

DOSSIER DE PRESSE

Millésime 2017



LD^c Lettres de Châteaux/Groupe OZCO
Marie Angliviel / Hortense Cardineau
m.angliviel@lettres-de-chateaux.com
h.cardineau@lettres-de-chateaux.com
+33 (0) 5 56 44 63 50



Sommaire

● LE MILLÉSIME 2017 À BORDEAUX

« Bordeaux, des 2017 rares mais d'un grand classicisme ! »	3 - 4
Château Castera, Cru Bourgeois, Médoc	5
Château Talbot, Grand Cru Classé en 1855, Saint-Julien	6 - 7
Château Belle-Vue, Château de Gironville, Crus Bourgeois, Haut-Médoc et Château BOLAIRE, Bordeaux Supérieur	8-9
Château Cantemerle, Grand Cru Classé en 1855, Haut-Médoc	10-11
Château Sénéjac, Cru Bourgeois, Haut-Médoc	12
Château Carbonnieux, Grand Cru Classé, Graves	13-14
Château Fonplégade, Grand Cru Classé, Saint-Emilion.....	15-16
Château Gazin, Pomerol.....	17-18

LE MILLÉSIME 2017 À SAUTERNES ET BARSAC

● « Le succès des années en 7 à Sauternes et Barsac »	19-20
Château Guiraud, Grand Cru Classé en 1855, Sauternes	21-22

LE MILLÉSIME 2017 A BERGERAC

● Château Monestier La Tour, Bergerac	23
---	--------------------

LE MILLÉSIME 2017 EN LANGUEDOC-ROUSSILLON

● Vignobles Lorgeril, Cabardès, Faugères, Minervois, Saint-Chinian	24
--	--------------------

Bordeaux, des 2017 rares mais d'un grand classicisme !

Si le gel d'avril a touché le vignoble bordelais, c'est en particulier sur les volumes de production qu'il influencera le millésime 2017. La production est affaiblie d'environ 50 % en moyenne et jusqu'à 90 % dans certains secteurs. Fort heureusement, les conditions climatiques lors de la fleur se sont déroulées dans de belles conditions avec les mois de mai et juin doux et peu humides.

Le vignoble connaît ensuite un été chaud et plutôt sec, sans que la vigne souffre trop en raison de bonnes réserves hydriques faites durant les pluies de la toute fin du printemps. Les véraisons, en particulier sur les merlots, sont assez précoces. Précoces, les vendanges le sont également en raison des faibles volumes sur pieds, conséquence du gel d'avril. Les premières coupes s'effectuent aux alentours du 10 septembre et les vendanges s'achèvent durant les 10 premiers jours d'octobre. 2017 s'inscrit donc parmi les années précoces du bordelais.

VINS ROUGES

C'est une année faite d'élégance et de charme. Les vins se distinguent par le raffinement de leurs tanins, la délicatesse aromatique florale. Sur la rive gauche, les vins développent une matière déliée, fine avec une finale concentrée qui apporte de l'allonge et de la tenue. Il sera très intéressant de les voir évoluer. Sur la rive droite, le merlot, précoce cette année (du 5 au 20 septembre), a engendré des vins de belle constitution affichant un beau niveau de concentration tout en préservant un équilibre digeste. Les volumes seront faibles, mais les rouges 2017 se révéleront complexes avec le temps.

VINS BLANCS SECS

Les très faibles rendements des blancs secs ont déterminé le cycle très court des vendanges ainsi que leur précocité fin août. Les nuits fraîches permettent de conserver des arômes de fruits blancs et d'agrumes. Plus encore que sur les rouges, les quantités de blancs secs seront faibles.

VINS ROSES

La précocité des vendanges a permis une production de rosé pleine de fruit, affichant un style désaltérant et très apéritif. Les rosés 2017



rempliront parfaitement leur vocation de vins d'été.

VINS LIQUOREUX

Les vins se distinguent par un profil gourmand et chaque cru a bien défendu son style sur les deux rives du bordelais. Notons le caractère tranché entre Barsac et Sauternes avec un bon potentiel de garde. Les premières tries ont commencé début septembre pour se terminer autour du 10 octobre, pour les plus tardives. C'est un millésime assez atypique en raison des gelées printanières et des fortes chaleurs estivales. La fraîcheur et la complexité aromatique se lient idéalement dans les vins.

Récolte 2017 : 3,5 millions d'hectolitres (-39% par rapport à la récolte 2016)

Récolte rouge : 3,1 millions d'hectolitres (-39% versus 2016)

Récolte blanc : 318 000 hectolitres (-44% versus 2016)

Récolte liquoreux : 50 000 hectolitres (-40% versus 2016)



CHÂTEAU CASTERA
Cru Bourgeois, Haut Médoc
Philippe Grynfelt - Régisseur

Le millésime 2017 restera comme celui des gelées du mois d'avril.

Contrairement à ce que nous avons connu en 1991 où quasiment toute les propriétés furent touchées à 90%, les gelées de 2017 furent "jalouses". L'impact allant de 5% à 100% suivant les domaines. Au Château Castera, sur l'ensemble du vignoble, le gel a atteint 20% de la surface.

