

Château Climens

Millésime 2013: Et la tempête accoucha d'une étoile...

Belle est la goutte d'eau sur la tige. Elle n'est pas trop petite pour être le miroir du soleil.

Friederich Rückert

Tout début est difficile mais sans début, pas de fin. (Proverbe allemand)



Il n'est peut-être pas nécessaire d'insister sur les conditions hivernales et « printanières » qui ont présidé à la naissance de ce millésime 2013, mais il faut bien pour la postérité résumer le scénario : un hiver plutôt doux, et surtout le plus humide que nous ayons connu depuis 20 ans, et un printemps qui a plutôt ressemblé furieusement au mois de novembre... Reconnaissons le côté positif des choses: nous avons malgré tout réussi à positionner nos traitements biodynamiques en temps et en heure, et une courte période de soleil au mois d'avril a accompagné favorablement le débourrement. Si la première semaine de juin semble ensuite ramener le soleil, le pire reste encore à venir, comme la conjonction entre périgée et nouvelle lune le laissait présager. La mi-juin nous réserve une semaine épouvantable : orages et pluies diluviennes (jusqu'à 53 mm de pluie à Climens en une journée) arrosent Vinexpo, et surtout une vigne qui n'en a guère besoin, d'autant que la fleur s'annonce ! Il fait si froid pour la saison que les feux de la Saint-Jean seront des feux de cheminée, rallumés à la hâte...

L'été s'annonce ensuite sans transition ; si nous ne pouvons guère nous en plaindre, ce changement brutal ne favorise pas une floraison déjà bien chahutée: elle est désormais concurrencée par la croissance foliaire de la vigne, soudain libérée. Ces conditions extrêmes ont marqué le millésime dans sa chair : coulure et millerandage auront un impact irréparable sur la récolte. Mais comment s'en plaindre lorsque l'on a échappé aux ravages de la grêle, qui a anéanti une à plusieurs années de récolte chez de nombreux viticulteurs de la région !

Le développement végétal erratique complique certes les tâches de levage et de ponts mais le maintien d'un temps sec, globalement chaud en journée et frais la nuit, nous sauve des maladies cryptogamiques (avec l'aide d'un effeuillage précoce et d'une couverture biodynamique régulière, bien entendu.)

Malgré cet été propice, qui nous redonne le moral, la vigne ne pourra rattraper son retard. Aussi le retour de conditions automnales en septembre ne nous réjouit pas du tout: le raisin reste résolument vert, la charge on ne peut plus irrégulière, et quelques foyers de pourriture grise ponctuent les parcelles un peu chargées (ironie du sort, coulure et millerandage ont surtout touché chez nous les vieilles vignes déjà naturellement peu généreuses...) Frappés par ce blocage de la vigne, nous décidons avec Corinne Comme de positionner dès que possible un dernier traitement biodynamique destiné à relancer la maturation.



Il faut toujours être botté et prêt à partir. (Montaigne)



Le retour rêvé de conditions estivales fin septembre favorise alors la maturité du raisin...et presque simultanément le développement de la pourriture noble sur certaines parcelles ! Nous nous étions quelque peu attendu à des vendanges tardives, mais heureusement le viticulteur sauternais, tel le scout, est toujours prêt... Les vendanges sont ainsi lancées le vendredi 27 septembre pour passer en deux jours avec une petite troupe sur quelques parcelles précoces. L'état sanitaire est dans l'ensemble excellent, et le botrytis semblant s'être vraiment décidé à se rendre maître du vignoble, nous reprenons dès le lundi 30, organisant en parallèle l'arrivée de notre équipe portugaise.

En l'absence de Danièle, notre chef d'équipe immobilisée par une mauvaise entorse, les auteurs de ces lignes sont particulièrement sollicités : il s'agit tout à la fois de surveiller de très près la précieuse et si délicate cueillette et de galoper d'une parcelle à l'autre pendant les pauses des vendangeurs pour remettre sans cesse à jour le programme des réjouissances. À aucun moment nous ne devons relâcher le rythme : formation des nouveaux cueilleurs, contrôles incessants des rangs et des paniers, encouragements, explications et recadrages, organisation des porteurs et des changements de parcelle, annotation du nombre de bastes pour les statistiques... jusqu'à la notation quotidienne de chacun des vendangeurs pour les primes de qualité de travail : voilà un petit aperçu de nos activités quotidiennes, auxquelles nous ajouterons la consultation compulsive de tous les sites météorologiques imaginables...



Nous n'avons pas droit à l'erreur, d'autant qu'une perturbation orageuse est prévue le jeudi 3 octobre à l'unanimité des susdits sites... Or, nous arrivons à finir notre première trie à près de 19h ce même jour ! Le timing a été parfait : à partir de 22h, l'orage annoncé s'abat sur la région. Nous voilà exténués, mais ô combien soulagés d'avoir bien au chaud dans les chais 57 barriques de haute volée !

Le lendemain matin, la vision de feuilles d'arbres hachées menu sur les bas-côtés de la route qui mène à Climens nous occasionne une belle frayeur mais nous avons encore une fois été épargnés de justesse par ce nouvel orage de grêle. Côté pluie, nous avons atteint 50 millimètres dans la nuit et ce n'est que le début... Si nous n'avons plus qu'à attendre le retour de la pourriture noble en surveillant les fermentations, les vignobles rouges déclenchent, eux, le plan « hors-sec » ! Nous serons d'ailleurs heureux de pouvoir envoyer une partie de notre troupe en renfort à quelques viticulteurs amis.

