

BORDEAUX 2013

Le millésime de tous les tris

Par Pierre Thomas
Texte et photos

Que ce soit par Dame Nature - coulure, millerandage, grêle -, ou par l'homme ou la machine -, à Bordeaux, aux vendanges 2013, il a fallu trier le raisin. Reportage et décodage au cœur du Médoc.

Le Château Lagrange, cru classé d'un seul tenant, à Saint-Julien, appartient au groupe japonais Suntory depuis trente ans. On vient d'y aménager une structure d'accueil pour groupes et des chambres «cosy» dans le style «lodge» dans les anciens dortoirs des vendangeurs.

Drôle d'ambiance ! Début octobre, on avait rejoint Bordeaux dans l'espoir, encore certifié la veille du départ, de tomber en pleines vendanges. Sur place, surprise. Les caves étaient silencieuses. À La Lagune, où la famille Frey rentrait sa dixième vendange dans un grand chai moderne aux cuves de vinification en inox disposées en éventail, l'équipe de vendangeurs ripolinaient la cave à petite brosse et grande eau.



L'œnologue-conseil Antoine Médeville est aussi copropriétaire depuis 2008 du Château Fleur La Mothe, un cru bourgeois.

«méditerranéens» - il faisait plus de 30 degrés - ont fait éclater les peaux du raisin, favorisant la pourriture. «On n'a pas eu le temps de faire des analyses. Il a fallu prendre des décisions», confie Jean-Baptiste Cordonnier, au Château Dutruch-Grand-Poujeaux, 30 ha à Moulis. Traditionnellement, on y vendange à la machine. «Des crus classés ont dû s'y mettre aussi : les troupes de vendangeurs n'étaient pas encore là quand il fallait y aller.»

À dire vrai, la Nature avait déjà fait son tri en juin, au moment de la floraison. Après un retour du froid, certaines grappes n'étaient composées que de quelques grains de raisin épars : en jargon viticole, la coulure et le millerandage furent les premiers fléaux.

UN TRI SÉVÈRE INDISPENSABLE

Le vrai tri est intervenu ensuite à la cueillette. Pas question de choisir les meilleurs raisins dans les vignes, sauf pour les rares qui peuvent se payer le luxe de plusieurs passages. Comme Saint-Pierre, Gloria et Bel-Air (120 ha), à Saint-Julien, qui pilotent la cueillette par satellites : le directeur technique Rémi Di Costanzo envoie les équipes de vendangeurs dans les rangs les plus mûrs et on repasse une deuxième ou une troisième fois sur la parcelle plus tard, pour le reste.

La pourriture s'est répandue sur les grappes, comme la petite vérole sur le bas clergé. «Barbe» blanche d'abord, pas trop grave. Puis «pourriture grise», mais, grâce à un soleil épisodique, proche de la «pourriture noble».

Le tri essentiel s'est concentré impérativement au chai. Sur les baies «piquées» par la machine à vendanger, avec un «trie-baies» optique, pour les domaines qui ont fait cet investissement important (autour de 200 000 \$). Ou manuellement, parfois un premier tri des grappes, puis, après égrappage, avec le «trie-baies» optique

Une grappe de merlot millerandé ; la raffle (tige) est bien là, mais porte peu de raisins...

DES VENDANGES ANTICIPÉES DE 10 JOURS

Le calme après la tempête ! Car il a fallu anticiper la cueillette de dix jours sur le calendrier d'une année qui s'annonçait la plus tardive du millénaire. « Cette année, on a tout eu, sauf le gel », commente l'œnologue-conseil Antoine Médeville. Dans le Médoc épargné par la grêle, au contraire de l'Entre-deux-Mers, fin septembre, des orages



Le tri manuel s'est imposé plus que jamais en 2013 à Bordeaux.

en deuxième recours ou des machines sophistiquées de nouvelle génération qui séparent par densité ou par calibrage les baies plus ou moins saines.

