

2020

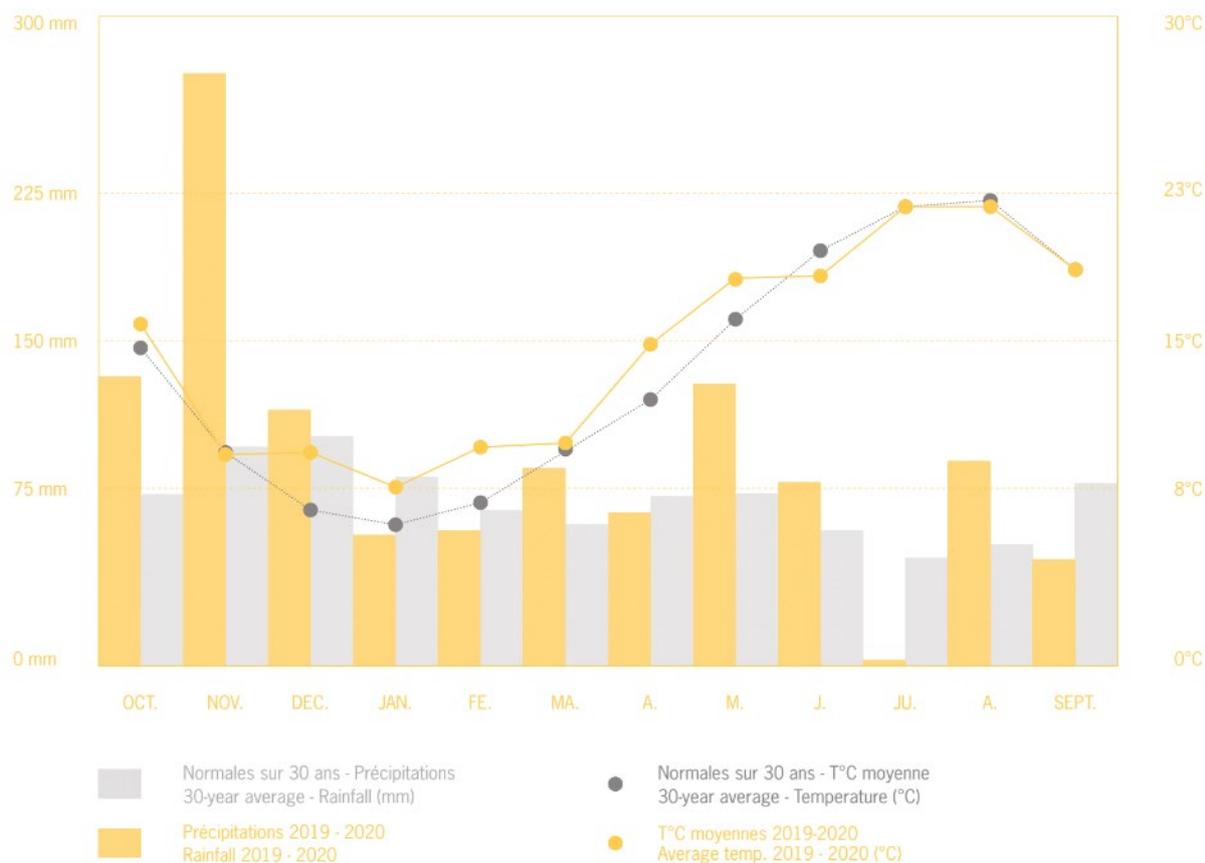
CONDITIONS DU MILLÉSIME

FIAT LUX !

L'hiver 2019-2020 se caractérise par des températures douces et des précipitations conséquentes. Après un été particulièrement sec, les 525 mm de pluies survenues entre octobre et décembre 2019 permettent la reconstitution de la réserve hydrique des sols. Ces conditions hivernales clémentes engendrent un débourrement précoce (environ 15 jours d'avance) et globalement homogène dans le vignoble : le 20 mars pour le Merlot et le 26 mars pour le Cabernet Sauvignon.

En avril, la phénologie évolue rapidement grâce aux températures douces des quinze premiers jours : +2,5 °C par rapport aux normales et 22 °C en moyenne pour les maximales. Durant cette période, on observe une généralisation du débourrement et une pousse active de la vigne, toujours avec précocité.

Comparaison météorologie de Pauillac 2020 aux normales de Bordeaux (1968-1997)



Fin avril, l'arrivée des pluies et des températures plus fraîches entraînent un léger ralentissement de la pousse des rameaux. On note également une avance de trois semaines par rapport aux normales de saison.

