

Soirée Œnologie – 28 janvier 2010 - Boulogne

« 2002 en Bordelais... »



Alexandre Ramé

2002, Un millésime classique

Été humide et frais, septembre et mi-octobre chauds et secs. Un millésime difficile que quelques vigneron ont réussi à rendre qualitatif grâce aux tries et techniques de vinification.

Un millésime sans concentration excessive, avec de très jolies surprises.

Les cabernets sauvignons de la rive gauche sont les plus réussis : les vins sont riches, puissants, harmonieux, de longue garde. Les merlots de la rive droite et les cabernet-francs de Pomerol et de Saint-Emilion révèlent de très belles surprises.

Les vins blancs secs ont développé un bon potentiel de garde et quelques liquoreux sont réussis.

Description du millésime

Un mois de septembre miraculeux sauve un millésime où tout s'était acharné contre lui jusqu'à la veille des vendanges. Début mai, une longue période de froid et de mauvais temps s'installe, ralentissant la floraison et laissant craindre des risques de coulure (défaut de fécondation). A juste titre, car tous les cépages sont touchés. Après un léger répit en juillet, le mois d'août est littéralement catastrophique. La maturation est très lente et la pourriture provoque des dégâts. Pourtant, un miracle se produit en septembre avec l'arrivée d'un été indien jusqu'à la mi-octobre. Cet ensoleillement remarquable stoppe le développement de la pourriture et accélère la maturation. Au 15 septembre la récolte est sauvée. C'est le Cabernet Sauvignon de la rive gauche qui a atteint la meilleure maturité : les vins dominés par ce cépage sont riches, puissants, équilibrés et profonds, avec une architecture tannique exceptionnelle. De longue garde, ils seront à terme d'un très grand raffinement. Les Merlots de la rive droite et les Cabernet-Franc sont moins réussis, mis à part l'élite de Pomerol et de Saint-Emilion. En revanche, les déficits d'ensoleillement et de température auront finalement été favorables à l'arôme et au potentiel de garde des grands vins blancs secs. Quant aux liquoreux, leur concentration et leur pureté aromatique laissent à désirer. Ils sont néanmoins comparables aux 1995 et 1996 qui s'avèrent très bons aujourd'hui.

Le Bordelais

Les cépages rouges

Six cépages rouges entrent dans la combinaison des vins de Bordeaux, mais trois se disputent la vedette :

Le merlot

Cultivé sur près de 60 000 hectares, essentiellement en rive droite, ce cépage affectionne l'argile et les grèves argileuses. Il donne au vin de la couleur, de la souplesse, de la rondeur et de la richesse alcoolique. C'est lui qui fait le caractère des Saint-Émilion et des Pomerol.

Le cabernet sauvignon

Le cabernet sauvignon incarne les vins du Médoc et forme la base du vignoble des Graves. Il produit des vins de garde, fermes et tanniques dans leur jeunesse, élégants et complexes à leur apogée. Capable de produire des vins remarquables en tous lieux pourvu que le raisin mûrisse, il s'est exporté dans le monde entier.

Le cabernet franc

Officiellement présent dans la région de Saint-Émilion depuis le 18^e siècle, le cabernet franc entre également pour 20% dans l'encépagement du Médoc. Il apporte de la finesse aux assemblages et son vin évolue plus vite que le cabernet sauvignon.

Les cépages complémentaires des bordeaux rouges sont le malbec, le petit verdot et la carmenère.

Les régions de production des bordeaux rouges

Le Médoc

Situé au nord-ouest de Bordeaux, le Médoc s'étire le long de la Gironde, longue bande de terre de 80 km de long sur 2 à 5 km de large. Terroir homogène, dédié au vin rouge, le Médoc est plus que tout autre attaché au lien qui unit le cru à un vignoble, une propriété. C'est le royaume des 60 prestigieux Crus Classés de 1855 (classement révisé en 1973), des Crus Bourgeois et des Crus Artisans.

