



« MANON » – 4 MAI 2017

NAG

## « MANON » – 4 MAI 2017

### INTRODUCTION

Discours de votre hôte

Book de présentation de la soirée:

- Millésime 2011 en France
- Vignobles (Bordeaux, Bourgogne, Rhône)
- Liste des vins

## MILLESIME 2011 EN FRANCE

Ce millésime 2011 a été difficile pour certains vignobles à cause de fortes chaleurs qui se sont abattues dès l'entrée dans le printemps. Ce fut notamment le cas des vignobles d'Alsace et de [Bordeaux](#).

Cependant, si la chaleur causa des dégâts dans les vignes, de violents orages en causèrent aussi comme ce fut le cas en [Bourgogne](#). Malgré tout, le savoir-faire des vignerons permit l'élaboration de très bons voire grands vins !

Les grandes réussites sont à chercher dans le Beaujolais qui signe un millésime hors du commun de même que le Roussillon. Les vins du [Rhône](#) sud sont excellents ! Un descriptif détaillé de chacun des vignobles de France est proposé ci-dessous, n'hésitez pas à vous y rendre pour tout savoir sur ce millésime 2011 !

## VIGNOBLE DE BORDEAUX

2011 est un millésime difficile sur Bordeaux, une météo capricieuse en est la cause. De nombreux domaines ont su tout de même tirer leur épingle du jeu et faire de 2011 un très bon millésime. Dans les Graves comme dans l'ensemble du bordelais, l'hiver et le printemps furent particulièrement secs. Le printemps fut le plus chaud et le plus sec enregistré en 50 ans, avec des précipitations atteignant les 80 mm entre mars et juin, contre 300 mm habituellement ! Cette sécheresse et cette chaleur entraînèrent une précocité exceptionnelle du cycle végétatif de la vigne dont la floraison et la nouaison débutèrent aux alentours du 15 mai, soit trois bonnes semaines en avance ! Mais les effets de cette chaleur précoce ne s'arrêtèrent pas là, le bordelais connut un épisode particulièrement chaude de deux jours, le 26 et le 27 juin provoquant un échaudage. Mais la nature est bien faite, rassurez-vous, l'été fut plus frais et connut des épisodes pluvieux classiques à Bordeaux. Cela rétablit l'équilibre d'un bon développement physiologique de la vigne. Les vigneronns durent effectuer un éclaircissage des vignes vers la fin de la maturité des raisins, qui présentèrent pour les vendanges un parfait état sanitaire. Les vins obtenus sont donc très bons, certes ils pâtièrent des grands et exceptionnels millésimes qui les précèdent, mais 2011 est une belle réussite !

Du côté de la presqu'île du Médoc, le cycle végétatif fut aussi très précoce par le fait d'un printemps quasi estival. Les vignes subirent aussi une chaleur exceptionnelle les 26 et 27 juin qui causa des dommages, essentiellement dans les parcelles de cabernet sauvignon. Heureusement l'été bien équilibré en pluie et chaleur permit une bonne maturité des raisins. Les rendements furent plutôt faibles, certains domaines comme château Margaux enregistrèrent des rendements de 29hl/ha! Notons que sur Margaux, la diminution des rendements est en partie due à la grêle du mois de mai qui épargna en revanche les autres appellations médocaines.

Le constat est quasiment identique sur la rive droite à Saint-Emilion qui connut aussi cet étrange printemps chaud et sec. Le pic de chaleur des 26 et 27 juin atteignit les 37.8°C ! Comme partout dans le bordelais l'échaudage fut immédiat...A Saint-Emilion ce fut l'année des cabernets francs, les merlots ayant subi l'échaudage et une dilution, les pluies de septembre en étant la cause. Les vins sont tout de même fins ; certes 2011 est un bon millésime, voire très bon, il n'atteint pas les sommets de 2005, 2009 et 2010, mais le travail accompli par les domaines durant cette année difficile est exceptionnel ! Vous l'aurez compris sur la rive droite les merlots ont pris « chers » (pour parler comme la jeunesse) nous nous attendions donc à des résultats catastrophiques sur Pomerol dont ce cépage est l'emblème. Et bien nous pouvons ravalier nos craintes, 2011 sur Pomerol du côté des grands seigneurs, est un millésime tout en finesse, il n'a peut-être pas la puissance et la profondeur habituelle mais il est très bon ! A Pomerol comme en général sur 2011 à Bordeaux il faut faire le tri, il y a de quoi satisfaire les papilles les plus exigeantes !

## VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE

Un millésime 2011 réussi en Bourgogne, mais en demi-teinte. Rien n'était gagné d'avance. Les aléas climatiques ont parfois faits craindre le pire. Mais le savoir-faire des vignerons et la formidable capacité d'adaptation des cépages emblématiques de la Bourgogne, le pinot noir et le chardonnay, ont eu raison de ce climat fort singulier, marqué par la sécheresse, très peu de pluie et des orages en été.

De fait dans le chablisien l'automne d'emblée annonce la couleur avec des précipitations se situant en dessous des normales saisonnières, près de 139 mm en moyennes. L'hiver sera tout aussi sec, de même que le printemps, entraînant des départs rapides et précoces des cycles végétatifs. Avec deux à trois semaines d'avance selon les secteurs. On notera au départ de l'été des épisodes orageux causant des dégâts dans certaines parcelles du vignoble. Les précipitations s'intensifieront en juillet et août détruisant des parcelles, obligeant un tri pour les vendanges. Cependant, ces précipitations permettront aux vignes de pousser leur maturité jusqu'au bout. Les vendanges purent avoir lieu à partir du premier septembre. Les raisins rescapés sont dans un très bon état sanitaire et présentent de beaux équilibres phénoliques.

