

Martillac, le 16 septembre 2011

Après 2009 et 2010, et les superlatifs utilisés pour les qualifier, les superstitieux prédisaient un 2011 forcément calamiteux (gel, déluge de précipitations...). Il n'en fut rien avec un printemps particulièrement chaud et un début d'été des plus secs. Pour autant les excès climatiques n'épargnèrent pas 2011 avec une inégale sévérité sur les différents vignobles de la Gironde. On retiendra selon les secteurs les effets de la grêle, de la sécheresse printanière exceptionnelle ou de l'échaudage de la fin juin. Malgré ces caprices de la nature induisant une hétérogénéité de résultats qualitatifs et quantitatifs, les ingrédients demeurent pour réaliser un beau millésime : belle floraison, contraintes hydriques supérieures à la moyenne et prolongées, météo annoncée clémente pour la deuxième partie des vendanges.

2011, ce n'est pas parce que la pression mildiou est faible que le millésime est simple !...

2011 dans les grandes lignes ...

- ✓ Un printemps exceptionnellement chaud et sec, se terminant par un épisode caniculaire fin juin et une floraison rapide et très précoce,
- ✓ Une très faible pression mildiou, accompagnée d'un oïdium agressif,
- ✓ Un été dans la norme avec stabilisation d'un déficit hydrique climatique important
- ✓ Une phase de maturation plus humide avec des nuits très douces et de faibles amplitudes thermiques,
- ✓ Un début de vendanges un peu pressé par le botrytis,
- ✓ Des raisins tanniques, colorés, conservant des pH assez bas mais avec des teneurs en sucres très modérées et manquant souvent de goût, particulièrement pour les merlots.

L'été d'avril à septembre avec avant-goût d'automne pendant la deuxième quinzaine de juillet !

Après un hiver sec et frais mais sans pic de froid, l'été s'est installé dès le mois d'avril. La vigne a débourré sans précipitation au cours de la dernière décade de mars dans des conditions météo douces et humides (ayant suivi un mois de mars sec). A partir du 1er avril, les températures ont nettement augmenté, s'inscrivant largement au dessus des normales saisonnières pendant les mois d'avril et mai. Le débourrement a été franc et rapide, localement contrarié par des attaques de noctuelles.

moyenne des températures journalières moyennes (°C)	2003	2005	2008	2009	2010	2011
1 au 15 avril	11,7	11,7	10,7	11,8	11,7	15,9
16 au 30 avril	17,2	13,8	12,9	12,6	16,7	17,3
1 au 15 mai	14,5	16,1	17,6	16,0	12,1	18,5
16 au 31 mai	17,9	18,2	16,1	18,5	17,9	18,8

Ces conditions thermiques hors normes, encore supérieures à celles du printemps 2007, ont induit une phénologie particulièrement précoce. La pousse de la vigne a été très rapide pendant le mois d'avril mais dès le mois de mai, dans un contexte hydrique déjà déficitaire, la croissance a ralenti pour complètement s'arrêter pendant la floraison.

Cette dernière a été historiquement précoce avec les premières fleurs observées le 4 mai. Elle s'est déroulée dans des conditions sèches et chaudes avec une pleine floraison entre le 15 et le 20 mai sur la majorité des parcelles. **Ces conditions météorologiques ont été favorables à la fécondation dans la plupart des situations induisant une bonne nouaison et un potentiel de rendement confortable à ce stade, y compris sur les vieilles vignes virosées souvent capricieuses.**