Les Graves

Les galets et les graviers transportés au fil des siècles par la Garonne vers les faubourgs de Bordeaux ont fait de cette région viticole le foyer historique des vins de Bordeaux. Dans le prolongement du Médoc, les Graves s'étendent sur la rive gauche de la Garonne, depuis Bordeaux jusqu'à Langon au Sud. Un seul Graves avait été retenu comme Premier Cru Classé lors du Classement historique de 1855 : Château Haut-Brion. Depuis, un classement spécifique des Graves a été établi, en 1953 et 1959. Seize châteaux ont été répertoriés et classés par commune et type de vins (9 crus blancs et 13 crus rouges). Tous bénéficient de la mention « Cru Classé ».

L'Entre-deux-Mers

Niché entre Dordogne et Garonne, à l'est de Bordeaux, le plus vaste territoire viticole du Bordelais a enfanté une mosaïque de vins très différents. S'il a donné son nom à une appellation de blancs secs, les rouges y sont largement dominants, cultivés sur près de 45 000 ha. Les rosés et vins effervescents de Bordeaux y trouvent également les conditions géologiques et climatiques nécessaires à leur production.

Le Blayais et le Bourgeois

A la frontière de la Charente-Maritime, les vignobles du Bourgeois et du Blayais s'étagent vers le Nord, depuis la Dordogne jusque l'estuaire de la Gironde, au plus près de l'influence maritime. Ici et là dominent les petites propriétés viticoles, souvent réunies en coopératives dans le Blayais. Les vins de cette région, qui bénéficièrent très tôt de privilèges royaux, ont depuis longtemps conquis l'Angleterre et les pays du Nord de l'Europe.

Le Libournais

A l'Est de Libourne, c'est un autre territoire viticole qui commence. Dans ce pays du merlot, l'un des plus anciens vignobles du bordelais, résonnent des noms qui comptent parmi les plus prestigieux du monde : Pomerol et son mythique Pétrus, Saint-Émilion et ses premiers grands crus classés A, Ausone et Cheval Blanc.

Chiffres clés

Le vignoble bordelais

- 120 215 hectares plantés en AOC (2007)
- environ 9 900 exploitations viticoles
- 44 coopératives et 4 unions de coopératives en Gironde
- 57 appellations regroupées au sein de 28 Organismes de Gestion et de Défense (ODG) / syndicats viticoles

La production annuelle moyenne (2007)

- 5,7 millions d'hectolitres
- 800 millions de bouteilles environ
- 2,3 % de la production mondiale de vin

Le négoce

- 400 maisons de négoce qui commercialisent 75% de la production des vins de Bordeaux
- 100 courtiers
- 160 pays d'exportation
- 3,4 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel (2007) dont 1,39 milliard à l'exportation

