

2019
MÉTRONOME

2019
MÉTRONOME

Château Canon
1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

Plein feu, le soleil à son zénith, et dans le ciel, tout là-haut, comme un trait de lumière.

Le claquement sourd d'une détonation. Un orage formidable comme le bruit des chevaux au galop, tonnant sur la lande et faisant vaciller l'horizon. Puis le silence. Le retour au calme, à un air doux et humide, embaumé des dernières gouttes de pluie et des effluves de pin, de poussière et de terre. L'été bordelais, violent et sensible, résonne dans la campagne 2019.

Au cœur d'une nature devenue incertaine, semblant hésiter et se cogner au dérèglement, il fallut faire des choix judicieux, poser des gestes précis et accomplir notre devoir avec le consentement de cette même nature. Un travail long et patient et le privilège d'être ces veilleurs attentifs, suivant le rythme des saisons.

Un vignoble métronome.

La chaleur de l'été a fait oublier les froidures de l'hiver et la pluie du mois de mars. Un printemps frais et pluvieux qui nous barrait le ciel, et rendait la tâche ardue. Les tracteurs patinaient, les hommes glissaient, ce millésime se voulait coriace et rebelle. Il n'en fut rien. Passés les premiers effrois et des débuts d'année balbutiants, nous avons vu dérouler le cycle parfait.

Par chance, ou parce que le vignoble habite le haut du plateau, nous avons été épargnés du gel. Comme en 2017, nos anges gardiens ont intercéder et nous ont

préservés des morsures du froid, à deux reprises, d'abord le 13 avril, puis les 5 et 6 mai. Pour endiguer la menace, nous avons pris nos précautions et usé de stratagèmes éprouvés, simples mais toujours efficaces. Des bottes de foin amassées au bout des rangs que nous avons fait brûler afin que l'écran de fumée empêche l'air froid de descendre et de grignoter nos pieds. La ruse a fonctionné, nous avons évité le pire et à trois heures du matin, nous étions là, debout, à voir ces grands feux éclairer la nuit et éteindre la lueur des étoiles.

Et puis l'été s'est allumé, son ciel blanc, l'éclosion des fruits. De petites têtes dressées en pleine chaleur, captant sa lumière, éveillées à une vie naissante. Les premiers jours de chaleur arrivent dès juin, suivis de forts épisodes pluvieux les 18 et 19 où un violent orage s'abat sur Bordeaux. La canicule suit, les températures grimpent jusqu'à 40°. Les corps s'affaissent et s'égouttent. Le sol luit, la terre craquelle. Fin juillet, l'orage de la délivrance tonne et signe la fin de ces épisodes suffocants. C'est une grande respiration qui relâche tout le paysage et détend le bleu de l'horizon.

Les raisins ont amorcé leur mue chromatique en août, virant du vert tendre au rubis puis au grenat. Cette lente déclinaison amorcée au cœur des pleines chaleurs fut un petit peu plus tardive qu'à l'accoutumée, mais a pleinement rempli sa fonction. L'été chaud et sec du bassin aquitain a repris ses droits, avec une pluie salvatrice qui relance la maturité des raisins.

La tempérance du terroir.

2019 est donc un millésime de plein soleil, inscrit dans son époque. C'est l'été de Malagar, brûlant, incandescent. Mais la vigne n'a jamais souffert, résistante et vaillante, affrontant les dards du soleil avec fierté. Elle a lutté, portée par un regain

de vitalité, des sols régénérés et un nouveau couvert végétal pratiqué à l'année qui a modéré la chaleur des grappes en diminuant le rayonnement au sol et la réverbération, avec un effeuillage léger réalisé uniquement côté soleil levant et un décompactage fin juillet.

Et puis, dans ce millésime sec et particulièrement chaud, la fraîcheur des argiles a joué tout son rôle. Cette ligne de front souterraine a empêché le blocage des maturités : l'humidité de l'argile, les carrières à 15° constants ont créé une gaine de fraîcheur qui a permis à la vigne de contrer la sécheresse.

