



CLUB DES PROPRIÉTAIRES
DE GRANDS CRUS

VIGNOBLES INFOS

HORS-SÉRIE

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

www.cpgc.fr

SPÉCIAL PRIMEURS 2019

**NOTRE GRAND RENDEZ-VOUS
UN SYSTÈME BIEN HUILÉ
SANS ÉQUIVALENT**

**LE MILLÉSIME VU
À LA LOUPE DES GFV**

MÉMOIRE : LA VENTE SUR SOUCHE

BIEN VU, BIEN DIT : UN SOMMELIER, UN REGARD



SOMMAIRE

ÉDITO

2 MÉMOIRE
La vente sur souche

LE GRAND RENDEZ-VOUS
**UNIQUE EN FRANCE, LE
SYSTÈME DES PRIMEURS
À BORDEAUX**

4 L'HISTOIRE
*Un système bien huilé sans
équivalent.*

7 ZOOM
**2019 VU À LA LOUPE
DES GFV**
*Les exploitants des GFV
jugent le millésime*

12 BIEN VU, BIEN DIT.
Un sommelier, un regard.

N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions :

Email : info@cpgc.fr

Le Club des Propriétaires de Grands Crus,
128 Bd Raspail, 75006 Paris



L'HEURE DES PRIMEURS 2019

Dans quelques jours, notre Club en ligne vous dévoilera notre offre d'achats de vins primeurs qui vous est spécialement dédiée. Pour faciliter votre choix, nous avons demandé à tous les exploitants des GFV de livrer leurs premières impressions sur ce millésime 2019. Retrouvez-les dans ce hors-série « Spécial Primeurs » que nous innovons cette année.

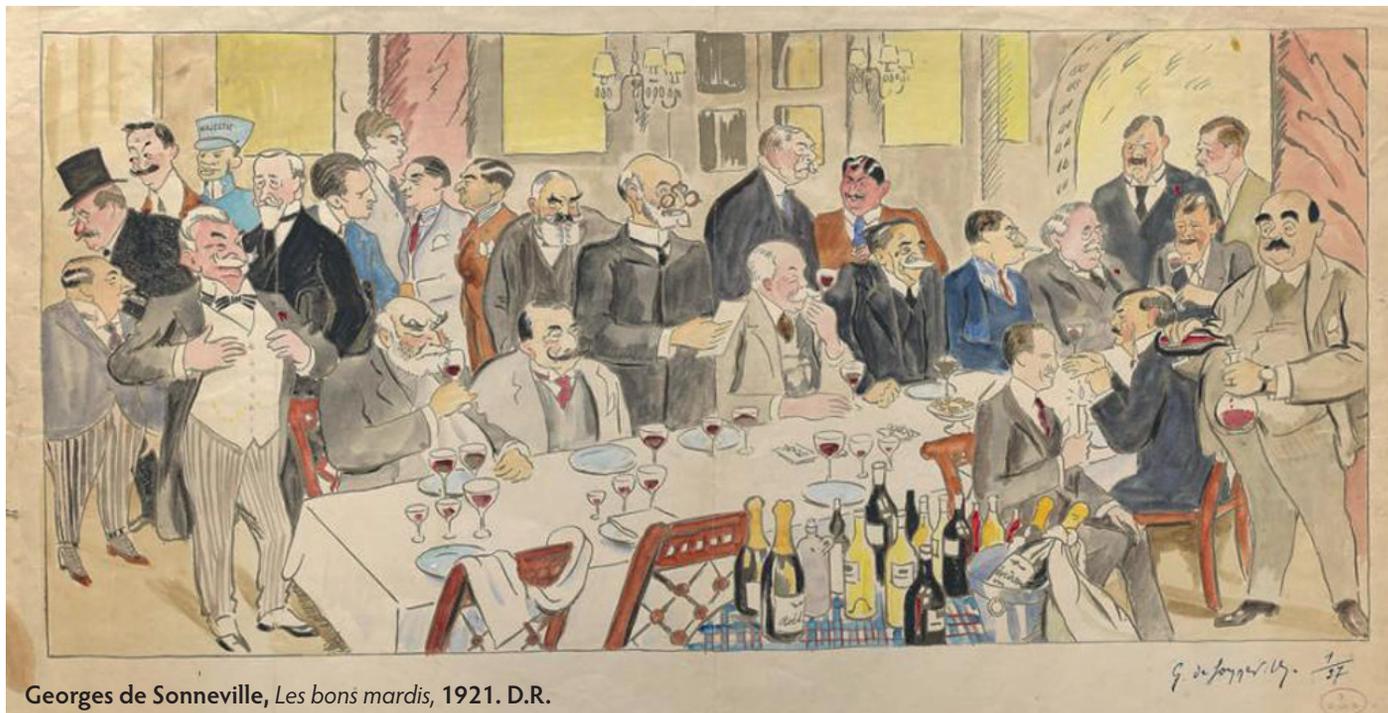
À Bordeaux, le système de vente en primeurs fait partie intégrante de la culture viticole. Nous avons donc aussi souhaité revenir sur l'histoire de cette organisation unique en France. Comment cette première semaine d'avril, traditionnellement réservée à la découverte du millésime par les professionnels et la presse venus du monde entier, est décisive pour juger de la qualité de vins non finis. Comment aussi, elle éclaire le vignoble bordelais par une opération de communication sans égale.

Comment surtout, elle donne le la du marché des vins primeurs, même si elle ne concerne qu'à peine 5 % des châteaux.

Ce système reste une institution encore bien vivace malgré les remises en question qui n'ont jamais manqué au fil des millésimes et de leur bonne ou mauvaise tenue sur les marchés français et international.

La vente en primeur est un grand classique qui perdure à Bordeaux. Malgré les aléas climatiques et les vents de contestations.

Très bonne lecture et à très vite pour la suite sur www.cpgc.fr !



Georges de Sonnevile, *Les bons mardis*, 1921. D.R.

LA VENTE SUR SOUCHE, ANCÊTRE DE LA VENTE EN PRIMEUR...

Remontant au XVIII^e siècle, la vente sur souche consistait pour le négociant à se rendre chez le propriétaire avant les vendanges pour estimer et acheter sa récolte. Un système à qui perd gagne...

Extraits d'une conversation en 1997, entre deux figures majeures du vignoble bordelais, le négociant Hugues Lawton et Jean Miailhe, le propriétaire des châteaux Coufran et Verdignan.

« JEAN MIAILHE : Je voudrais évoquer la question de la vente sur souche. Pour ce qui nous concerne, il nous est arrivé de vendre sur souche. 1961 est une année qui reste en mémoire pour beaucoup de viticulteurs. Ça été une année de très grande qualité. Le millésime a été très spéculatif du fait du gel qui est arrivé fin mai, juste avant la floraison ce qui a fait perdre entre 75 et 90 % de la récolte, même dans les endroits qui ne gèlent jamais. []

À une certaine époque, les ventes sur souche permettaient de financer une partie de la récolte future. C'étaient les besoins de trésorerie. J'avais ainsi participé à des opérations en 1961, lancées par Emmanuel Cruse.