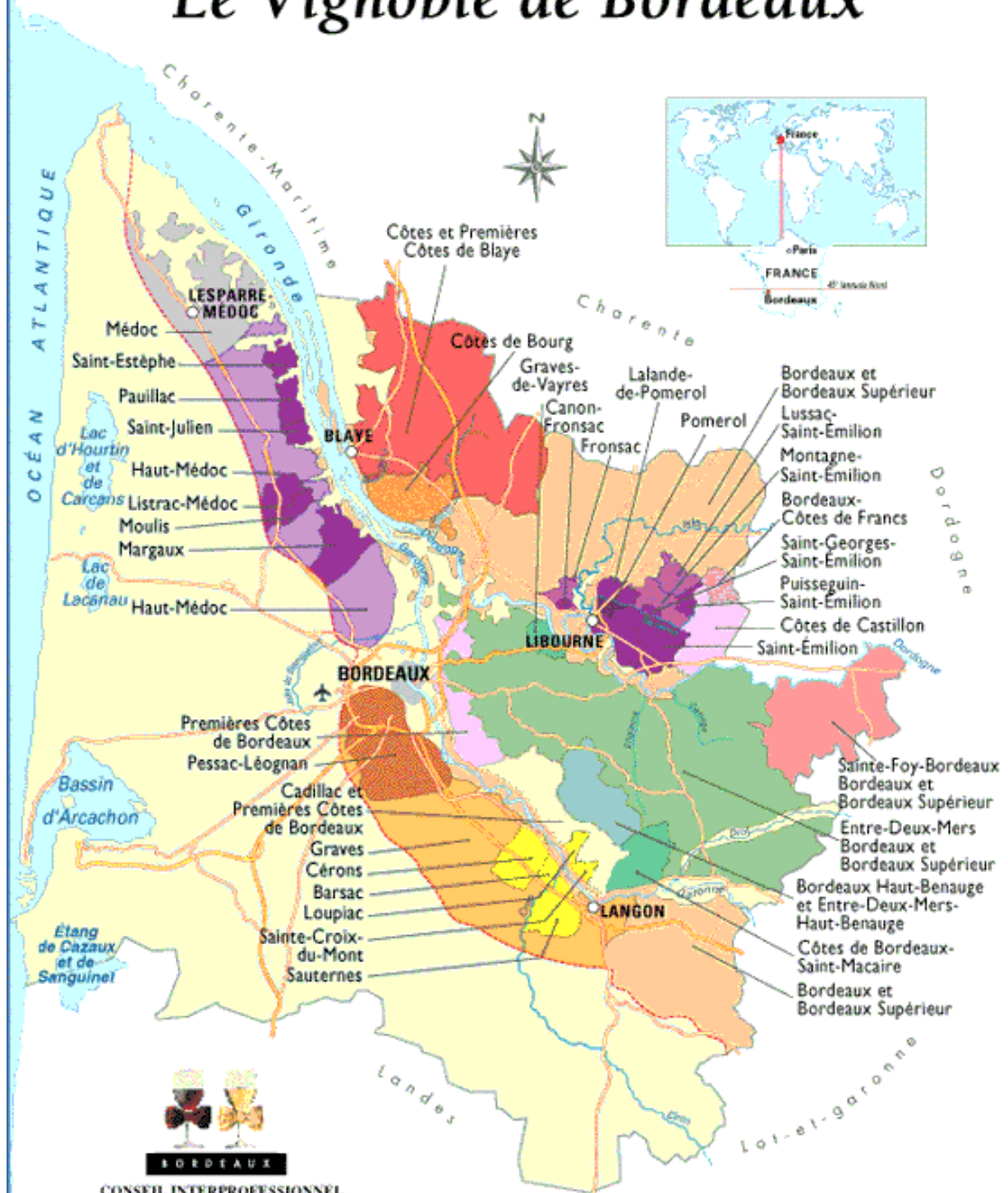
Les hommes

- environ 10 000 viticulteurs, propriétaires et exploitants
- 56 000 emplois directs et indirects
- 1 emploi sur 6 en Gironde

Et aussi...

10 bouteilles de bordeaux débouchées toutes les secondes dans le monde

Le Vignoble de Bordeaux



**CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE BORDEAUX**

1, cours du XXX Juillet- 33075 Bordeaux Cedex-FRANCE
Tél : +33 (0) 5 56 00 22 66 - Fax : +33 (0) 5 56 00 22 82
Internet : <http://www.vins-bordeaux.fr>
E-mail : civb@vins-bordeaux.fr

Mise à jour : janvier 1998, en collaboration avec l'I.N.A.O.

CARTOGRAPHIE : © ATELIER BORDELAIS DE CARTOGRAPHIE - 2001
53, Allée Mégevie, 33174 Gindignac Cedex 05 56 75 51 19
N° autorisation 03/07166

Château La Lagune



Détails Domaine

L'origine du château La Lagune remonte sans doute au début du XVIIIe siècle et sa notoriété a été reconnue très rapidement puisqu'en 1855 le domaine était classé Troisième Cru. De nombreux propriétaires se succèdent jusqu'à la fin de la guerre. Georges Brunet en fait l'acquisition et commence dès 1958 la restauration du domaine, il reconstruit des bâtiments et reconstitue une partie des vignes. C'est René Chayoux qui poursuivra la restauration et triplera la surface des vignes. Le château La Lagune est devenu aujourd'hui une des plus belles propriétés du Médoc et ses vins bénéficient d'une réputation mondiale.