Les gelées ont quelque peu fait oublier que 2017 fut aussi une année de déficit hydrique. Les pluies de septembre permirent d'augmenter le volume des baies, mais en contrepartie de subir la pression du botrytis.

Les vendanges se déroulèrent sous une météo favorable, la sélection parcellaire et un tri draconien étant les conditions pour optimiser la qualité.

Aujourd'hui le vin est très coloré et présente une belle expression aromatique, les tanins sont d'une belle qualité et ce millésime aura un caractère bien particulier. Sa spécificité sera certainement marquée par son hétérogénéité suivant les propriétés en fonction du gel.

Décembre 2017



CHATEAU
TALBOT CHÂTEAU TALBOT
Grand Cru Classé en 1855, Saint Julien
Damien Hostein - Directeur Technique

2017, un millésime précoce et marqué par le gel du 27 avril, beaucoup de propriétés perdent tout ou partie de leur récolte...

La situation géographique de Talbot, proche de l'estuaire nous protège. Seuls quelques bouts de parcelles les moins bien exposés sont impactés, et la sortie d'inflorescences étant généreuse, nous nous retrouvons avec un rendement final correspondant à nos attentes.

La vigne profite d'un mois de mai plutôt clément pour se développer assez rapidement, la mi-floraison des merlots noirs est notée le 26 mai.

Les conditions climatiques lors de la floraison sont idéales, cette dernière se déroule de manière rapide et homogène, il n'y a pas de grand décalage entre les différents cépages, nous le retrouverons lors de la mise en place du programme de la récolte.

Juin est beau et chaud jusqu'au 25 du mois, s'ensuit une semaine pluvieuse où l'on relève 80mm. La vigne en profite pour s'exprimer et les écimeuses tournent à plein régime ! Les mois de juillet et août sont secs, nous trouvons les premières baies vérees sur merlot noir le 7 juillet.

Les températures nocturnes restant plutôt fraîches, les arômes de pêche blanche et d'agrumes sont conservés jusqu'à la récolte du Caillou Blanc, les 6,7 et 8 septembre. Il se révèle être d'une grande et vive expression aromatique après fermentation.

Les parcelles touchées par le gel ne supportent pas bien les 30 mm qui tombent le week-end du 9 et 10 septembre, nous les récoltons à partir du 13, avec la petite troupe. Le week-end qui suit est lui aussi pluvieux, nous embrayons avec 100 % des effectifs le 18 septembre, les merlots sont généreux et la maturité est là ! Nous sommes en présence d'un millésime précoce, il ne faut pas l'oublier.

Nous ramassons les petits verdots dans la foulée soit le 22 septembre, les cabernets sauvignons suivront. Nous terminons les vendanges sur le plateau de Saint-Julien le 4 octobre avec des raisins sains et d'une grande maturité, cela se ressent dès les premières séances de dégustation, le millésime est prometteur !

Quelques dates

26 mai : mi-floraison

1er août : mi-véraison

13 septembre : début des vendanges en rouge

04 octobre : fin des vendanges

Pluviométrie 2017

Janvier : 32 mm

Février : 63 mm

Mars : 68 mm

Avril : 23 mm

Mai : 59 mm

Juin : 104 mm

Juillet : 24 mm

Août : 21 mm

Septembre : 82 mm

Octobre : 12 mm

Novembre : 70 mm

Décembre : 82 mm (en cours)

Décembre 2017



BELLE-VUE

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU DE
GIRONVILLE

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU
BOLAIRE

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU BELLE-VUE &
CHÂTEAU DE GIRONVILLE
CRUS BOURGEOIS, Haut Médoc
CHÂTEAU BOLAIRE, Bordeaux Supérieur
Vincent Bache-Gabrielsen, Consultant

Magique Petit Verdot !

Ce millésime 2017 a été marqué au fer rouge par l'évènement climatique qui a touché une très grande partie du vignoble français. Le gel qui a eu lieu durant les nuits des 27 et 28 avril a causé des pertes de récolte considérables et bouleversé un millésime qui s'annonçait comme très précoce. Nos vignes n'ont malheureusement pas été épargnées. Les Châteaux Bolaire et de Gironville se sont révélés les plus touchés et ne produiront donc pas de millésime 2017. Belle-Vue aura été également impacté, notre récolte se situant à un quart de la normale.

Une météorologie de contrastes

La précocité de ce millésime 2017 est liée à un hiver très sec (l'un des plus secs depuis 2000) et à une deuxième partie d'hiver très chaude (+2°C par rapport à la normale). Le débourrement a donc eu lieu avec une semaine d'avance. Les conditions climatiques ont permis une croissance homogène et rapide, traumatisée par les évènements de fin avril. Les vignes touchées par le gel se sont alors mises en sommeil, reprenant une pousse quelques semaines plus tard.

Un printemps estival, proche de 2005, permettait à ces vignes de combler partiellement leur retard tandis que les vignes non touchées commençaient à fleurir à la mi-mai. Le mois de juin entraînait un cycle rapide, amenant à constater les premières grappes fermées fin juin, soit avec une bonne quinzaine de jours d'avance.

