

MILLÉSIME 2014

CONDITIONS DU MILLÉSIME

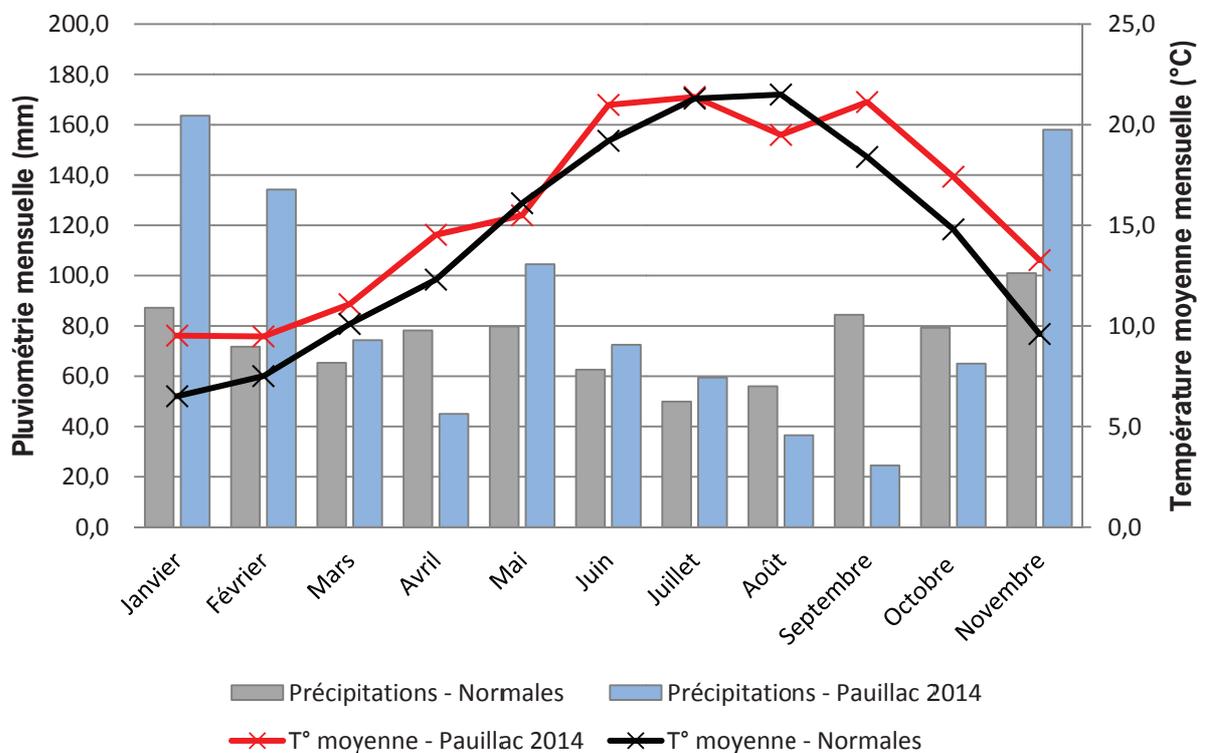
On ira...



Après un hiver relativement doux et pluvieux, qui a permis un rechargement hydrique des sols, nous démarrons le millésime 2014 sous le signe d'une grande précocité. La date de débourrement des Merlots se situe au 20 mars et au 31 mars pour les Cabernets, soit environ 2 semaines d'avance sur une année dite « normale ».

Figure 1

Comparaison Météorologie de Pauillac 2014 aux normales de Bordeaux (1968-1997)



Les mois d'avril, mai et juin assurent une continuité dans cette avance avec des températures douces. Mais ils sont aussi caractérisés par une alternance de périodes très chaudes et de périodes pluvieuses, marquées par des orages souvent violents et ponctuées de chutes de grêle, comme le 19 mai sur St Estèphe et le 7 juin sur le Nord-Médoc.

Ces événements nous obligent donc à réaliser une protection phytosanitaire rigoureuse vis-à-vis notamment de l'Oïdium et du Mildiou, contrairement aux populations de vers de grappes totalement absentes.

