



Millésime 2016

Millésime 2016

"L'élégante surprise"

A la suite du millésime 2015, les attentes étaient grandes. Après nous avoir fait trembler, 2016 comme un enfant surdoué, nous surprend et se hisse aisément lui aussi dans la catégorie des grands millésime. Généreux en quantité, fascinant en qualité dès lors qu'il y avait maîtrise des rendements, 2016 donne l'occasion au vignoble bordelais d'exprimer en haute définition toute sa diversité.

Nous reprendrons au gré des saisons les 5 étapes de la vie du vignoble qui déterminent la qualité d'un millésime:

- Floraison et nouaison précoces et raisonnablement rapide
- Contrainte hydrique du mois de juillet (notamment pour les cépages rouges)
- Maturation complète durant août et septembre
- Beau temps moyennement chaud et faiblement arrosé durant la récolte pour permettre d'attendre une maturité optimale de chaque cépage sans craindre la dilution ou la pourriture.

L'Hiver:

L'hiver 2015-2016 fut un des plus doux et des plus humides des 10 dernières années. Les températures minimales moyennes en hiver entre 1981 et 2010 se situent autour 3,5°C. Nous sommes durant l'hiver 2015-2016 1,1°C au-dessus de cette moyenne.





Millésime 2016

Pujols sur Ciron (Floridene) – Températures (°C)

