

2019
Forever Vigneron

“La Grâce”

Si le millésime 2019 devait nous être conté, on dirait qu’il fut, une fois encore, celui du vigneron.

Saison après saison, ce millésime exigeait observation, analyse, rigueur, préparation en amont. Intercesseur et familier de la nature, le vigneron a su, avant de bénéficier de conditions estivales d’exception, composer avec une météorologie printanière contrastée, appréhender les risques, comprendre le tempérament de chaque parcelle.

Sans doute ne dit-on pas assez combien de talents sont convoqués dans nos rangs de vigne pour travailler cette belle matière proprement, durablement, ... passionnément.

Qualité au sommet, quantité contractée

Si nous déplorons une légère contraction de production versus 2018, nous nous félicitons surtout de la rare qualité des moûts de ce 2019. Longtemps ce millésime saura nous fasciner : profond, structuré, équilibré et empreint d’une rare distinction. Il a tant à nous dire...

Climat

Un été viticole radieux après un printemps à rebondissements. Pluies largement excédentaires en avril, beau en mai, retour offensif de la fraîcheur début juin ; épisodes caniculaires fin juin et juillet (donc sans marquage du raisin à ce stade du cycle), quasi absence de pluie sur l’ensemble de l’été et jusqu’à la fin des vendanges, mercure très tempéré en août et septembre (écartant là encore le risque de brûlure des baies exposées).

Privilège du terroir

Le plateau de Ducru-Beaucaillou a connu une induction florale extraordinaire entre le 31 mai et le 2 juin grâce à un très beau ciel et des températures très élevées (32°C relevés le 1^{er} Juin à 19h00). La fleur des vignes embaumait la propriété de son agréable et enivrante senteur de chèvrefeuille, douce, acidulée, suave.

.../...

DUCRU-BEAUCAILLOU
CARNET DE VENDANGES
MILLÉSIME
2019

.../...

Sur les terroirs satellites du centre et de l'ouest de l'aire d'appellation, les parcelles, moins hâtives, ont connu une floraison plus longue et délicate (entre les 3 et 13 juin), conséquence d'une vague « frileuse », survenue subitement au lendemain de cet épisode solaire (en particulier le 5 juin : pluie forte et continue tout au long de la journée, 13°C seulement à 13 heures). Ce perfide rafraîchissement passera finalement sans que nous ayons trop à en souffrir. Dès la mi-juin, le soleil a versé chaque jour sur nos vignes sa chaleur bienfaisante. Des soins manucurés (vendanges vertes et rosées, effeuillages prudents) viendront corriger les quelques imperfections de la nature.

Tout au long de l'été, nos vignes n'ont pas vacillé. Elles connaissent leurs atouts : la proximité de l'océan atlantique et de l'estuaire girondin qui les protègent des chaleurs estivales excessives et ces belles graves de Günz dont la capacité de rétention modère le stress hydrique.

Maturation

Au début septembre commence une veille tout aussi pointue, celle de la maturité des différents cépages et de chaque pièce. Les raisins sont continûment goûtés, pied à pied méthodiquement, puis analysés en laboratoire afin de déterminer l'opportune date des vendanges, secteur après secteur. Une gestion millimétrée jusqu'au sein d'une même parcelle afin de gagner en précision.

Vendanges

Le très beau temps d'août et septembre, associé à des chaleurs clémentes, a permis l'épanouissement serein des raisins. À la fin septembre, alors que le merlot noir s'offrait complaisamment à nos sécateurs, le cabernet sauvignon se faisait encore désirer... Les légères pluies des dimanche 22, mardi 24 et mercredi 25 septembre ont relancé le processus de maturation. Au tournant du mois, la transmutation d'excellence des cabernets sauvignons s'opérait enfin.

Le constat est qu'ici, et sans doute mieux que le merlot, le cabernet sauvignon s'accommode de ces conditions climatiques plus chaudes en maintenant un cycle végétatif long : 120 jours et plus de la floraison à la complète maturation des raisins. Avec des IBMP (*) totalement dégradées, des degrés alcooliques contenus, des acidités en phase, des peaux épaisses à l'extraordinaire puissance anthocyanique, des pépins parfaitement mûrs, aucun doute, le potentiel d'excellence est là !

Les vendanges manuelles très précautionneuses sont complétées par une inspection stricte des grappes au bout des rangs puis un tri optique des baies à l'arrivée au cuvier. La matière doit être irréprochable.

Vinifications

Nous avons obtenu des jus superbes. Sur ce millésime, nous avons expérimenté une batterie de cuves tronconiques de faibles contenances (60/80 hectolitres), de nouvelle génération (« intelligentes »), permettant de travailler au plus juste et in fine d'exprimer au plus près l'identité de chaque parcelle dans le vin. Cette précision se retrouve dans les assemblages qui ont atteint désormais un niveau de précision remarquable (inférieur à 0,3%). Chaque année, s'ajoutent des aides à la décision, tant dans le suivi phytosanitaire de la vigne que dans la vinification et l'élevage. Aucun détail qui ne soit pensé et réfléchi dans le sens de l'excellence... pour révéler l'essence des terroirs de Ducru-Beaucaillou.

Hommage à la science et au progrès technique

Une telle sophistication témoigne du génie scientifique à l'œuvre dans la viticulture et l'œnologie dans le monde en général et à Bordeaux en particulier. Cette recherche de l'absolu repose sur les talents de nos chercheurs et universitaires, de nos agronomes et œnologues mais aussi sur une économie exigeante tant en ressources humaines que financières. Il faut lui rendre hommage et se battre pour la préserver. Ne laissons pas échapper ce produit de haute culture !

In fine : la Grâce. Une cuvée absolument magique à l'esthétique typiquement médocaine. Une cuvée qui vogue vers le sublime. Remarquable de puissance contenue, d'élégance, de charme. Une présence profonde avec une silhouette athlétique. Aucune lourdeur, aucune outrance. Une danseuse dont les mains accrocheraient le ciel. Gambades, voltiges, mirages... Si haut elle s'élève qu'elle ne retombe pas. La grâce lui appartient.

À tout bientôt ! Le traditionnel « *bal des débutantes* » du millésime 2019 n'a pu se tenir pour cause de pandémie. Nos équipes continuent courageusement et avec toute l'application qui les caractérise, de l'élever avec les plus grands soins. Dès que nous le pourrons, nous les présenterons à la dégustation. Dans cette vive attente, nous vous adressons, ainsi qu'à tous vos proches, tous nos vœux les meilleurs et les plus sincères pour que ce virus vous épargne ainsi que tous les vôtres et ne soit bientôt qu'un mauvais souvenir ! À tout bientôt, portez-vous bien !

Bruno Bonie

(*) IBMP ou 3-isobutyl-2-méthoxypyrazine est la molécule responsable des goûts de poivron ou de haricots verts. Il convient donc d'attendre sa dégradation pour éviter ces déviations dans le vin.