juin entraînent un grossissement des baies. Leur poids est très élevé, largement supérieur à 2022 au même stade phénolique. La récolte s'annonce abondante. La maturation se déroule tranquillement malgré des conditions météo mitigées.

DES FORTES CHALEURS BÉNÉFIQUES À LA PARFAITE MATURATION

Enfin, les conditions climatiques s'inversent en fin de cycle avec une première vague de chaleur dans la dernière quinzaine d'août suivie d'une deuxième les 4 et 7 septembre provoquant un changement radical. En effet, cette évolution météorologique modifie la donne du millésime. Les canicules habituellement redoutées vont s'avérer bénéfiques aux raisins en leur permettant d'achever le processus de maturation. Grâce à ce contexte hydrique restrictif, la maturation des tanins se fait rapidement, la vigne s'arrêtant de pousser pour se concentrer sur ses raisins. De plus, ces conditions sèches favorisent le développement des tanins tout en préservant les pH, ce qui a pour conséquence le maintien de la fraîcheur du fruit. En 2023, le taux d'ensoleillement est remarquable, supérieur à celui de 2022 et 2021 sur les mois de juillet, août et septembre. La fin de maturation s'effectue sous des températures très chaudes mais les raisins tiennent bon et en dehors de quelques jeunes plants qui ont pu souffrir de ces chaleurs, nous n'observons pas de flétrissements des raisins. Les terroirs frais de Saint-Estèphe démontrent une fois de plus leur capacité à faire face aux conditions extrêmes.



AOÛT EN SEPTEMBRE

2023 est marqué par la précocité. Les vendanges chaudes et longues, s'étalent sur plus d'un mois et varient d'un domaine à l'autre en fonction de l'hétérogénéité des maturités. Les merlots sont récoltés dans la première décade de septembre et les cabernets sauvignon à partir du 18 septembre. Les viticulteurs qui redoutaient des conditions de récolte trop chaudes, sont très vite rassurés par la grande qualité des raisins et sont aussi satisfaits par la quantité. La taille généreuse des baies et la charge abondante ont permis aux raisins de contrebalancer les excès de température.

ÉQUILIBRE ET FRAÎCHEUR

La qualité est bien au-dessus des espérances des viticulteurs. Les cabernets sauvignon et franc sont gorgés de sucre. Le vin est précis avec une bonne acidité et un fruit éclatant. Sous bien des aspects, 2023 possède quelques similitudes avec 2018, notamment dans sa richesse phénolique et son équilibre. C'est un millésime des « tropiques » frais et suave avec un très bon potentiel de garde et une signature aromatique intense.

LE MILLÉSIME 2023
VU PAR LES VITICULTEURS

Une belle sortie de grappes au début du printemps pouvait présager d'une récolte convenable en quantité. Les pluies de mi-saison sur notre domaine labellisé bio ont impacté le volume en raison du mildiou. Mais en aucun cas la qualité du millésime !
L'été a été marqué par un ensoleillement généreux et des températures exceptionnellement élevées. Le plateau argilo-calcaire, sur lequel est implanté le vignoble de Côme, réagit très bien à ces caractéristiques climatiques et réussit de très grands vins dans les années chaudes.
2023 n'échappe pas à cette règle, et le merlot révèle une générosité fruitée exceptionnelle. Le cabernet sauvignon vendangé dans des conditions optimales offre des tannins mûrs, complexes, d'une finesse rare et une intensité tannique digne des grands millésimes. Notre petit verdot, en quantité non négligeable, nous donne un plaisir immense à la dégustation. Le résultat de l'assemblage concrétise et réunit les plus beaux adjectifs que l'on utilise généralement dans les très belles années.
José Bueno, Directeur général du Château de Côme, Cru Bourgeois Supérieur.

À Laffitte Carcasset, notre plateau de graves de la terrasse 3 a permis de drainer efficacement les excès d'eau du printemps, la lutte contre le mildiou aura nécessité une extrême vigilance de nos équipes. Nous avons réussi à contenir ce risque pour amener une vendange saine dans nos chais.
Nous avons bénéficié d'un été chaud avec des variations importantes de températures, le Cabernet Sauvignon qui aime être malmené apprécie particulièrement ces conditions.
Ce cépage emblématique du médoc compose à hauteur de 60% notre millésime 2023.
Le qualificatif qui définit le mieux ce millésime c'est la « générosité », en quantité mais aussi et surtout en qualité.
Les premières dégustations nous confirment que 2023 sera gourmand, savoureux, avec des tanins veloutés, des notes de framboise et de chocolat dominent l'aromatique et une tension équilibrée apporte de belles longueurs. 2023 est sans aucun doute un grand millésime au Château Laffitte Carcasset.
Pierre Maussire, Directeur général du Château Laffitte Carcasset, Cru Bourgeois Supérieur.

Ce millésime 2023 s'annonce prometteur dès le début de la campagne.
Nous observons une très bonne sortie de grappes. La floraison se déroule sur les dernières semaines de mai et bénéficie de conditions climatiques très favorables.
Les pluies de fin de printemps imposent une grande réactivité à nos équipes techniques, à plus forte raison dans notre vignoble en conduite bio.
La pression est finalement contenue et le mois d'aout ensoleillé assure une bonne maturation des baies.
Le début des vendanges intervient le 13 septembre, la très belle arrière-saison permet de ramasser chaque parcelle à sa maturité optimale.
Les vins obtenus ont un caractère plus classique avec une très belle expression du fruit et beaucoup de complexité et de fraicheur. Un très beau millésime en perspective.
Christophe Congé, Directeur général du Château Lafon Rochet, Grand Cru Classé.

Conception et rédaction Catherine di Costanzo Communication

O.D.G de Saint-Estèphe - Place de l'église, 33180 Saint-Estèphe - Tél : +33 5 56 59 30 59
contact@saint-estephe.fr - www.saint-estephe.fr