

Le millésime 2021 à Bordeaux

Pr. Laurence GENY et Pr. Axel MARCHAL

*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche Œnologie*

Avec la participation de
V. LAVIGNE, E. GUITTARD, N. DANEDE et A. RABOT

Il est naturellement tentant de s'habituer à l'excellence et de prendre l'exceptionnel pour la norme. Déjà riche en succès, la décennie 2010 s'est magistralement achevée par une série 2018, 2019 et 2020, dont les vins possèdent des styles bien distincts mais se rejoignent par leur niveau éblouissant. Si l'on doit se réjouir de cette réussite qui fera date dans l'histoire des grands vins rouges de Bordeaux, il faut garder à l'esprit son caractère singulier et ne pas s'en servir comme étalon des millésimes qui succéderont, à commencer par 2021.

Avant de rappeler la météorologie de ce dernier et d'en détailler les conséquences sur la composition des raisins et des vins, précisons, comme chaque année, cinq conditions qui déterminent généralement un millésime parfait de bordeaux rouge.

1) et 2) une floraison et une nouaison relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène

3) une contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne au plus tard pendant la véraison

4) une maturation complète des différents cépages assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative

5) un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant d'attendre la maturité idéale de chaque parcelle sans redouter la dilution, la pourriture, ou la perte des arômes fruités.

Il est toutefois nécessaire de lire ces conditions comme des repères dans la compréhension du millésime, bien plus que comme des éléments d'une approximative grille de notation. Cette précaution est particulièrement fondée dans le millésime 2021, pour lequel la diversité des situations et des choix techniques impose une analyse nuancée.

Après un hiver pluvieux avec des alternances de périodes froides et douces, le mois d'avril commence sous un climat particulièrement clément, qui favorise le débourrement de la vigne. Hélas, cette précocité s'est avérée préjudiciable. Les nuits des 7 et 8 avril sont en effet marquées par de fortes gelées, qui affectent tout le vignoble bordelais. Cet épisode historique entraîne une perte de récolte d'intensité variable, dramatique par endroits, et préfigure l'hétérogénéité de la maturité. Le mois de mai, qui commence par de nouvelles gelées localisées, est globalement maussade, pluvieux et frais, ce qui entraîne une croissance lente de la vigne. Début juin, des conditions plus estivales s'installent, ce qui permet à la floraison de se dérouler sous un climat favorable, avec une semaine de retard sur la moyenne des vingt dernières années. Lors de la deuxième partie de juin, des orages frappent la Gironde, avec des précipitations abondantes sur certains secteurs et même des dégâts engendrés par la grêle. La vigne continue à pousser, mais les pluies fréquentes empêchent toute contrainte hydrique à la

nouaison, ce qui aura des répercussions sur la taille des baies. Les averses continuent en juillet, globalement gris et frais, ce qui intensifie les attaques de mildiou initiées en juin. Après le gel et parfois la grêle, le développement du rot brun constitue un troisième fléau qui ampute quantitativement la récolte 2021 et affecte le moral des viticulteurs. La véraison se déroule vers la mi-août, tandis que la vigne continue de pousser. Heureusement, la fin de l'été est plus favorable à la maturation, avec un temps sec, enfin ensoleillé, et un contraste important de température jour/nuit. Les vendanges des raisins rouges, nettement plus tardives que lors des millésimes précédents, se généralisent fin septembre, sous un temps menaçant. Les baies sont grosses, riches en acide malique et présentent les teneurs en sucre les plus basses observées depuis longtemps. Dans le contexte tardif de cette année, l'arrière-saison apparaît providentielle. La maturation des cabernets bénéficie du temps ensoleillé d'octobre et leur récolte peut se faire dans des conditions très favorables.

Les vendanges des raisins destinés aux vins blancs secs se déroulent au cours des vingt premiers jours de septembre. Le climat frais de l'été a préservé une bonne acidité, ainsi qu'un potentiel aromatique élevé dans les raisins, ramassés globalement dans un bon état sanitaire.

