

MILLÉSIME 2015

CONDITIONS DU MILLÉSIME

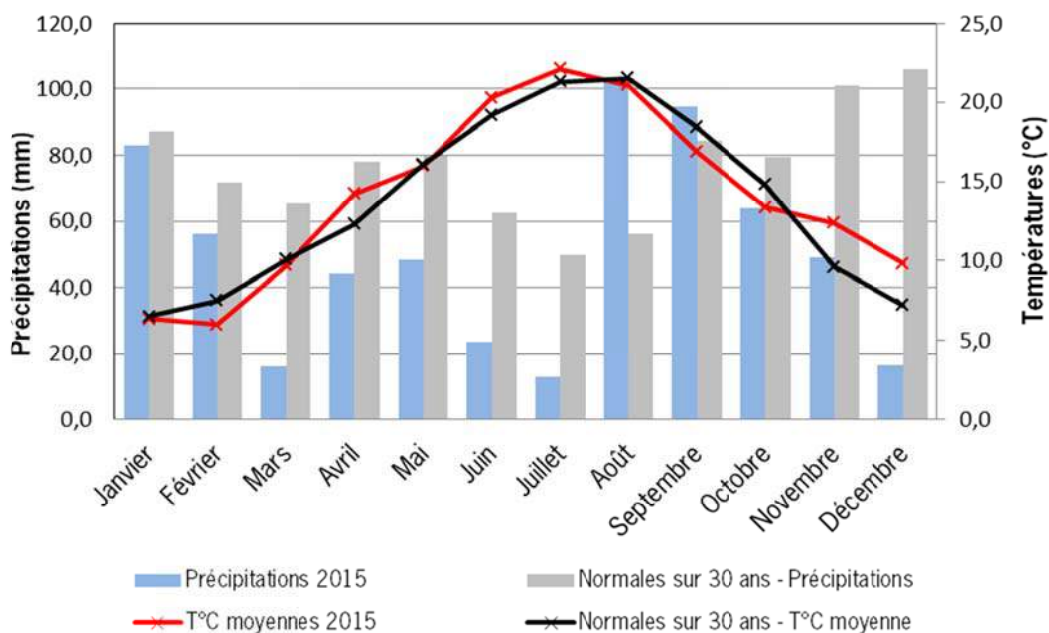
Take five



L'hiver relativement froid précédant ce millésime 2015 a permis, avec ses précipitations normales, de reconstituer les réserves hydriques du sol et ainsi de démarrer cette nouvelle campagne sous les meilleurs auspices (voir figure 1). Le débourrement, homogène mais parfois légèrement tardif, (le 6 avril pour les premiers Merlots et le 10 avril pour les premiers Cabernets-Sauvignons), s'est déroulé dans de bonnes conditions climatiques, assurant à la vigne un développement végétatif prospère.

Figure 1

Comparaison Météorologie de Pauillac 2015 aux Normales de Bordeaux (1968-1997)



Le début du mois d'avril se situe dans la continuité du mois de mars, c'est-à-dire peu pluvieux. Dans la première quinzaine, les températures se réchauffent et l'on observe notamment sur quelques journées des températures maximales estivales (27-28°C). La croissance de la canopée s'active. Mais les dernières semaines d'avril, caractérisées par des minimales relativement basses, viennent ralentir ce développement explosif de la végétation.

Le mois de mai, quant à lui, a été doux et pluvieux dans la première décade (environ 50 mm de pluie enregistrés entre le 30 avril et le 3 mai). La croissance végétative de la vigne redevient notable et les stades phénologiques s'enchaînent. A cette période, la précipité du millésime est équivalente à celle de 2014 et le léger retard observé est rattrapé.

D'un point de vue sanitaire, cette humidité incite à une vigilance accrue pour éviter l'installation du Mildiou dans les parcelles.

La toute première fleur est observée le 23 mai dans le vignoble (tout comme en 2009). La dernière semaine de mai, les températures douces puis estivales (plus de 35°C enregistrés le 3 juin) ont permis une évolution rapide et complète de la floraison pour les différents cépages (voir Figure 2).