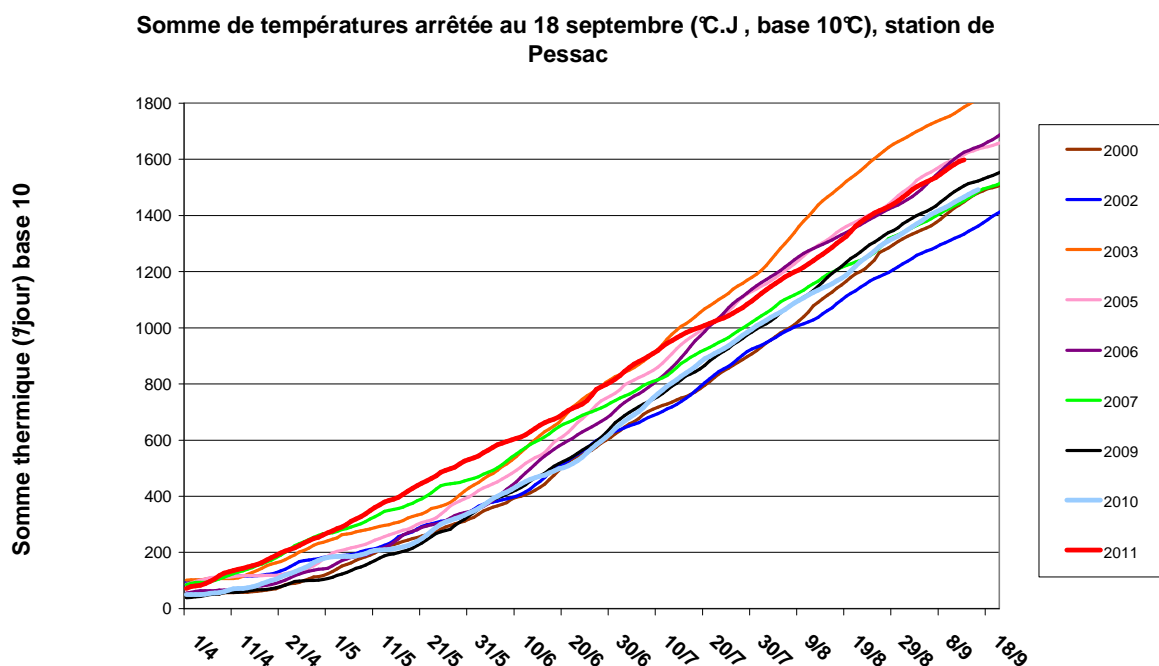
Deux situations contrastées, à différencier du cas général, ont néanmoins été observées :

- La première concerne les jeunes pieds sur graves sableuses dont les contraintes hydriques déjà marquées à ce stade ont été à l'origine d'une coulure physiologique, avec l'abscission d'une proportion importante des fleurs malgré la rapide chute des capuchons floraux.

- La deuxième concerne les parcelles très argileuses sur lesquelles la faible minéralisation due au déficit hydrique précoce a induit une carence azotée également à l'origine d'une coulure physiologique, sans contraintes hydriques dans ce cas.

Comme en 2010, les conditions printanières sèches ont limité les symptômes d'asphyxie racinaire et de carence magnésienne précoce. La chlorose ferrique s'est également fait discrète cette année sur les parcelles calcaires sensibles.

La pente très soutenue de la somme de températures en base 10°C entre avril et mai (aussi soutenue que pendant les mois de juillet et août) illustre bien le caractère atypique des températures printanières en 2011.



Quelques épisodes de grêle ont malheureusement été subis au cours du mois de mai. Les très bonnes conditions de floraison ont néanmoins permis une nouaison correcte même dans ces situations extrêmes.

La reprise de croissance post-floraison a été variable selon la nature des sols et la localisation des vignes dans le département. Sur certains sols à matrice grossière le stress hydrique était déjà suffisamment marqué pour que la croissance de la vigne ne reparte pas induisant localement des déficits de surface foliaire.

moyenne des températures journalières minimales	2003	2005	2008	2009	2010	2011
1 au 15 juin	17,3	13,1	12,8	14,9	14,2	13,2
16 au 30 juin	17,7	19,0	15,2	15,0	14,6	14,5
1 au 15 juillet	16,7	16,1	14,6	16,5	17,8	15,5

moyenne des températures journalières moyennes	2003	2005	2008	2009	2010	2011
1 au 15 juin	22,5	19,8	17,2	19,6	18,8	18,1
16 au 30 juin	23,3	24,2	20,8	21,3	20,2	20,2
1 au 15 juillet	22,6	22,1	19,5	21,4	23,5	21,2

moyenne des températures journalières maximales	2003	2005	2008	2009	2010	2011
1 au 15 juin	28,9	26,9	22,2	25,0	24,7	24,0
16 au 30 juin	30,1	31,0	26,9	27,7	25,9	26,7
1 au 15 juillet	29,5	28,1	25,3	27,0	30,0	27,9

A partir du mois de juin et jusqu'au tout début de la véraison, les températures ont été plus proches des normales saisonnières (légèrement inférieures), nettement inférieures à celles de 2003 mais supérieures à celles de 2008. Dans ce contexte de températures normales à modérées, la vigne a subi un épisode caniculaire les 26 et 27 juin avec un pic de températures maximales à 39°C. Selon l'état hydrique des vignes, l'orientation des rangs, la couleur des sols et la présence de soufre sur le feuillage, des dégâts d'échaudage variables ont été observés. Des pertes très significatives et

l'introduction d'un décalage de phénologie (blocage) des baies les plus exposées non desséchées ont malheureusement été fréquemment observées.