Les vignes gelées ont demandé un travail précis d'épamprage et de levage répétés pour permettre à la vigne de se développer et de générer des bois de taille pour l'année 2018. Le Petit Verdot, notre cépage emblématique, montrait son pouvoir rare de générer des grappes malgré un gel important. Ainsi, malgré un certain décalage de stade phénologique, nous pouvions envisager une récolte 2017 de belle qualité.

La mi-véraison intervenait vers le 25 juillet. Malgré un été maussade mais sec (proche de 2000 et 2005), la contrainte hydrique permettait d'obtenir des pellicules épaisses, bien pourvues en polyphénols et complètement dépourvues de méthoxy-pyrazines. Le faible ensoleillement de l'été entraînait de fortes teneurs en acide malique, qui rendait le travail des

premières dégustations de baies ingrat.

Fort heureusement, les teneurs en sucres restaient contenues malgré la contrainte hydrique. On observait une belle synchronisation des maturations technologiques, aromatiques et phénoliques, permettant une détermination des dates de récolte assez aisée.

Malgré les pluies de début septembre, les raisins montraient de belles saveurs, avec beaucoup de goût.

Nous choisissons de récolter nos merlots entre le 25 et le 27 septembre, nos fabuleux petits verdots entre le 1er et le 4 octobre et terminons par nos cabernets sauvignon le 5 octobre.

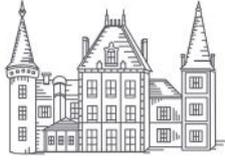
Les extractions se déroulèrent normalement, avec des intensités colorantes moindres qu'en 2015 et 2016. Les pellicules épaisses relarguèrent lentement leurs éléments. Les niveaux importants d'acide malique avaient une légère tendance à durcir les finales, mais la fermentation malolactique viendra ensuite gommer cet excès d'acidité.

Le petit verdot confirme ses promesses, nous prodiguant une fois encore les meilleures cuves du chai, avec des expressions de violette et de petits fruits rouges. Nous avons donc la chance de pouvoir à nouveau mettre en valeur nos très vieilles vignes plantées en 1936, 1940 et 1950, grâce à notre Cuvée Petit Verdot by Belle-Vue

Très aromatique, d'un profil classique, le millésime 2017 nous semble très proche du millésime 2001 dans sa constitution. Nous travaillerons à l'élever pour garder son ouverture aromatique et son appétence.

Janvier 2018





CHÂTEAU
CANTEMERLE

CHÂTEAU CANTEMERLE
Grand Cru Classé en 1855, Haut Médoc
Philippe Dambrine - Directeur

« Jean qui rit , Jean qui pleure »

L'année 2017, qui avait débuté sous les meilleurs auspices avec une remarquable précocité, a été arrêtée dans son élan par une gelée qui a anéanti toute ou partie de la récolte de l'année les 27 et 28 avril.

L'ensemble du vignoble bordelais a été touché, cependant la cartographie des impacts a montré de réelles différences selon l'emplacement des vignobles, leur exposition et leur altitude. Les protections naturelles tels que les cours d'eau ont parfois élevé de véritables barrières contre le gel. Ainsi le vignoble du Médoc qui jouit de la proximité de l'océan Atlantique et de l'estuaire de la Gironde a été relativement épargné comparativement à d'autres appellations du bordelais. Le vignoble de Cantemerle n'a que modérément souffert du gel même s'il a connu les différents cas de figures de cette forme assez inhabituelle de gelée..

Rappelons les effets du gel intégral : tout d'abord les vignes touchées doivent se relever du traumatisme occasionné par la perte du rameau de l'année avant de lancer de nouvelles pousses depuis leurs bourgeons secondaires. Cette période de réinitialisation dure environ un mois et provoque un lourd retard du cycle végétatif par rapport à celui des pousses non gelées qui poursuivent leur croissance normalement. Débute alors la pousse de deuxième génération dont les fruits n'ont aucune chance d'égaliser tant en qualité qu'en quantité ceux de la première génération.

A Cantemerle, seules quelques parcelles entourées de bois ont subi cette forme agressive du gel d'avril 2017, à savoir environ 4% de la superficie plantée. Pour attester de la violence du phénomène, c'est ici que nous avons observé un pic de mortalité dans nos vieilles vignes de cabernet. En effet, certains pieds âgés n'ont pas eu la force de relancer de nouvelles pousses pour les récoltes futures.

Nos pertes de récolte en 2017 qui s'élèvent à 18% par rapport à l'année précédente sont principalement le résultat d'une situation intermédiaire où le gel a touché les mânes en formation sans toutefois détruire le rameau qui les portaient. Dans ce cas, la qualité de la récolte n'a pas été remise en cause. Seul son rendement a été impacté.

Les conditions climatiques de l'année, à l'exception du gel, ont heureusement été excellentes et elles ont permis aux raisins des vignes non gelées d'être récoltés à pleine maturité en préparation d'un millésime de très bon niveau. Les vins sont dans l'ensemble colorés, charmants et fruités avec de belles saveurs et des finales longues et soyeuses. Des vins tout en séduction qui s'exprimeront de manière assez immédiate.

