

Château Climens

2011, enfant de saisons chahutées:
Digne d'une prodigieuse lignée...

« Croire au soleil quand tombe l'eau » - Aragon



Un temps incroyablement et durablement estival au printemps donne le ton du millésime : en juin, la vigne est déjà en avance de deux à trois semaines ! Nous ne pouvons que nous en réjouir, d'autant que les maladies cryptogamiques ne sont pas à la fête et que nous avons échappé (par deux fois !) aux orages de grêle qui ont sévi dans la région.

Tout de même, au bout de quelques mois, la sécheresse commence à incommoder la vigne, qui donne des signes de fatigue peu courants à cette période.

L'arrivée de la pluie la deuxième semaine de Juillet est alors bien accueillie, elle redonne à la vigne un peu de force, et permet d'homogénéiser un peu cette véraison précoce.

Mais le changement de temps est bien brutal : bien que partant du principe qu'il faut s'attendre à tout, nous ne nous étions pas préparés à un tel retournement de situation (les statisticiens de la météo eux-mêmes prévoient canicule et sécheresse prolongées, tout faux !)

Alors qu'il n'est pas tombé une SEULE goutte d'eau à Climens entre le 14 juin et le 10 juillet, il tombe près de 100 mm entre le 11 juillet et le 08 août ! Les températures sont à l'avenant, vraiment basses pour la saison. **Cet été aussi humide et frais nous fait craindre des foyers de pourriture grise** et le retour de nos ennemis jurés, les vers de la grappe. La biodynamie, heureusement, aide aussi la vigne à s'adapter à ces variations, et nous renouvelons les poudrages à base de talc, les pulvérisations de cuivre renforcé en préle (habituellement évité à cette période de l'année) ...Nous commençons aussi à penser que le millésime aura moins d'avance que prévu.



A la fin août, le constat est moins alarmant que nous ne l'avions craint : les quelques parcelles touchées par un botrytis trop précoce au 10 août ont très bien supporté les épisodes chaotiques qui ont suivi (41 mm supplémentaires entre le 15 et 27 août).



Les foyers ont séché et la pourriture noble commence à prendre le relais sur les raisins dorés... Il est temps de se préparer, et **nous voilà battant un nouveau record, avec un début de vendanges dès le 08 septembre, sous un soleil plus motivé que ces deux derniers mois !** S'il s'agit avant tout d'une trie sanitaire effectuée sur quelques parcelles, il y a déjà des raisins joliment confits à mettre dans les paniers. Compte-tenu des prévisions anticycloniques et des taches violacées (le premier stade du botrytis !) que nous voyons apparaître sur certaines grappes, notre équipe de vendangeurs au grand complet est appelée pour le lundi 12 septembre. Il s'agit de parer à une concentration rapide de la pourriture noble selon le scénario de ces dernières années.

Bien nous en prend, **les vendanges se dérouleront encore cette année sous le signe de la rapidité** et nous devons rester en permanence sur nos gardes pour ne pas être dépassés par la concentration du raisin !

L'état de la **vendange** après cette 1^{ère} trie partielle est très satisfaisant. Si beaucoup dans la région se plaignent des ravages de la pourriture aigre, elle est ici relativement discrète : les qualités de drainage naturel de notre calcaire nous ont préservés de cette plaie qui transforme les raisins en vinaigre. Seules quelques parcelles exigeront un nez bien aiguisé pour ne pas en laisser tomber un grain dans le panier. En revanche, les grappes sont peuplées d'insectes bien inoffensifs : coccinelles, araignées, fourmis volantes, et autres hyménoptères pullulent !

Sous ce soleil radieux, nous savons devoir anticiper une évolution rapide de la concentration, mais cela n'est guère aisé, l'ami Botrytis étant souvent fantaisiste... Il faut dire que l'hétérogénéité entre les grappes et les rangs d'une même parcelle rend notre tâche bien laborieuse : le degré de concentration moyen est plutôt compliqué à évaluer ! Nous visitons les parcelles, passant et repassant dans les rangs afin de déterminer un programme de vendanges que nous modifions en permanence en fonction de divers critères : contenu effectif des paniers, degré des premières pressées, temps passé par les vendangeurs dans les parcelles...