La véraison s'est déroulée en deux phases. La première phase, antérieure au 20 juillet, faisant suite à l'apparition des premières baies vérees, fut très lente en relation avec le fort déficit hydrique et les températures modérées. A partir du 20 juillet, à la faveur de précipitations significatives et malgré un contexte thermique très frais, la deuxième partie de la véraison fut rapide et homogène, particulièrement sur les cabernets sauvignons.

moyenne des températures journalières minimales	2003	2005	2008	2009	2010	2011
16 au 31 juillet	16,2	17,5	15,7	15,5	15,6	14,3
1 au 15 août	21,2	15,1	15,5	16,4	14,0	16,1
16 au 31 août	17,9	15,2	14,8	16,5	15,7	16,4
1 au 15 septembre	14,1	15,7	14,0	14,2	13,6	16,9

moyenne des températures journalières moyennes	2003	2005	2008	2009	2010	2011
16 au 31 juillet	21,6	22,4	21,7	21,3	21,2	18,5
1 au 15 août	28,3	21,6	20,1	22,2	19,4	21,0
16 au 31 août	22,8	20,6	20,2	21,8	21,7	21,9
1 au 15 septembre	19,0	20,2	18,2	19,9	19,9	20,2

moyenne des températures journalières maximales	2003	2005	2008	2009	2010	2011
16 au 31 juillet	27,5	28,7	28,8	28,0	27,9	23,2
1 au 15 août	37,3	29,0	26,4	29,0	25,6	27,3
16 au 31 août	29,0	27,5	26,3	28,7	29,2	28,4
1 au 15 septembre	24,3	26,3	23,8	26,6	27,5	25,1

Le début de la maturation fut accompagné d'une remontée des températures avec un mois d'août assez homogène caractérisé par des températures maximales dans la norme (mis à part un pic de chaleur à 37°C entre le 20 et le 22 août) mais des

températures minimales élevées particulièrement au cours de la première quinzaine de septembre (supérieures de 2°C en moyenne à celles de 2010 pendant la période du 1^{er} août au 15 septembre).

moyenne des amplitudes thermiques journalières	2003	2005	2008	2009	2010	2011
16 au 31 juillet	11,3	11,1	13,1	12,5	12,3	8,9
1 au 15 août	16,1	13,9	10,9	12,6	11,6	11,1
16 au 31 août	11,1	12,3	11,6	12,2	13,4	12,1
1 au 15 septembre	10,2	10,6	9,9	12,3	13,9	8,2
Moyenne du 16 juillet au 15 septembre	12,2	12,0	11,4	12,4	12,8	10,0

Les amplitudes thermiques de 2011 pendant la période post-véraison apparaissent comme les plus faibles des 10 derniers millésimes, particulièrement pendant la véraison et la dernière phase de maturation des merlots.

D'un point de vue anthocyanique, ces moindres amplitudes thermiques auront été en partie compensées par les contraintes hydriques précoces et maintenues pendant la majeure partie du cycle post-nouaison.

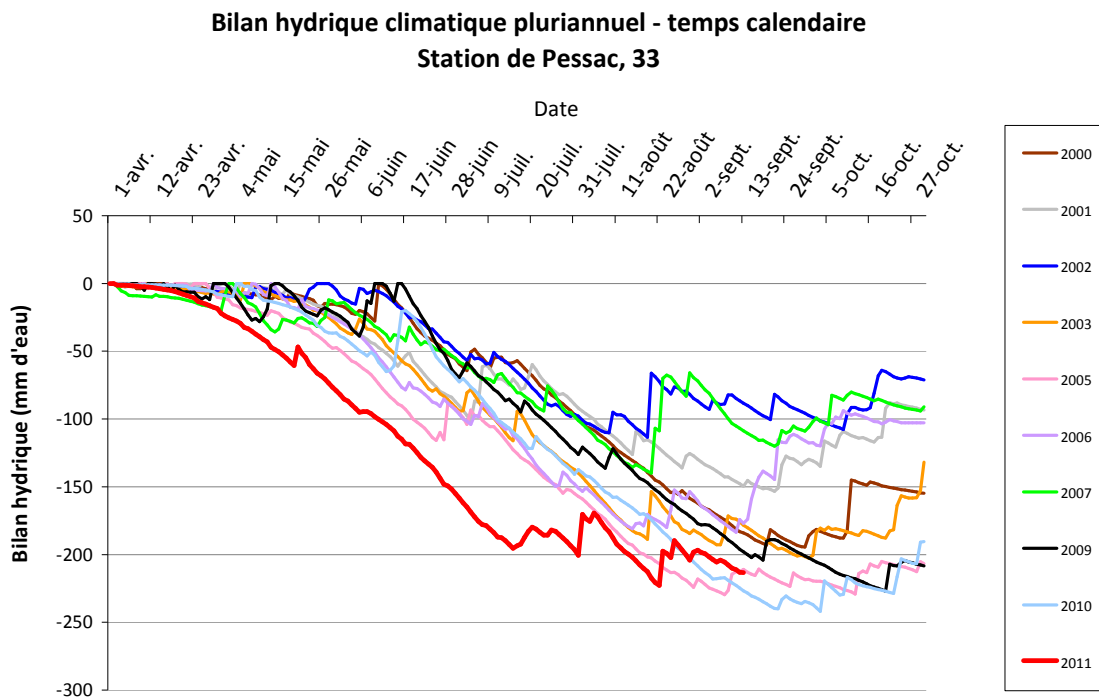
Les températures moyennes post-véraison légèrement supérieures à la normale associées à de fréquentes périodes d'humectation ont accéléré l'évolution des pellicules à partir de la fin du mois d'août. De ce fait, la précocité de 2011 par rapport à 2005 et 2010 observée à la véraison (10 à 12 jours par rapport à 2010) est accrue au moment des vendanges (15 à 17 jours par rapport à 2010).