Dates de récolte et cycle de développement végétatif de la vigne au Château Lynch-Bages

MILLESIMES	Cépages	Début débourrement (mars)	A mi-floraison (juin)	Diff. A à B	B mi-véraison (août)	Fin véraison	Diff. B à C	C début récolte (Lynch-Bages)	Diff. A à C	1 ^{ères} baies vérées	Fin récolte
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
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.	jours	18-juil	2-oct.
	CS	15-avr	08-juin	62	10-août	23-août	52	2-oct.	114		08-oct
LYNCH-BAGES 2016	M	31-mars	04-juin	64	8-août	19-août	50	28-sept.	114		3-oct.
	CF	02-avr	06-juin ← jours →		13-août	← jours →		4-oct.	jours	21-juil	5-oct.
	CS	04-avr	10-juin	66	16-août	25-août	49	5-oct.	115		12-oct
LYNCH-BAGES 2017	M	27-mars	25-mai	62	27-juil.	11-août	51	18-sept.	113		21-sept.
	CF	31-mars	27-mai ← jours →		4-août	← jours →		22-sept.	jours	11-juil	22-sept.
	CS	02-avr	31-mai	66	6-août	18-août	49	25-sept.	115		05-oct
LYNCH-BAGES 2018	M	05-avr	01-juin	60	1-août	14-août	48	19-sept.	108		25-sept.
	CF	09-avr	04-juin ← jours →		3-août	17-août ← jours →		25-sept.	jours	17-juil	25-sept.
	CS	12-avr	08-juin	57	5-août	20-août	51	26-sept.	108		09-oct
LYNCH-BAGES 2019	M	25-mars	29-mai	71	10-août	20-août	43	23-sept.	114		26-sept.
	CF	28-mars	30-mai ← jours →		13-août	← jours →		27-sept.	jours	20-juil	27-sept.
	CS	30-mars	01-juin	74	15-août	28-août	75	30-oct.	149		09-oct
LYNCH-BAGES 2020	M	20-mars	23-mai	64	27-juil.	20-août	47	14-sept.	111		18-sept.
	CF	22-mars	24-mai ← jours →		10-août	← jours →		17-sept.	jours	10-juil	18-sept.
	CS	26-mars	26-mai	76	12-août	28-août	37	19-sept.	113		29-sept
Moyenne sur les dernières années : 1995 à 2020	M	25-mars	3-juin	66	8-août		47	24-sept.	113		27-sept.
	CF	29-mars	5-juin ← jours →		12-août	← jours →		1-oct.	jours	19-juil.	29-sept.
	CS	2-avr.	8-juin	68	15-août		50	3-oct.	117		9-oct.

Les premières fleurs apparaissent aux alentours du 10 mai, (soit près de quinze jours d'avance par rapport à la normale) et la mi-floraison se situe entre le 23 et le 26 mai, selon les cépages. Après un début de mois de mai particulièrement pluvieux, les conditions météorologiques chaudes et sèches (du 15 mai au 2 juin) permettent à la floraison de se dérouler parfaitement en dix jours, ce qui laisse présager une belle récolte.

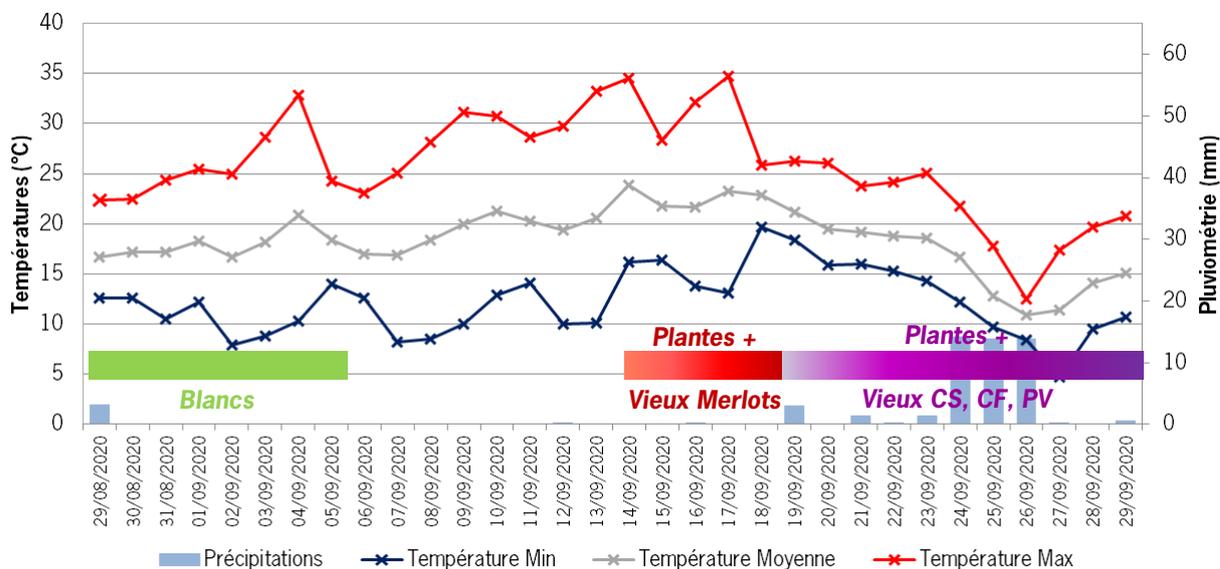
L'alternance de conditions météorologiques variables en mai et juin, nécessite d'optimiser l'organisation de la campagne viticole et des travaux effectués à la vigne. A partir du 19 juin, l'arrêt des précipitations et l'augmentation progressive des températures changent totalement le profil hydrique du millésime.

