



BORDEAUX VINS SÉLECTION

2024, UN MILLÉSIME RÉSOLUMENT MODERNE



Année de tous les dangers. Une campagne viticole harassante de bout en bout : les vignerons ont dû composer avec des conditions climatiques exceptionnelles, peut-être même inédites en matière de pluviométrie et de pression cryptogamique. Fort heureusement, les immenses progrès, utilisés sans compter et avec intelligence dans la vigne et dans les chais, ont permis de surmonter nombre d'obstacles et d'obtenir en fin de compte une matière première de qualité. Aucune chance de survie n'était possible dans l'approximatif. C'était le pari de l'adaptation, un pari aujourd'hui gagné tant le profil des vins possède bien des attraits. In fine, des crus expressifs, équilibrés, ronds et fruités, aux tanins délicats, telles sont les caractéristiques de ce millésime 2024.

En somme, une modernité gourmande...

UN HIVER SINGULIÈREMENT DOUX ET HUMIDE

C'est dès le mois de janvier que les bases de ce millésime se sont mises en place : une douceur notable avec de rares gelées (9 jours de gel contre 15 en moyenne décennale) et des températures supérieures de 1,5°C. Des phases pluvieuses importantes se sont succédé depuis le mois d'octobre, atteignant 390 mm, soit 80% de plus que la moyenne enregistrée depuis 2000 et 70 % de plus que les six dernières années (1095 mm cumulés contre 750mm). Conséquence ? Un débourrement précoce, d'une dizaine de jours d'avance, particulièrement généreux en pousses dès la fin du mois de mars.

L'avance du cycle végétatif d'une dizaine de jours était alors manifeste. Toutefois, d'une propriété à l'autre, et même d'une parcelle à l'autre, le comportement de la vigne différait en fonction de la typicité des sols. Une vérité inchangée : la complexion géologique argileuse répond mieux aux excès d'eau que les sols sableux. La physiologie de la plante s'en retrouve moins fragilisée.

UN PRINTEMPS À HAUTS RISQUES

Une conjugaison que l'on sait redoutable : douceur et humidité. Lesquelles ont entraîné une pousse discontinue et irrégulière selon les terroirs. Au détriment des inflorescences, la vigne se développait tout comme les parasites pullulaient sur les feuilles et les rameaux, et avec quelle virulence ! L'inquiétude se lisait sur les visages : la contagion d'oïdium et de mildiou devenait extrêmement préoccupante. Il a fallu alors mobiliser les équipes, les solliciter à toute heure de la journée, souvent à un rythme effréné. Tous les moyens de lutte, heureusement performants aujourd'hui, devaient être déployés « entre les gouttes », et ce, difficulté supplémentaire, en respectant les itinéraires techniques et leurs impératifs environnementaux (culture raisonnée, biologique, biodynamique). Ces efforts conjugués, tant humains que techniques, ont permis dans l'ensemble de conserver un état sanitaire correct.

Dans le même temps, les températures assez fraîches (restées rarement au-dessus des normales de saison) ralentissaient la croissance végétative. A quelques jours de la floraison, la précocité, observée en début de saison, s'était évanouie. Une floraison, elle aussi, hétérogène ; les vignes les plus anciennes ont subi une concurrence entre développement foliaire et fécondation. Un fort taux de millerandage et de mildiou, associé à un ensoleillement déficitaire, ont conduit parfois à une importante perte de récolte.

UN ÉTÉ EN DEMI-TEINTES

Malgré des précipitations inférieures à la normale à partir de juillet, la véraison fut lente et inégale, accusant une semaine de retard. Toutefois, la hausse des températures a permis aux baies de se développer ; les premières grappes verrées sont apparues début août pour les merlots et mi-août pour les cabernet-sauvignons, soit trois semaines plus tard. La dernière semaine d'août a marqué la fin de véraison pour les merlots alors qu'il restait des baies vertes dans les parcelles de cabernet-sauvignon. Un millésime clairement tardif.