En février 61, Emmanuel Cruse, comme son ancêtre Hermann, s'est dit que c'était le moment de lancer une campagne d'achats

sur souche. On était libre de lui vendre ou de ne pas lui vendre. Il a joué et bien joué. C'est de la spéculation et il a eu de la chance. La récolte a été faible mais d'une très grande qualité.

Nous avons vendu sur souche par le bureau Lawton à la maison Cruse en février 61, on était content d'avoir une rentrée financière assez rapide. Je me suis souvenu du conseil que m'avait donné mon père à l'époque ; il m'avait passé la direction des vignobles dix ans plus tôt et il m'avait dit : « Si tu fais une vente sur souche, il ne faut pas vendre une quantité de tonneaux, il faut vendre un pourcentage de récolte, 10 %, 20 %, 50 %. Comme ça, tu ne prends pas de risques et les risques sont partagés avec celui qui t'achète. » C'est ce que j'ai fait, et bien m'en a pris. Au moment de la livraison, j'ai envoyé à l'acheteur la photocopie de la déclaration de récolte et j'ai dit : « Monsieur, je vous ai vendu



Jean Miaillhe
(photo : Jean-Pierre Guichard)



Hugues Lawton
(photo : Jean-Luc Chapin).

« Si tu fais une vente sur souche, il ne faut pas vendre une quantité de tonneaux, il faut vendre un pourcentage de récolte. »

50 % de la récolte, je vous livre 50 % de ma récolte. » Grâce à cela, je m'en suis sorti à peu près bien. Pour ceux qui n'ont pas pu honorer, il ne leur restait plus rien.

Hugues Lawton disait tout à l'heure qu'il connaissait des châteaux en très grande difficulté ; j'en connais également, des voisins et amis qui, pensant avoir vendu à peu près la moitié de la récolte, avaient en fait vendu la totalité de la récolte. Et les cours ont été multipliés par deux ou par trois ensuite. Tant mieux pour monsieur Cruse qui avait fait une bonne affaire mais c'était ennuyeux pour les propriétaires.

Aujourd'hui, il y a beaucoup plus de vins. On produit de la qualité et la propriété a refait sa trésorerie. Nous sommes moins tributaires des catastrophes naturelles. Cela dit, si nous perdions 75 % de la récolte comme en 1961, ça nous gênerait, à tout point de vue : les clients qui nous en demandent ne pourraient être satisfaits et ils achèteraient autre chose. En 75, on a été grêlé à plat à Verdignan, Coufran, et Citran par la suite. Coufran et Verdignan ont été râtissés à 80-90 % ; c'est là qu'on a plaisir à avoir des associés. Mais le troisième jour des vendanges, à Citran, au mois de septembre, regrêle, à Poujeaux, Chasse-Spleen, et c'est l'armée qui est venue aider à vendanger ! Pour ramasser ce qui restait avant que ça pourrisse ! C'est rare. À Citran, on a perdu 30 ou 40 % de la récolte.

HUGUES LAWTON : À Saint-Émilion, il y avait un cru qui ne pouvait pas livrer. L'acheteur attendait d'être livré mais c'était un dialogue de sourds puisqu'il n'y avait pas de vin. Cela finit par une compensation financière.

JEAN MIAILHE : C'est une vente à découvert, il y a une indemnité... Mais bien sûr, là encore, il y a eu prise de risque, on se demande si on le prend ou si on ne le prend pas.

HUGUES LAWTON : À l'époque, on prenait ce risque et on le prenait d'autant plus que les propriétaires manquaient de ressources financières. Ils étaient enchantés, dans une certaine mesure, de vendre sur souche. La rentrée d'argent était immédiate et permettait de financer la récolte qui allait venir.

Maintenant, les propriétaires, échaudés par l'aventure de 1961, n'ont pas voulu revenir aux ventes sur souche. Mais très vite après, la situation financière des vignobles s'est améliorée et a permis aux propriétaires de constituer les réserves qui leur ont permis de voir venir. Les choses changent tout le temps ici. »

POUR ALLER PLUS LOIN

Conversations et souvenirs autour du vin de Bordeaux, Hugues Lawton, Jean Miaillhe, éditions Confluences, 7,80€.



UN SYSTÈME BIEN HUILÉ SANS ÉQUIVALENT

*Modèle d'organisation commerciale, le marché primeurs
des vins de Bordeaux est unique.*

*Malgré des variations, il perdure et reste le rendez-vous
annuel incontournable du vignoble.*

MOINS DE 5% DE LA PRODUCTION BORDELAISE, PRINCIPALEMENT LES CRUS CLASSÉS ET QUELQUES AUTRES CHÂTEAUX : voilà ce que représente le marché des bordeaux primeurs. Mais cet infime pourcentage, fort de la notoriété de ces vins, met sous les projecteurs tout le vignoble bordelais grâce à une ampleur médiatique sans commune mesure avec tout ce qui existe dans les autres vignobles de France. Car chaque année, la première semaine d'avril, des milliers de journalistes et de professionnels débarquent du monde entier. Ils vont se livrer une semaine durant au sacro-saint rituel de la dégustation. Les châteaux se regroupent – par affinités ou selon leur rang – pour accueillir les dégustateurs dans un cérémonial bien orchestré. Sur des écrans, des doigts cramoisis tapent des commentaires et des notes : la

critique va bon train. Les vins sont appréciés, au sens le plus littéral du terme : de leur qualité, de leur caractère agréable et de leur aptitude au vieillissement, dépendra la note et donc le prix. Cette vente en primeurs très particulière trouve ses prémices après le classement de 1855. À l'époque, elle est exclusivement l'affaire de marchands professionnels aguerris et très bons dégustateurs. Ils prennent des options d'achat de vins qu'ils ne proposeront à leur clientèle que des années plus tard. Puis les courtiers plus spécifiquement, qui connaissent les lots, conseillent ensuite les propriétaires pour l'élaboration de leurs vins. Ils présentent aussi les échantillons aux négociants. Dernière étape enfin, « l'agrèage » certifie la conformité du liquide contenu dans chaque barrique avec l'échantillon présenté.

Beaucoup plus tard, au début des années 1980, ce marché primeurs s'ouvre aux consommateurs. Il devient alors le rendez-vous annuel pour des achats presque exclusivement en caisses entières. Les courtiers sont désormais cantonnés dans leur rôle strictement marchand. Le consultant prend sa place pour faire des cœurs d'assemblages issus des meilleurs lots, écartant les autres... Comment résister à la tentation du bel échantillon pour se distinguer des autres châteaux ?