Figure 2

Dates de récolte et cycles de développement végétatifs de la vigne au Château Lynch-Bages

MILLESIMES	Cépages	Début débourrement (mars)	A Mi-floraison (juin)	Différence A à B	B Mi-véraison (août)	Fin véraison	Différence B à C	C Début récolte (LYNCH-BAGES)	Différence A à C	1ères baies verrées	Fin récolte
LYNCH-BAGES 2009	M	29-mars	05-juin	63	5-août	17-août	48	23-sept.	111		29-sept.
	CF	03-avr	06-juin ←	jours →	9-août	←	jours →	5-oct.	111	16-juil	
	CS	07-avr	09-juin	66	12-août	24-août	55	7-oct.	121		12-oct
LYNCH-BAGES 2010	M	06-avr	07-juin	62	7-août	18-août	50	27-sept.	112		30-sept.
	CF	08-avr	09-juin ←	jours →	11-août	←	jours →	6-oct.	112	19-juil	
	CS	15-avr	11-juin	65	14-août	25-août	55	9-oct.	120		14-oct
LYNCH-BAGES 2011	M	28-mars	12-mai	62	25-juil.	07-août	48	13-sept.	110		14-sept.
	CF	02-avr	14-mai ←	jours →	28-juil.	←	jours →	20-sept.	110	30-juin	
	CS	06-avr	18-mai	65	1-août	13-août	51	22-sept.	116		28-sept
LYNCH-BAGES 2012	M	30-mars	01-juin	73	14-août	24-août	50	4-oct.	123		5-oct.
	CF	01-avr	02-juin ←	jours →	16-août	←	jours →	11-oct.	123	23-juil	
	CS	04-avr	04-juin	76	20-août	30-août	53	13-oct.	129		12-oct. 18-oct
LYNCH-BAGES 2013	M	08-avr	13-juin	66	19-août	29-août	42	1-oct.	108		4-oct.
	CF	10-avr	17-juin ←	jours →	21-août	←	jours →	7-oct.	108	03-août	
	CS	18-avr	19-juin	68	27-août	05-sept	38	5-oct.	106		8-oct. 13-oct
LYNCH-BAGES 2014	M	20-mars	30-mai	68	8-août	20-août	46	24-sept.	114		30-sept.
	CF	27-mars	05-juin ←	jours →	12-août	←	jours →	30-sept.	114	15-juil	
	CS	31-mars	10-juin	64	14-août	27-août	52	6-oct.	116		11-oct
LYNCH-BAGES 2015	M	06-avr	01-juin	62	3-août	15-août	50	23-sept.	112		24-sept.
	CF	10-avr	03-juin ←	jours →	8-août	←	jours →	1-oct.	112	18-juil	
	CS	15-avr	08-juin	62	10-août	23-août	52	2-oct.	114		8-oct.
Moyenne sur les 19 dernières années : 1995 à 2014	M	25-mars	3-juin	66	8-août		46	24-sept.	113		27-sept.
	CF	29-mars	5-juin ←	jours →	12-août	←	jours →	1-oct.	113	19-juil.	
	CS	2-avr.	8-juin	68	15-août		48	3-oct.	116		9-oct.

Un temps estival s'installe en juin sur le Médoc, le déficit hydrique du sol se creuse peu à peu. Certaines parcelles commencent alors à exprimer ce manque d'eau. De belles grappes sont tout de même présentes sur les ceps et leur quantité, non pléthorique mais satisfaisante, laisse présager une jolie récolte à venir.