La fin août, avec ses journées chaudes et ensoleillées ainsi que ses nuits fraîches, s'est révélée salvatrice pour enclencher l'ensemble des maturations. Les premières analyses ont montré que le processus de maturation technologique avait débuté le week-end du 25 Août (une dizaine de jours plus tard qu'en 2023), avec des teneurs en sucres moyennes de 178g/L pour les merlots et de 154g/L pour les cabernet-sauvignons, comparables à 2023 au même stade. Les acidités restaient bien évidemment très élevées et les teneurs en acide malique traduisaient encore une croissance végétative tardive.

La synthèse des polyphénols s'est déroulée sous un climat estival clément (sans excès de chaleur, comme nous y étions accoutumés ces dernières années). Les nuits fraîches ont favorisé la synthèse (la concentration aromatique) des composés aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge.

DES VENDANGES AU RYTHME DES CAPRICES DU CIEL

Aux premiers jours de septembre, une succession de perturbations orageuses ont déversé plus de 100mm. Les vendanges 2024 débutèrent ainsi sous des auspices particuliers : les épisodes pluvieux répétés ont contraint parfois à récolter sous des conditions difficiles. Les vignerons s'attendaient à une baisse significative des rendements. Toutefois, les nuits fraîches, les journées ventées et ensoleillées succédant à des épisodes orageux, ont permis de conserver un vignoble dans un état sanitaire acceptable.

Les premiers sauvignons blancs - ramassés début septembre avant les premières phases pluvieuses – présentaient une intense aromatique, avec une teneur en alcool potentielle autour de 12,5/13 degrés.

Les sémillons ont été récoltés vers le 9 septembre, dorés, autour de 12-12,5 degrés, souvent en une seule trie. Nous avons fait le choix d'attendre leur maturité optimale : en les effeuillant drastiquement, ils ont pu se maintenir dans un bon état sanitaire et prendre la fenêtre de soleil des quinze premiers jours de septembre.

Le ramassage des merlots a débuté mi-septembre, puis celui des cabernets autour du 2 octobre. Des vendanges saccadées au gré de l'évolution des parcelles (identité des terroirs et des micro-terroirs) et des conditions météorologiques.

Cette année, plus particulièrement, le tri a permis de sélectionner avec grande minutie les perles noires et d'écarter toute verdure ou note végétale. Si certaines manquaient quelque peu de concentration, elles affichaient en revanche une belle maturité.

La perte de récolte a été estimée à 14%.

L'ENJEU DES VINIFICATIONS

Le savoir-faire des vinificateurs s'est révélé tout aussi décisif. Afin de maîtriser la dilution provoquée par les pluies d'automne, ceux-là ont su ajuster les ratios marc/jus afin de conférer aux vins un éclat aromatique. L'autre exigence impérieuse fut de travailler la structure et le milieu de bouche. Quant aux teneurs en alcool, elles sont restées modérées.

Pour les blancs, la sélection des jus lors du pressurage a représenté une étape déterminante dans la recherche de qualité. Les derniers jus se sont révélés plus aromatiques, riches et structurés. Le brassage des bourbes, avant le début des fermentations, a permis d'exprimer une quantité importante de composés aromatiques.

CONCLUSION

Entre aléas climatiques et défis phytosanitaires, les nerfs des vignerons ont été mis à rude épreuve. La maturation des vignes a été ralentie par la douceur hivernale et des précipitations abondantes, tandis que l'alternance de périodes pluvieuses et d'épisodes ensoleillés a repoussé la combinaison des maturités phénolique, aromatique et technologique.