A la floraison, on constate toujours un peu d'avance mais une météo perturbée lors de la dernière décade de mai sur la fleur des Merlots, en terroirs précoces, occasionne un peu de coulure. La fleur des Cabernets est complète et homogène.

On considère la mi-floraison au 30 mai pour les Merlots et le 10 juin pour les Cabernets. Nous sommes alors à ce moment, en termes d'évolution du cycle végétatif, comparables à 2009, avec 3 jours d'avance sur 2010, 5 jours d'avance sur 2012 et 10 jours d'avance sur 2013.

Figure 2

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

MILLESIMES	Cepages	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	1er baies vérées	fin récolte
LYNCH-BAGES 2006	M	03-avr	02-juin	66	8-août		41	19-sept.	107		21-sept
	CF	05-avr	05-juin ← jours →		11-août		← jours →	26-sept.	jours	17-juil	
	CS	10-avr	10-juin	64	14-août		44	28-sept.	108		04-oct
LYNCH-BAGES 2007	M	29-mars	27-mai	66	3-août		52	25-sept.	118		27-sept
	CF	02-avr	29-mai ← jours →		8-août		← jours →	2-oct.	jours	11-juil	
	CS	06-avr	02-juin	69	11-août		53	4-oct.	122		10-oct
LYNCH-BAGES 2008	M	03-avr	07-juin	66	11-août	29-août	49	30-sept.	115		1-oct.
	CF	07-avr	09-juin ← jours →		13-août		← jours →	6-oct.	jours	21-juil	
	CS	11-avr	11-juin	69	17-août	03-sept	51	8-oct.	120		16-oct
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.	jours	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.	jours	19-juil	
	CS	15-avr	13-juin	60	14-août	25-août	55	9-oct.	115		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.	jours	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.	jours	23-juil	12-oct.
	CS	04-avr	13-juin	68	20-août	30-août	53	13-oct.	121		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.	jours	03-août	8-oct.
	CS	18-avr	19-juin	68	27-août	05-sept	38	5-oct.	106		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.	jours	15-juil	2-oct.
	CS	31-mars	10-juin	64	14-août	27-août	52	6-oct.	116		11-oct

Après cette alternance de périodes printanières chaudes et humides, un climat anticyclonique se met en place du 15 juin au 15 juillet, ce qui améliore considérablement l'état sanitaire mais produit toutefois un peu d'échaudage sur les parcelles peu feuillues.

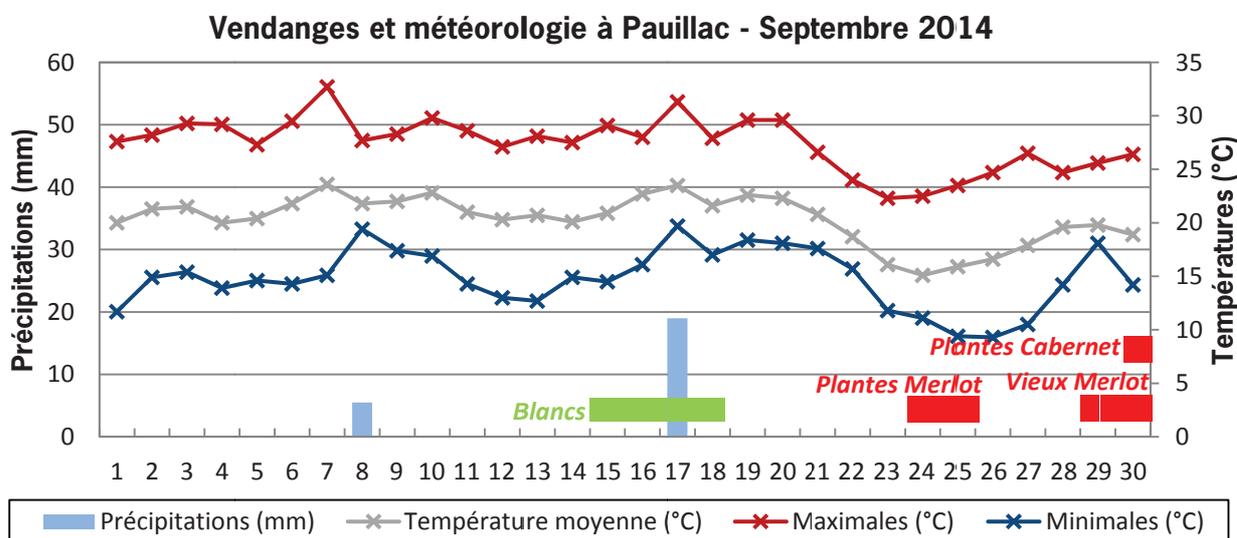
On note une continuité dans la présence d'orages de grêle, très localisés sur la Gironde, notamment le 25 juillet sur la partie ouest de Pauillac (cépages blancs de Lynch-Bages).