Le Sauternais a hélas été durement touché en 2021 par le gel et la grêle. Dans les parcelles en partie préservées de ces dégâts, le développement de *Botrytis cinerea* a été retardé par la fraîcheur de l'été. Les pluies de mi-septembre ont accéléré son installation, sur des raisins parfaitement mûrs et dotés d'un niveau d'acidité plus élevé que lors des millésimes précédents. Répondant au besoin d'alternance des conditions météorologiques pour l'élaboration de grands vins liquoreux de pourriture noble, le beau temps du mois d'octobre a permis la concentration de raisins ramassés en deux à trois tries.

Un hiver pluvieux et très contrasté, caractérisé par une alternance de temps hivernal et de douceur printanière, pour un débourrement plus tardif qu'en 2020 mais une nouvelle fois précoce

Dans la continuité d'une fin d'année 2020 froide et pluvieuse, 2021 débute par une période de températures en dessous des normales saisonnières. Au cours des deux mois suivants, des périodes très douces et des pics de froids se succèdent, accompagnés d'épisodes pluvieux très abondants.

Bien que les températures aient alterné tout l'hiver entre douceur et nets refroidissements, elles sont malgré tout, proches de la moyenne en janvier et largement supérieures aux valeurs saisonnières en février (Tableau I, Figure 1 et Figure 2), qui est le 3^{ème} mois de février le plus doux des 50 dernières années, après 1990 et 2020.

En mars, les contrastes thermiques déjà subis en février se poursuivent. Le mois de mars débute par une douceur printanière et s'achève avec des records de chaleur le 29 et le 30 ; entre ces deux périodes, les températures sont souvent fraîches, avec des gelées. De ce fait, les températures moyennées restent proches de la normale (Figure 1). Les pluies en mars, quant à elles, sont très faibles permettant aux sols de s'assécher après 3 mois hivernaux bien arrosés. Les cumuls de précipitations durant la période hivernale sont conformes aux normales (Figure 2).

Dans ces conditions, les bourgeons de la vigne commencent à gonfler dès la fin de mois, mais le débourrement ne sera pas généralisé avant début avril (Figure 3) soit une semaine plus tard qu'en 2020, qui avait été très précoce.

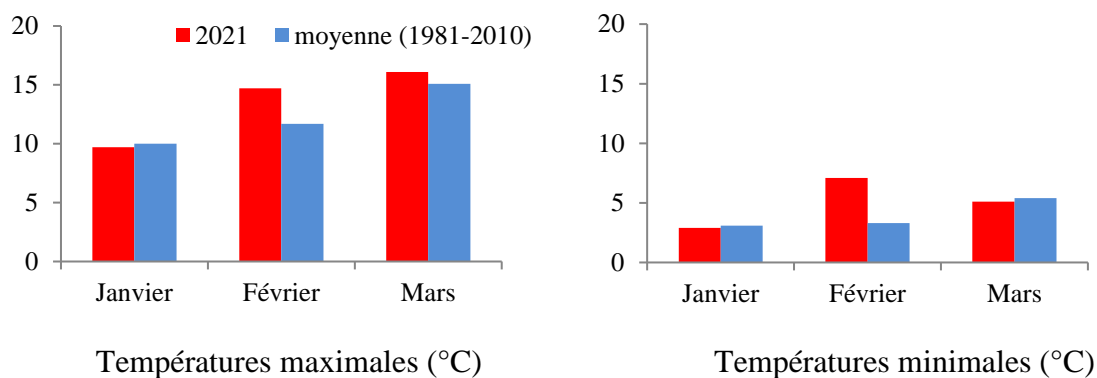


Figure 1
Moyennes des températures maximales et minimales de l'hiver 2021,
en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