CAROLINE FREY, oenologue, apporte sa jeunesse et sa sensibilité féminine, mais aussi la science méthodique de la viticulture, acquise sur les bancs de la Faculté d'oenologie de Bordeaux. Sortie major de sa promotion en août 2003, cette champenoise fourbira ses premières armes chez son professeur Denis Dubourdieu, un grand oenologue Bordelais, consultant pour la viticulture et la vinification à La Lagune.

Propriétaire

SCA Château La Lagune, administré par Thierry Budin et dirigé par Patrick Moulin.

Vinification

Les vendanges se font manuellement. La vinification est traditionnelle avec thermorégulation. L'élevage s'effectue sur une période de 16 à 18 mois en barriques neuves (50%).

Terroir

Graves légères, sables, graviers.

Superficie

70 hectares

Cépages

Cabernet Sauvignon 55 % - Cabernet Franc 15 % - Merlot 20 % - Petit Verdot 10 %
Age moyen du vignoble 10 ans

Capacité de production

400 000 bouteilles en moyenne.

Château Léoville-Poyferré



Appellation

Saint Julien

Chateau

Le château est né des divisions successives du domaine de Léoville qui appartenait au XVIII^{ème} siècle à Alexandre de Gasq. En 1826 le domaine est une première fois partagé entre Hugh Barton et Jean de Lascases. Quelques années plus tard ce dernier donne sa fille en mariage au baron de Poyferré et lui apporte en dot une terre prise sur le domaine familial, baptisée Léoville-Poyferré. Rapidement le nouveau cru se bâtit une solide réputation qui lui vaut d'être retenu en 1855. En 1866 le domaine racheté par M. Lalande dont les descendants l'exploitent jusqu'en 1920. Il est alors revendu aux associés de la maison de négoce, H. Cuvelier et fils, qui se transforme en une société civile, les Domaines Cuvelier. Lorsque Didier Cuvelier arrive aux commandes du domaine, le cru a perdu beaucoup de sa splendeur. En une vingtaine d'années il a su redresser la barre de façon magistrale pour produire des vins amples et de longue garde

Commentaires

Malgré son morcellement le vignoble de Léoville-Poyferré bénéficie d'une homogénéité de sol que peu de Saint-Julien peuvent revendiquer. La vigne s'appuie ici sur des graves fines et des dépôts de sables éoliens. Elle profite d'une excellente exposition qui permet au Cabernet Sauvignon, d'âge respectable, de mûrir dans de bonnes conditions. Pourtant ce potentiel n'a pas toujours été exploité au mieux. Son renouveau on le doit à Didier Cuvelier et à Michel Rolland dont la connivence est à l'origine de très beaux millésimes. La construction d'un chais neuf en 1979 permet un élevage de qualité. Portés par le succès, les administrateurs prévoient maintenant un agrandissement du vignoble dans les prochaines années. Le vin est d'une robe profonde, avec une matière riche gorgée de fruits bien mûrs et d'épices. Son boisé très présent et la force de ses tanins lui valent une longue garde nécessaire à son expression.

Cépages

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 2%

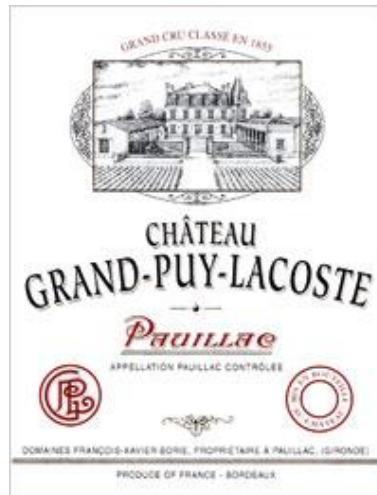
Superficie

80 hectares

Second vin

Château Moulin Riche

Grand Puy Lacoste 2002



Appellation

Pauillac Grand cru classé

Détails Domaine

La propriété appartenait à l'origine à Monsieur Lacoste, conseiller au parlement de Bordeaux. En 1978, Monsieur Jean-Eugène acquiert le domaine qui demeure toujours entre les mains de sa famille sous la direction de Xavier Borie. Ce dernier est également l'heureux propriétaire du Ch. Haut-Batailley (Pauillac) tandis que son frère, Bruno, est propriétaire du célèbre Ch. Ducru Beaucaillou (Saint-Julien).