Les faibles amplitudes thermiques associées à un pic de chaleur entre le 20 et le 22 août auront eu un impact négatif sur la richesse aromatique des baies, tant pour les blancs que pour les rouges (et particulièrement pour les merlots). La constitution phénolique des baies est intéressante (particulièrement pour les cabernets) mais les pulpes sont fades, et d'autant plus lorsque les sols ont des textures grossières associé à un travail fréquent (forte valorisation des précipitations entre fin août et début septembre).

Dans ce contexte, la synchronisation des maturités technologique et phénolique est bonne et permettra en 2011 de vendanger des raisins avec des pellicules et des tannins mûrs sans que les degrés ne soient si importants qu'en 2010, 2009 et 2005.

Un bilan hydrique globalement plus déficitaire que 2010 jusqu'à la véraison, mais s'accroissant peu après véraison

Le bilan hydrique climatique présenté ci-dessous prend en compte les précipitations, mais aussi une estimation de l'évapotranspiration de la vigne et de l'évaporation du sol. Ce modèle, indépendant des données pédologiques et viticoles locales, permet de caractériser l'évolution du déficit hydrique au cours de chaque millésime. Complété par des mesures hydriques sur vigne, il permet d'apprécier finement les caractéristiques hydriques du millésime.



La bilan hydrique climatique fait ressortir un déficit hydrique exceptionnellement précoce avec des valeurs de bilan début juillet comparables à celles obtenues entre fin août et début septembre au cours de millésimes comme 2003 ou 2009 ou entre début et mi août en 2005 et 2010.

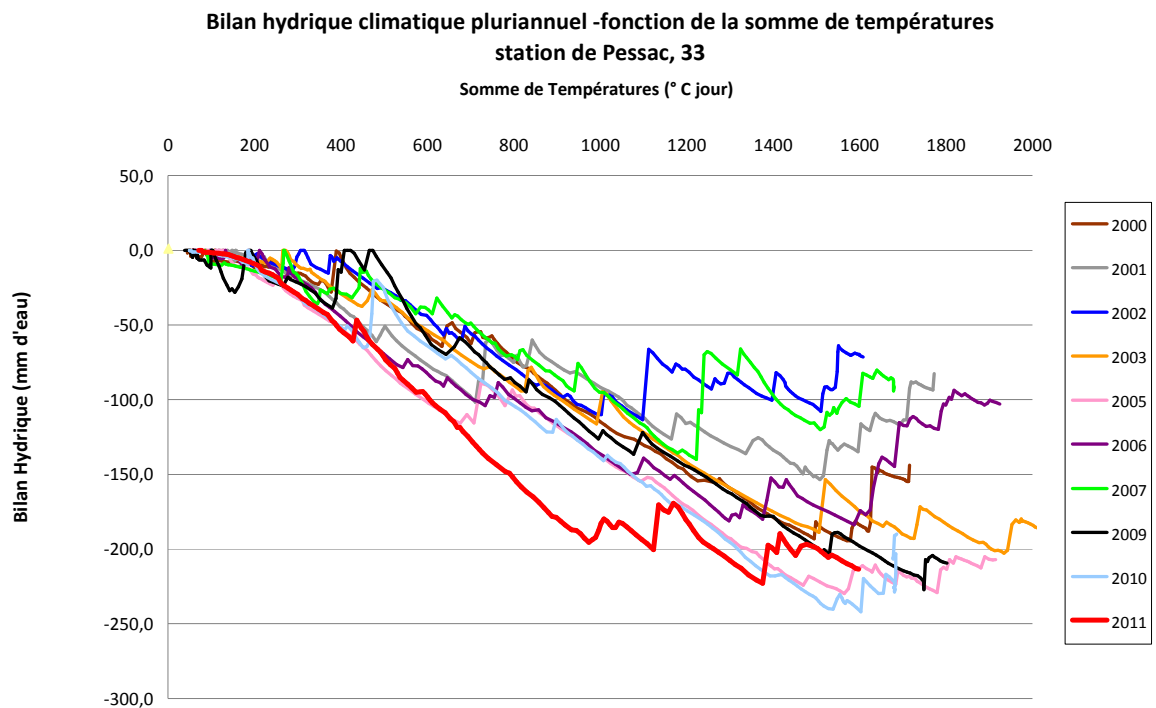
Ce déficit hydrique très précoce a d'abord eu un effet limitant sur la minéralisation de la matière organique des horizons de surface impliquant une moindre alimentation azotée préfloraison et un déficit de développement végétatif sur les secteurs les plus séchantes ou les plus argileux.