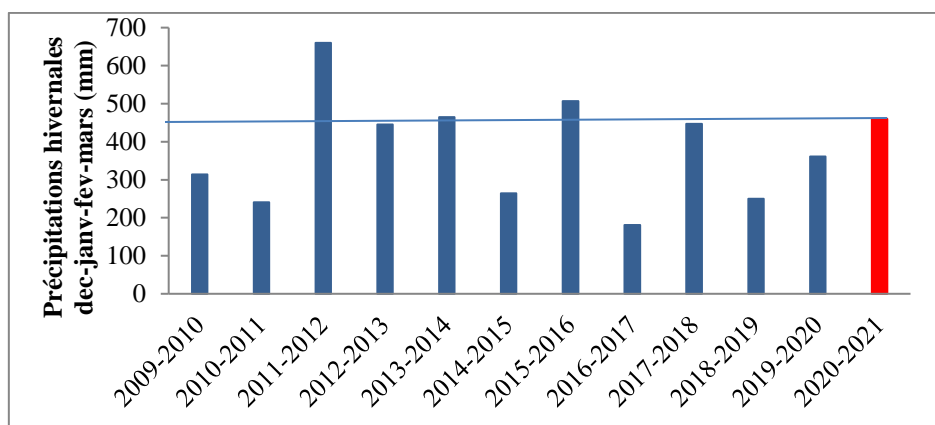


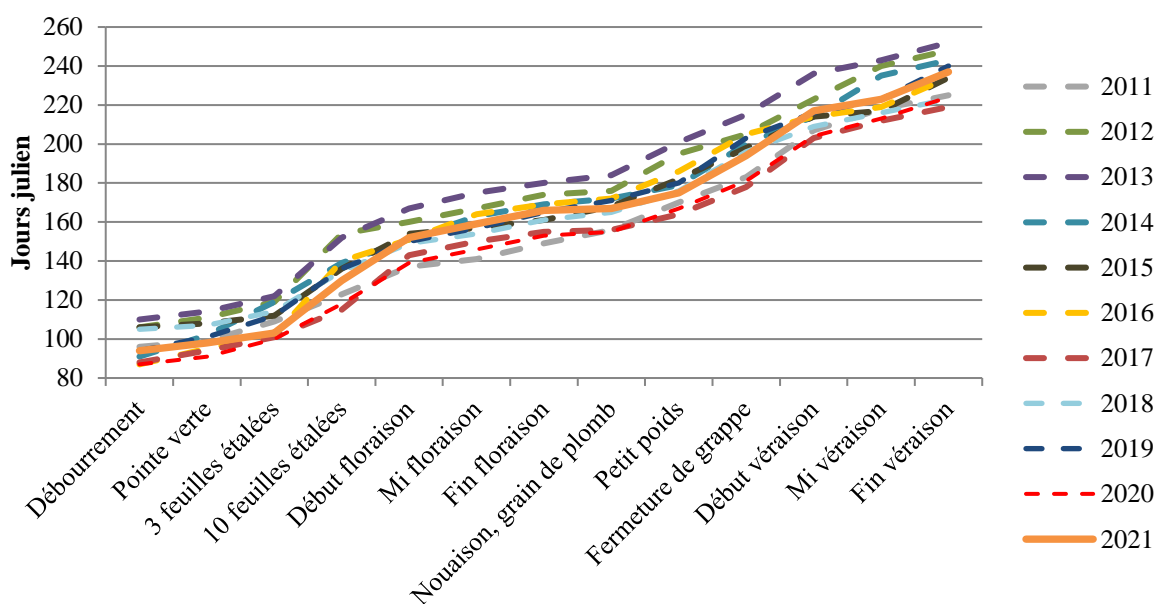
Figure 2
Cumul (mm) des pluies hivernales (Décembre 2020 à Mars 2021),
en comparaison des 10 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années
Données de Mérignac (Météo France)

Tableau I

Indicateurs climatiques de l'année 2021, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les températures et la pluviométrie et à celle de 1991-2010 pour les durées d'insolation.