La côte de Nuits subit le même traitement que le chablisien à quelques nuances près. Des températures plus chaudes qu'au nord avec des pics de plus de 29°C au printemps ! Départ anticipé des cycles végétatifs dans cette région viticole. Au mois de juillet les orages de grêles s'abattirent sur le vignoble, causant des dégâts et des foyers de pourriture grise. Cette arrivée des pluies freina les maturités qui retrouvèrent leur périodicité classique. Les premiers raisins blancs furent cueillis fin août et les rouges début septembre. Ils présentent de très beaux équilibres, dans un bel état sanitaire. Les vins s'avèrent gourmands, équilibrés et fins, on ne mise pas pour autant sur la garde mis à part certains premiers crus et grands crus sur certaines appellations.

La côte de Beaune quant à elle, offre de très beaux vins blancs avec des trames très fines et de jolies amplitudes en bouche, ce seront indéniablement des vins de garde ! Le mâconnais et la côte de chalonaise sont eux aussi soumis au même régime. Les vins sont tout en rondeur, offrant un très beau fruit.

## VIGNOBLE DU RHONE

Beau millésime dans l'ensemble du vignoble cela ne fait aucun doute. Cependant les résultats n'étant pas homogènes le consommateur devra faire un tri. En effet, en fonction des appellations on passera de l'excellence qui rappelle les millésimes 2000, 2004 et 2007 à des vins bons et friands qui seront à boire dans leur jeunesse. Cette hétérogénéité est dû à un climat 2010-2011 marqué par la sécheresse et la chaleur, certaines raisins eurent du mal à arriver au terme de l'intégralité de leur maturité phénolique créant ainsi un déséquilibre avec la maturité alcoolique (degré potentiel d'alcool) très largement « boostée » par la chaleur des mois d'août et septembre qui ont connu des températures supérieures à la normale saisonnière. Avant d'entrer dans les détails de ces mois cruciaux pour la maturité des raisins, revenons sur les saisons précédentes.

Cet automne 2010 se révéla plutôt doux mais sans pour autant se situer au-dessus des normales saisonnières. Les températures moyennes maximales furent sur le mois d'octobre de l'ordre de 18°C, au mois de novembre de 13°C et au mois de décembre 8°C. En revanche sur les mois de novembre et décembre des épisodes de grand froid ont frappé le vignoble avec des températures inférieures à -5°C. Le mois de novembre fut le plus arrosé des mois d'automne, les mois d'octobre et décembre les plus venteux avec des poussées de vent à plus de 127km/h.

L'hiver se situa aussi dans la même tonalité que l'automne : doux avec des températures moyennes, mais pas anormales pour la région. Hormis sur les mois de janvier et février qui furent légèrement plus chauds que sur les précédentes années. En janvier, les températures moyennes se situèrent aux environs de 6°C et en février autour de 8°C. Un mois de mars quant à lui, plutôt arrosé de pluie avec près de 100mm de précipitations. Les températures aussi furent plus élevées avec une moyenne de presque 11°C. Les premières feuilles virent le jour dès le 25 mars, selon les appellations et les domaines ! Ce qui est précoce.

Le printemps a été marqué par des températures légèrement au-dessus de la normale dès les mois d'avril et mai. Les maximales d'avril furent de 22°C et en mai de l'ordre de 26°C ! En revanche, les précipitations se firent plus rares, augmentant le risque de déficit hydrique. La floraison enracina ce millésime dans les années précoces, avec les apparitions des premières fleurs autour du 10 mai. Le mois de juillet, en revanche, s'annonça plus compliqué car plus frais et très pluvieux (sur certaines appellations la véraison apparait le 11), les précipitations se situant bien au-dessus des normales saisonnières. Mais celles-ci n'ont pas permis de remettre à niveau les « stocks » naturels d'eau. L'ensemble de l'appareil végétatif de la vigne fut donc freiné d'un coup par ces conditions atypiques. Mais la chaleur revint, et avec force, au mois d'août, avec des températures maximales de plus de 30°C et des minimales autour des 16°C.

Les précipitations, peu nombreuses, augmentèrent le déficit hydrique. Certaines vignes en souffrirent, d'autres non (c'est la loi de la nature, la loi du plus fort). Les vendanges ont commencé le 29 août dans le Rhône sud. Les raisins ramassés à parfaite maturité se révélèrent dans un excellent état sanitaire. Ils donnent des vins de grande finesse, tant en blancs qu'en rouges. Tandis que les raisins ramassés avec des déséquilibres de maturité offrent des vins mûrs aux tanins fondus. C'est une très bonne réussite sur le vignoble du Rhône en général.

## Liste des vins

Domaine	Appellation	Cuvée	Millésimes
Delas	Condrieu	La Galopine	2011
Patriarche	Chassagne Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru	Les Vergers	2011
Trapet	Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru	Clos Prieur	2011
De Montille	Pommard 1 <sup>er</sup> Cru	Les Rugiens bas	2011
Pape Clément	Pessac Léognan		2011
Léoville Barton	Saint Julien		2011
J.L Chaves	Saint Joseph		2011
Guigal	Côte Rotie	Château d'Ampuis	2011