Déguster et juger des vins non finis – ils sont présentés au printemps suivant la récolte... – relève d'une sacrée gageure face aux centaines d'échantillons qu'un palais doit supporter en un temps record ! Sans compter l'éternelle question qui revient tel un leitmotiv chaque année : le vin final dans la bouteille sera-t-il identique à l'échantillon goûté, noté et acheté lors de sa présentation en primeur ? La loi du silence règne mais un expert qui souhaite rester anonyme confie : « Il y a trois types d'échantillons. Le sincère, il contient le vin qui sera mis en bouteille douze mois plus tard ; l'enjolivé et le "bidouillé" qui contient le vin de la meilleure parcelle, de la meilleure cuve et de la meilleure barrique, celui qui doit plaire à la critique pour séduire l'acheteur ».

Drôle d'idée aussi que celle d'acheter un vin non fini, en tout début d'élevage, presque deux ans avant sa livraison... C'est un peu comme si l'on vous demandait d'acheter le nouveau modèle d'une marque de voiture sur la seule foi de sa notoriété et de sa qualité supposée. Elle n'est pas encore sortie de production mais en signant maintenant le bon de commande, vous économiserez 20 ou 30 % par rapport à sa sortie officielle. Il y a quelques années encore, cette perspective paraissait totalement saugrenue mais aujourd'hui ? À l'heure des achats de toutes sortes sur internet ou des appartements acquis sur plans, la question surprend moins ; autre temps, autre mœurs...

La « Place » de Bordeaux, elle, semble rester immuable dans son organisation du marché primeurs. Le propriétaire ne pouvant fournir l'ensemble des négociants, en sélectionne quelques-uns et lui indique le nombre d'allocations attribuées. Pour limiter les échanges, le courtier sert d'intermédiaire et canalise les informations. Son rôle est loin d'être secondaire car c'est lui qui informe aussi le propriétaire du réseau de commercialisation mis en place par le négociant pour distribuer ses vins. De la qualité ou non de ce travail de distribution dépendra le nombre d'allocations, à la baisse ou à la hausse. Lorsque le millésime sort, après de multiples tractations entre les différents professionnels, les propriétaires, via les courtiers, informent les négociants des allocations à "offrir" – selon le terme consacré –, et le prix de sortie demandé. Après avoir pris sa marge, le négociant informe sa clientèle de distributeurs, grossistes, importateurs..., du prix de revente et des quantités disponibles.



CHAMPAGNE, L'AUTRE SEMAINE DES PRIMEURS...

Cette année, la troisième semaine d'avril, se déroulera la 12^e édition du « Printemps des champagnes », réservée aux professionnels. Détachée du marché et déconnectée des grands marques, elle connaît un succès grandissant et international.

En 2008, « Terres et Vins », une association de vigneron champenois amis, lançait à Ay « Le Printemps des champagnes », un événement-dégustation d'une semaine en avril, avec cette idée originale de faire déguster à la profession les vins clairs, ceux issus de la vendange précédente, pas encore effervescents. L'idée était de ré-ancrer le terroir et le travail de vigneron en Champagne. Car par sa puissance d'évocation, ajoutée à celle des grandes marques commerciales, le nom de champagne avait relégué au second plan les notions de viticulture, de sols et d'identité depuis bien trop longtemps.

En quelques années, « Le Printemps des champagnes » est devenu incontournable et international pour la profession et la presse. Aujourd'hui, d'autres associations de vigneron ont rejoint « Terres et Vins » et font déguster leurs vins clairs dans différents lieux patrimoniaux de Reims. Au fil des années, la dégustation s'est étendue aux champagnes finis, aux nouvelles cuvées produites, aux nouveaux installés.

En dégustant les vins clairs, les dégustateurs peuvent se faire une idée précise du millésime, cerner les différences de terroirs selon les zones de production, mesurer le travail du viticulteur et du vinificateur.

« Le Printemps des champagnes », c'est l'autre semaine primeurs du vignoble français mais sans le poids du marché puisque rien ne se vend ou ne se cote. C'est l'occasion de comprendre que le champagne est d'abord un vin tranquille, vinifié comme un blanc classique. Et pour que ce champagne soit réussi, il faut que ce vin clair soit de grande qualité.

À Bordeaux l'économie, en Champagne la pédagogie.

Ce système judicieux présente un intérêt économique certain puisque le propriétaire, le courtier et le négociant encaissent les ventes alors que les vins ne seront livrés que 48 mois plus tard. Le propriétaire profite d'un fonds de roulement pour financer l'élevage en barriques de ses vins et le travail à la vigne de la prochaine récolte ; le négociant, payé intégralement par le distributeur avant rétribution du château, augmente sa trésorerie. Et le courtier est rémunéré par un pourcentage par transaction. C'est un système gagnant-gagnant.

En 2012, le Premier Grand Cru Classé Château Latour, propriété de François Pinault, a décidé de sortir du système avec cette explication donnée aux acteurs de la Place de Bordeaux : « Nos vins seront mis en marché au moment où nous estimerons qu'ils sont prêts à boire, et non plus comme ces dernières années en primeur ».

Château Yquem, autre Premier Grand Cru Classé appartenant au groupe LVMH, avait, lui, rejoint le marché primeurs début 2000. Comme en 2011 et en 2012, la propriété a décalé la commercialisation en primeur du millésime 2013 en justifiant son choix « par l'inadéquation entre un contexte économique difficile et la qualité exceptionnelle du millésime en liquoreux ». Certains ont vu dans ces puissants messages du firmament viticole bordelais le début de la fin du marché primeurs...

Entre influence très variable de la presse selon les pays, sincérité réelle ou supposée des échantillons présentés, contexte économique internationale très fluctuant ces dernières années, réussite ou non du millésime et évolution des modes de consommation : les zones de turbulence ne manquent pas pour secouer le marché des primeurs. Mais force est de constater que ce système perdure encore en 2020. Début avril, Bordeaux se parera une nouvelle fois de ses plus beaux atours pour sa plus importante opération de « dégustation-communication » de l'année.



© InterBeaujolais

DES PRIMEURS QUI ONT COÛTÉ CHER !

Le Beaujolais Nouveau, vin primeur mis en bouteille en novembre suivant la récolte, a pesé lourd dans la (mauvaise) réputation du vignoble. Explications.

Avant d'être un formidable coup marketing, le Beaujolais Nouveau est une réalité bien ancrée dans l'histoire viticole du Beaujolais. Un décret de l'Inao le reconnaît officiellement en 1951. D'abord mis en vente le 15 novembre suivant la récolte, la date du troisième jeudi de novembre a été officialisée.

Personne n'a oublié cette accroche martelée à peu près partout en France : « Le Beaujolais Nouveau est arrivé ». La France entière des bistrotts, des cavistes et des restaurants attendait les douze coups de minuit pour la « libération » des pots et des bouteilles ! C'était la fête sur les zincs et les toiles cirées. Jean Troisgros, célèbre cuisinier de la région, déclarait : « On ne peut parler bien du Beaujolais qu'en étant ivre » ! Toute une époque. Une trouvaille commerciale géniale. Une belle rentrée d'argent aussi pour les vigneronns et les négociants qui, dans les années 1970, vendaient environ 25 % de la récolte globale du Beaujolais.