La véraison, particulièrement précoce, démarre le 9 juillet sur les premières parcelles de Merlot. La mi-véraison est observée entre le 27 juillet et le 12 août, soit deux semaines d'avance pour l'ensemble des cépages. Les fortes températures et une contrainte hydrique de plus en plus marquée, notamment sur les sols graveleux, entraînent alors les premiers signes de stress, particulièrement sur les jeunes vignes.

Les conditions sèches, ensoleillées et les amplitudes thermiques observées permettent une maturation optimale des raisins. Les baies se chargent alors en anthocyanes et développent une belle expression aromatique. A partir du 15 août, un épisode pluvio-orageux particulièrement bénéfique, permet de faire grossir les baies des Merlots et des cépages blancs.

La maturation des différents cépages se termine dans des conditions très chaudes et sèches, proches de celles du début du mois d'août. Il en résulte une concentration des raisins et une diminution de leur taille, notamment sur les croupes de graves sèches, terroir de prédilection du Cabernet Sauvignon. Dès la mi-août, plusieurs contrôles de maturité sont effectués.

Vendanges et météorologie à Pauillac – août/septembre 2020



Au Château Lynch-Bages, les vendanges des cépages blancs démarrent le 29 août avec les premières plantes de Sauvignon blanc, soit avec deux semaines d'avance par rapport à 2019. La récolte s'étale sur six jours et se déroule dans de très bonnes conditions météorologiques. Du côté des rouges, les vendanges démarrent le 14 septembre (neuf jours plus tôt qu'en 2019) avec les plantes de Merlot à parfaite maturité et s'étalent sur cinq journées, avant de se terminer par les quatre parcelles de Cabernet franc. Les vendangeurs poursuivent alors par neuf jours de récolte de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot. Les vendanges s'achèvent le 29 septembre.

Au Château Haut-Batailley, les premiers coups de sécateurs sont donnés très précocement le 14 septembre. Les Merlots sont vendangés en cinq jours du 14 au 18 septembre. Les Cabernets sont récoltés du 22 au 29 septembre. Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main. Un premier tri est réalisé à la vigne. La récolte est ensuite acheminée dans des bacs de 200 kg. Un deuxième, puis un troisième tri interviennent, avant et après éraflage.

Au Château Ormes de Pez, les Merlots sont vendangés dès le 15 septembre, soit neuf jours plus tôt qu'en 2019, et jusqu'au 20 septembre. Les Cabernets francs et les Petits Verdots sont récoltés respectivement les 21 et 22 septembre. Quant aux Cabernets Sauvignons, ils sont ramassés du 20 au 28 septembre, date de clôture des vendanges 2020.

Malgré des conditions météorologiques très changeantes entre le début (chaud et sec) et la fin des vendanges (plus frais et parfois humide), la récolte s'est parfaitement déroulée et surtout, dans le respect des mesures sanitaires en vigueur.

Le millésime 2020 et ses caractéristiques

2020 est une récolte historique pour le Château Lynch-Bages : la première vinifiée dans les nouvelles installations.

Les vendanges se déroulent parfaitement avec toutes les précautions nécessaires pour les équipes.

Les raisins sont moyennement riches en sucres mais extrêmement riches en polyphénols (tanins et anthocyanes). On observe notamment de nombreuses cuves à plus de 100 d'IPT (Indice de Polyphénols Totaux).

Du fait des conditions climatiques, les Cabernets sont très concentrés avec des baies de petite taille. Le millésime se définit donc par son potentiel qualitatif mais également par ses faibles rendements.