Données de Mérignac (Météo France)

	Durée Ensoleillement (h)		Pluviométrie(mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2021	Moyenne 1991-2010	2021	Moyenne 1981-2010	2021	Moyenne 1981-2010	2021	Moyenne 1981-2010
Janvier	91	96	125	87	2,9	3,1	9,7	10,0
Février	81	115	77	71	7,1	3,3	14,7	11,7
Mars	133	170	17	65	5,1	5,4	16,1	15,1
Avril	216	182	24	78	7,3	7,4	18,3	17,3
Mai	213	217	116	80	9,6	11,0	19,7	21,2
Juin	241	239	141	62	15,4	14,1	25,9	24,5
Juillet	197	249	43	50	16,3	15,8	25,7	26,9
Août	237	241	29	56	15,4	15,7	25,9	27,1
Septembre	186	203	76	84	15,4	12,9	25,6	24,0
Octobre	207	147	32	93	9,4	10,4	20,3	19,4

**Figure 3**

Évolution des stades phénologiques en 2021 comparée aux 10 dernières années (*Données SRAL et ISVV*)

Avril, sec et ensoleillé, marqué par un épisode de gel affectant considérablement la récolte

Avril débute par une période douce et anticyclonique avec des pics de chaleur les 1^{er} et 2 proches de 25 °C. La fraîcheur se généralise ensuite à l'ensemble de la région pour dix jours avec des températures largement en dessous de la moyenne. Au cours des nuits des 7 et 8 avril, le gel frappe durement le vignoble. Les températures descendent en dessous de -5 °C. Aucune appellation n'est épargnée, même si les dégâts évalués sont très variables d'un vignoble à l'autre. Au cours de la seconde décennie, le passage de quelques dépressions entraîne une légère remontée des températures, mais à partir du 25 avril, elles chutent à nouveau en dessous des normales. Malgré ces écarts importants, les températures moyennes sont proches des normales, contrairement aux précipitations qui sont, pour le second mois consécutif, largement déficitaires (Tableau I, Figure 4).

La croissance de la vigne suit la courbe des températures ; lente après l'épisode de gel, rapide au cours de la seconde décennie d'avril puis à nouveau ralentie à la fin du mois. On observe ainsi une forte variabilité dans la croissance végétative entre les différents secteurs mais également au sein d'un même secteur. Sur les parcelles gelées, la sortie des contre-bourgeons et des bourgeons débuta vers le 25 avril, mais les températures fraîches de la fin du mois ralentirent leur développement.

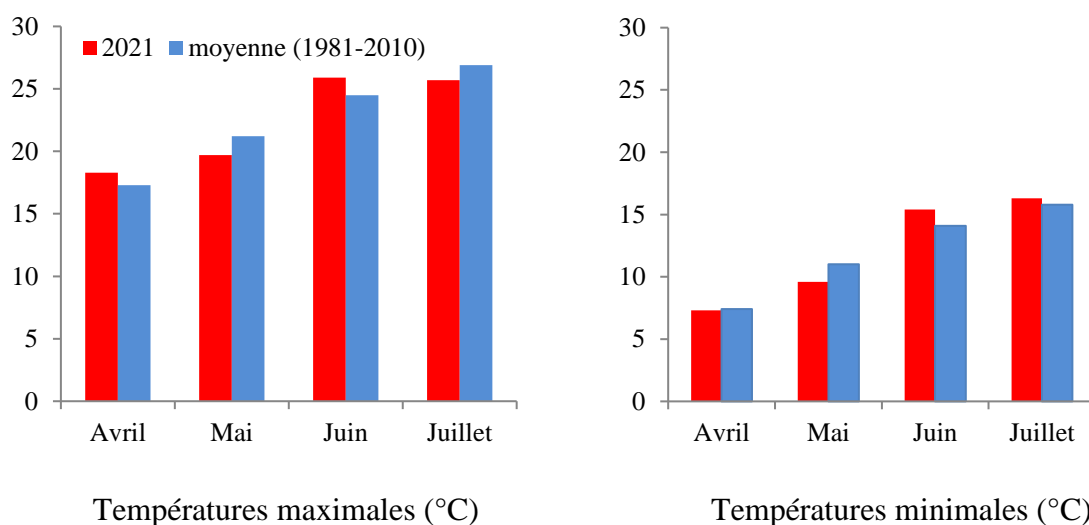


Figure 4
Températures moyennes maximales et minimales des mois d'avril, mai, juin et juillet 2021, en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

Excès de précipitations, grêle et températures très contrastées : Mai et Juin extrêmement favorables à la pression des pathogènes

Après deux mois remarquablement secs avec des températures moyennes proches de la normale, le mois de mai se caractérise par des températures contrastées et une pluviométrie importante. Dans un courant d'ouest perturbé, les passages pluvieux se succèdent. Les températures sont fraîches, avec des gelées tardives les matins du 2 et 3 mai, provoquant dans certaines zones, quelques nouveaux dégâts. Un record de froid est observé à Pauillac (1,6 °C), le matin du 3 mai.