Toutefois, Bordeaux offre un millésime de qualité grâce à l'intelligence de la main ouvrière, aux tris rigoureux, à l'implication continue des équipes, à l'opiniâtreté des propriétaires en quête du meilleur. Travail, patience et sang-froid ont été récompensés : ce qu'on trouve dans ce vin, on ne l'attendait pas. Équilibre, élégance et belle aromatique sauront être appréciées dans quelques mois. De quoi faire taire les prédictions pessimistes de notre presse, toujours à la désolation et au catastrophisme. Plus de litanies tristes, répétons-le : le millésime 2024, assurément une victoire humaine et une victoire technique.

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

Edouard Vauthier, co-propriétaire du Château Ausone

CHATEAU AUSONE
Premier Grand Cru Classé Saint-Émilion "A"



« Un millésime historiquement compliqué tout au long des saisons, à commencer par une pluviométrie record en hiver. Il a fallu redoubler d'efforts et adapter nos pratiques viticoles, notamment « l'enherbement plein » des parcelles afin d'absorber l'excès d'eau dans les sols. Un millésime qui nous a donné aussi des frayeurs à cause d'une forte pression cryptogamique ; fort heureusement, l'expertise couplée à la réactivité des équipes nous a permis d'éradiquer les maladies. Finalement, nous avons récolté des fruits d'une belle finesse. Les vins, aux tanins souples, possèdent une fraîcheur qui leur confère une remarquable aromatique, dominée par les fruits rouges et roses pour les cabernet-franc. Les merlots apportent rondeur et soyeux. Un profil somme toute classique, typique de Bordeaux, frais, fruité, souple, avec un degré alcoolique inférieur à 13°. De quoi susciter l'engouement de la clientèle !

Je reste optimiste car il y a un durable attrait pour les vins issus de grands terroirs, et un attrait d'autant plus grand que le prix va être certainement revu à la baisse, comme en 2013. Notre politique est d'attribuer de faibles allocations pour satisfaire le plus grand nombre de nos clients historiques, essentiellement d'Amérique du Nord et d'Europe. Depuis quelques années, nous captions de nouveaux marchés en Asie du Sud Est, Singapour -la nouvelle plaque tournante des vins- la Malaisie, la Thaïlande, les Philippines, le Vietnam.

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME

CHATEAU AUSONE
Premier Grand Cru Classé Saint-Émilion "A"



Certes, le volume n'est pas au rendez-vous : des rendements inférieurs de 15% à 20%, particulièrement dans les parcelles précoces de merlot, malmenées par le millerandage, la coulure et le mildiou. Sur les sols sableux, pied-de-côte et vallée de la Dordogne, nous avons « fait le plein ». Notre production, depuis un siècle, reste sensiblement la même ; cette année, 82 barriques au lieu de 100, soit 20 000 bouteilles d'Ausone et 7000 de La Chapelle.

En conclusion, il faut se féliciter des progrès accomplis. Chaque millésime est un apprentissage et participe à renforcer la résilience de nos sols et de nos vignes. Nos équipes, toujours plus entraînées et expertes, savent faire face aux caprices renouvelés d'une climatologie bouleversée ».

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



CHATEAU LATOUR

Hélène Genin, Directrice Technique Château Latour



« Suite aux derniers millésimes globalement en déficit hydrique, l'hiver 2023-2024 fut le plus pluvieux depuis 23 ans. Février et mars, dans la douceur, laissaient présager un redémarrage rapide de la végétation, avec une petite crainte finalement non avérée sur la qualité du débourrement. Les pluies ont mis nos équipes piétonnes à rude épreuve pendant toute la saison et pénalisé les travaux de gestion des sols.

Une maturation massive et précoce des oospores de mildiou a entraîné une contamination très précoce des premières feuilles étalées. Les conditions fraîches et humides ont pénalisé la croissance des rameaux et favorisé une succession de cycles de contamination par le mildiou. Les premières fleurs furent observées autour du 20 mai et les dernières autour du 14 juin, ce qui en fait une des floraisons les plus longues jamais observées à la propriété (conséquence des faibles températures d'avril et du déficit de surface foliaire). Les rares fenêtres de beau temps ont permis de limiter les problèmes de coulure sur les parcelles les plus jeunes et saines. Elle n'a néanmoins pas épargné les parcelles les plus âgées et/ou virosées, avec un impact très important sur le futur rendement. En effet, ces conditions plus douces ont stimulé une reprise de croissance végétative induisant une concurrence avec la floraison.

