

2008 : millésime de toutes les patiences

par Christophe COUPEZ, directeur du Centre Oenologique de Pauillac

A l'aube des vendanges, nous avons annoncé que le millésime 2008 ressemblait sur le plan analytique et potentiel à un compromis entre les Merlot de 2004 et les Cabernet sauvignon de 2005. A ces conclusions, plutôt réjouissantes, venait s'ajouter un bémol : ces résultats affichaient toutefois un retard de deux semaines sur leurs millésimes de référence.

Pourtant, les vendanges médocaines ont démarré, en ce qui nous concerne, le 23 septembre. Les premiers raisins récoltés l'ont été en raison de leur état sanitaire préoccupant. Cependant, après quelques jours de vendanges plus subies que choisies, les premières parcelles sont arrivées à leur équilibre optimal. Les chantiers de récolte ont progressivement démarré pour atteindre une forte activité dans la seconde semaine d'octobre. Evoluant lentement du fait des températures fraîches, les baies ont fini par atteindre un niveau de maturité satisfaisant qu'il a parfois fallu négocier avec l'évolution de l'état sanitaire.

Entrés au chai encore frais, les raisins ont pu profiter plus facilement des bénéfiques de périodes de macération préfermentaire. Le léger levurage avant cette phase a permis de contenir avant fermentation alcoolique les populations de microorganismes indésirables. De bons niveaux d'acidité naturelle ont favorisé une réduction du sulfitage pour trouver le meilleur compromis entre protection des moûts et préparation d'un terrain favorable aux fermentations malolactiques.

Les difficultés à extraire dans les premières cuves ont conforté nos conseils de pratiquer la saignée pour rééquilibrer les rapports marc sur jus. Cependant, les faibles quantités de raisins ont engendré de la résistance psychologique sur ce point. Dans tous les cas, la révision à la hausse des doses d'enzymage prescrites a permis de pallier l'exploitation délicate de la matière.

Nous avons également encouragé la prolongation des travaux d'extraction plus tard dans la fermentation alcoolique.

Nous observions en effet des augmentations significatives de couleur sans durcissement de la structure, ce qui est assez peu habituel. La pratique du délestage a connu un beau succès et conduit aux meilleurs résultats.

En fin de fermentation alcoolique, les vins se révélaient colorés, très fruités mais souffraient d'une vivacité marquée du fait des fortes teneurs en acide malique.

Le travail en macération a terminé l'harmonisation des vins, avec en particulier une belle réactivité à la micro oxygénation.

Trois voire quatre semaines de macération postfermentaire permettaient de gagner en densité et en volume, avec une prise de gras qui a tempéré la vivacité. Les vins ont également acquis de belles et puissantes longueurs aromatiques.

Si les notes de marc ont rarement été détectées, une expression grillée sans doute liée aux pépins peu mûrs des Merlot ont parfois fait une apparition suite à des méthodologies d'extraction peu adaptées.

Aujourd'hui, les écoupages sont majoritairement terminés. Les fermentations malolactiques sont en cours avec des pourcentages de réalisation suivant les chais allant de 0 à presque 100 %. Après sulfitage, les vins semblent bien résister et offrent des pH nettement plus confortables qu'en 2007. Nous pouvons aborder sereinement les élevages.

2008 aura été un millésime " lent ". Il lui aura fallu du temps, pour mûrir, pour macérer, pour fermenter. Le 5 novembre, il ne devait plus rester que deux hectares à récolter du côté du Taillan.

Si nous avons rarement des " monstres " de concentration, beaucoup de vins sont harmonieux, avec tous leurs éléments bien en place et un bon compromis entre finesse et puissance.

Il y a quelques cas insuffisamment concentrés, par négligence de travail, et d'autres marqués aromatiquement par le travail de Botrytis. Ils sont heureusement rares.

A l'opposé, il existe dans ce millésime de très grands vins, puissants et élégants à la fois.

Chez les techniciens de génie, 2008 permettra de réaliser une très forte proportion d'un premier vin qui dépassera 2005 par la classe qu'il aura en plus.

Au final, 2008 fera partie des beaux millésimes du début de ce siècle. Après nous avoir inquiétés, la nature aura en effet pris son temps pour donner tous les éléments nécessaires au vin afin qu'il soit à la fois gourmand et doté d'un potentiel de garde prometteur. Mais pour cela, nous aurons dû plus que jamais nous montrer réactifs et nous adapter au jour le jour à la matière difficile à dompter. S'il en est un, 2008 est **le** millésime technique.

Le Centre Oenologique de Pauillac est l'une des structures décentralisées de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter son directeur, Christophe COUPEZ, au 05 56 59 02 94.

Magali TEMPLIER

Chargée de Missions Communication

Chambre d'Agriculture de la Gironde

17 cours Xavier Arnoz 33082 BORDEAUX CEDEX

Tél 05 56 79 64 39 / 06 86 42 81 40 - Fax 05 56 79 64 24