Mars 2018





CHÂTEAU SÉNÉJAC

Cru Bourgeois, Haut Médoc

Fabien Fort - Directeur d'Exploitation

Le millésime 2017 nous a rappelé bien des fondamentaux. Produire des raisins n'est pas aisé. Dame nature a toujours le dernier mot. Finalement, la seule certitude que l'on est, c'est que rien n'est certain.

J'avais entendu beaucoup de choses sur ce fameux gel de 1991, qui impacta sévèrement le vignoble bordelais. 25 ans plus tard, me voilà moi aussi confronté à cet aléa climatique si violent. Les nuits des 26, 27 et 28 avril furent étoilées mais dès 2 h du matin, j'ai su que le vignoble serait fortement impacté. Il faisait -5°C. Le lever du jour confirma mes craintes. Tout était blanc, silencieux. Une certaine plénitude régnait. Les conséquences du gel n'apparaissaient pas encore au grand jour.

A 10 h du matin, le masque tomba. Quel sentiment d'impuissance ! Tout était noir hormis de rares pousses. Les rameaux d'habitude si droits tombaient sur eux-mêmes. Presque rien n'avait résisté. Qu'allions nous faire ? Quelles seraient les conséquences pour le château, les équipes, le millésime 2017 ? Autant de questions qui s'entrechoquaient dans ma tête. Le gel a complètement chamboulé nos habitudes de travail mettant à rude épreuve les hommes et le matériel. Il a fallu beaucoup de réflexions, de patience, et d'abnégation pour produire des grappes de qualité.

Après deux à trois semaines d'attente, le vignoble se remit à pousser. Mai et juin furent climatiquement proches des moyennes décennales. La seconde quinzaine de juin fut par contre une période très chaude. L'été fut sec (44 mm d'eau cumulé) et frais sans un grand ensoleillement jusqu'à début septembre. Le point de bascule s'opéra le week-end du 9-10 septembre lorsque d'importantes précipitations sont tombées (42 mm d'eau).

Les vendanges de merlot débutèrent le 13 septembre et se terminèrent le 21. Les cabernet Sauvignon et franc ont commencé le 27 septembre pour se terminer le 30. La vendange fut exceptionnellement faite à la main, avec un premier tri important au vignoble puis un second plus drastique au chai. On a vinifié avec seulement 8 cuves en gardant nos plus petits contenants afin d'être le plus respectueux possible des maturités de nos parcelles.

La cuvaison dura en moyenne 20 jours. Les fermentations malolactiques se sont déroulées rapidement. Nous entonnons par lot dans le chai à barriques. C'est seulement à l'issue de notre élevage que nous déciderons de l'assemblage final.

VIGNOBLES
FAMILLE PERRIN



CHÂTEAU CARBONNIEUX
Cru Classé de Graves
Eric et Philibert Perrin - Propriétaires

2017, peu mais de qualité !

Si 2016 a été une année généreuse, 2017 l'est beaucoup moins.

Après un hiver froid, les températures remontent rapidement au mois de mars, les sols se réchauffent vite et on constate un gonflement des bourgeons dès le 20 mars. En avril, la végétation s'accélère avec des pics de chaleur hors-norme, la vigne présente une avance d'environ 3 semaines dans sa pousse par rapport à 2016 lorsqu'intervient un épisode de gel de grande intensité les 27, 28 et 29 avril. Les vignes situées en bas de pente et en lisière de bois sont touchées.

En mai-juin, les conditions plutôt chaudes maintiennent la précocité acquise de la vigne. La floraison s'effectue dès la mi-mai, très rapide et homogène et la nouaison s'inscrit sans souci dans la foulée.

Les travaux en vert sont plus compliqués qu'à l'accoutumé à cause des écarts de pousse entre les vignes gelées et non gelées. L'été raisonnablement chaud et légèrement pluvieux permet un démarrage des vendanges le 28 août, soit 15 jours avant la norme.

Les blancs, très homogènes en maturité sont ramassés d'un trait et rapidement à cause du faible rendement. Les merlots également. Quant aux cabernets sauvignons, cabernet franc et petit verdot pour lesquels nous faisons du souci, ils ont pu profiter, au bon moment, d'une semaine très ensoleillée et salvatrice pour leur maturation optimale. C'est pourquoi, nous avons terminé ces vendanges en pointillé le 29 septembre afin de bénéficier jusqu'au bout du bienfait des derniers rayons de soleil sur nos raisins rouges.

«En mai, nous avons sous-estimé les conséquences du gel sur la récolte, nous espérions sans doute secrètement que la nature nous rendrait pendant l'été un peu de ce qu'elle nous avait volé au printemps. Après les vendanges, la réalité est là, nous sommes forcés de constater que nos sauvignons blancs et nos sémillons plantés en zones argilo-calcaires, plus fraîches, sont touchés pour plus de 40% et en rouge nos merlots pour au moins 15%. » explique Philibert Perrin.