A la dégustation, les vins sont mûrs, charnus et surtout très prometteurs.



CHATEAU
LYNCH BAGES

2020

2020 marque l'entrée dans une « nouvelle ère » au Château Lynch-Bages. C'est une récolte historique pour la propriété : la première vinifiée dans nos nouvelles installations. Le millésime s'annonçait particulièrement précoce au moment du débourrement et de la floraison. Après un hiver et un printemps relativement doux et pluvieux en mai et juin, l'été est chaud et sec. Les orages du 15 août permettent aux raisins de parfaire leur maturité et d'atteindre une très belle constitution en sucres et polyphénols.

Après une récolte réalisée entièrement à la main et avec toutes les précautions nécessaires imposées par le contexte, les fermentations alcooliques se terminent rapidement au bout d'une semaine.

Les macérations post-fermentaires apportent gras et volume à des vins déjà harmonieux. Les arômes peuvent alors exprimer tout leur potentiel. Les Merlots apportent une grande fraîcheur et de beaux arômes fruités. Les Cabernets et Petits Verdots expriment des notes de fruits mûrs et développent une belle trame tannique.

Le potentiel phénolique est de grande qualité : les macérations révèlent des couleurs intenses et des tanins puissants.

Après une durée moyenne de 20 jours de cuvaison, les écoupages commencent dès le 6 octobre. Les fermentations malolactiques se déroulent ensuite pour un tiers en cuves et deux tiers en barriques, dans le nouveau chai de fermentation malolactique. A la fin du mois de novembre, les premiers assemblages sont réalisés. Les vins sont entonnés et démarrent leur élevage en barriques : 12 mois pour le second vin et 18 mois pour le Grand Vin.

Château Lynch-Bages 2020

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon
31 % Merlot
4 % Cabernet franc
5 % Petit Verdot

Elevage :

18 mois en barriques (75 % de bois neuf)

Analyses :

Alcool : 13,41 % vol.
Acidité : 4,0 g/L d'H₂SO₄
pH : 3,73
IPT : 93

Echo de Lynch-Bages 2020

Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot

Elevage :

12 mois en barriques d'un vin

Analyses :

Alcool : 13,03 % vol.
Acidité : 3,9 g/L d'H₂SO₄
pH : 3,78
IPT : 80



2020

Blanc de Lynch-Bages

Les conditions météorologiques du millésime 2020, souvent humides en période végétative puis estivales au cours de la maturation, sont favorables à la qualité des raisins issus des parcelles de blancs, situées sur les terroirs frais de la commune de Saint Sauveur. En juillet, un effeuillage est pratiqué sur la face « soleil levant » des vignes, permettant aux grappes de se développer dans des conditions de maturation optimales et évitant l'apparition du botrytis.

Après deux contrôles de maturité réalisés dès la mi-août, les vendanges du millésime 2020 du Blanc de Lynch-Bages démarrent avec 15 jours d'avance. Le 29 août, les premiers tris de Sauvignon blanc sont effectués, avant la Muscadelle et le Sémillon. La récolte s'étale sur six jours et se déroule dans de très bonnes conditions.

Les vins obtenus sont très aromatiques, d'une belle fraîcheur et parfaitement nets. D'un point de vue analytique, les degrés sont corrects et les acidités relativement basses. La réception vendange puis les fermentations et l'élevage sont effectués, pour la première fois, dans les nouvelles installations du Château Lynch-Bages. Elles ont permis une élaboration soignée des différents lots protégés de l'oxygène, une clarification rapide et optimale des moûts grâce à l'utilisation de cuves thermorégulées aux volumes adaptés, une sélection précise des lots mais également des presses ainsi que des fermentations alcooliques douces et parfaitement maîtrisées grâce à une régulation thermique spécifique.

Dès leur arrivée au chai, les raisins suivent trois types de parcours techniques, en fonction de la qualité des baies : pressurage direct avec ou sans éraflage, ou après macération pelliculaire à froid. Le pressurage après macération pelliculaire à froid apporte gras et volume aux lots sélectionnés.

Environ 75 % des jus sont vinifiés en barriques individuellement thermorégulées, offrant aux levures des conditions de fermentation idéales. La fraîcheur des arômes est alors préservée tout au long du processus. L'élevage sur lies, effectué sur système Oxoline permettant un batonnage à l'abri de l'oxygène, démarre fin septembre et se termine environ six mois plus tard, avant la mise en bouteilles.

