

2020 Un millésime fondamental



La précocité du printemps

Après des pluviométries hivernales record : 848mm tombés d'octobre 2019 à fin mars 2020 (contre une moyenne de 540mm sur 26 ans), nous vivons une fin d'hiver très douce. *Mi-février, nous assistons déjà au ballet des grues remontant vers le nord.*

Début mars, entre deux tempêtes, nous acanons au vime nos vieux Cabernet Sauvignon dans l'Enclos, et notre Chef nous cuisine les premières asperges de la saison.

#lavignecontinue

Le printemps 2020 rime pour le pays entier avec confinement.

C'est une période très stressante pour toute l'équipe, mais l'implication et la fidélité de chacun permettront de poursuivre notre activité au vignoble, au chai.

Même si la majorité de l'équipe est au travail, certains salariés se sont confinés. Nous devons ré-organiser l'entreprise. Les vigneronns continuent de prendre soin du vignoble entre douceur et orages (chausserons, traitements, etc...). Au chai, nous nous pressons de « remonter » le millésime 2018 en cuve, par crainte d'éventuels problèmes d'approvisionnement pour la mise en bouteilles.

Notre Chef et la Gouvernante du Château décident de travailler à la vigne pour soutenir leurs collègues.

Nous vivons une période irréaliste marquée par un temps de « rêve », un véritable été durant ce confinement. Les températures du printemps sont très douces et supérieures à la moyenne de 2,7°C pour la première quinzaine d'avril et de 3,1°C pour la deuxième quinzaine de mai.

Le jour du déconfinement, comme par magie, nous observons les premières fleurs sur les Cabernet Sauvignon du haut de Font-Petite. La vigne a plus de deux semaines d'avance que nous garderons jusqu'aux vendanges.

Ce printemps est aussi marqué par une course contre la montre pour protéger nos vignes du mildiou et contrôler l'herbe. N'utilisant pas d'herbicide, nous ne rentrons pas dans nos vignes détrempées afin de protéger nos sols : nous nous faisons « dépasser », et ce durant plusieurs semaines.

Après la pluie, la sécheresse

Après un record historique de pluviométrie entre octobre 2019 et juin 2020 : 1120mm (contre 735mm de moyenne sur les 26 dernières années), nous ne voyons quasiment plus d'eau entre le 20 juin et le 10 août (5mm).

Courant juillet, nous nous inquiétons d'un possible « blocage » de nos raisins dû au stress hydrique. Le feuillage des vignes commence à jaunir et sur certaines parcelles, nos baies échaudent (baies qui seront écartées grâce au tri optique). Nous nuancions donc nos interventions (effeuillage, travail du sol, hauteur de rognage) suivant les parcelles, les terroirs et l'âge des vignes, afin de limiter ce stress.



Miraculeusement, 106mm de pluie tombent sur notre vignoble entre les 11 et 20 août. En quelques jours, la vigne et la nature reprennent de la fraîcheur. *Fin août, la beauté de nos vignes est saisissante. Les marathoniens qui traversent début septembre notre Parc avec sa pelouse « grillée », auraient cette année profité d'un beau tapis vert, si le Marathon du Médoc n'avait pas été annulé.*

Le temps des vendanges

Les nuits sont fraîches, les vents asséchants et les journées chaudes et ensoleillées. Les conditions début septembre sont idéales pour la maturité phénolique de nos baies de raisin. Nous observons un vignoble qui « fonctionne » avec un bon état sanitaire des raisins. Les Merlot sont très beaux, goûteux, avec de la matière. Les Cabernet Sauvignon, eux, traditionnellement plus tardifs, s'annoncent très « proches », notamment sur notre terroir de Houissant.

Top départ le 16 septembre, pour des vendanges de ... 16 jours !



Sous un magnifique ciel bleu et chaud, nous lançons le top-départ de ces vendanges, dans une ambiance stressante. L'organisation est quasi militaire avec trois petites équipes de vendangeurs. Tout le monde se plie de bonne grâce à des procédures sanitaires strictes.

Ces premières journées de vendanges (16 et 17 septembre) sont marquées par de fortes chaleurs : même les plus anciens de l'équipe s'en étonnent. Nous arrêtons d'ailleurs les vendanges, le jeudi 17 septembre, en milieu d'après-midi sous 35°C. Ces chaleurs se calment pour laisser place à du très beau temps les jours suivants.

Les vendanges se terminent le 1^{er} octobre, sans coupure entre les Merlot et les Cabernet Sauvignon. Les Petit Verdot et Cabernet Franc seront, eux, vendangés entre les deux.

(N. B. vendanges 2019 : 24/09- 10/10 et vendanges 2018 : 24/09- 11/10)

Nous notons des rendements plus faibles : 10% inférieurs à la moyenne des cinq dernières années. La sécheresse, l'échaudage et les conditions de floraison sont en cause. *Nous nous en sortons bien.*



Et à cet instant, la magie opère. Le cuvier et le chai nous isolent du monde et de ses turpitudes. C'est quasi irréal, il n'y a plus que le vin qui compte ; il nous fait tout oublier. Nous nous dévouons à la vinification de superbes Merlot, puis de Cabernet Sauvignon profonds et structurés, de Cabernet Franc tout en finesse et de nos premiers Petit Verdot à l'aromatique envoûtante. Les peaux sont épaisses, mais les fermentations se passent bien. Nous sommes vigilants et doux sur les extractions qui sont rapides cette année. Ce n'est qu'au moment où les lots sont entonnés, que la sérénité est la bienvenue.

Le millésime le plus fondamental de Phélan Ségur

C'est avec délectation qu'en février, nous nous plongeons dans cet exercice de ciselage qu'est l'assemblage et tout cela avec une équipe soudée qui se connaît parfaitement : Luc Peyronnet pour la vigne, Fabrice Bacquey au chai, Michel Rolland, Julien Viaud et moi-même.



Et voilà, ce 2020 est né, comme si de rien n'était. **C'est le millésime le plus fondamental du Château Phélan Ségur. Pas d'artifice, aucun excès, un équilibre fascinant.** Un vrai bonheur de voir le résultat d'années de travail transcender un grand terroir. Et même si cette quête ne cessera jamais, j'ai la sensation d'un aboutissement dans notre recherche de précision, de complexité, de profondeur, de pureté. Philippe Van de Vyvere parle de recherche d'excellence.

2020 est le premier millésime de Château Phélan Ségur, composé de quatre cépages avec l'arrivée de nos Petit Verdot plantés en 2013.

Son nez expressif et d'une fraîcheur remarquable est une invitation à se plonger dans un univers multicolore et « polyphonique » de fruits et de fleurs. Il est tout en équilibre avec une structure précise et ciselée. Subtilement charnu, il est dense et ses tanins sont finement tissés. Sa puissance, sa longueur lui permettent de déployer une énergie rayonnante et d'être source d'une étonnante émotion.

Véronique Dausse



En quelques mots...

Propriétaire : Philippe Van de Vyvere

Directrice Générale : Véronique Dausse

Chef de Culture : Luc Peyronnet

Maître de Chai : Fabrice Bacquey

Superficie : 114 hectares dont 70 hectares de vignobles

Âge moyen des vignes : 35 ans

Densité : 10 000 pieds/hectare

Encépagement : Cabernet Sauvignon (59%), Merlot (38%), Cabernet Franc (1,5%) et Petit Verdot (1,5%).

CHATEAU PHELAN SEGUR- 33180 SAINT ESTEPHE
phelan@phelansegur.com