« Carbonnieux, grâce à son emplacement au sommet d'une croupe de graves, ne peut se plaindre du gel comparé à certaine propriété des alentours. Mais malgré tout, se réveiller le matin et voir anéanti le travail d'une année reste un spectacle auquel un vigneron ne peut s'habituer » commente Eric Perrin.

Actualités 2017

- Obtention du Label HVE 3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)
- Etude Biodiversité, recensement de la petite faune sur l'ensemble du vignoble
- Acquisitions de nouveaux tracteurs et outils pour une viticulture de précision
- Plantation d'engrais vert (avoine) entre les rangs de certaines parcelles pour mieux nourrir et aérer les sols

Janvier 2018



- Pouvez-vous résumer en quelques lignes le cycle de la vigne en 2017 ?

Eloi Jacob : après un climat doux et sec jusque mi avril 2017, nous avons subi dans le bordelais 2 épisodes de gel (fin avril) :

- Une gelée blanche le 20 avril
- Une gelée noire au cours des nuits des 27, 28 et 29 avril

Le débourrement ayant été précoce, cette gelée a été désastreuse sur certains secteurs du bordelais. Heureusement, nous n'avons pas subi cette gelée sur le plateau et le coteau sud de Saint-Emilion. Le Château Fonplégade a donc été épargné. Pour les zones non gelées (comme Fonplégade), le débourrement, la floraison, la véraison et les vendanges ont été très précoces (1 à 2 semaines d'avance). 2017 est l'un des 5 millésimes les plus précoces depuis ces 20 dernières années. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions climatiques et nous avons eu un automne très sec. Les pluies sont arrivées tardivement (fin décembre) et elles étaient plus qu'attendues car nous avons subi un déficit hydrique de 20% en général sur l'année.

- Quels sont les points forts et délicats de ce millésime ?

Eloi Jacob : les points forts, un printemps, un été et un automne secs limitant les maladies phytosanitaires. Les sols calcaires et argilo-calcaires de la propriété ont permis de réguler le régime hydrique de Fonplégade. Les parcelles ont eu un stress hydrique moins intense qu'en 2015 et similaire à 2016. Enfin, nous constatons une très bonne homogénéité intraparcellaire.

En ce qui concerne les points délicats, des vendanges précoces nous ont imposé de refaire le chai plus rapidement avec l'arrivée des nouvelles cuves bétons début septembre.

- Les dates et le déroulement des vendanges ?

Eloi Jacob : du 13 septembre (pour les jeunes vignes en 2ème année de production) au 29 septembre (pour les cabernet franc). Des conditions de vendanges optimales puisque nous avons eu le privilège de pouvoir vendanger les jours que l'on souhaitait en fonction de l'optimum de maturité de chaque parcelle

- Quelles ont été les caractéristiques de cette année ?

Eloi Jacob : Le gel et la sécheresse



- A votre avis, quelle sera la spécificité du 2017 ?

Eloi Jacob : une maturité optimale (pour les zones non gelées), un très bel équilibre du vin car il y a à la fois la puissance tannique mais aussi la finesse et l'élégance avec une très belle fraîcheur en finale sur les sols calcaire et argilo calcaire

- A quel autre millésime le 2017 vous fait-il penser ?

Eloi Jacob : 2016 pour l'élégance et la minéralité

- Quelques lignes sur le 2017

Eloi Jacob : si la région bordelaise n'avait pas subi d'épisode de gel, nous aurions eu une trilogie de vins exceptionnels. Pour Fonplégade, les conditions climatiques de 2017 ont été beaucoup plus faciles que 2015 (très sec) et 2016 (humidité au printemps). Ce qui est paradoxal, c'est que l'on ne retient que l'épisode de gel alors qu'il y a des vins qui seront très surprenants sur les secteurs épargnés.

Mars 2018



CHÂTEAU GAZIN

Pomerol

Mickael Obert - Directeur du vignoble

1. Climatologie de l'année à Gazin

Fin automne - hiver :

- Novembre, Décembre, Janvier : froids et secs.
- Février et mars : plus chauds que la normale avec de la pluie.

Printemps :

- Avril : sec et peu de pluie, marqué par deux gelées successives (nuit du 26 au 27 et nuit du 27 au 28)
- Mai et juin : chauds et arrosés (très arrosé pour juin).

Eté :

- Juillet et août : peu d'eau et des températures normales. A noter, un déficit d'ensoleillement pour juillet un peu compensé par le mois d'août. Pas de températures excessives.

En résumer : un hiver froid et sec, un printemps plus chaud que la normale (et arrosé pour ses deux derniers mois) et un été sec lui aussi mais peu ensoleillé pour juillet.

Fait marquant : les gelées destructrices de fin avril.

2. Cycle végétatif à Gazin

Le manque d'eau de l'hiver, associé aux températures clémentes de février et mars, a permis aux sols de se réchauffer plus vite, et donc à la vigne de démarrer de façon plutôt précoce.

