



LE TEMPS

Comme tout viticulteur, nous aimons beaucoup parler météo. Et même si cette année, le monde nous est tombé sur la tête, parler du temps qu'il a fait reste une tradition...

A peine étions nous confinés que nos vignes, elles, démarraient leur cycle végétatif sur les chapeaux de roues, avec plus de 15 jours d'avance. La faute à un hiver pluvieux et anormalement doux, sans un seul matin de givre pour nos pare-brises.

Le printemps bat ensuite tous les records de chaleur (dans la vigne, on décavillonne et on épampré en bras de chemise). Mais de pluie aussi ! Des abats d'eau comme on en avait rarement vus. A Pauillac, autour du 10 mai, 111 millimètres en un week-end. En juin, on frémit à l'idée de vendanger des rouges dès fin août. Nos vignes ont été plus qu'abreuvées... avant de se voir subitement couper le robinet à partir du 20 juin. Car s'installe alors un été aride et chaud avec 55 jours sans une goutte d'eau. Le millésime continue de galoper, en avance.

Le 30 juillet, à Pauillac, Éric croque dans des baies de Cabernet Sauvignon sur le plateau des Carruades. « C'est déjà goûtable ! » hallucine-t-il.

Les températures se calment ensuite. A la mi-véraison, on a perdu notre grande avance. Les jeunes vignes souffrent du manque d'eau. Mais cela prend fin grâce aux orages d'été qui adviennent du 12 au 15 août. Nous pestons contre le ciel, sans savoir que nous bénirons plus tard ces millimètres en plus. Ils sont une aide précieuse et nous accompagnent jusqu'à la vendange permettant aux degrés de rester sages et de respecter nos précieux équilibres. Au chai, les fermentations s'enclenchent rapidement : la vendange est saine, les moûts sont équilibrés

A la fin, 2020 restera dans les annales comme l'un de ces millésimes de bons vigneron, où il faut observer, changer d'avis dix fois et où l'on n'a jamais raison tout seul. Il aura commencé super précoce. Il finira juste précoce avec de magnifiques densités mais sans la flambée que l'on craignait. Un millésime de Contrastes... et d'Équipe !