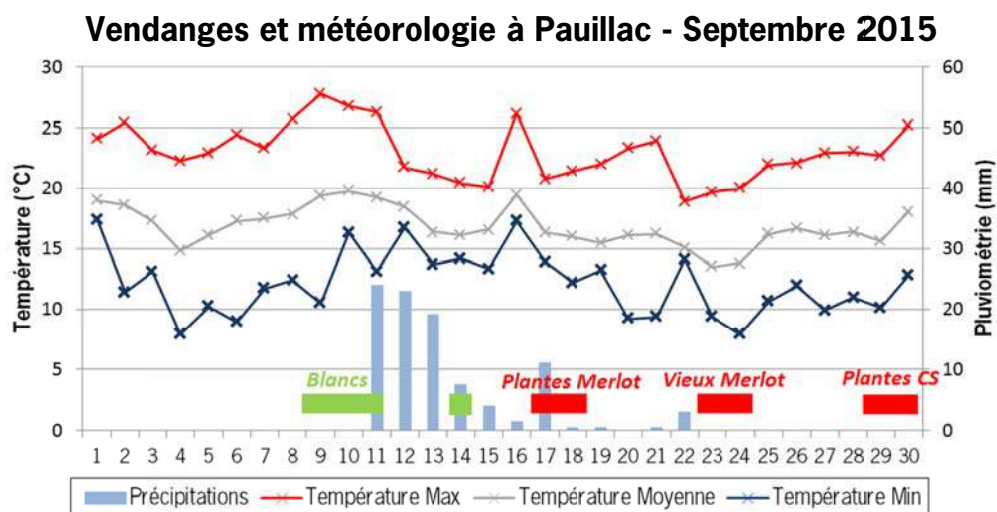
Au niveau phytosanitaire, le vignoble est extrêmement sain et l'on n'observe que peu de tâches de Mildiou, de symptômes d'Oïdium ou encore de Black rot. Cependant, les fortes températures de la dernière semaine de juin, principalement le 30 juin, ont occasionné des échaudages sur grappes et/ou sur feuilles. Quelques dessèchements partiels de feuilles et de légers brunissements de la pellicule des baies exposées au soleil ont pu être observés.

Les premières baies verrées sont signalées le 16 juillet, tout comme en 2009. Les pluies refont leur apparition dès la fin du mois de juillet et permettent ainsi de rétablir une situation hydrique qui commençait à se complexifier, pour les jeunes vignes notamment (décolorations, flétrissements de baies...).

On note un grossissement général des baies et une concentration en sucres qui augmente correctement. Il faut cependant noter aussi que les acidités restent encore très importantes dans les baies. Les maladies cryptogamiques comme le Mildiou et le Botrytis prospèrent dans ces conditions humides. C'est pourquoi, il est décidé de réaliser un deuxième effeuillage sur les quelques parcelles de blancs sensibles, afin

d'améliorer les conditions de maturation des raisins et de faire un nettoyage sanitaire des baies botrytisées sur les derniers jours du mois d'août. Les rouges quant à eux se gorgent de jus, notamment les Merlots, et terminent rapidement leur véraison.