S'il a fait beaucoup de bien économiquement au vignoble durant quelques décennies, le temps a fini par lui faire beaucoup de mal, Beaujolais étant vite devenu synonyme de « vin

de comptoir trafiqué au goût de banane ». Voilà le vin libéré chaque année le 15 novembre devenu le vin enfermé dans une image bas de gamme peu reluisante. Il a fallu des années au vignoble pour s'en remettre, payant cher son éclatant succès.

Depuis quelques années, l'événement Beaujolais Nouveau a perdu de sa superbe, il faut s'en réjouir. La profession, dans sa nouvelle approche de communication, parle aujourd'hui de « Nouveaux Beaujolais ». Le pluriel au lieu du singulier : une simple astuce sémantique ? Pas seulement, car elle met clairement l'accent sur la diversité des vins, des terroirs et des crus du Beaujolais, immenses vins de plaisirs, au rapport qualité-prix imbattable.

Aujourd'hui, l'inversion de la tendance est là, bien visible dans les nouveaux lieux de consommation telles les tables bistronomiques. Il reste que la nouvelle génération de vigneronns, celle qui redore actuellement le blason du Beaujolais, a délibérément choisi de ne pas produire de Beaujolais Nouveau pour ne parler que de Beaujolais-Villages ou de Crus : Morgon, Brouilly, Moulin-à-Vent, Fleurie etc.

D'aucuns diront qu'elle renie ses origines, d'autres qu'elle les retrouve.



2019 VU À LA LOUPE DES GFV.

Vignobles Infos a posé 5 questions sur leur vision du millésime aux exploitants des GFV. Premières impressions.

1. *Votre sentiment général sur ce millésime ?*
2. *Votre sentiment particulier sur ce millésime pour votre domaine ?*
3. *Comment les vins se livrent-ils aujourd'hui ?*
4. *Quel(s) millésime(s) vous évoque-t-il ?*
5. *Le changement climatique est-il pour vous une réalité ?*

ALSACE

« Le 2019 est atypique, il ne ressemble à aucun millésime passé. »

EXPLOITANT : ARTHUR METZ

GFV : CLOS ZISSER ET ANDRÉ LORENTZ (Alsace et Alsace Grand cru).

1.

C'est un millésime très positif, une année avec un printemps frais et humide, suivi d'un été chaud et sec. La période de sécheresse a accéléré la maturité des raisins. Au final, 2019 est un millésime sain avec un beau potentiel en degrés alcooliques.

2.

La particularité pour le Clos Zisser et André Lorentz a été une forte sécheresse qui a fragilisé les vignes. Cependant, la localisation topographique des parcelles a permis de conserver une belle fraîcheur et des arômes puissants.

3.

Les vins se dégustent aujourd'hui très bien. Nous sommes satisfaits du résultat. Les fortes maturités sont contrebalan-

cées par une belle fraîcheur et une puissance aromatique qui équilibre les vins.

4.

Le millésime 2019 est atypique et ne ressemble à aucun millésime passé. La particularité de ce millésime est d'avoir conservé une belle acidité malgré une période de sécheresse.

5.

Oui, nous pouvons dire que le changement climatique est une réalité ! Les vendanges sont de plus en plus précoces et les rendements plus faibles. Nous souhaitons modifier notre technique culturale en travaillant et en implantant des semis entre les rangs.



BORDEAUX

« Le 2019 sera qualitatif, un joli millésime avec du grain. »



EXPLOITANT : CVBG

**GFV : CHÂTEAUX BELGRAVE
(Grand Cru Classé Haut-Médoc),
LE BOSQ (Saint-Estèphe),
LE GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC
(Saint-Émilion Grand Cru).**

1.

Ce millésime est dans la lignée des beaux millésimes à Bordeaux, avec de la vivacité, un bon niveau de maturité et de la densité dans les vins. Il y a cependant, en raison des conditions climatiques au moment des vendanges, des expressions différentes liées au choix du vinificateur. Les vins issus de raisins récoltés avant le 22 septembre seront très différents de ceux vendangés ensuite.

2.

Pour tous ces crus, nous tirons aujourd'hui profit des efforts entrepris depuis des années dans le vignoble. Les raisins obtenus sont homogènes et les vins d'un haut niveau qualitatif. Nous avons choisi de vendanger après les pluies de mi-septembre, ce qui a permis de rééquilibrer les moûts entre le niveau de sucre – donc au final l'alcool du vin – et l'acidité.

3.

Les vins sont actuellement en barriques dans nos chais et confirment le potentiel pressenti.

4.

Il est encore très tôt pour situer ce millésime mais il sera assez proche du millésime 2014 pour son niveau de richesse en couleur et en tanins mais son équilibre gustatif serait plus proche d'un 2015. De jolies références !

5.

Nous ne pouvons nier le changement du climat qui est désormais moins modéré avec des événements plus intenses. Nous avons adapté nos techniques à cette situation. Par exemple, pour réduire l'impact du soleil sur les grappes, nous avons réduit les effeuillages. Pour faciliter l'accumulation d'eau dans le sol, nous y augmentons progressivement le taux de matière organique stable pour qu'elle joue son rôle de tampon hydrique. En complément, dans nos propriétés, nous avons arrêté le désherbage chimique depuis plusieurs années et ne pratiquons qu'un désherbage mécanique qui vise à faire plonger les racines profondément et exploiter ainsi un plus grand volume de sol.



EXPLOITANT : SOCIÉTÉ BORIE-MANOUX

GFV : CHÂTEAU LA CROIX DU CASSE (Pomerol)

1.

Le millésime 2019 est un excellent millésime. L'ensemble des cépages de Bordeaux a produit des vins de grande qualité. Après un hiver et un printemps froid et pluvieux, nous avons eu un été très sec et chaud. Cette sécheresse a limité les volumes mais a été l'élément déterminant de la grande qualité de la récolte.

2.

L'un des meilleurs millésimes que nous ayons produits depuis une quinzaine d'années. Le vin montre une grande richesse tant par son aromatique que par sa structure.

3.

Nous venons de terminer les assemblages, les vins, même très jeunes, se goûtent parfaitement bien. Ce caractère est typique des grands millésimes.

4.

Je dirais trois millésimes 2015, 2009 et 2005, trois grands ! Pour sa richesse, sa structure tannique importante mais fondue et la grande longueur du vin.

5.

Changement climatique ou bien période de réchauffement ? C'est un vaste débat.

Il est certain que ces dernières années, la plupart des millésimes ont connu des étés relativement secs et chauds. Pour notre pratique viticole, nous avons dû bien entendu nous adapter, d'autant plus que nous avons un comportement bio-compatible et éco-responsable, nous n'utilisons aucun désherbant ni anti-botrytis. Cela se fait avec nos équipes sans problème. Enfin, en ce qui concerne la vinification depuis 2003, le début des années chaudes, avec nos conseils Valérie Lavigne, Axel Marchal et Thomas Duclot, nous vinifions nos vins pour la fermentation à des températures très fraîches dans le jus afin de préserver la fraîcheur et les arômes du vin.