Propriétaire

Famille Borie

Vinification

Les vendanges sont effectuées exclusivement à la main. Les meilleures baies sont ensuite sélectionnées à la réception de la récolte au château. Fermentation traditionnelle en cuve. Elevage durant 18 à 22 mois dans des barriques en chêne dont 30 à 50 % sont renouvelées chaque année.

Terroir

Situé sur le plateau de Bages, au Sud du village de Pauillac, le sol est classique pour l'appellation avec des graves profondes.

Superficie

45 hectares

Cépages

70% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 5% Cabernet Franc Age moyen du vignoble : 35 ans

Second vin

Lacoste Borie

Château la grave à pomerol – 2002 (trigant de boisset)

Propriétaire : [J.P. Moueix](#)

Ce beau Château de 8,7 ha fut acquis par la famille Moueix en 1971. La Grave (à Pomerol) compte parmi les plus anciens et les plus estimés crus de la région. Son sol est composé, comme son nom l'indique, de graves. Le château est situé au nord de Pomerol, juste au nord du Château Latour et au sud de Lalande de Pomerol. Le nom : Château La Grave Trigant de Boisset à été changé en 1996 en " Château La Grave à Pomerol " (pur graves), le Domaine de Trigant de Boisset (sol sablonneux).

Vinification:

Tous les soins méticuleux sont apportés à la culture et à la vinification de cette jeune star : vendanges manuelles, les nombreux tris de vendanges obligatoire, vinification en cuves classiques à température contrôlée,... Le jeune vin est élevé en barriques de chêne dont 25% sont renouvelées chaque année.

Cépage : 85% Merlot – 15% Cabernet Franc d'une moyenne d'âge de 30 ans

Château Durfort Vivens



Chateau

Le château DURFORT-VIVENS doit son nom aux Durfort de Duras, puissante famille du sud-ouest qui s'installe à Margaux au XIVe siècle. En 1824, le Vicomte de Vivens ajoute son nom à celui de Durfort. La renommée du domaine est à son apogée : le millésime 1844 est vendu plus cher que tous les Seconds Crus de l'appellation Margaux.

La qualité du vin de Durfort est appréciée dès la fin du XVIIIe siècle. L'ambassadeur en France et futur président des Etats-Unis Thomas Jefferson, le place dans ses passionnants carnets de voyage aussitôt après Lafite, Latour et Margaux. Le classement de 1855 confirmera l'opinion de ce fin connaisseur en lui attribuant le rang de Second Cru Classé.

En 1937, le cru est repris par la société du Château Margaux dont la famille Lurton est alors le principal actionnaire. En 1961 Lucien Lurton, passionné et grand défenseur des terroirs vinicoles, acquiert et restaure ce vignoble d'exception.

En 1992, son fils Gonzague hérite de la propriété. Il modernise l'exploitation avec le souci d'exalter les qualités de ce terroir unique.

- A.O.C : Margaux
- Classement : 2ème grand cru classé en 1855
- Superficie : 55 hectares
- Terroir : graves profondes du quaternaire (Günz et Mindel) dont la matrice varie du sableux à l'argileux
- Encépagement : 70% Cabernet-Sauvignon, 6% Cabernet Franc , 24% Merlot
- Densité de plantation : 6600 et 7700 pieds/hectare
- Vinification : cuves bois et ciment de capacités permettant de vinifier séparément chaque parcelle
- Élevage : 18 mois en moyenne en barriques de type bordelaise en chêne à grain fin des forêts du centre de la France. Le parc est renouvelé annuellement de 35 à 45 %
- Propriétaire : Gonzague Lurton
- Directeur : Jérôme Héranval