Les directives données aux vendangeurs sont à l'avenant : la consigne peut passer dans la même demi-journée de « confit majoritaire » à « A tire sauf le vert » en passant par « A tire sauf doré majoritaire »... à Sauternes un vendangeur doit être minutieux, patient... mais aussi souple et bien encadré !

Tous ces efforts et remises au point incessants sont opérés dans l'optique permanente de créer des lots cohérents et équilibrés.

Il n'est pas question de relâcher la pression ; le week-end des 17 et 18 septembre, nous renforçons même l'équipe, qui atteint les 50 vendangeurs (40 coupeurs & 10 porteurs). Le soleil laisse la place à une pluie dominicale, trop faible (10mm) pour affecter la vendange, mais bienvenue pour créer avec le retour du soleil et des nuits bien fraîches, les conditions idéales au développement parfait de la pourriture noble.

C'est l'été indien, nous ramassons quasi « à tire », et la récolte s'avère plus abondante que prévu... décidément nous nous sentons gâtés et enthousiastes. Plus les vendanges avancent, plus nous sommes amenés à vendanger du raisin doré pour équilibrer l'extrême concentration des raisins confits. Mais il faut se méfier que les grappes dorées ne le soient pas que d'un côté, ce qui est fréquent cette année... Nous arpentons les rangs des vendangeurs pour réajuster la coupe et les paniers sont comme toujours passés au crible. Mais ils se remplissent vite, et les rangs et les parcelles défilent, mine de rien... si bien que le mercredi 21 septembre, nous sommes passés partout où il le fallait, et nous voilà presque étonnés d'avoir à nous arrêter. Comme d'habitude, nous ne savons pas encore quand nous allons reprendre, mais restons sur le qui-vive. La pause sera effectivement de courte durée : nous reprenons dès le lundi 26 septembre, là où le confit restant côtoie le doré.



Le moût s'écoulant du pressoir s'avère excessivement concentré, nous poussant à ramasser du raisin doré pour le compléter ; fort heureusement, nos jeunes vignes de 2000 & 1997 ont encore de belles grappes d'or à nous offrir. Il était temps de les ramasser, car la chaleur accablante qui règne, dessèche grappes et vendangeurs ! C'est ainsi que le gros des vendanges se termine, le mercredi 28 septembre, date à laquelle elles avaient débuté l'année dernière...

C'est donc la joie au cœur que nous remisons épinettes, bastes et paniers et remercions les vendangeurs au cours des acabailles. Notre attention, désormais, est toute concentrée sur la surveillance des fermentations.



Pourtant, deux parcelles bien situées devant le château ont décidé de nous faire faire un rappel : des grappes qui nous paraissaient bien vertes et dont nous n'espérions plus grand-chose ont si joliment évolué qu'il nous faut absolument les ramasser. Il faut ressortir le matériel, mais voilà qui nous donne l'occasion rêvée d'accomplir nous-mêmes le travail, au lieu d'arpenter, surveiller, contrôler, vérifier... En voilà un plaisir inégalé que de cueillir de belles grappes confites, pour terminer en beauté ces vendanges ô combien précoces et abondantes !

Les fermentations ont été, elles, un peu plus longues qu'à l'accoutumée, environ un mois en moyenne. Les lots, regoûtés début novembre, sont très homogènes en qualité. Certains sont déjà vraiment remarquables d'ampleur et de finesse ; d'autres sont encore « fripés » comme des nouveau-nés, mais frappent par leur potentiel de puissance. La fraîcheur est omniprésente, mais la puissance et la profondeur en devenir sont impressionnantes. Encore un millésime bouleversant en perspective !

Bérénice Lurton

Frédéric Nivellet

Le millésime 2011 en quelques chiffres :

**Vendanges du 08 au 28 septembre
(16 jours de vendanges en 2 périodes)**

**1^{ère} période : 12 jours entre le 08 et le 21 septembre
représentant 82 % de la récolte (70 % en 1^{ère} trie et 30 % en 2^{ème} trie)**

Interruption de 4 jours

**2^{ème} période : 3 jours du 26 au 28 septembre
représentant 17 % de la récolte (9 % en 1^{ère} trie, 53 % en 2^{ème} trie et 38 % en 3^{ème} trie)**

14 lots

Rendement autour de 20hl/ha (comparable à 2009 & 2010)