Le mois d'août, étonnamment frais et peu humide, favorise le développement des cryptogames et atténue progressivement la précocité. Conséquence, les traitements phytosanitaires se prolongent et la décision d'effeuiller la 2^{ème} face est prise à la fin du mois sur les Cabernets les plus vigoureux et les blancs. L'avance des stades disparaît et le millésime présagé précoce redevient « normal ». La véraison est au ralenti et l'inquiétude est perceptible.

Heureusement, le retour de l'été se confirme en septembre. Grâce à ces conditions solaires, l'état sanitaire se stabilise pour le *Botrytis cinerea* (apparu sur des baies blessées par la grêle du 25 juillet) et les stigmates de l'attaque d'été du Mildiou disparaissent définitivement. La vigne stoppe sa croissance végétative sous le soleil et commence à faire apparaître quelques légers signes de stress hydrique, indicateurs de la mise en réserve qualitative dans la baie. Les dernières baies non verrées se dissipent et se concentrent. Le cycle redevient normal. On assiste même sur certaines grappes à des phénomènes de dessèchement et de déshydratation marqués notamment sur les croupes de graves légères.

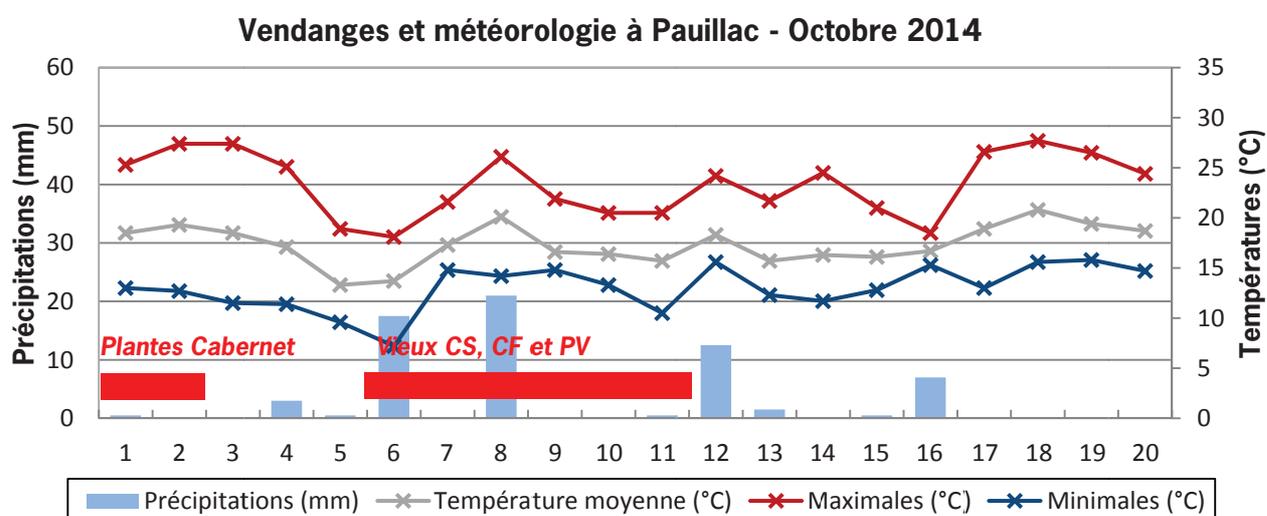
La récolte des blancs débute donc le 15 septembre avec la Muscadelle, sous un soleil toujours radieux et dans des conditions optimales. S'ensuit un premier tri de Sauvignon et de Sémillon avec un faible rendement (certainement dû à la grêle de fin juillet) mais une grande qualité et un très bon équilibre. La fin des vendanges en blancs est donnée le 18 septembre avec les derniers tris de Sauvignon blanc.