Les épisodes pluvieux alternent avec des pics de chaleur. Les températures ressenties peuvent ainsi atteindre 25 °C entre le 8 et le 10 ainsi qu'en fin de mois (Figure 5, Tableau I). Ces conditions ne permettent cependant pas une croissance rapide des rameaux et des inflorescences. Ainsi, le stade phénologique « boutons floraux séparés » est observé à la fin du mois, alors qu'en 2020 les fleurs s'épanouissaient à cette date (Figure 3).

Début juin, la fraîcheur printanière laisse place à des températures remarquablement chaudes. Un épisode précoce de fortes chaleurs à partir de la seconde décade du mois permet aux fleurs de s'épanouir. La mi-floraison a été notée dans nos parcelles de référence le 10 juin, soit deux semaines plus tard qu'en 2020 et une semaine plus tard que la moyenne des 20 dernières années (Tableau II), mais au cours d'une période peu arrosée favorisant une nouaison assez homogène dans les secteurs les plus précoces. Les fortes chaleurs enregistrées à partir du 11 juin, provoquent, la semaine du 16, une succession d'épisodes pluvio-orageux quasi-quotidiens entraînant des records de précipitations (Tableau I, Figure 5). Le cumul est très variable selon les secteurs, mais peut correspondre, dans certaines zones (Graves par exemple) à plus de 2 mois de précipitations. Ces pluies accompagnées de grêle dans certains secteurs ont parfois accentué la perte de rendement.

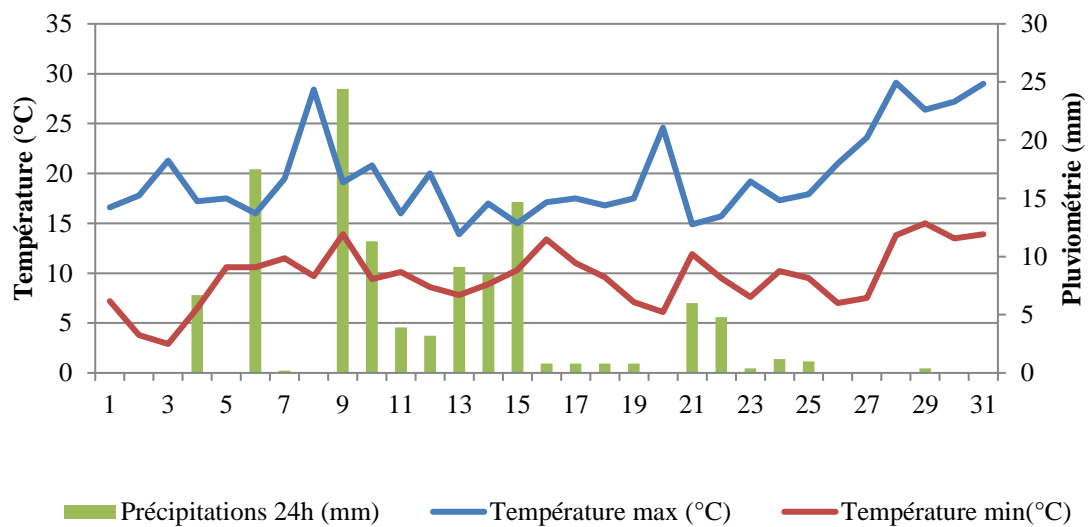
La pression des pathogènes devient alors difficile à contenir et il faut être particulièrement réactif pour contrer le développement du mildiou jusqu'à la fin du mois. Pourtant, malgré les fréquentes averses, la durée d'ensoleillement en juin est comparable à la normale et les moyennes de températures légèrement supérieures aux normales (Tableau I).