Les gelées d'avril ont provoqué de graves dégâts dans les parties basses mais quasiment aucun sur le plateau de Pomerol. A Gazin, seules quelques parcelles situées en partie basse et destinées à notre second vin, l'Hospitalet de Gazin, ont été touchées. Le Cabernet Sauvignon qui était moins poussé et donc plus sensible a été plus touché (50% de récolte perdue). Sur le reste du vignoble, seuls quelques pieds ont été en partie abimés. La perte globale estimée deux semaines plus tard est d'environ 10 % . Ce coup de froid a aussi provoqué un net ralentissement de la pousse mais les mois de mai et juin ont permis de rattraper cela.

La floraison fût très rapide et précoce (27 mai). On se dit alors que la maturité sera homogène et le millésime précoce (voir très précoce). Sous réserves, bien sûr qu'il n'y ait pas de blocages physiologiques ou défoliations par manque d'eau et fortes températures...

Notre espoir se confirme avec la première baie vérée (10 juillet). La mi-



véraison est atteinte le 24 juillet, (seulement 4 jours plus tard que 2011 et 7 jours plus tôt que 2015). La véraison se termine rapidement confirmant que la maturité de la récolte sera homogène.

Date de vendange estimée à ce moment-là : 7 septembre pour les premiers Merlots !!!

Consigne pour le personnel du chai : tout doit être prêt la dernière semaine d'août au cas où...

Dernier travail au vignoble : nous faisons tomber toutes les petites grappes de deuxième génération qui ont été produites par les pieds touchés par le gel. Travail très facile car elles sont encore vertes.

3. Dates de vendanges :

- Merlots : 5 septembre, puis du 11 au 21 septembre avec de nombreuses pauses pour attendre la maturité souhaitée.
- Cabernet Franc : 29 septembre.
- Cabernet Sauvignon : 2 octobre.

Les Merlots ont été vendangés au fur et à mesure que les différents terroirs atteignaient la maturité optimale, mais surtout avant le développement du botrytis qui s'est accéléré à partir du 20 septembre. Grâce aux différents passages pour éliminer les foyers de Botrytis, nous avons pu patienter suffisamment afin d'atteindre la maturité souhaitée pour le Cabernet Franc. Malheureusement, nous avons dû ramasser le Cabernet Sauvignon plus tôt que prévu (avant de tout perdre...)

4. Ce qu'il faut retenir

- 2017, année sèche, chaude, sans températures excessives et surtout précoce.
- Des gelées qui ont détruit une partie du vignoble girondin mais épargné, à Pomerol, les terroirs situés sur le plateau.
- Pour les vignes non touchées par le gel, une vendange ramassée avec une maturité optimale et très homogène.

5. Données techniques Château Gazin 2017

Assemblage : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

Titre alcoolique : 13.5 % TAV

Mars 2018





Le succès des années en 7 à Sauternes et Barsac

Souvent dans les années en 7, les vins de Sauternes et Barsac s'imposent comme de grandes réussites, tels 1967 et 1997. Lors de leur assemblée générale qui s'est tenue le 15 mars 2018 au Château Doisy-Daëne, les propriétaires et les responsables techniques des Crus Classés de l'appellation ont unanimement reconnu la qualité des liquoreux produits en 2017.

Le gel affecte les volumes, mais non la qualité

2017 sera une année rare. Comme ailleurs dans le bordelais le gel a frappé le vignoble. Les volumes produits seront confidentiels. Jusqu'à 90% de perte dans certains secteurs et une moyenne de 50% sur l'ensemble du vignoble de Sauternes et Barsac. Le rendement moyen s'élève à 11,56 hl/ha pour Sauternes et 6,86 hl/ha pour Barsac. Ce gel n'affecte en rien la qualité des liquoreux ; la récolte par tries successives permet d'écarter les baies non botrytisées.

La maîtrise de la viticulture a été primordiale

Les conditions climatiques de la fin d'hiver ont permis un débourrement précoce. En raison de cette précocité, les gelées des 20 et 27 avril ont eu un impact conséquent sur le vignoble. Début mai, le travail de la vigne a favorisé la repousse des rameaux. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Les débuts de la véraison

L'été s'est installé avec des températures élevées et une absence de précipitations, ce qui a entraîné une véraison dès la mi-août. L'arrivée d'orages en fin de mois, a permis un premier développement du botrytis dans certaines parcelles. Quelques crus classés ont pu envisager la première trie début septembre.

Les vendanges et les tries

Le vignoble de Sauternes débute ses vendanges le 5 septembre, suivi de Barsac, au sol plus froid, dix jours plus tard. Les tries se sont étalées jusqu'à la fin du mois d'octobre sur l'ensemble du vignoble dans une ambiance studieuse mais sereine. La première quinzaine d'octobre voit des températures clémentes et un vent sec qui accentue la concentration des baies, d'où une grande qualité de botrytis.



Les styles des vins et leur potentiel de garde

Les vins se distinguent par un profil gourmand et chaque cru classé reste bien dans son style. Un caractère tranché distingue Barsac et Sauternes, ce qui devrait permettre aux amateurs de choisir en fonction de la signature de chaque étiquette.