Maximum: 19.7°C – Minimum: -5.5°C

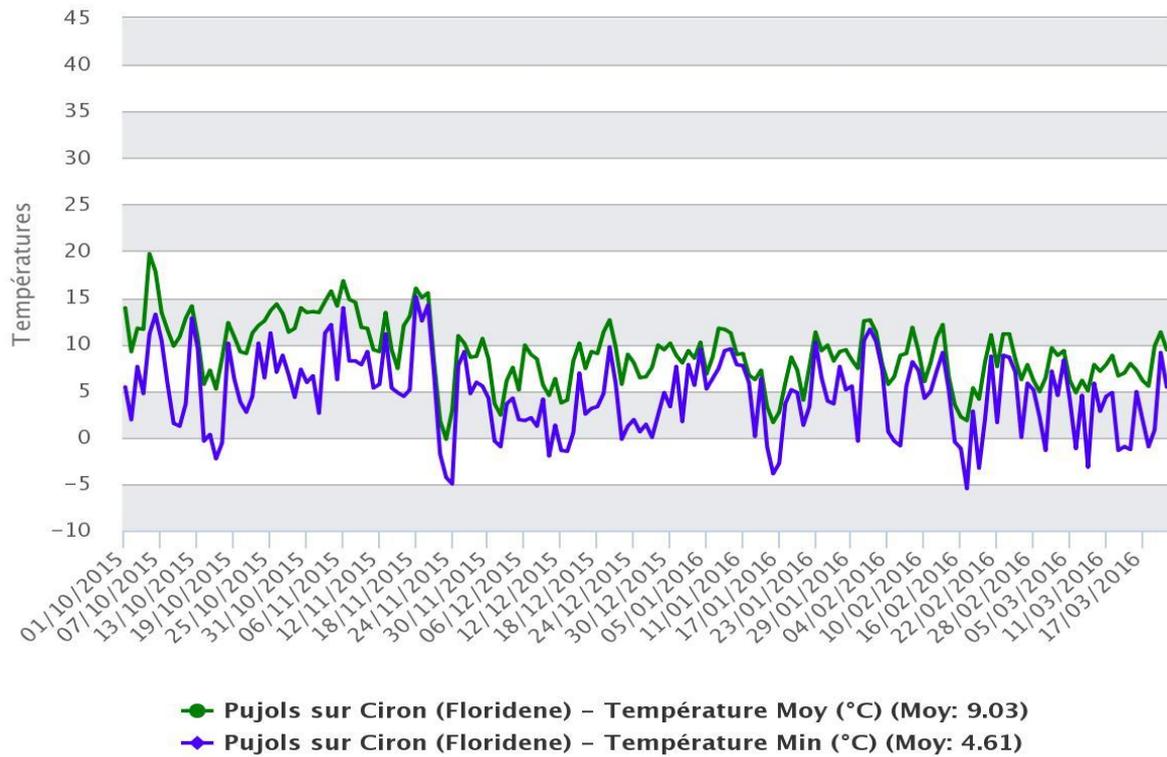


Figure 1 : Températures moyennes et minimales Hiver 2015-2016





Millésime 2016

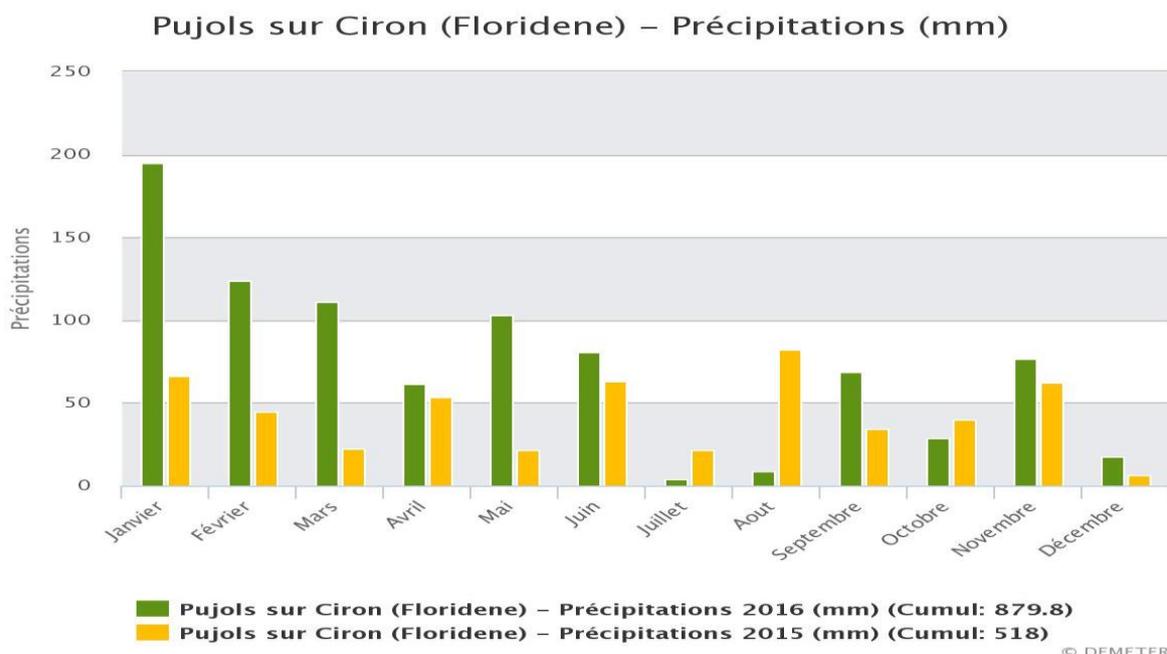


Figure n°2 Précipitations comparées entre 2015 et 2016

Le Printemps:

Paradoxalement, cet hiver doux n'a pas donné lieu à un débourrement particulièrement précoce (fin mars pour les zones du vignoble les plus chaudes)

Après la douceur de l'hiver, les gelées de printemps faisaient partie des risques à craindre pour ce millésime. Même si localement, quelques gelées ont pu engendrer des dégâts minimes....le vrai danger est venu des précipitations. Entre mars et fin juin les précipitations ont doublé par rapport à 2015 pour atteindre le niveau de pluviométrie annuel moyen avant l'été.

Les inquiétudes commençaient à poindre quant aux bonnes conditions du déroulement de la floraison dans une ambiance déjà tardive.

La floraison a eu lieu pendant une période plutôt humide mais avec une température juste assez élevée pour ne pas occasionner de dégâts. La sortie heureusement généreuse avec un fait marquant