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



CHATEAU LATOUR



L'humidité prolongée a entraîné de nouvelles sorties de mildiou sur feuilles mais également en faciès rot brun sur les grappes des merlots. Les nombreux symptômes de mildiou ont séché petit à petit sur grappes et sur feuilles, en même temps que l'enclenchement tardif de la véraison. Les premières baies verrées furent observées autour du 29 juillet. Le mois d'août fut relativement sec avec 17 mm de pluie, ce qui initia un déficit hydrique favorable à la qualité et notamment à la maturation des pépins. La mi-véraison fut longue et hétérogène, notée le 12 août pour les Merlots et le 17 août pour les Cabernet-Sauvignon.

Conséquemment, des rendements en baisse. Une grosse déconvenue pour nous. Mais une heureuse surprise : les vins présentent un bon niveau de concentration tannique, juste mûrs au niveau aromatique, avec un équilibre alcool-acide favorable à la tension et à la fraîcheur. Par l'élevage, nous allons renforcer sa complexité, sa structure et enrober la matière présente.

Quant à l'instabilité économique, comment ne pas être inquiets ? Il nous reste à faire ce que nous savons faire le mieux et espérer un grand et généreux millésime 2025 ».

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Château Montrose

**Pierre Graffeuille, Directeur Général SCDM Domaines
(Châteaux Montrose, Tronquoy-Lalande)**

« Je qualifierais ce millésime d'atlantique en raison des températures douces et d'une pluviométrie exceptionnelle, jamais observée. Face à cet excès d'eau, nous avons dû opérer des ajustements dans les pratiques culturales ; un enherbement maîtrisé fut ainsi pratiqué du mois de mars jusqu'à la fin du cycle. Nous avons également optimisé la surface foliaire de nos vignobles afin que la vigne transpire un maximum.

Nos deux vignobles de Saint Estèphe, Château Montrose et Château Tronquoy, sont conduits en culture biologique. La vigilance était de tous les instants et nos équipes ont dû montrer une grande réactivité. Nous avons eu néanmoins durant l'été un cumul de précipitations à St-Estèphe inférieur à d'autres régions du Bordelais. De surcroît, nos sols se régulent et se drainent rapidement. Conséquence ? Notre récolte fut homogène, saine avec des rendements satisfaisants car nous avons pu multiplier les tris. Nous avons d'ailleurs mis en place une seconde ligne de tri au chai pour assurer une réactivité optimale. Ensuite, tous les ans, chaque hectare a été vinifié séparément de manière très douce.



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Château Montrose



Cette approche, propre à chaque identité de terroir, a pu être préservée pour révéler les typicités marquées du Cabernet Sauvignon. Château Montrose 2024 trouve son expression ultime sur la terrasse 4, cœur du terroir originel. Un millésime de précision, ciselé, soyeux, à l'amplitude impressionnante et la structure élégante, doté d'une finale qui s'étire longuement avec un grain de tanin tout en dentelles. L'équilibre est remarquable, ce qui en fera un vin de garde. Même s'il sera probablement plus approchable dans sa jeunesse que d'autres millésimes, Château Montrose 2024 tiendra la route dans le temps.