Sur les sols présentant les plus faibles réserves utiles ou des déficits de volume racinaire, la faible vigueur fut accompagnée d'un stress hydrique très précoce dès la nouaison. Sur ces zones, la multiplication cellulaire fut affectée par les contraintes hydriques et les baies sont demeurées de très petite taille malgré les précipitations post véraison. **Ces situations ont subi des blocages précoces affectant leur qualité et accentuant leur précocité de vendanges.**

Sur ces zones à faible réserve utile, les phénomènes de concentration des baies en relation avec les contraintes hydriques précoces impliquent une richesse azotée des moûts supérieure à la disponibilité réelle de cet élément pour la vigne. Cette concentration de l'azote représente un facteur supplémentaire d'altération précoce de la vendange par le botrytis.

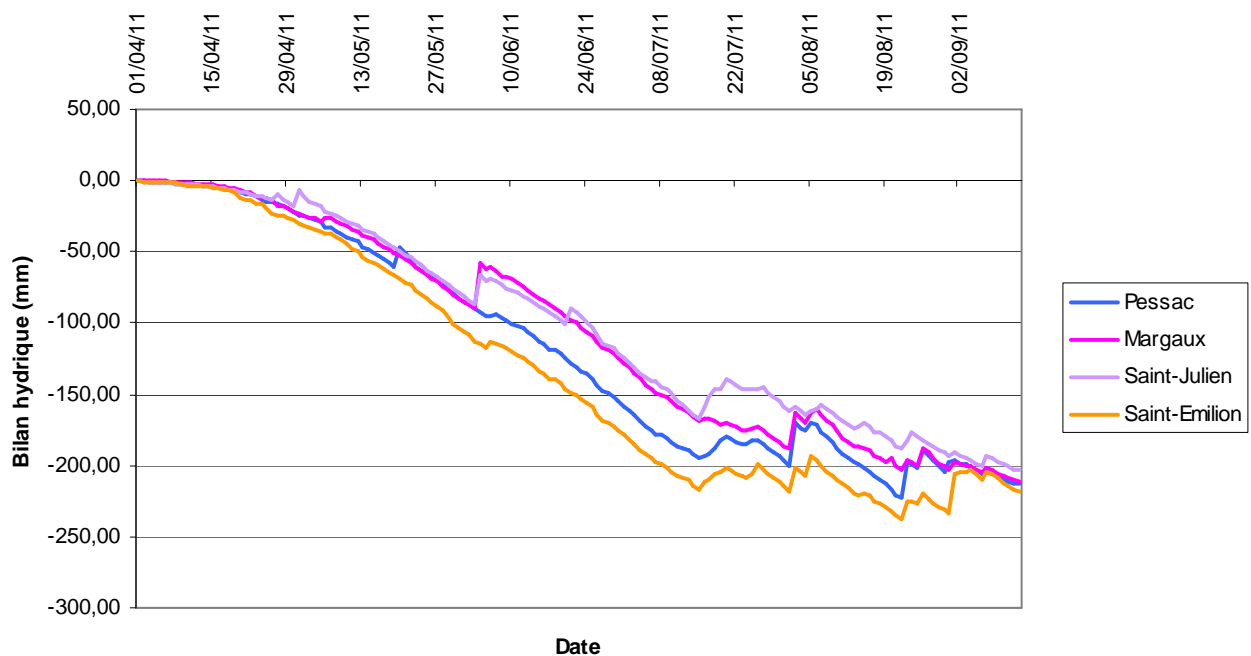
Dans les situations présentant des sols plus tamponnés, ou ayant bénéficié de quelques précipitations orageuses en juin, les contraintes hydriques précoces prévéraison se sont maintenues dans une gamme modérée très favorable à l'orientation précoce du métabolisme secondaire en faveur des polyphénols. Le déficit hydrique précoce a, dans ce cas, été favorable à l'épaississement des pellicules et à leur richesse phénolique.