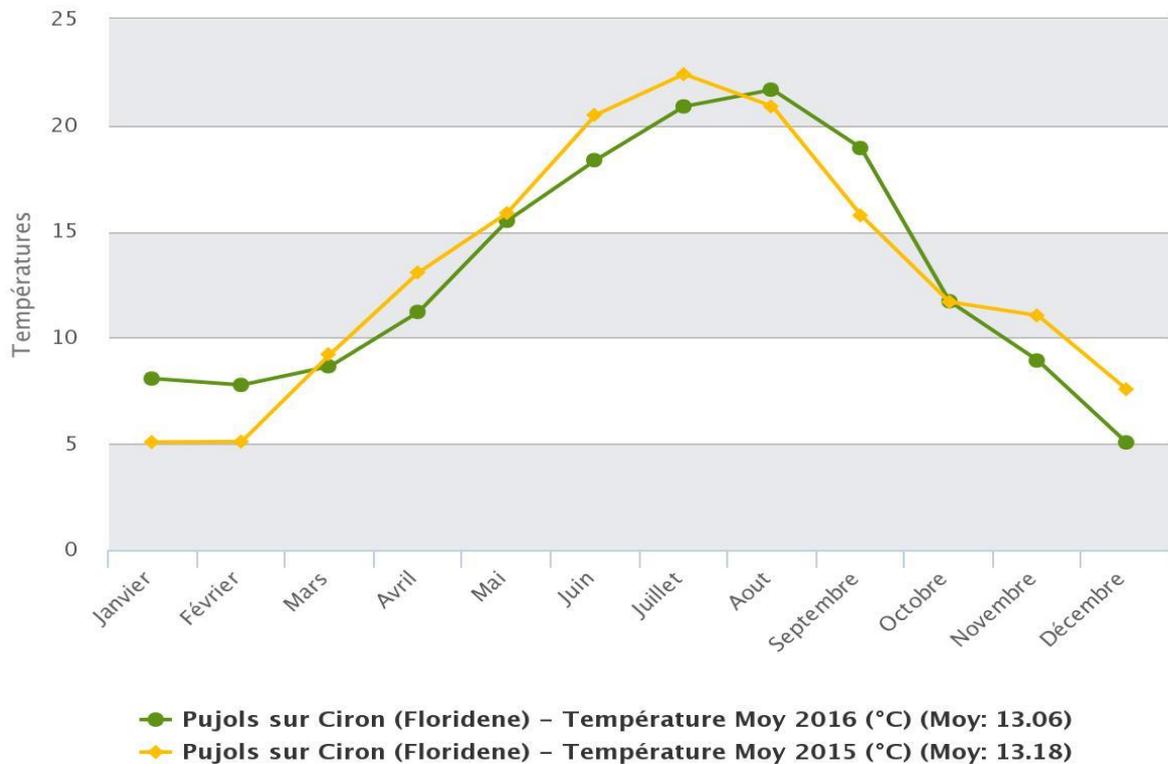


Millésime 2016

: on dénombre 15 à 20 % de baies par grappes de plus que la moyenne. Phénomène rare que l'on rencontre une fois par décennie et qui est largement responsable des rendements confortables du millésime 2016.

Pujols sur Ciron (Floridene) – Températures (°C)

Maximum: 22.41°C – Minimum: 5.06°C



© DEMETER

Figure n°3: Températures moyennes comparées 2015/2016 au Clos Floridene

L'Été

L'été 2016 a été qualifié de chaud...ce qui est une réalité au regard des températures moyennes. Mais il a surtout été extraordinairement sec. Les traditionnels orages de mi-juillet et mi-août n'ont pas eu lieu et sans manquer cruellement d'eau la plus part des cépages ont connu un stress hydrique





Millésime 2016

relatif dès la fin du mois de juillet. La véraison, bien qu'un peu tardive, s'est déroulée dans d'excellentes conditions.

Le temps des vendanges

C'est véritablement à la fin du mois d'août et en septembre que 2016 est devenu plus solaire que 2015. La pluviométrie de septembre et d'octobre reste comparable (autour de 100 mm) . Des conditions donc idéales permettant de récolter chaque cépage dans des conditions optimales pour obtenir la maturité voulue cépage par cépage.

Récolte des cépages blancs

C'est le 2 septembre que nous commençons les sauvignons blancs au Château Reynon.

Des degrés dans la moyenne, avec des acidité totale et des Ph dignes de millésimes "tempérés". Une très pure expression aromatique se note déjà à la dégustation des moûts.

Nous finissons les blancs avec les semillons au Clos Floridene le 17 septembre.

Les rendements sont satisfaisants, ce qui est le bienvenu après un enchainement de millésimes moins généreux en blanc.

Récolte des cépages rouges

Le 21 septembre marque le début de la récolte des cépages rouges dans nos vignobles avec les merlots de Floridene.

C'est à Reynon le 12 octobre, que nous achevons les rouges avec les cabernets sauvignons, date particulièrement tardive pour nous considérant que nous avons banni tout usage d'anti botrytis depuis presque 10 ans.

Les rendements flatteurs n'ont pas atteint cependant d'extrêmes grâce à des vendanges en vert notamment dans les cabernets sauvignons effectuées à point nommé.

Dans la lignée complexe et puissante de 2015, nos vins rouges réalisés en 2016 bénéficient de cette tension.





Millésime 2016

Tries des sémillons et sauvignon à Barsac en pourriture noble

La première trie commence à Doisy Daëne le 29 septembre. C'est réellement tardif...pour se repérer c'est à cette date que nous achevons les vendanges des liquoreux lors du millésime 2011.

La deuxième trie a eu lieu dans la foulée à partir du 15 octobre. Uniquement certaines parcelles, représentant moins de 15 % des surfaces, ont été récoltées une troisième fois.

Le 28 octobre, nous achevons les tries à Barsac.

L'implantation, certes tardive mais rapide du botrytis cette année donne à ce millésime profondeur et pureté. La fraîcheur, trésor des grands vins liquoreux est bien là...un été sec mais tempéré nous a permis de conserver la précision de l'expression des sols de Barsac.

Après 46 jours de vendanges, les 400 parcelles de nos domaines sont récoltés. Les vinifications se déroulent sans difficultés majeures même si des fermentations malolactiques languissantes sur les merlots ayant atteint des degrés élevés étaient à surveiller.

Considérant les 5 conditions nécessaires à la réussite d'un millésime, on peut considérer qu'elles sont pleinement atteintes en 2016 malgré une floraison et une nouaison dans un contexte un peu plus froid et humide que la moyenne des dernières années.

A l'image de notre actualité, ce millésime 2016 a été ponctué d'événements imprévisibles, parfois inquiétants mais avec une conclusion au delà de toutes les espérances.

Les vins blancs sont charmeurs et précis

Les vins rouges sont dans la lignée des 2015 avec une tension supplémentaire signant l'élégance inimitable des grands vins de Bordeaux.

Les vins liquoreux, purs et frais soutenus par une belle amplitude, témoignage d'un été 2016, symbole de l'espérance et du succès qui a porté ce millésime.

Bordeaux signe sans aucun doute "encore " un grand millésime.

Jean Jacques Dubourdieu





Millésime 2016