EXPLOITANT : ROMAIN RIVIÈRE

GFV : CHÂTEAU BEAU SOLEIL (Pomerol)

1.

Incontestablement un millésime d'abondance. Nous avons eu tous les éléments de la nature en quantité supérieure aux besoins usuels : beaucoup d'eau et de vent au printemps ; un petit frimas mi-avril et début mai, sans conséquence pour nous ; beaucoup de chaleur – certains diront trop ! – en été chevauchée par une période sèche assez longue.

Cette dernière, démarrée mi-juillet, a entraîné le début de maturité des pépins avant la véraison, la maturité de la peau du raisin. Usuellement, nous déterminons le début des vendanges par la maturité des pépins car c'est elle qui suit celle du sucre et de la peau du raisin. Lorsque les pépins sont mûrs avant la peau, la date des vendanges est plus facile à déterminer car nous pouvons récolter lorsque les raisins sont mûrs ou à point.

Si le millésime 2019 a éprouvé notre endurance, à la vigne comme au chai, la qualité et la quantité sont au rendez vous. Nous sommes très contents du résultat.

2.

C'est un millésime idéal pour faire connaissance avec une nouvelle vigne. Elle nous a montré tout ce qu'elle peut donner de mieux dans ces conditions de maturité idéales.

3.

Aujourd'hui, les vins sont charmeurs et élégants. Les barriques commencent à polir la structure du vin. Nous pouvons déjà apprécier le fruité, soutenu par une trame tannique qui commence à s'arrondir.

4.

Je classerais ce millésime entre 2001, 2004 ou 2006, des millésimes riches, discrets et équilibrés. Ils se font piquer la vedette par des millésimes qui les précèdent !

5.

J'aime penser que notre climat répond toujours à la même forme d'équation. Seuls les coefficients et paramètres changent, menant à des résultats plus extrêmes et moins tamponnés.

Nous avons une pratique moins systématique de l'effeuillage. Nous attendons la fin du mois de juillet pour choisir de la pratiquer en fonction du soleil et de la chaleur, au lieu d'agir fin juin. Nous adaptons également la hauteur du feuillage de la vigne pour ne pas obtenir des degrés trop élevés. Le sol n'est plus mis à nu ce qui lui permet de conserver plus longtemps une certaine fraîcheur.



EXPLOITANT : GRÉGORY DUBARD

**GFV : CHÂTEAU LA CROIX ROMANE
(LANLANDE-DE-POMEROL)**

1.

Le millésime a frôlé les excès à bien des égards. Avec des risques de gelées tardives jusqu'au début mai, puis des températures relativement basses, rendant la floraison hétérogène. L'été s'est ensuite montré exceptionnellement chaud et sec. Si les volumes ont globalement été impactés à la fois un peu par le gel de printemps et par la sécheresse estivale, on ne peut que remarquer la bonne réactivité des vignes face à ces conditions caniculaires. Au final, les équilibres sont remarquables et le potentiel de garde certain.

2.

La force du terroir de Lalande-de-Pomerol tient sa grande constance d'un millésime à l'autre. Cette année encore, les tanins font la part belle au velouté, avec sans doute un peu plus de densité que la moyenne.

3.

Nous livrons actuellement le 2016, un millésime qui rencontre un grand succès pour son caractère charnu tout en équilibre.

4.

Le 2010 pour sa belle maturité et une richesse alcoolique maîtrisée.

5.

Le climat se fait de plus en plus excessif et imprévisible. Les recettes pré-établies d'un millésime à l'autre ne fonctionnent plus. Il faut se montrer observateur et créatif et se remettre en question sans cesse. Par exemple, le raisin peut être mûr avec un degré d'alcool potentiel élevé. Dans ce cas, comme nous n'aimons pas les vins trop extraits, nous réalisons des remontages plutôt en début de fermentation en phase aqueuse avant que l'alcool produit par les levures n'accélère trop l'extraction tannique.



EXPLOITANT : JEAN DE LAITRE

**GFV : CHÂTEAU VRAI CANON BOUCHE
(CANON-FRONSAC)**

1.

La floraison, sous un temps relativement frais et pluvieux, ne s'est pas déroulée sous les meilleurs auspices. S'étalant dans le temps, la pluie a engendré de la coulure et du millerandage. Dès fin juin-début juillet, la météorologie a changé radicalement. La canicule, couplée à un manque d'eau, a commencé à faire souffrir les vignes les moins bien préparées et les terroirs les moins bien exposés.

Du fait d'une floraison complexe avec de la coulure et du millerandage, un simple tour dans les vignes au mois d'août suffisait à voir des baies totalement vertes au milieu d'une grappe déjà totalement rouge.

Les travaux d'été dans les vignes, pour avoir la meilleure présentation possible de la récolte, ont été essentiels avec effeuillage et éclaircissage, afin de ne conserver que des raisins capables d'atteindre une maturité optimale.

En résumé, 2019 est un millésime de présence au vignoble et de bon sens paysan.

2.

Le terroir calcaire et la finesse de ses argiles a permis un remarquable effet tampon qui a lissé les problèmes spécifiques men-

tionnés ci-dessus. Nous n'avons pas été exonérés d'un important travail d'éclaircissage afin d'homogénéiser la récolte mais les vignes ont peu souffert de la canicule en puisant de la fraîcheur dans son sol calcaire et les pluies de la fin du cycle ont permis d'atteindre un équilibre et une maturité remarquables.

3.

Il est bien sûr trop tôt pour être définitif. Mais la dégustation des premiers jus, l'éclat du fruit, la prise de couleur et la densité qui arrivent très rapidement cette année sont des indicateurs positifs.

4.

Par sa fraîcheur et son fruit éclatant, le 2019 se rapproche des millésimes 2012 ou 2014. Il ne sera pas d'une extrême densité

mais cela lui conférera sûrement la faculté d'être agréable à boire dès sa jeunesse sans altérer son potentiel de garde.

5.

Le changement climatique semble être une réalité pour deux raisons :

- les variations météorologiques sont beaucoup plus brutales et nécessitent une anticipation importante de la conduite à tenir, tant dans la prévention que dans la conduite à tenir ultérieure.
- le réchauffement favorise des degrés élevés contre lesquels il faut lutter car ils ne correspondent pas à l'attente du consommateur et risquent de déséquilibrer l'harmonie du vin. Un travail plus précis et moins important est effectué sur l'effeuillage et le choix de la date de récolte est d'autant plus essentiel.



EXPLOITANT : LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

**GFV RIVE GAUCHE :**

**CHÂTEAUX CARTILLON (Haut-Médoc Cru Bourgeois),
GERMAN-MARBUZET (Saint-Estèphe),
LA FORTUNE (Margaux Cru Bourgeois),
LESTAGE-SIMON (Haut-Médoc Cru Bourgeois),
MOUTINOT (Saint-Estèphe).**

**GFV RIVE DROITE :**

**CHÂTEAU CANTIN (Saint-Émilion Grand Cru),
CLOS BEAUGARD (Pomerol),
SERGANT (Lalande-de-Pomerol).**

Les châteaux du Cartillon, La Fortune et Lestage-Simon sont certifiés HVE 3 – Haute Valeur Environnementale – depuis la récolte 2018, pour trois ans.