Figure 3

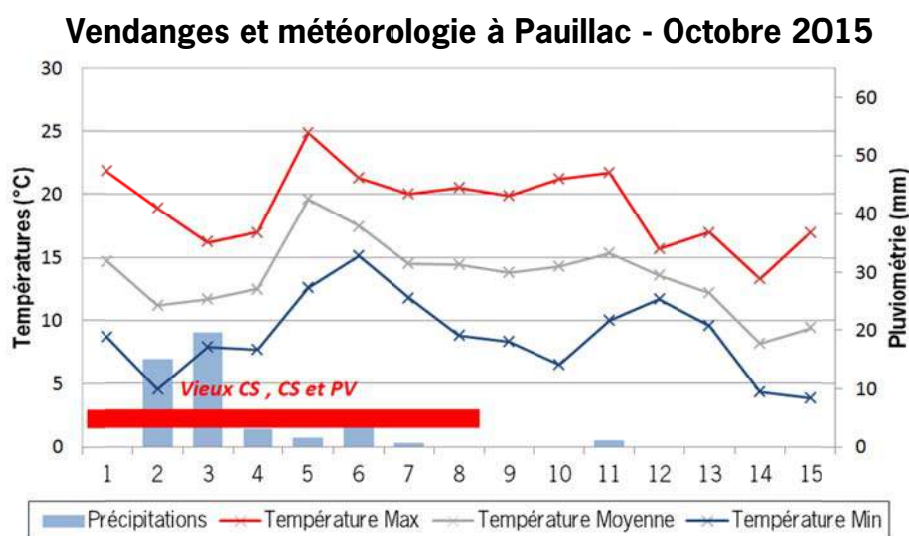


Du côté des blancs, les vendanges commencent, de façon normale, le 9 septembre et se terminent le 14 septembre après 4 jours de récolte (Figure 3).

Après l'épisode pluvieux du week-end du Marathon du Médoc, les vendanges des plantes de Merlot débutent comme prévu le 17 septembre. Puis, suite à une semaine estivale, nous poursuivons les 23 et 24 septembre avec les vieux Merlots ; 120 coupeurs opèrent alors sur le vignoble.

Enfin, après deux semaines de conditions météo stables et chaudes, qui ont grandement profité à la maturation des Cabernets, la récolte reprend les 29 et 30 septembre par les jeunes plantes. Les 60 hectares de Cabernet Sauvignon sont ensuite cueillis avec un état sanitaire remarquable du 2 au 8 octobre, date de fin des vendanges au Château Lynch-Bages (Figure 4). La fin des vendanges se déroule alors dans une ambiance de grande sérénité.

Figure 4





CHATEAU
LYNCH BAGES

2015

Les vendanges se déroulent dans de très bonnes conditions, hormis une journée d'octobre qui s'est avérée pluvieuse. Les raisins, sains et d'une qualité prometteuse à l'encuvage, permettent de remplir au total trente cuves, pour un rendement de 46 hl/ha.

Le millésime 2015 peut être défini par trois caractéristiques qui contribueront à le hisser au rang d'un très grand millésime : la concentration des raisins, l'absence de caractères végétaux mais aussi la remarquable maturité des tanins.

Malgré des teneurs en sucres parfois élevées dans les raisins, les fermentations alcooliques se terminent rapidement et les vins présentent des acidités volatiles basses. S'ensuivent les macérations post-fermentaires apportant gras et volume à des vins déjà harmonieux. Les arômes peuvent alors exprimer toute leur complexité. Le millésime 2015 est riche, mûr, velouté, et présente d'ores et déjà des tanins soyeux. D'un point de vue des cépages, les Merlots, légèrement dilués par les pluies de septembre, apportent néanmoins une grande fraîcheur et de beaux arômes fruités. Les Cabernets et Petits Verdots quant à eux expriment des notes de fruits mûrs frais rarement atteints.

Les écoupages prennent place après une vingtaine de jours de cuvaison. Ils débutent le 13 octobre et se terminent le 1er novembre par de jolies cuves de Cabernet Sauvignon des parcelles entourant le château, concrétisant ainsi les espoirs fondés pendant les vendanges.

Puis, les traditionnelles dégustations des presses sont organisées début novembre afin de classer les différents lots en trois qualités : A, B et C.

Tout comme pour les millésimes précédents, les fermentations malolactiques se déroulent pour 1/3 en cuves et 2/3 en barriques. Toutes sont relativement rapides et à la fin du mois de novembre, nous pouvons annoncer la fin de cette fermentation pour tous les lots du château.

Nous pouvons ainsi organiser les dégustations d'assemblage au cours de la première quinzaine de décembre pour débiter au plus tôt l'entonnage de ce nouveau millésime.

2015 se définit dès lors par son élégance et sa grande homogénéité. La maturité tannique est parfaite, et l'acidité tout en équilibre souligne la fraîcheur aromatique du fruit. Les 18 mois d'élevage qui s'ensuivent permettront au vin de mettre en relief sa structure et son éclat.



CHATEAU
LYNCH  BAGES

2015

Château Lynch-Bages 2015

Assemblage :

70 % Cabernet Sauvignon

24 % Merlot

4 % Cabernet franc

2 % Petit Verdot

Analyses : Alcool : 13,5 % vol. ; Acidité : 3,7 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,62 ; IPT : 76.