«Pas sûr que la mécanique ou l'électronique ont été les meilleurs moyens, cette année, car il fallait éviter de malmener les raisins», confie Caroline Frey à La Lagune, cru classé du Haut-Médoc. Le domaine, de 80 ha, affiche des rendements d'à peine plus de 10 hl/ha en merlot et de 20 hl/ha en cabernet sauvignon. La faute à la reconversion en bio, pour la première année, à La Lagune, avant une certification attendue pour le millésime 2015 ? La jeune œnologue s'en défend. Cette année, toutes les vignes ont souffert, qu'elles soient en conventionnel ou en bio, strict, ou biodynamie. De plus en plus de châteaux s'y mettent, comme Lafite, Margaux, Palmer ou Lagrange, dont les techniciens se voient régulièrement pour échanger leurs expériences. Certes, les bios ont dû renoncer à tout traitement anti-botrytis, mais l'attaque de pourriture a été si soudaine que même ce remède paraissait vain...

UN MILLÉSIME COMPLIQUÉ ET SANS COMPARAISON

Millésime décrit unanimement comme «compliqué», 2013 paraît sans précédent. Patrick Moulin, directeur technique à La Lagune depuis près de 40 ans, le confirme «sans la technique moderne, il eût été catastrophique, par le passé». Philippe Delfaut, directeur général du Château Kirwan (37 ha à Margaux), le rapproche de 1988, «aux tanins solides». 2013, par la faute de merlots millerandés et plus délicats, donc sujets à la pourriture, sera davantage cabernet sauvignon, et petit verdot souvent vendangé entre le merlot et le cabernet, mais qui fut le seul cette année à être laissé plus longtemps sur cep. Pourtant, au Château Liouner, cru bourgeois à Listrac, Pascal Bosq qui affiche aussi des rendements de 24 hl/ha (contre 57 hl autorisés !), n'élaborera pas sa Cuvée Pierre, 100 % petit verdot fermenté et élevé en fûts de bois neuf de 400 litres. Que le cabernet sauvignon soit en écrasante majorité, pour un style très médocain, n'explique pas forcément la qualité du millésime. Ainsi, à Lagrange, 120 ha en cru classé à Saint-Julien, on publie la «formule» du grand vin sur 30 ans. 1984, 2000 et 2010 sont les seuls à plus de 75 % de cabernet, avec du merlot et pas du tout de petit verdot, mais le premier millésime était faible et les deux autres, remarquables!

Caroline Frey,
œnologue et propriétaire
du Château La Lagune
avec le directeur
technique, Patrick Moulin.



Le Château Fonréaud,
un cru bourgeois de Listrac Médoc.

«VIVEMENT 2014 !»

Ce qui joue un rôle, ensuite, c'est le pourcentage de «grand vin». Avec un rendement si réduit et une matière première strictement triée, ce pourcentage risque fort d'être identique à une année normale pour une quantité étriquée. Ensuite, en cave, les œnologues-conseils, tel Antoine Médeville, recommandaient d'effectuer des débourbages sévères sur vin rouge - ce qui est rare - et peu de remontages, encore moins de pigeages, et un cuvage court (moins de 20 jours), pour ne pas extraire des tanins grossiers. Ultime paradoxe du millésime, des acidités très élevées - en acide malique surtout -, mais des raisins plutôt mûrs jusqu'au pépin, grâce à deux mois d'été, juillet et août, bien ensoleillés. «On risque d'avoir de bonnes surprises et, grâce à ces acidités hautes, des vins de garde longue», se hasarde Jean Chanfreau, propriétaire du Château Fonréaud, cru bourgeois à Listrac (45 ha). Au pire, ajoute Pascal Bosq, ce sera un petit millésime, en quantité, sinon en qualité, à boire vite et à oublier, en s'exclamant «vivement 2014 !».

Voilà qui permettra de laisser en cave les 2009 et les 2010, dignes de longue garde. Les dégustations des «primeurs» livreront leurs premiers indices au printemps. Les maîtres de chai pourront encore intervenir sur l'élevage en fûts de chêne, raccourci au besoin, pour éviter d'ajouter des tanins à des vins qui n'en manqueront pas. Histoire de vérifier qu'un bon cru se fait certes à la vigne, mais aussi durant son élevage. «Le 2013, on va le chouchouter jusqu'à la fin», assure Caroline Frey, maman d'une fille de bientôt trois ans. **VV**