Figure 3



Les vendanges rouges débutent, après cinq semaines de climat estival, par les plantes de Merlot sur deux jours consécutifs, suivies des vieux Merlots ainsi que les jeunes vignes de Cabernet Sauvignon.

Figure 4



A la suite de ce premier épisode, un repos de 3 à 4 jours a été décidé afin de profiter des conditions climatiques exceptionnelles pour peaufiner la maturité des vieux Cabernets. La reprise de la récolte débute donc le lundi 6 octobre, avec cette année seulement 3 équipes soit 180 vendangeurs pour prendre le temps de récolter avec précision. Elle se terminera le 11 octobre après 12 jours de récolte au lieu de 13 initialement prévus.



2014

Le facteur clé dans la réussite du millésime 2014 est le temps chaud et sec des mois de septembre et octobre, caractérisé par de belles journées ensoleillées et des nuits plus fraîches. Cependant, il ne faut pas oublier cet été relativement frais mais sec à Pauillac (précipitations inférieures à 30mm) qui a permis de développer une acidité remarquable, nécessaire à l'équilibre du produit.

Pendant la récolte, ce millésime a toutes les caractéristiques d'un excellent cru : des niveaux de sucres généreux enrobant des tanins abondants, une couleur intense et tout cela justement équilibré par une belle acidité. En ce qui concerne les rendements, ils se situent dans la moyenne avec pour le domaine 40,3 hL/ha, tous cépages confondus.

Au moment de l'encuvage, des baies qui paraissaient volumineuses (plus 20% en moyenne) à la fin du mois d'août sont finalement de petites tailles et peu juteuses, spécialement sur les Cabernets-Sauvignons qui ont profité au mieux de ces cinq dernières semaines très ensoleillées. En témoigne une couleur qui apparaît rapidement. Certaines cuves de Cabernet Sauvignon dépassent même celles de Merlot en termes d'analyses.

Les fermentations sont rapides et franches malgré les forts degrés alcooliques et nous obligent à réaliser des extractions intenses en début de vinification pour éviter l'apparition de tanins trop astringents en phase alcoolique.

Au terme de ces fermentations, la constitution phénolique est remarquable (indices de polyphénols totaux allant de 80 à 115) avec des degrés alcooliques acquis très élevés (en moyenne supérieurs à 13,4 % volume) mais avec une belle acidité qui équilibre parfaitement les vins.

A la dégustation, ils présentent une grande richesse tant aromatique que phénolique.

Les écoulements commencent traditionnellement après une vingtaine de jours de cuvaison le 16 octobre et se terminent le 4 novembre avec les dernières cuves de Cabernet Sauvignon. Les vins écoulés confirment les espoirs des vendanges et attestent d'une belle richesse.

Les fermentations malolactiques spontanées, 2/3 en cuves et 1/3 en barriques, démarrent rapidement sitôt les cuves écoulées, notamment les presses et quelques cuves coinoculées semblent très dynamiques. Deux cuves mettent un peu plus de temps à parvenir à leur fin mais terminent tout de même avant la fin de l'année.

Les pré-assemblages sont réalisés suite à une dégustation réalisée le 17 décembre.

Les prémices du millésime 2014 se dessinent alors : un vin élégant, riche d'arômes et avec une structure tannique certaine mais fondue dans l'assemblage.