BVS // note technique millésime 2024

Je reste optimiste dans le contexte actuel : nos clients vont se déplacer à Bordeaux pour goûter les vins et seront certainement étonnés de leur qualité. Commercialement, la demande pour les plus grandes marques sera là. Si on ne peut pas parler véritablement de reprise, on observe déjà un frémissement sur l'activité livrable. Tout le monde attend le retour de la grande Chine. Mais certains marchés, comme la Thaïlande, le Brésil ou encore l'Australie, manifestent un intérêt croissant pour nos vins. »

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Nicolas Glumineau, Directeur Général Château Pichon Comtesse

« Un millésime qui a requis énormément de labeur. Afin de protéger les vignes et obtenir des baies de qualité, il a fallu doubler les heures de travail dans le vignoble. Un constat imparable : le changement climatique revêt une expression différente chaque année ; qu'il s'agisse d'un excès de sécheresse ou de précipitations, nous devons faire face aux affres d'une météo assassine. Mais chaque année est aussi riche d'enseignements ; ainsi, on progresse constamment. En 2021, alors que nous nous apprêtions à engager une conversion de nos vignes en agriculture biologique, nous avons multiplié les investissements : achats de nouveaux tracteurs, recrutement de chauffeurs et d'ouvriers agricoles. L'objectif était de systématiser les parcelles enherbées pour obtenir des sols toujours plus vivants. Un vignoble plus équilibré permettrait une plus grande réactivité et flexibilité de nos équipes, notamment pour dispenser les traitements et enrayer la pression parasitaire. Le jeu de masses d'eau et d'air, inhérent à la proximité de l'océan et de la rivière, crée un microclimat exceptionnel mais aussi propice au développement des maladies. Rendre notre viticulture plus résiliente fut un véritable défi. Il ne fallait pas manquer de courage ni d'ambition. A Bordeaux, il faut saluer cette prise de conscience de plus en plus forte. En 2022, nous avons connu de juin à septembre une sécheresse absolue, avec l'angoisse de récolter des grappes flétries. La question que l'on s'est posée alors : quel type de vin veut-on élaborer ? Une de nos réponses fut d'adapter nos pratiques dans le chai afin de maintenir cet équilibre entre puissance et raffinement, typique de nos vins.

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Cette année, nous avons tiré les leçons de ces derniers millésimes, multiplié les remises en question face à des conditions météorologiques inouïes, peut-être jamais vues, et travaillé avec de solides convictions. La qualité, notre obsession, toujours.

Au chai, nous avons eu la sagesse de vinifier avec le souci de la macération plus que de l'extraction.

Autre aspect fondamental dans l'avènement du millésime 2024 : à cause d'une matière première fragile, nous avons agi, tels des funambules, pour aller chercher la finesse.

Au niveau des rendements, la demi-récolte s'explique par des merlots meurtris par le mildiou et le phénomène de coulure observé sur l'ensemble des cépages. En même temps, parce qu'elles n'étaient pas compressées, les baies épargnées ont pu se développer sans entrave tout au long du cycle. A l'approche des vendanges, en l'absence de pourriture, on a pu attendre une meilleure maturité phénolique. C'était là un risque à prendre si l'on voulait renouer avec le soyeux et la suavité des grands vins bordelais.

Je reste optimiste car le millésime 2024 possède bien des vertus et saura séduire les marchés. »

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



CHÂTEAU

LES CARMES HAUT-BRION

Guillaume Pouthier, Directeur du Château Les Carmes Haut-Brion

« D'emblée, il convient de se départir des idées reçues : 2024 serait un millésime de piètre qualité. Loin s'en faut. Tout d'abord, parce que la vigne est une liane résiliente et, avec notre concours avisé, on a optimisé la contrainte hydrique. Ensuite, s'il est vrai que les précipitations ont été abondantes cette année (1m20 de cumul), il faut se souvenir qu'elles se sont concentrées de novembre 2023 à mars 2024, soit 850mm pendant le repos végétatif, excédant de 50% la moyenne décennale. En revanche, du débourrement jusqu'aux vendanges, on a pris 400 mm, comme pour le 2020, considéré comme l'un des grands millésimes de Bordeaux. Il est crucial de distinguer le repos végétatif de l'activité de la plante ; les excès d'eau n'ont pas la même incidence. Juillet et août, quant à eux, se sont montrés plus parcimonieux, avec seulement 60mm, confirmant l'adage : « août fait le moût ».