Les châteaux German-Marbuzet et Moutinot sont en cours de certification HVE (prévue pour la récolte 2020).

1.

Le millésime sera qualitatif, à voir selon les terroirs. Il n'aura sans doute pas la profondeur ou la complexité d'un très grand. Ce sera un joli millésime avec du grain.

2.

L'été a été caniculaire. Sur cette période estivale, la pluviométrie cumulée est de 138 mm contre 182mm de moyenne trentenaire. Ce « faible écart » traduit mal la sécheresse qui peut se faire ressentir sur les parcelles filtrantes de graves et de sables. Les précipitations sont en effet orageuses, c'est-à-dire abondantes mais fulgurantes. Elles ne permettent pas une bonne assimilation de l'eau par les vignes, selon les terroirs. La conduite de la vigne a donc été modulée en fonction : avec des rognages plus bas pour limiter la surface foliaire, un effeuillage modéré, une gestion des enherbements... Nous étions dans le « raisonné ».

En septembre, les fortes amplitudes thermiques, avec 12°C la nuit et 26°C le jour, ont permis une très bonne synthèse des anthocyanes et une arrivée à maturité avec une vendanges saine. Les vendanges se sont déroulées en deux temps :

Une première phase, mi-septembre, sous un ciel radieux et des températures caniculaires. Les merlots ont été rentrés mûrs et goûteux. Fin septembre, l'arrivée d'une dépression a engendré une diminution salvatrice des degrés alcooliques potentiels et permis aux cabernets de parvenir à une maturité optimale.

Une deuxième phase de récolte début octobre pour ramasser les merlots tardifs et les premiers cabernets-sauvignons. Les vendanges se sont terminées mi-octobre sur les parcelles de cabernets-sauvignons tardives.

Les moûts ont eu pour caractéristiques : une acidité soutenue qui va pouvoir équilibrer des sucres très élevés, mais surtout un rapport tanins-anthocyanes favorable avec des tanins riches et une couleur soutenue. Les fermentations alcooliques se sont déroulées au mieux malgré les hauts degrés, favorables à l'optimisation qualitative du potentiel des raisins. Les extractions ont été douces et une cuvaison raisonnée, par cuve, en optimisant à chaque fois le fruit et le charnu.

3.

Le profil des vins exprime au mieux le terroir et la grande qualité des baies ramassées dans d'excellentes conditions. La typicité est propre à chaque propriété. Nous nous attachons à la préserver et à la mettre en valeur. Nous notons des arômes de fruits noirs, fins et persistants, des couleurs éclatantes, des tanins souples sans végétal. L'acidité soutenue crée des harmonies pleines et friandes. Les crus assemblés sont maintenant en élevage, en barriques neuves et en proportion raisonnée selon le potentiel et l'équilibre de chaque vin. Le potentiel de garde nous paraît satisfaisant avec de la sapidité.

5.

Face à cette année culturale encore une fois totalement atypique et différente, le viticulteur doit anticiper, s'adapter et se préparer à gérer les évolutions et les besoins différents. Les compétences sont de plus en plus sollicitées. Le matériel doit s'adapter. Chaque année aussi, la précision du travail parcellaire permet d'être de plus en plus précis. C'est une remise en cause permanente tout en faisant au mieux pour gérer la nature et ses caprices.



BOURGOGNE

« Très beau millésime comme toutes les années en 9. »

EXPLOITANT : FAMILLE COLIN

GFV : CÔTE DE BEAUNE

1.

Fraîcheur, gourmandise et petits volumes !

2.

Pour tous ces crus, nous tirons aujourd'hui profit des efforts entrepris depuis des années dans le vignoble. Les raisins obtenus sont homogènes et les vins d'un grand niveau de qualité. Nous avons choisi de vendanger après les pluies de mi-septembre, ce qui a permis de rééquilibrer les moûts entre le niveau de sucre – donc au final l'alcool du vin – et l'acidité.

3.

Les vins blancs : les fermentations ont débuté très facilement et se terminent doucement pour les cuvées les moins en avance. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable : la vivacité soutient une richesse en bouche bien présente.

Les vins rouges : les fermentations se font sans encombre. Elles sont en effet un peu plus longues lorsqu'il y a beaucoup de millerandés dans la vendange. D'un rubis assez doux, les vins présentent une réelle élégance, avec des tanins souples et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2019 est un millésime en devenir, fort d'une très belle harmonie.

4.

Nous sommes sur la lignée du précédent millésime 2018. Nous aurons de la gourmandise, de la fraîcheur, de l'ampleur et

beaucoup d'élégance. C'est un très très beau millésime, comme beaucoup de millésime en 9.

5.

Le changement climatique est une réalité qui nous sert pour le moment. Force est de constater que les dates moyennes de début de vendanges ont été avancées de 15 jours en un demi-siècle. Nous vendangeons des raisins avec des maturités phénoliques abouties et parfaites. Les raisins ont de ce fait de superbes équilibres. Pour le moment, nous n'avons pas modifié fondamentalement notre façon de travailler.

EXPLOITANT : FAMILLE MOREY

GFV : CÔTE DE BEAUNE

1.

Précoce une fois de plus. Et d'une qualité exceptionnelle pour le pinot noir. Les volumes restent cependant bien maigres avec en moyenne 35 hectolitres par hectare.

2.

La photographie du millésime 2019 dans sa globalité est un peu le reflet du domaine sur lequel nous travaillons, à l'exception des rendements qui avoisinent plus les 40 hectolitres par hectare.

3.

Les vins sont actuellement en cours d'élevage, en pleine phase de fermentation malolactique. Impossible donc de dresser un bilan sérieux.

4.

Chaque millésime étant unique, je ne comparerai pas 2019 à un autre millésime.

5.

Effectivement, le changement climatique est une réalité que nous vivons pleinement au quotidien. Le domaine étant en agriculture biologique, aucune méthode ne s'en trouve modifiée jusqu'à ce jour, outre le fait qu'il faille en permanence être réactif et s'adapter.

EXPLOITANT : FAMILLE DUFOULEUR**GFV : CÔTE DE NUITS****1 & 2.**

La campagne 2019 a été compliquée. Avec des gelées modérées en avril, un temps frais et pluvieux début juin pendant la floraison, ce qui a engendré de la coulure. Juillet-août ont été très chauds, avec de la sécheresse et du stress hydrique. La pression de l'oïdium a été importante, nous obligeant à traiter régulièrement. Temps estival en vendanges, avec une récolte de raisins très mûrs à l'état sanitaire parfait, dotés d'une acidité correcte, avec un bel équilibre. Seul bémol : des rendements assez faibles, -30 % par rapport à 2018.