Blanc de Lynch-Bages 2020

Assemblage :

70 % Sauvignon blanc
20 % Sémillon
10 % Muscadelle

Elevage :

En barriques sur lies pendant six mois (50 % de bois neuf)

Analyses :

Alcool : 12,89 % vol.
Acidité : 3,3 g/L d'H₂SO₄
pH : 3,35

Château Haut-Batailley

2020

Les températures douces pendant l'hiver accélèrent le débourrement, particulièrement précoce : presque quinze jours d'avance sur la moyenne décennale. Les mois d'avril et de mai sont relativement chauds, et permettent un développement rapide de la plante. La floraison se déroule dans des conditions particulièrement difficiles au cours de la dernière semaine de mai, avec un temps humide et chaud, ponctué par des précipitations.

Le début de l'été est très sec et plusieurs pics de chaleur sont enregistrés en juillet. Le vignoble de Haut-Batailley, composé essentiellement de vieilles vignes avec un bon enracinement, a bien supporté la contrainte hydrique élevée de ce début d'été. Les conditions météorologiques estivales et sèches commencent à changer dès la deuxième quinzaine d'août. A la mi-véraison, les quelques épisodes orageux sont particulièrement bénéfiques à la plante.

Le mois de septembre, chaud et sec jusqu'aux vendanges, garantit une maturité et un état sanitaire parfait des raisins. Les premiers coups de sécateurs sont donnés très précocement le 14 septembre. Les Merlots sont vendangés en cinq jours du 14 au 18 septembre. Les Cabernets sont récoltés du 22 au 29 septembre. Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main.

Un premier tri est réalisé à la vigne. La récolte est ensuite acheminée dans des bacs de 200 kg. Un deuxième, puis un troisième tri interviennent, avant et après éraflage. Les cuvaisons se déroulent pendant trois semaines, au rythme des remontages et délestages successifs. Une fois écoulés, les vins réalisent la fermentation malolactique en cuves et descendent ensuite en barriques.

Château Haut-Batailley 2020

Assemblage :

62 % Cabernet Sauvignon
38 % Merlot

Elevage :

14 mois en barriques (60 % de bois neuf)

Analyses :

Alcool : 13,6 % vol.
Acidité : 3,50 g/L d'H₂SO₄
pH : 3,85
IPT: 81

Haut-Batailley Verso 2020

Assemblage :

40 % Cabernet Sauvignon
60 % Merlot

Elevage :

8 mois en barriques d'un vin

Analyses :

Alcool : 13,7 % vol.
Acidité : 3,45 g/L d'H₂SO₄
pH : 3,81
IPT : 80



2020

Situé à Saint-Estèphe, le Château Ormes de Pez bénéficie de conditions météorologiques proches de celles de Pauillac, mais avec des cumuls de précipitations globaux plus importants (+ 5 % environ). De la même manière qu'à Pauillac, le débourrement est précoce : le 22 mars en moyenne pour les Merlots et le 28 mars pour les Cabernets. Les conditions météorologiques extrêmement variables et relativement humides tout au long du printemps (+30 % de précipitations), accélèrent le cycle végétatif de la vigne. La floraison démarre aux alentours du 14 mai et se déroule parfaitement.

A partir du 18 juin, la météorologie s'inverse totalement avec un passage à des conditions sèches et estivales, voire caniculaires fin juillet, favorables à la qualité des baies. Un stress hydrique se met en place, notamment sur les grands sols de graves des Cabernets, toutefois atténué par les sous-sols argileux de Saint-Estèphe. La véraison, qui démarre de manière précoce lors de la deuxième décennie de juillet, prend fin à la mi-août.

Les premiers contrôles de maturité sont effectués début septembre. Les Merlots sont vendangés dès le 15 septembre, soit neuf jours plus tôt qu'en 2019, et jusqu'au 20 septembre. Les Cabernets francs et les Petits Verdots sont récoltés respectivement les 21 et 22 septembre. Les Cabernets Sauvignons sont ramassés du 20 au 28 septembre, date de clôture des vendanges. Les raisins sont parfaitement sains.

L'ensemble des cuves suit des vinifications classiques d'une durée moyenne de 20 jours, avec des fermentations alcooliques rapides. Les premiers écoulements débutent le 6 octobre. Après la fermentation malolactique, à la fin du mois de décembre, le vin descend en barriques pour débuter un élevage sous bois qui durera 16 mois.

Château Ormes de Pez 2020

Assemblage :

38 % Cabernet Sauvignon
54 % Merlot
4 % Cabernet franc
4 % Petit Verdot

Élevage : 16 mois en barriques (45 % de bois neuf)

Analyses :

Alcool : 13,17 % vol.
Acidité : 3,85 g/L d'H₂SO₄
pH : 3,69
IPT : 79