A l'arrivée, des vins qui possèdent un superbe équilibre, de la densité, avec beaucoup de fraîcheur. La précision et la buvabilité n'altèrent en rien l'ADN de Bordeaux, à savoir puissance, richesse et acidité. Un millésime aux accents plus « océaniques » avec une teneur en alcool modérée, autour de 13 degrés, ce qui ne sera pas pour déplaire les consommateurs d'aujourd'hui.



ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



CHÂTEAU

LES CARMES HAUT-BRION



Si je devais résumer, je qualifierais ce millésime de « marathonnier » : en raison de sa précocité, il a fallu travailler ardemment et longuement pour récolter des raisins avec une belle maturité tanique. Le seul bémol : la grande hétérogénéité à cause des aléas climatiques et de leurs incidences (gel, grêle, pression mildiou énorme, floraison avec coulure). Pour arriver au niveau qualitatif que Bordeaux sait offrir, on a dû sévèrement sélectionner, si bien que la moyenne de rendement est plus proche de 33 ha que de 45 ha.

En définitive, les vins de ce millésime révéleront d'heureuses surprises pour le consommateur final car, d'une part, la pluviométrie n'a pas affecté la maturité et, d'autre part, la technicité bordelaise avant-gardiste a permis de transcender les aléas. On ne sait plus produire aujourd'hui de mauvais vins mais des millésimes aux visages différents, tous élaborés dans un objectif hautement qualitatif. Bordeaux met beaucoup de moyens dans sa production.

La mise en marché, dans un contexte général d'incertitude, sera compliquée mais Bordeaux saura s'adapter à la demande du consommateur final. Chaque propriété devra trouver le juste équilibre entre le coût de sa production et la valeur-prix de sa marque. Ce sera au cas par cas. L'exemple de la campagne primeurs pendant la pandémie nous rappelle que Bordeaux, face à l'adversité, sait réagir et se réinventer ».

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Bernard Magrez, Propriétaire des Châteaux Pape Clément,
Fombrauge, La Tour Carnet, Clos Haut-Peyraguey**

« Ce n'est un secret pour personne : la campagne viticole fut éprouvante tout au long des saisons, avec des pluies excessives, un mildiou ravageur, des gelées. Ce millésime, qui restera gravé dans les mémoires vigneronnes, s'est révélé in fine de belle qualité. De surcroît, il correspond aux nouvelles appétences des consommateurs : souple, fruité, léger, frais, accessible, prêt à être dégusté dans sa prime jeunesse. Ce profil est recherché dans le monde entier, comme en attestent les études et les investigations que nous avons nous-mêmes menées avec l'agence YouGov. Désormais la clientèle est férue de vins dont les tanins ne s'accrochent pas aux papilles et dont les degrés alcooliques sont raisonnables. Des vins moins astringents mais plus digestes, notamment plébiscités par les femmes, qui n'entraînent ni maux de tête ni d'estomac. En somme, une consommation plaisir et décomplexée.

Sans doute la poussée de l'hygiénisme et les impératifs sanitaires expliquent cette tendance. De ma vie, je n'ai jamais observé un virage aussi rapide dans l'évolution des habitudes de consommation : les amateurs veulent préserver leur santé.

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Quant aux blancs, ils sauront aussi séduire par leur bel équilibre entre aromatique, fraîcheur et volume de bouche. Le sémillon, cépage qui connaît un regain d'intérêt, s'est particulièrement distingué cette année par sa minéralité, son fruité gourmand, sa texture onctueuse. Des caractéristiques de plus en plus appréciées par les consommateurs qui recherchent avant tout l'émotion et qui demandent à être positivement surpris.