3 & 4.

Aujourd'hui, la plupart des cuvées ont achevé leur fermentation malolactique. Les vins se comportent plutôt bien, avec une belle couleur, du gras, de la longueur et une fraîcheur étonnante. Tout ceci laisse présager un grand millésime qui ne ressemblera à aucun autre.

5.

En ce qui concerne le changement climatique, cela devient une réalité depuis une dizaine d'années, peut-être s'agit-il seulement d'une période comme il y en a eu d'autres au fil des siècles, restons optimistes. Par contre, si cela devait perdurer, l'ensemble de la viticulture française subirait un bouleversement important avec des inconvénients et des avantages suivant les régions et les modes culturels. Il y aurait une remise en question de notre métier dans les 50 années à venir.

EXPLOITANT : FAMILLE HUDELLOT-BAILLET**GFV : CÔTE DE NUITS****1 & 2.**

Le millésime s'est bien déroulé dans l'ensemble. Nous avons connu de très belles conditions pour que la floraison se passe bien. Quant aux grosses chaleurs de l'été, elles n'ont pas eu d'autre incidence que celle d'une petite récolte mais d'une grande qualité ! Le moment des vendanges a été crucial car si le degré alcoolique naturel des raisins était élevé, il fallait aussi la maturité des peaux et des pépins. Cette période est toujours complexe car l'équilibre du raisin sera forcément celui du vin.

2.

Les vins sont superbes, avec une récolte très variable en volume selon les zones, de -15 % à -30 %. Les arômes sont d'une grande finesse, très « fruit frais ». À cause de la chaleur, les vignes – notamment les chambolles – ont subi des blocages de maturité début août mais heureusement, il y a eu des bonnes pluies autour du 10 août et la vigne a repris son cycle de croissance. Nous avons pu vendanger sereinement à partir du 17 septembre.

3.

Il faut rester prudent à ce stade d'évolution, les fermentations malolactiques sont enclenchées. Tout se déroule au mieux : les vins évoluent bien, ils conservent leur intensité et leur fraîcheur grâce à leur acidité naturelle.

4.

Sans hésiter le 2009, pour le style de vin qu'il dessine : avec de la classe et de la tension, le propre des grands vins.

5.

Le changement climatique ? Une évidence ! En 50 ans, l'évolution a de quoi inquiéter. Au point que je fais partie d'un groupe de travail au sein de la Chambre d'agriculture. Nous sommes une quinzaine de vigneronnes à travailler sur des problématiques de parcours techniques viticoles pour savoir comment les faire évoluer face à ce changement. Nous avons chacun un itinéraire technique sur une parcelle témoin. En ce qui concerne le domaine, je travaille sur la taille. De plus en plus fréquentes, les gelées de printemps sont dramatiques pour la vigne. Je fais donc des essais de taille en mars sur deux rangées de vignes, au lieu de la faire habituellement en décembre et en janvier. Mais il faudra au moins 2 à 3 années pour en tirer une analyse fiable et en faire une pratique certifiée. Une chose est sûre : mon fils va bientôt me rejoindre sur le domaine et je n'ai pas envie qu'il me dise que je n'ai pas fait ce qu'il fallait au bon moment.



SUD-OUEST

« Des raisins gorgés de senteurs de cassis et de framboise. »

EXPLOITANT : DENIS DEGACHE

GFV : CHÂTEAU LA MOTTE PLAIMONT (Madiran)

1. À Madiran, le climat fut propice pour un millésime plein de fraîcheur et riche en arômes de fruits rouges.
2. Dans le Sud-Ouest et plus particulièrement à Madiran, nous avons bénéficié de plusieurs orages durant l'été. Par conséquent, la vigne n'a pas souffert de la canicule. Le mois de septembre ensoleillé a permis d'atteindre de très jolis niveaux de maturité phénolique. Les raisins étaient gorgés de senteurs de fruits rouges comme le cassis et la framboise.
3. Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont à ce stade en cours d'élevage. Sur lies totales pour le Pacherenc avec bâtonnage hebdomadaire et bientôt en fût ou en foudre pour les grands vins de Madiran de la cave de Crouseilles comme Château La Motte.
4. 2019 se rapproche de 2016 par sa fraîcheur et ses arômes intenses. En revanche, à date égale, le madiran Château La Motte 2014 est remarquable par son rapport qualité-prix exceptionnel.
5. En 2003, nous avons été très affectés avec des vendanges qui avaient débuté un mois plus tôt. Ce millésime 2003, comme plus tard le 2009, sont des millésimes que nous qualifions de solaire. Nos pratiques viticoles ne sont pas modifiées mais nous réfléchissons à adapter nos travaux à la vigne en fonction du millésime.



VALLÉE DU RHÔNE

« Le propre d'un grand millésime ! »

EXPLOITANT : FAMILLE GONNET

GFV : DOMAINES FONT DE MICHELLE ET FONT DU ROI (Châteauneuf-du-Pape)

1. C'est un grand millésime en perspective, digne des 2016, 2010, 2007, avec une superbe concentration et complexité.
2. Malgré une météo difficile marquée par de gros événements de sécheresse, la vigne n'a paradoxalement pas trop souffert et a produit des vins superbes, encore une fois des vins de grand potentiel de garde mais avec une buvabilité remarquable dans sa jeunesse. Le propre d'un grand millésime.
3. En camion... non je rigole ! Les vins sont aujourd'hui en début d'élevage, pour environ 18 mois. Ils sont explosifs, puissants et savoureux. Un élevage un peu plus long que d'habitude sera nécessaire pour assouplir la structure tannique et apporter encore plus de complexité aromatique.
4. Définitivement dans la lignée des 2016, 2010, 2007, 1998. Riche, complexe, aromatique et puissant.
5. Les grandes périodes de sécheresse nous ont obligés à être encore plus attentifs aux besoins de la vigne. Les terroirs frais de Font de Michelle, avec ses sources, ont été d'un grand secours mais on voit que les terres souffrent de plus en plus ainsi que les matières végétales. Le travail des sols, entamé il y a plusieurs décennies, est extrêmement bénéfique car il oblige la vigne à puiser encore plus en profondeur pour chercher l'eau et la fraîcheur. Depuis plusieurs années, nous remplaçons les plants morts de grenache par du mourvèdre, du cinsault, de la counoise car ce sont des cépages plus résistants à la sécheresse et produisant des vins plus équilibrés, dotés d'acidités naturelles plus élevées que le grenache, donc mieux adaptés au réchauffement.



UN SOMMELIER, UN REGARD

Depuis vingt ans, Hugues Forget, directeur des caves de La Grande Épicerie de Paris, participe chaque année à la dégustation des vins primeurs à Bordeaux.