La prise en compte de la précocité du millésime 2011 dans le calcul du bilan hydrique, permet de relativiser le déficit hydrique précoce préfloraison.



Il apparaît en effet que jusqu'à la somme thermique de 700°C (nouaison), 2011 n'est pas plus déficitaire que 2005. Sur notre station de référence de Pessac, les cinétiques hydriques des deux millésimes divergent à partir de ce stade avec un épisode pluvieux en 2005 que nous n'avons pas connu cette année dans la plupart des situations, le déficit hydrique s'aggravant sans discontinuer jusqu'à la véraison. Dans ce contexte global, il faut néanmoins prendre en compte les disparités importantes au sein du département, le Médoc ayant bénéficié de quelques précipitations au mois de juin particulièrement salutaires pour le bon déroulement du cycle jusqu'à la véraison.

Comparaison du bilan hydrique climatique 2011 sur 4 stations météorologiques de la Gironde



Le graphique ci-dessus illustre bien ces différences entre vignobles. **Les blocages précoces observés localement sur certains terroirs séchant de la rive droite et du nord des Graves n'ont pas eu la même réalité dans le Médoc, où la cinétique hydrique jusqu'à véraison était très comparable à celle de 2005.**

Dans tous les cas, les conditions hydriques post-véraison n'ont pas été aussi favorables que dans les derniers grands millésimes que sont 2005, 2009 et 2010. Les cumuls de précipitations en août, proche de 100mm, mêmes s'ils n'ont pas suffi à faire sortir 2011 du groupe des millésimes à fort déficit hydrique, ont eu un impact important sur la dilution des pulpes et l'évolution précoce des pellicules notamment sous l'effet du botrytis (contrairement à 2010, il y a avait des cèpes en nombre dès la

fin du mois d'août!!!). Pendant la première quinzaine de septembre, les hygrométries sont restées élevées, entretenues par des sols humides en surface et dans un contexte de nuits chaudes. Du point de vue de l'état sanitaire des raisins à l'approche des vendanges les situations sont contrastées ; plus par les différences de nature et de mode d'entretien des sols que par la localisation géographique des vignobles dans le département.

Le maintien de contraintes hydriques modérées après véraison a été favorable à la bonne maturation des pépins. Les très bonnes conditions de floraison et donc de fécondation sont à l'origine d'un nombre de pépins par baies supérieur à la moyenne de la dernière décade (moyenne proche de 2,5 pépins/baie en 2011 contre 1,5 en 2010 et près de 3,5 en 2005). La bonne maturité des pépins à ce stade est confirmée par les analyses de maturité phénolique (méthode Glories) avec des valeurs de Mp modérées (contribution modérée des tannins de pépins au pool tannique global) malgré leur nombre important.

Un potentiel phénolique intéressant mais des raisins manquant de goût.

En date du 15 septembre, les vendanges de blanc sont terminées et celles des merlots précoces sont bien commencées.

Les concentrations en acide malique sont dans la moyenne des 10 derniers millésimes (valeur moyenne à 1,5g/L), abaissées par les contraintes hydriques prolongées mais dans un contexte de températures maximales dans la norme. Les acidités totales sont, par contre, basses, inférieures à la moyenne décennale, en relation avec les plus faibles développements végétatifs cette année. **Malgré cela, les pH se maintiennent ; ils ne sont pas aussi bas qu'en 2010 mais inférieurs à 2009, proches de ceux de 2005 et 2006.**

Les degrés potentiels sont assez faibles, proches de 2007 et 2008, nettement inférieurs, particulièrement sur les merlots, à ceux de 2009 et 2010. Les contraintes hydriques précoces et les précipitations en cours de maturation sont responsables de ce phénomène. Les assemblages à plus de 13,5% vol ne devraient pas être les plus fréquents cette année.

Les concentrations en anthocyanes sont parmi les plus élevées des dix derniers millésimes (quantités totales d'anthocyanes extraites à pH=1 fréquemment supérieures à 2000mg/L pour les merlots et 2500mg/L pour les cabernets sauvignons) avec une assez bonne extractibilité en relation avec l'évolution rapide des pellicules favorisée par les réhumectations fréquentes au cours de trois dernières semaines. Les concentrations en tannins sont également parmi les plus importantes mais avec une maturation et une polymérisation plus rapide qu'en 2005, 2009 ou 2010. Malgré des tailles de baies dans la moyenne, les vins présenteront une structure tannique bien présente malgré une participation des tannins de pépins modérée (ce qui est de bon augure). Sur les secteurs les plus sensibles au stress hydrique, les tannins risquent de présenter un caractère séchant et les vins pourront manquer de gras.

Les merlots semblent avoir été les plus impactés par le stress hydrique très précoce. Autant les pulpes sont charnues et assez goûteuses sur les sols très argileux, autant elles sont fluides et plutôt fades sur ceux à texture grossière. L'effet des faibles amplitudes thermiques et des nuits plutôt chaudes depuis la véraison a fortement impacté l'expression aromatique des raisins, particulièrement pour les merlots. Les cabernets sauvignons sont plus réguliers avec une meilleure valorisation des contraintes précoces mais dans un style demeurant austère et viril. Les résultats seront à coup sûr plus hétérogènes qu'au cours des deux millésimes précédents, particulièrement pour les assemblages à dominante de merlot.

Une des difficultés de l'année sera liée au tri de la vendange. En effet, les baies échaudées ou bloquées dans leur évolution à la suite du coup de chaud de la fin du mois de juin doivent absolument être écartées avant l'encuvage. Selon les parcelles, leur proportion peut être très significative.

Les blancs sont dans la tendance des rouges avec des équilibres intéressants mais des expressions aromatiques moins exubérantes qu'en 2010, plus proches de 2006. Ils présentaient souvent des pellicules tanniques limitant l'intérêt des macérations.

Une faible pression mildiou mais des conditions très favorables à l'oïdium et au botrytis.

Le printemps exceptionnellement sec a permis de maintenir une pression mildiou très faible, un nombre de traitements limité et la réussite totale de la protection dans le cadre des vignes en culture biologique ou biodynamique, dans le prolongement de 2010.

La pression oïdium fut quant à elle nettement plus forte, proche de celle de 2004. Il était indispensable de maintenir une couverture sans faille jusqu'à la fermeture de la grappe et de ne pas caler la fréquence de protection contre l'oïdium sur celle du mildiou. Cette forte pression a dans certains cas nécessité l'utilisation du soufre tardivement renforçant les problématiques d'échaudage à la fin du mois de juin.

Du point de vue du botrytis, la protection précoce sur la floraison était superflu. Les conditions hydriques à partir de la véraison ont favorisé l'implantation du champignon et les précipitations à partir de la mi-août permis l'apparition des premiers foyers. Les nuits chaudes du début du mois de septembre et les fortes hygrométries ont favorisé son développement, hâtant dans certains cas la date de vendange optimale. Les travaux de prophylaxie sur le feuillage et les éventuels entassements, le maintien d'une couverture végétale en août et les situations agronomiques limitant la disponibilité azotée sont autant d'éléments qui permettent à ce jour la conservation d'un bon état sanitaire.

Dans plusieurs secteurs du département, la vigilance devait être maximale et la protection sans faille vis-à-vis des tordeuses de la grappe. La pression tordeuse fut un peu moindre en 2011 qu'en 2010, certainement en relation avec le pic de températures de la fin du mois de juin. Néanmoins la pression est demeurée forte et prolongée avec un troisième vol d'Eudémis et même de Cochylis dans le nord du Médoc. Dans le contexte hydrique post-véraison les échecs de protection seront sanctionnés par le botrytis (bien plus qu'en 2009 et 2010).

Une fois n'est pas coutume, le millésime s'avère techniquement délicat sans que la pression mildiou soit importante.

Début de vendanges un peu hâtif

L'observation de la phénologie indiquait une avance de près de 3 semaines à la floraison par rapport à 2010. Cette avance était réduite à 12 jours à la véraison pour atteindre entre 15 et 17 jours à la vendange.

Les températures légèrement inférieures à la normale entre floraison et véraison ont donc réduit la précocité de 2011 à la véraison. Les nuits très douces et les alternances d'humectation des baies dans un contexte hydrique demeurant déficitaire au cours de la deuxième partie de maturation ont à nouveau renforcé la précocité de 2011 par rapport à 2010 au moment des vendanges.

Néanmoins, étant donnée la pression botrytis il est certain qu'une proportion importante de parcelles sera vendangée avec une avance de plus de 17 jours par rapport à 2010. Ces parcelles vendangées précipitamment pour des raisons sanitaires contribueront à accroître l'hétérogénéité qualitative de 2011.

Les cabernets sauvignons dont les vendanges devraient commencer vers le 20 septembre sur les terroirs précoces et les merlots tardifs sur terroir argileux devraient bénéficier des très belles conditions météo annoncées pour la dernière décade de septembre et produire des vins denses d'un niveau supérieur à la moyenne des 20 dernières années.

Ce qui pourrait faire la différence en 2011

A la différence de millésimes comme 2005, 2009 ou 2010 pour lesquels les conditions exceptionnelles jusqu'aux vendanges pardonnaient certaines erreurs et réduisaient les écarts qualitatifs entre vins, les tirant tous vers le haut, 2011 devrait être un millésime plus technique sanctionnant plus sévèrement les imprécisions.

Une charge modérée

Les contraintes hydriques très précoces suivies d'une phase de maturation favorable au développement du botrytis, ne permettaient pas cette année d'atteindre une maturité et une richesse suffisantes en cas de charge importante comme en 2009 et 2010. Sur certains terroirs argileux gérant bien le déficit hydrique climatique, la première moitié du millésime pouvait le laisser croire, la situation début septembre eu tôt fait de prouver le contraire.

Une vigueur modérée

Après le début de cycle chaud et très sec suivi de l'épisode caniculaire des 26 et 27 juin, les vignes d'habitude conduites avec un excès de vigueur semblaient être en situation plus favorable que celles d'habitude mieux équilibrées. Ces dernières présentaient cette année des surfaces foliaires réduites, des symptômes d'échaudage supérieurs aux vignes habituellement vigoureuses. Une fois la véraison et les précipitations de la deuxième quinzaine de juillet passées la situation s'est inversée. Les vignes en situation plus fertile ont retrouvé une vigueur excessive, dépréciant leur microclimat et induisant une dégradation sanitaire plus précoce. Malgré un début de cycle en leur faveur, les vignes vigoureuses devraient présenter des résultats qualitatifs limités.

La bonne gestion de la surface des sols

Le déficit hydrique précoce, justifiait dans de nombreuses situations un travail des sols précoce pour limiter les pertes d'eau par le sol et favoriser la minéralisation dans les situations limitantes. Par contre il était important de ne pas anticiper une deuxième partie de cycle dans le prolongement de la première afin de laisser les sols couverts dans les interangs à partir de début août.

Les travaux de sol tardifs auront été très préjudiciables cette année d'autant plus sur les sols sableux.

Une aération suffisante de la vendange après véraison

Les conditions printanières très sèches, les surfaces foliaires souvent un peu faibles et l'épisode caniculaire de fin juin ont poussé bon nombre de viticulteurs à ne pas intervenir sur le feuillage de la zone fructifère. Cette stratégie adaptée jusqu'à mi-juillet devait être impérativement revue à la véraison pour qu'à la fin juillet les grappes soient décompactées, bien aérées et suffisamment exposées. Les interventions trop tardives ou trop limitées auront été très défavorables cette année à l'obtention d'une maturité aboutie aux vendanges.

Les sols bien tamponnés et les cabernets globalement favorisés

Les vignes (et tout particulièrement les merlots) sur sols à texture fine auront mieux géré cette année le fort déficit hydrique printanier ainsi que les précipitations en cours de maturation. Il en résulte des merlots sur argile avec plus de goût et des baies plus charnues que ceux sur graves sableuses. Les merlots sur sols à texture grossière, plus chauds (renforcement de l'effet néfaste des nuits trop douces) sont plus fades, d'autant plus quand ces sols ont été travaillés tardivement. Il devrait en résulter des vins manquant régulièrement de milieu de bouche. Les cabernets ont mieux valorisé ce type de situation.

Adaptation des saignées et autres méthodes d'augmentation du rapport marc/jus au degré de maturité des raisins

Les pulpes fades et un peu diluées justifient pleinement le recours aux saignées et aux osmoseurs à condition que l'équilibre des vignes ait permis l'obtention d'une maturité aboutie. Dans ce contexte, les cuves issues des parcelles les plus qualitatives, particulièrement pour les merlots, méritent d'être concentrées, pas les autres. En conséquence, l'écart entre premier et deuxième vin devrait être très important cette année avec d'importantes amplitudes de concentration et de maturité.

Enfin...

Après 2009 et 2010, 2011 nous ramène à la réalité sans pour autant nous ôter l'espoir de faire de très bons vins. Certes les résultats seront nettement plus hétérogènes que lors des deux millésimes précédents mais il faut espérer que les critiques et les acheteurs sauront prendre la peine de mettre en valeur les produits réussis.

Malgré une pression sanitaire faible et des précipitations limitées à la deuxième partie du cycle, 2011 aura été un millésime techniquement difficile. Les dates de travaux dans les vignes auront été cruciales. Sur les sols précoces, les cabernets auront été favorisés par rapport aux merlots. Les merlots sur sols argileux seront à la hauteur. 2011 devrait présenter de beaux équilibres et des tannins de qualités, assez présents, mais les vins avec du milieu de bouche et une belle palette aromatique ne seront pas légion. Dans les meilleures situations 2011 pourrait être un mélange de 1996 et 2006.

David PERNET