Elevage : 75 % de bois neuf

Note de dégustation (mars 2016) :

Lynch-Bages 2015 présente une couleur brillante et profonde avec des reflets pourpres. Le nez est expressif sur des arômes de cassis et fruits noirs, mêlés à des notes empyreumatiques d'élevage. L'attaque est franche et le milieu de bouche tout en volume reste souple.

La trame tannique bien présente reste soyeuse, la finale persistante illustre un millésime d'une grande maturité.

Echo de Lynch-Bages 2015

Assemblage :

66 % Cabernet Sauvignon

34 % Merlot

Analyses : Alcool : 13,3 % vol. ; Acidité : 3,75 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,59 ; IPT : 68.

Elevage : Barriques d'un vin

Note de dégustation (mars 2016) :

A l'œil, une couleur soutenue et brillante ; et au nez, des arômes de baies noires mêlés à des notes poivrées. L'attaque est rafraîchissante, le grain de tanin encore un peu rugueux se polira en barriques pour offrir un vin harmonieux à la sortie de l'élevage.



2015

Blanc de Lynch-Bages

Les conditions météorologiques sont favorables au cycle végétatif des parcelles de blancs situées sur les terroirs frais de la commune de Saint Sauveur. Le débourrement, qui s'est déroulé aux alentours de la mi-mars, a vite laissé place au développement végétatif de la vigne qui s'est vu tantôt explosif à la suite d'épisodes pluvieux, tantôt ralenti par des conditions de plus en plus sèches et stressantes.

Au cours du mois de juillet, un effeuillage est pratiqué sur la face « soleil levant » afin que les grappes bénéficient de conditions de maturation optimales. Ce temps, chaud et extrêmement sec, se termine à la fin du mois de juillet et de nombreuses petites pluies viennent arroser les vignes et les grappes en cours de véraison. Ces pluies d'août, alternées avec des journées estivales, ont favorisé l'évolution rapide et relativement homogène de la véraison.

Les contrôles de maturité démarrent le 26 août. Avec le retour du soleil, les baies se concentrent petit à petit, les quantités de sucres augmentent mais les acidités restent encore élevées. Après un second contrôle le 1^{er} septembre et un troisième le 7 septembre, la décision tombe : les vendanges de blancs débiteront le 9 septembre avec les premières tris de Muscadelle. En effet, la maturité a été très rapide grâce à la première semaine très ensoleillée du mois de septembre. Les opérations en vert ont été grandement bénéfiques et ce sont des raisins sains que l'on peut ramasser pour cette cuvée 2015. S'ensuivent alors un premier tri de Sauvignon blanc puis de Sémillon de très bonne constitution. Les vendanges s'achèvent après 4 jours de récolte, le 14 septembre avec des tris de Sauvignon blanc extrêmement qualitatifs. Aux vues des premières dégustations, la qualité est au rendez-vous ; compensant très certainement le rendement modeste de 29,8 hl/ha qui s'explique par des conditions climatiques stressantes d'un point de vue hydrique entre juin et juillet.

Tout comme en 2013 et en 2014, trois types de parcours techniques se dessinent à l'arrivée des raisins au chai : pressurage direct sans éraflage, pressurage direct avec éraflage ou macération à froid durant 12h sous carboglace avant pressurage. Le cépage et la qualité des baies conditionnent la décision du parcours que suivront les raisins. Cependant, le pressurage après macération pelliculaire à froid reste majoritaire au chai car il permet notamment de donner du gras et une complexité aux vins qui en sont issus. Après des fermentations menées pour 1/3 en cuve et 2/3 en barriques, l'élevage sur lies démarre dès le mois de novembre.

Blanc de Lynch-Bages 2015

Assemblage :

50 % Sauvignon blanc
33 % Sémillon
17 % Muscadelle

Elevage : 50 % de bois neuf

Analyses : Alcool : 13 % vol. ; Acidité : 4,3 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,08.