« Pour moi, cette photographie résume à elle seule cette folle semaine de dégustation. En une seule journée, on peut goûter jusqu'à dix appellations différentes en passant d'un château à l'autre, rive droite ou rive gauche, cela représente des dizaines d'échantillons à déguster. C'est une épreuve marathonnienne où être en forme s'avère une nécessité. C'est aussi une semaine riche en émotions car c'est la découverte tant attendue de ce millésime, avec son lot de bonnes surprises et de vraies déceptions. »

Hugues Forget

VIGNOBLES INFOS a régulièrement

évolué depuis son tout premier numéro il y a trente ans !

Le monde bouge, le monde du vin bouge...

VIGNOBLES INFOS bouge aussi avec :

- une version numérique en format pdf riche en contenus.
- une version WEB réservée aux membres du club des Propriétaires de Grands Crus à lire exclusivement en accès privé sur www.cpgc.fr. Vous y trouverez encore plus d'informations, d'entretiens, d'actualités, d'interviews, de bonnes adresses. Vous y retrouverez aussi la collection d'anciens numéros de *Vignobles Infos*.

À LIRE EN LIGNE EXCLUSIVEMENT



VIGNOBLES INFOS WEB

www.cpgc.fr



**RÉTROSPECTIVE
L'ANNÉE DU VIN EN 2019,
MOIS APRÈS MOIS.**

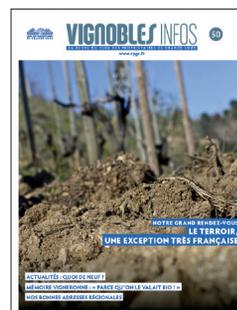
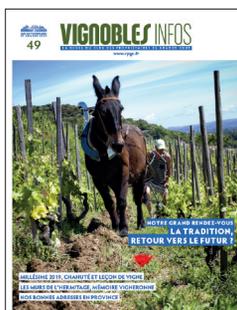
Mois après mois, que faut-il retenir de ce millésime 2019 pour le monde du vin ? Sélection.

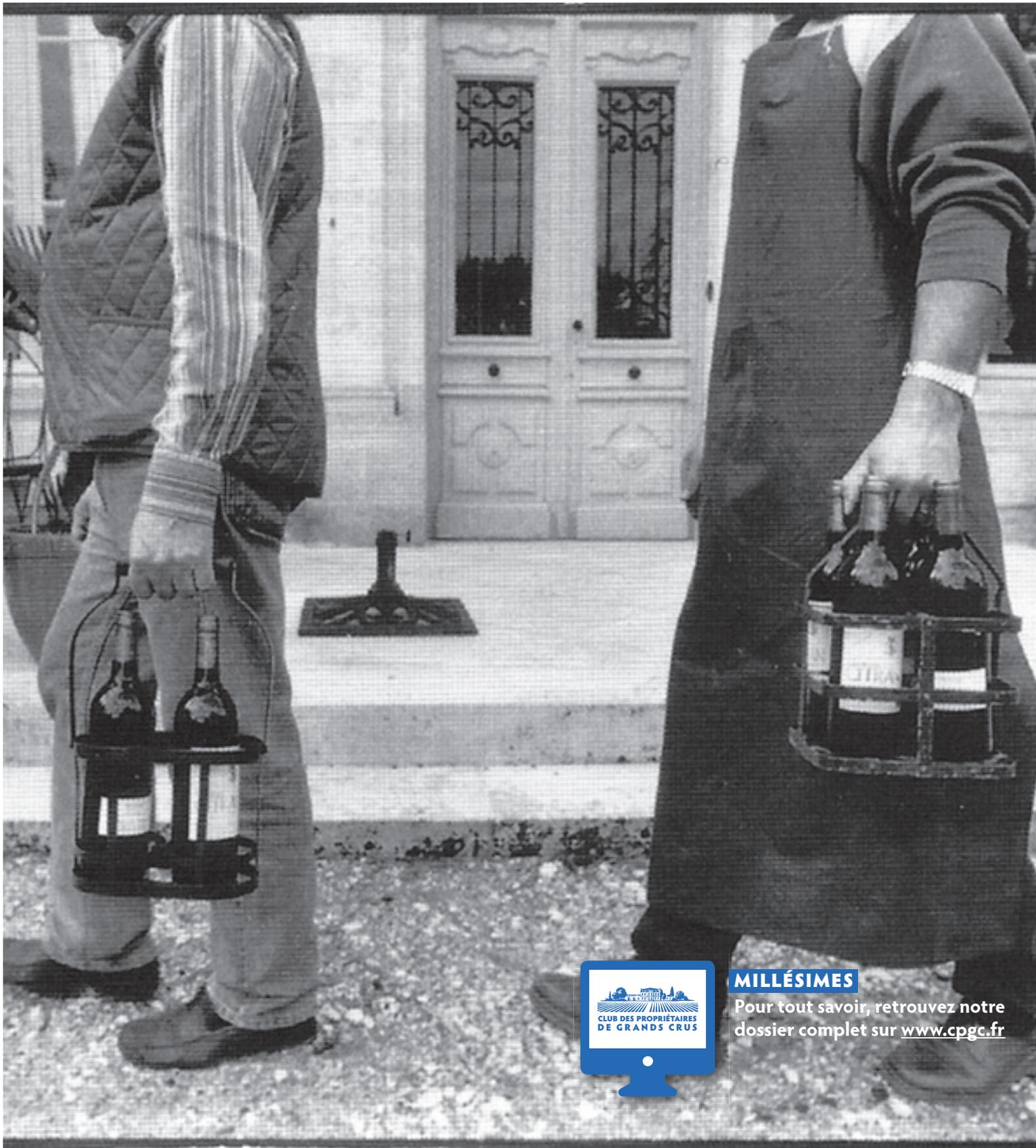


**L'HISTOIRE
BORDEAUX EN CAMPAGNES**

De 1995 à 2018, sélection de 15 millésimes très représentatifs du marché primeurs. Avec ses hauts et ses bas.

**VIGNOBLES INFOS
LES NUMÉROS 49 ET 50
SONT EN LIGNE !**





MILLÉSIMES

Pour tout savoir, retrouvez notre dossier complet sur www.cpgc.fr

VIGNOBLES INFOS
LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

est éditée par La Française Real Estate Managers pour le Club des Propriétaires de Grands Crus
La Française Real Estate Managers est une société du groupe La Française
ISSN : 1952-6725



LA FRANÇAISE

Dénomination sociale de l'éditeur : LA FRANÇAISE REM
Forme juridique : SAS au capital de 1 220 384 €
Adresse du siège social : 128, boulevard Raspail 75006 Paris
Représentant légal : Xavier Lépine
Directeur de la publication : Xavier Lépine

Responsable de la rédaction : Cyril Carteron
Conception graphique & direction artistique : Culturevin
Rédaction : Claire Brosse
Photos : Philippe Mesa ; Christophe Goussard ; 16 ;
Patrick Cronenberger : 4^e de couverture

Date de parution : mars 2020
La Française, 128 boulevard Raspail, 75006 Paris
Tél. : 01 44 56 10 00 - Fax : 01 44 56 11 00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération