

NOTES DE DEGUSTATION 2012

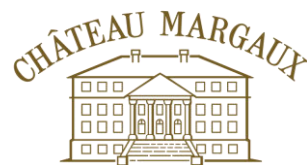
CONDITIONS CLIMATIQUES

2012 marque le retour à un grand classicisme climatique : à un hiver froid, surtout au mois de février, a succédé un printemps très humide, puis un été très sec avant le retour d'un temps pluvieux à partir du 20 septembre. Les pluies abondantes jusqu'au 15 juillet ont bien entendu créé des conditions très favorables au développement du mildiou. C'est pourtant cette année que nous avons intensifié, avec le plus grand succès, notre programme de lutte biologique : non seulement plus aucun insecticide n'est utilisé sur la propriété depuis 10 ans, mais en 2012, un seul traitement chimique - contre 7 ou 8 en général - a été appliqué sur les parcelles de grand vin. Nous y sommes presque... À partir du 15 juillet s'est établi un temps très sec, modérément chaud, mais ponctué de quelques journées de grande chaleur. De telles conditions sont typiques des grands millésimes classiques de Bordeaux ; elles permettent à la fois la maturation et la concentration des raisins. Seuls les moins bons terroirs et les jeunes vignes ont souffert du passage soudain d'un printemps très humide à un été très sec. Le temps a de nouveau changé dès le premier jour de l'automne : les pluies modérées qui sont tombées régulièrement à partir du 20 septembre sont arrivées trop tard pour perturber sérieusement la maturité et l'état sanitaire des raisins, mais elles ont probablement empêché, à quelques jours près, que 2012 soit le grand millésime qu'il aurait dû être. Les vendanges de blanc se sont déroulées du 10 au 14 septembre, et celles de rouge du 25 septembre au 16 octobre, juste avant que les conditions ne se dégradent vraiment...

CHATEAU MARGAUX

La sélection draconienne - un peu moins de 34 % de la récolte dans le premier vin - s'explique surtout par l'hétérogénéité du millésime 2012, liée généralement au stress hydrique subi par les jeunes vignes ou les terroirs sensibles. Quelle déception de n'avoir pu ajouter au premier vin cette fantastique parcelle de jeunes cabernets âgée de 13 ans qui avait si bien réussi en 2010 et 2011 ! Mais quel bonheur de voir nos plus grandes parcelles de vignes matures atteindre de tels sommets de concentration et d'élégance ! Les cabernets sauvignons (87% de l'assemblage) sont remarquables : puissants, denses, charnus et très racés. Les deux lots habituels de merlot (10%) et le petit lot de cabernet franc (2%) qui les rejoignent en général n'ont pas failli, mais ne sont pas meilleurs qu'en 2011. Quant à notre seule vieille parcelle de petit verdot, elle a produit un vin superbe, très différent des plus jeunes.

Nos meilleurs vins de presse, qui sont l'aboutissement d'un processus très sévère de sélection, apportent cette année à l'assemblage une densité et une chair étonnante, sans lui enlever la moindre finesse. On oublie parfois qu'ils sont le concentré des qualités et des défauts des vins de goutte, et qu'il suffit d'un travail rigoureux pour en exploiter le fantastique potentiel.



Château Margaux 2012 est "presque" un grand millésime, finalement pas si loin du 2010. Il a encore plus de puissance, au moins la même pureté, le même équilibre, le même charme; un peu moins de profondeur peut-être? Il est en tout cas une belle marche au-dessus du 2011.

PAVILLON ROUGE

À peine 30% de la récolte dans le Pavillon Rouge : l'effort de sélection renforcé depuis 2011 se poursuit et contribue à rapprocher, au moins en style, le Pavillon Rouge du premier vin. Peut-on encore parler de deuxième vin? Se souvient-on qu'il y a trente ans l'intégralité de ce lot serait devenue du Château Margaux ? Le Pavillon Rouge d'alors correspond aujourd'hui à ce qui devient du troisième et du quatrième vin ...

Certaines parcelles de merlot commencent enfin à s'améliorer, pas encore assez pour rentrer dans le premier vin, mais leur qualité a permis cette année d'en introduire 33% dans l'assemblage. La sélection parcellaire de plus en plus fine que nous pratiquons, ainsi bien sûr que les conditions du millésime, expliquent en grande partie cette bonne nouvelle. Ce n'est pas le cas des petits verdots, dont les jeunes parcelles qui avaient si bien réussi l'année dernière ont mal résisté à la sécheresse estivale; il n'y en a qu'à peine 3%. Les cabernets - 63% de cabernet sauvignon, 1% de cabernet franc - constituent bien sûr la trame du vin.

Le Pavillon Rouge 2012 est un vin très puissant - on retrouve presque les niveaux historiques de concentration tannique du 2011- mais très équilibré, fin et racé. S'il n'atteint pas le niveau de qualité du 2010 il n'en est probablement pas loin, et se situe clairement au-dessus du 2011.

PAVILLON BLANC

La précocité du sauvignon blanc (vendanges entre le 10 et le 14 septembre) lui a épargné les pluies de la fin de saison; mais le début difficile de l'été, assez humide jusqu'au 15 juillet, a certainement plus affecté son cycle végétatif que celui des cépages rouges moins précoces. Les conditions très sèches qui ont régné par la suite ont été parfaites pour la maturation et la récolte sans amener cependant les raisins au niveau de concentration qui était le leur en 2011. Seules les plus vieilles vignes, et bien sûr les meilleures parcelles, ont vraiment tiré leur épingle du jeu, et permis d'atteindre un haut niveau de qualité. Il a donc fallu pratiquer une sélection encore plus sévère que d'habitude: à peine le tiers de la récolte totale est devenu du Pavillon Blanc. À ce prix, la qualité, même si elle n'égale pas le fantastique niveau de 2011, est excellente: ce 2012 est très aromatique, complexe, frais et très bien équilibré. Mais c'est la plus faible quantité que nous ayons jamais faite...