Le millésime 2024 me rappelle ceux des années 70 mais exempt de notes végétales. Ce vin de moyenne garde sera un atout lors de la mise en marché. Bien sûr on ne peut ignorer les incertitudes inhérentes à une situation géopolitique menaçante : multiplication des guerres, tensions sur le pouvoir d'achat, thésaurisation, augmentation des taxes punitives, imposition lourde, déconsommation et montée en puissance de l'hygiénisme. Certes, les mois qui viennent risquent d'être encore difficiles mais nous allons continuer à protéger l'accès à nos marchés, les développer et en trouver de nouveaux. Je remarque que le Sud-Est asiatique s'énerve quelque peu : au Vietnam, en Indonésie, en Chine, la demande s'intensifie en raison de l'augmentation des salaires. La reprise, j'y crois, mais je ne l'attends pas pour agir ! »

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Julien Viaud, Œnologue conseil & Ingénieur agronomie
Associé au Laboratoire Rolland & Associés

“L’assemblage sera essentiel dans la création des crus pour réaliser des 2024 éclatants et séduisants. Les macérations sous marc des rouges laissent se dessiner au fil des jours des vins tendres, accessibles, sans excès. Dès à présent, l’expression des différents terroirs est très lisible et reflète la diversité de comportement des sols viticoles.

Dans ce contexte, tout l’enjeu de la vinification a été de travailler la structure et le milieu de bouche. Les teneurs en alcool sont modérées. Pour les blancs, La sélection des jus lors du pressurage a été une étape fondamentale dans la recherche de qualité.

Les premiers jus sont dilués alors que les derniers sont plus aromatiques, plus riches et structurés. Le brassage des bourbes avant le début des fermentations nous a permis de révéler une quantité importante de composés aromatiques.

Il a fallu éviter la fluidité, sans extraire une puissance que le millésime n’avait pas. Ni dureté d’un côté, donc, ni opulence de l’autre, il s’est agi de trouver ce subtil équilibre qui fait la grande caractéristique de Bordeaux.

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Sur le plan viticole, le millésime 2024 aura été particulièrement éreintant : les vignerons n'auront connu ni trêve ni répit, ils auront été fatigués et particulièrement stressés par des conditions très incertaines, avec une alternance permanente de pluie et beau temps, sans que ce dernier ne s'installe durablement et tranquillise les esprits. Il aura fallu accompagner les équipes avec sang-froid et objectivité, en restant positifs et encourageants. Et, en 2024, c'était un vrai défi pour les œnologues conseils que nous sommes !

Si la notion de millésime est une composante fondamentale des vins de Bordeaux, il ne faut pas oublier que nous sommes en 2024. L'œnologie a fait sa révolution dans les années 2000 et la viticulture que nous qualifions maintenant de viticulture de précision ne laisse, aujourd'hui, pas de place à des « ratés » comme il pouvait y en avoir il y a 45 ans et plus... »

ILS NOUS PARLENT DU MILLESIME



Michel Rolland, Oenologue-Consultant

« Quelle année ! Tout aura été problématique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Mais la volonté, l'opiniâtreté, l'imagination ont permis le plus souvent de franchir les obstacles. Tout n'était donc pas si mauvais et, à quelques exceptions près, pas de catastrophe naturelle irréversible.

Finalement, la qualité est au rendez-vous. Des merlots à maturité, certains pourront y trouver le croquant qu'ils recherchent tant quand il n'y est pas ! Des cabernets qui ont pu arriver à échéance dans de bonnes conditions.

Les assemblages élaborés sont élégants, plutôt dans la finesse. Point de blockbuster. Des vins frais, fruités, très agréables. La décennie écoulée nous aura donné tous les types de vins, c'est aussi ça l'image de Bordeaux. Les esprits chagrins veulent de la concentration quand nous avons la finesse et de la finesse quand nous avons la concentration... nous survivrons !

Ne pas oublier que c'est une grande année pour les blancs.

Au résultat, les propriétés ont produit de bons vins, avec des rendements certes irréguliers, parfois même très faibles »