Le potentiel de garde est bien présent, 2017 évoluera gracieusement. Les équilibres entre liqueur et acidité sont aboutis et renforcent ce potentiel. Le millésime réservera de belles surprises pour les grands amateurs.

Les vins dévoileront dans leur jeunesse fraîcheur et gourmandise du fruit. Dix ans plus tard ce seront des arômes d'agrumes et d'abricot mûrs. Cette évolution fera découvrir la subtilité des grands millésimes de liquoreux, ce dans les cinquante prochaines années.

Mars 2018

Millésime 2017 : une année difficile mais pas impossible

Il n'est pas rare d'entendre parler du mystère des années en 7. Le millésime 2017 ne déroge pas à la règle. Retour sur une année jugée complexe qui a nécessité l'attention complète de l'équipe de la propriété tout au long de l'année.

2017 avait commencé doucement. On se rappelle d'un hiver doux et sec. À la suite de 6 journées de formation pour analyser le comportement et l'état de la plante, une taille traditionnelle (à côts) avait été réalisée. Cette étape primordiale avait permis de constater l'état stable et sain du vignoble. Un premier diagnostic de la qualité et du rendement futur avait été alors établi.

Mais c'est contre toute attente que ce début de saison calme s'est vu perturbé entre le 26 et le 28 avril 2017. En effet, de grandes vagues consécutives de froid ont touché le vignoble de Bordeaux et celui du Château Guiraud. Avec des températures atteignant -1°, de lourds dégâts ont été constatés ; au Château Guiraud, cela représente 40 % du vignoble.

Afin de limiter les pertes, l'équipe technique s'est directement affairée dans les jours suivants pour apporter les premiers soins aux vignes. Les rameaux touchés par le gel ont été tombés, les ceps non-fructueux ont été épamprés et les souches ont dû être rééquilibrées afin d'anticiper l'année prochaine. À cette période, l'équipe garde l'espoir de la naissance d'un contre-bourgeon riche.

L'air sec et le parfait ensoleillement constaté entre mai et juin a permis d'apercevoir très vite la fleur et le bourgeon. Un cas similaire s'était produit en 2008, après une perte de 50% dans la nuit du 6 avril un grand Sauternes avait été produit : l'espoir et la motivation redoublent au sein de l'équipe du Château Guiraud.

Dès le mois de juillet, l'équipe technique a pu se réjouir de l'apparition de grappes aériennes et garnies, malgré l'absence de fruits sur certaines parcelles touchées par le gel. S'ensuit alors une croissance rapide de la vigne où la véraison prend le temps nécessaire pour un bon développement. La maturation se fait dans des conditions optimales : un climat sec et un bon état sanitaire. Effectivement, la station météorologique révèle 200 mm de moins par rapport à l'année 2016, à la même date.

Le 24 août, les vendanges du G de Château Guiraud, le Bordeaux Blanc sec de la propriété, commencent doucement. Une équipe de 30 vendangeurs est alors missionnée pour suivre la maturation du raisin et vendanger manuellement les baies mures à souhait. Les vendanges sont extrêmement précoces, la disparité dans la maturation des parcelles rend la première trie complexe.

Après une courte pause dans les vendanges du blanc sec, les derniers passages sont effectués entre le 6 et le 8 septembre. Les premiers constats sont encourageants, pour chaque lot le mustimètre révèle des jus parfaitement équilibrés, d'une intense vivacité. Dès lors, le chai se transforme en un véritable laboratoire où sont analysés, matin et soir, les lots qui se métamorphosent en G de Château Guiraud. S'ensuit alors un élevage d'une moyenne de 7 mois, en barriques préalablement utilisées pour l'élevage de notre 1er Grand Cru Classé en 1855 de Sauternes.

Concernant les Sauternes (Château Guiraud, 1er Grand Cru classé en 1855 et Petit Guiraud), des premières brumes ont permis très vite de refléter l'authenticité des raisins avec un foyer de botrytis cinerea déjà présents sur une majorité des parcelles du château. La main d'œuvre est difficile à trouver pour cette récolte ancestrale, de l'anxiété se fait ressentir par l'équipe technique. Tous ont un seul souhait : ramasser la plus haute expression du terroir de la propriété.

Le 5 septembre, la première trie est effectuée avec pour principale mission, nettoyer le vignoble et repérer les baies saines. Le mois de septembre se poursuit tranquillement. Nous enregistrons plusieurs jours avec un fort taux d'humidité (avec parfois 15 à 20 mm de pluie) alterné par des températures douces (pas d'extrême enregistré). Ce climat optimal offre un développement homogène de la pourriture noble, permettant d'effectuer une seconde trie importante, 3 semaines après la première, le 27 septembre. Finalement, le très bon état sanitaire de la vigne sur la fin de saison a permis d'effectuer la 3ème et dernière trie entre le 5 et le 10 octobre.

Il est d'ores et déjà possible d'affirmer que le millésime 2017, bien que faible en quantité, offrira un nectar d'une grande qualité.

« L'année 2017 offre un millésime atypique marqué par les conditions climatiques du millésime. Le gel d'avril et les fortes températures de l'été ont permis de créer un millésime unique où se lient la fraîcheur et la complexité aromatique. Un millésime tout en finesse qui ne pourra subir aucune comparaison » conclut Luc Planty.

Janvier 2018



- Pouvez-vous résumer en quelques lignes le cycle de la vigne en 2017 ?

Mathieu Eymard : millésime particulièrement compliqué dans le Bergeracois avec une pluviométrie inhabituelle dans ce secteur. Le climat d'ordinaire relativement continental (quelques orages espacés de périodes sèches) s'est révélé cette année plus océanique. Le gel nous a heureusement épargnés, environ 15% de pertes sur les sauvignons blancs.

- Les points forts et délicats

Mathieu Eymard : des pluies faibles mais régulières ont rythmé le printemps et nous avons connu 2 périodes orageuses très sévères, autour du 19 mai et du 29 juin, durant lesquelles nous avons enregistré 50 et 60 mm de pluie. Le printemps a été frais et l'été tempéré.

- Les dates et le déroulement des vendanges

Mathieu Eymard : vendanges des blancs secs sauvignons blancs et sémillons les 6 et 7 septembre à la machine.

Vendanges manuelles des vieux sémillons de 1953 le 8 septembre.

Vendanges du rosé le 15 septembre à la machine.

Vendanges des rouges le 29 septembre à la machine.

Vendanges des cabernets francs à la main le 04 octobre.

Vendanges du sémillon et muscadelle à la main le 13 octobre pour le Saussignac liquoreux.

- Quelles ont été les caractéristiques de cette année

Mathieu Eymard : une année précoce mais de belle qualité.

- A votre avis, quelle sera la spécificité du 2017

Mathieu Eymard : pour les blancs secs, la fin de l'été frais permet de conserver une aromatique fraîche qui réussit particulièrement à la structure du sémillon

Pour les rouges, la maturité des vins est parfaite, les vins ont un fruité frais avec des merlots gourmands et une structure délicate apportée par le cabernet franc.

- A quel autre millésime le 2017 vous fait-il penser ?

Mathieu Eymard : au millésime 2012, les vins sont fruités et délicats.

- Et quelques lignes sur le 2017 :

Mathieu Eymard : les conditions climatiques ont rendu le travail des vins et la gestion du travail en bio et biodynamie assez difficiles. Cependant, nous avons réussi à amener les raisins jusqu'au bout de leur maturité et à rentrer des vendanges saines, ce qui nous donne aujourd'hui un millésime 2017 plein de puissance, de structure et de gourmandise, en d'autres termes d'une belle qualité.

2017 sera un grand millésime ! ...

Les vendanges ont été précoces, commencées la dernière semaine d'août et terminées fin septembre. Le beau temps global sur la période a permis un travail serein, tout en douceur ; les pluies mesurées mi-septembre ont rapporté la fraîcheur et ont permis une fin de maturation plus lente gage de fraîcheur et de vivacité.

La récolte est faible du fait du gel historique en Cabardès (-40%) et du froid suivi de de la sécheresse en Saint Chinian et Faugères (25%). Le très bel été a permis de parvenir à une parfaite maturité de ce petit nombre de grappes par pieds, qui a finalement mûri plus lentement après les pluies de mi-septembre.

Le millésime 2017 est ainsi marqué par une grande maturité et une belle acidité, ce qui garantit la fraîcheur et le caractère fruité des vins.

Les blancs et les rosés sont sur des profils très aromatiques avec une fraîcheur exceptionnelle. Les rouges sont très structurés et se sont livrés tout en douceur. En effet, la matière est « venue toute seule », car la maturité pelliculaire des grains a permis de récolter les raisins à leur optimum de qualité organoleptique et structurelle. Les Cabardès sont particulièrement soyeux et longs en bouche, les Livinière, Saint Chinian et Faugères sont spécialement sur le fruit, notamment grâce à une vinification plus courte et en douceur, que nous souhaitons et qui a été facilitée par l'année.

La qualité 2017 peut ainsi se comparer aux plus grands millésimes, avec des vins sur le fruit et nerveux, offrant beaucoup de richesse, d'onctuosité et de saveurs. Nous avons une très belle matière qui doit nous permettre d'élaborer de grands vins.

Ces vendanges ont été également marquées dans la recherche permanente d'excellence en Languedoc et Roussillon par une nouvelle collaboration. Le laboratoire Dubernet est devenu le conseiller oenologique des différents domaines familiaux de Nicolas et Miren de LORGERIL.

- Depuis plus de 30 ans comme les Vignobles Lorgeril, le laboratoire Dubernet s'attache à innover sur les techniques d'analyse au service d'un mode de vinification et d'élevage plus doux et respectueux.
- Patrick Léon, conseiller des Vignobles Lorgeril depuis 2007, (ex prestigieux vinificateur de Château Mouton Rothschild élu Wine maker mondial 2002 par le Wine Enthusiast), continue bien sûr son accompagnement plus particulièrement pour les grands vins des domaines.