Après 8 jours d'arrêt, une reprise sommaire s'impose le 11 octobre : il y a de nouveau sur certaines parcelles quelques raisins confits qui ne pourront supporter la nouvelle vague de pluies annoncée. Le degré potentiel est plus qu'honnête avec un peu plus de 21°, et la dégustation des moûts nous confirme leur netteté parfaite. Heureusement cependant qu'il n'y a guère à cueillir, car une forte averse s'abat sur nous le 12 octobre au matin, diluant inexorablement la concentration de la fin de cette trie partielle. Un petit rappel de la fragilité des choses, qui nous rend plus précieuse encore la récolte déjà à l'abri ...

Pourquoi se jeter à l'eau avant que la barque n'ait chaviré ? (Proverbe chinois)

L'attente recommence donc. Bruine, ciel voilé et douceur, soleil et pluies orageuses alternent, nous mettant sur le fil: la pourriture noble est là, certes, partout autour de nous ...mais il lui manque les quelques petits degrés qui nous permettraient de la ramasser ; elle est aussi au stade où de nouvelles pluies pourraient anéantir tout ce qui reste de récolte sur pied. Devant la confusion des prédictions, nous essayons d' « arrêter la météo » comme on arrêterait la cigarette. Le vendredi 18 octobre, quelques analyses de prélèvements nous confirment un degré insuffisant, et la nécessité d'attendre plusieurs jours encore. Nous tentons de nous mettre dans la position du sage prêt à accepter le sort que le ciel lui réserve, résistant à l'espoir comme au désespoir. Mais décidément, notre bonne étoile aime beaucoup les week-ends salvateurs, et à la faveur de la nouvelle lune, nous offre un samedi ensoleillé et venteux, et un dimanche quasi-estival !



De quoi faire bondir la concentration des quelques degrés manquants. Nous voilà donc repartis le lundi 21 pour le dernier « round » de 4 jours, enchaînant les deuxième et troisième tries en fonction des parcelles. La résistance des raisins aux quelques déluges des dernières semaines est prodigieuse : nous sommes épatés que la vendange, désormais joliment concentrée, soit absolument saine. Il faut dire que les grappes ont une formation très lâche, l'avantage de la coulure et du millerandage...

Le ciel est bien dégagé à l'aube, et la douceur des températures est étonnante. L'après-midi est même franchement chaud, et le temps s'alourdit au cours des jours qui suivent. Mais la chance reste avec nous jusqu'à la toute fin : le dernier coup de sécateur est donné le jeudi 24 octobre à midi, avec l'arrivée de gros nuages, qui auront le bon goût d'attendre l'après-midi pour décharger leur cargaison de pluie.

L'année 2013 aura décidément été une aventure mouvementée au dénouement inespéré. Les retournements de situation tiennent parfois du conte de fée, dans lequel la pourriture noble, baguette magique à double tranchant, serait actionnée par le soleil, la lune et quelques étoiles plus ou moins bienveillantes. Et les vigneronne^s des nains travailleurs et obstinés, parfois grincheux, parfois JOYEUX...

Bérénice Lurton

Frédéric Nivelles

Le millésime 2013 en quelques chiffres :

Premier millésime de Climens certifié AB (Agriculture Biologique)

Vendanges du 27 septembre au 24 octobre

(13 jours de vendanges en 3 périodes réparties sur 4 semaines)

Du 27 sept. au 03 oct.

1^{ère} trie : 50 % de la récolte

Interruption de 8 jours

Les 11 & 12 oct.

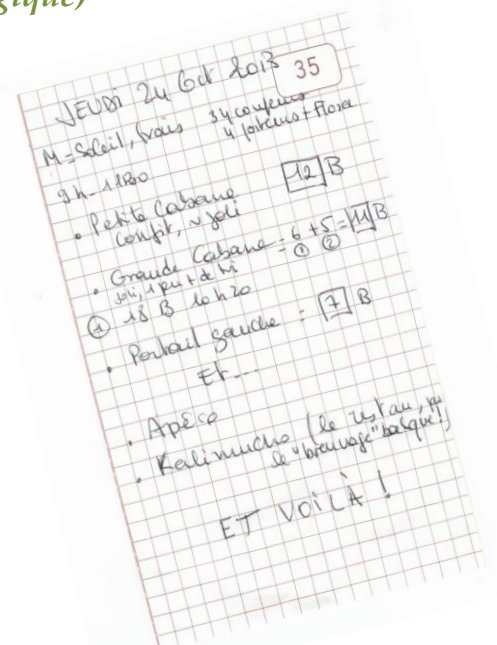
2^{ème} trie : 11 % de la récolte

Interruption de 8 jours

Du 21 au 24 octobre

Fin 2^{ème} trie, 3^{ème} trie, 4^{ème} trie partielle : 39 % de la récolte

16 lots & un Rendement de l'ordre de 10 hl / ha



Notes de dégustation :



Photos G. Charneau et F. Nivelles