Note de dégustation (mars 2016) :

D'une couleur jaune pâle brillante, Blanc de Lynch-Bages 2015 se révèle au nez sur des notes florales et des arômes d'agrumes. A la dégustation, l'attaque est vive et le milieu de bouche d'une grande amplitude. Le vin s'impose par son volume, sa fraîcheur et sa persistance aromatique remarquable.



2015

Le cycle de développement végétatif de la vigne diffère très peu entre les Châteaux Ormes de Pez et Lynch-Bages pour le millésime 2015.

Le débourrement est moyen à tardif, le développement végétatif de la vigne explosif puis ralenti, la floraison rapide et homogène et le stress hydrique s'accroît peu à peu dès le mois de juin à la faveur des conditions chaudes et sèches. Ce sont les sols les plus argileux qui ont bien résisté au manque d'eau au début de l'été. La principale différence réside dans la quantité de précipitations qui se sont abattues sur Saint Estèphe entre les mois d'août et septembre. Lorsque Pauillac recevait 195 mm sur ces 2 mois, 217 étaient enregistrés à Pez. Cela a eu un impact fort sur le grossissement et la maturation des baies. Les volumes récoltés sont ainsi plus abondants.

Les vendanges aux Ormes de Pez se sont déroulées dans de très bonnes conditions et ont permis de récolter des raisins ayant atteint une maturité optimale après 14 jours et demi de vendanges.

Concernant les Merlots, ils ont été ramassés en 6 journées et demie entre le 23 et le 29 septembre. Enfin, les Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots, sont récoltés en 7 jours et 2 demi-journées, entre le 29 septembre et le 8 octobre. Les raisins, sains et d'une qualité prometteuse à l'encuvage permettent d'établir un rendement de 55 hl/ha, ce qui est supérieur à 2014.

Cette année, deux nouveautés sont venues modifier la réception des raisins aux Ormes de Pez. La première, qui s'est avérée être un grand succès, fut l'utilisation de bacs de 200 kg permettant de garder l'intégrité des raisins de la récolte au chai. La deuxième nouveauté fut le test du tri optique, un matériel de pointe permettant, grâce à des analyses d'images performantes, d'écarter les « déchets » tels que des morceaux, des pétioles mais aussi des baies en sous maturité. Les deux jours d'essai ont été extrêmement concluants.

Enfin, pour la première fois depuis le début des essais, notre propre souche de levure sélectionnée était testée sur une cuve de Cabernet Sauvignon des Ormes de Pez. Les premières dégustations attestent déjà d'une qualité observée depuis plusieurs millésimes à Lynch-Bages.

Avec des teneurs en sucres moyennes à élevées en fonction des cépages, les vinifications se déroulent malgré tout dans de bonnes conditions et laissent place, après trois semaines d'encuvage environ, aux opérations d'écoupage et pressurage. Les macérations post-fermentaires apportent gras et volume à des vins déjà bien équilibrés. Les Merlots sont généreux et offrent de beaux arômes. Quant aux Cabernets et Petits Verdots, ils sont bien équilibrés et tanniques.

Les assemblages prennent place en décembre et pour la première fois depuis plus de 15 ans, le pourcentage de Merlot est supérieur à celui de Cabernet Sauvignon. On reste cependant sur un assemblage « classique » des Ormes de Pez.

Château Ormes de Pez 2015

Assemblage :

44 % Cabernet Sauvignon
49 % Merlot
6 % Cabernet franc
1 % Petit Verdot

Elevage : 45% de bois neuf

Analyses : Alcool : 13,2 % vol. ; Acidité : 3,65 g/L d'H₂SO₄ ; pH : 3,57 ; IPT : 63.

Note de dégustation :

Une couleur intense et des arômes de fruits noirs, ce millésime d'Ormes de Pez est à la fois puissant et équilibré, caractérisé par une bouche gourmande et des tanins bien mûrs.