11 septembre. Les premiers coups de sécateur lancent la vendange sur les merlots de Croix Canon, les parcelles les plus basses qui descendent dans la vallée de la Dordogne, au pied du plateau. C'est un balai d'hommes et de femmes pliés sur les ceps, venus en nuées des quatre coins de la région, parfois de plus loin. Des convertis de la première heure qui aiment se retrouver chaque année, et célébrer le vin nouveau au rythme de journées denses et solides. Les jours se succèdent, toujours avec entrain et sans faiblir. Etirant la journée sur quatorze heures, de l'aube au crépuscule. Plusieurs parcelles parviennent à maturité en même temps, il faut aller vite, presser le pas et venir vendanger les samedis.

Le soleil se lève à peine. L'aube trace un filet rose pâle dans le ciel. Il fait presque frais. C'est le moment de prendre des forces, de partager un premier repas tous ensemble avant de s'éparpiller entre les rangs. On dirait une volée de moineaux qui virevoltent de pied en pied, courbés et recueillis, attentifs à saisir le moindre petit grain, une bille gorgée de sucre qui roule entre les doigts comme un grain de caviar. Ils sont près de cinquante à coloniser le vignoble, ordonnés et rompus à l'exercice. Ce sont des îlots à conquérir, ici les jeunes merlots de Carrière et Thomas, là-bas ceux de Côte Nord

et des Religieuses, un peu plus loin les cabernets de Portail Simone. Et au centre du village, la parcelle du bourg, une enclave arrachée à la ville et cernée d'habitations, qui égraine le temps qui passe.

Ce sont des raisins d'un jus somptueux, aux peaux épaisses, à l'expression aromatique déjà incroyable qui s'avancent, fermes et juteux. Ils tombent dans les petites caisses comme des trésors, avant de voguer, en procession, vers le chai.

Le triomphe du sage

Il faudra près d'un mois, jusqu'au 9 octobre, pour rentrer tous les fruits. C'est une année faste, la cinquième consécutive, où tous les terroirs du Premier Grand Cru ont été vinifiés en « Grand Vin ». Une campagne qui couronne de longues années de patience et d'attentions portées au vignoble.

Désormais le vin s'endort, au repos dans les chais. Il couve ce millésime tant attendu. Il est bouillonnant de vie comme un jeune enfant, déjà pressé d'éclore et de formuler son tempérament. Les macérations à froid ont permis d'extraire sa couleur et ses arômes primaires ; on le surveille et on laisse les levures faire leur ouvrage et nourrir les fermentations. Il faut alors goûter chaque lot, vérifier la bonne qualité des tanins et décider d'écouler les jus au moment opportun. Aucune rudesse, ce sont des jus déliés et déjà aimables qui glissent... gagnant jour après jour en complexité sans perdre de leur éclat. On n'a jamais vu ça. Quel paradoxe et quelle difficulté alors pour déterminer une date d'écoulage !

2019 signe un millésime rayonnant, où qualité et volume se combinent. C'est un fruit frais et étincelant qui se détache, bondissant et faisant fi d'une climatologie sèche. Voilà le triomphe d'un vignoble soigné, où les pratiques douces et mesurées tout au long de l'année ont équilibré les sols et leur ont permis de faire face.

C'est le triomphe de la mesure, sans sécheresse de tanins, sans effort ; le vin est juteux, aimable, roulant avec délice et persistance, offrant ses parfums juvéniles avec l'assurance d'un avenir radieux.

Les caprices de la nature domptés, la foi en notre terroir et sa capacité à donner le meilleur l'a emporté.

C'est un Château Canon flamboyant, sensuel, riche, envoûtant. Dans l'apaisement d'un été brûlant, ce 2019 est la promesse d'une énergie nouvelle, et pour Château Canon, l'aube d'un souffle éternel.

DANS LA MÊME COLLECTION

2015

J'aurais dû m'en douter

2016

Qui l'eût cru !

2017

A point !

2018

La cinquième dimension

Château Canon

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-EMILION