Dans ces conditions perturbées, la croissance de la vigne se poursuit mais l'évolution des grappes est hétérogène selon les secteurs. A la fin du mois, les vignobles les plus précoces sont au stade fermeture de grappe alors que d'autres n'ont pas dépassé le stade « petits pois ».

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2021 par rapport à celles des 10 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années

Période	Mi floraison	Mi véraison
2000-2020	4 Juin	6 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août
2013	18 juin	22 Août
2014	7 juin	13 Août
2015	5 Juin	6 août
2016	11 juin	7 août
2017	30 mai	30 juillet
2018	3 juin	4 Août
2019	4 juin	9 Août
2020	26 Mai	1 Aout
2021	10 Juin	11 Aout

**Figure 5**

Évolution quotidienne des températures et des précipitations de mai 2021
Données de Mérignac (Météo France)

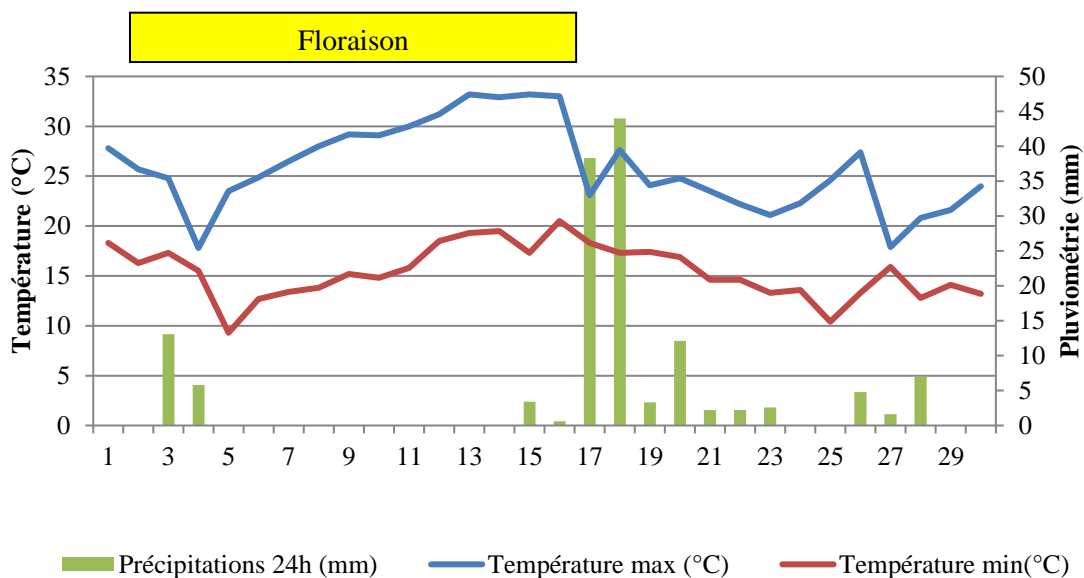


Figure 6
Évolution quotidienne des températures et des précipitations de juin 2021
Données de Mérignac (Météo France)

A ce stade, la première condition d'un grand millésime, à savoir une floraison rapide et homogène, sans accident de coulure marqué, est, dans la grande majorité des situations, satisfaite. En revanche, la seconde condition, c'est à dire un climat sans précipitation après la nouaison, n'est pas au rendez-vous.

Un été d'autrefois : frais et maussade en juillet, peu pluvieux mais toujours frais en août

Les belles éclaircies associées à des températures supérieures à la normale les deux premiers jours de juillet laissent place, dès le 3, à un temps frais et perturbé qui s'installe jusqu'au 14 juillet, avec des averses quasi quotidiennes. Une fenêtre ensoleillée du 17 au 23, permet d'espérer un retour à des conditions estivales, mais la dernière décade marque au contraire le retour à un temps dégradé. Finalement, les températures en juillet 2021 sont 1 à 2 °C en dessous des normales saisonnières avec un déficit d'ensoleillement de 10 à 15 %. Les précipitations, réparties tout au long de la première quinzaine (Figure 7), accentuent la pression pathogène et notamment celle du mildiou sur grappe.

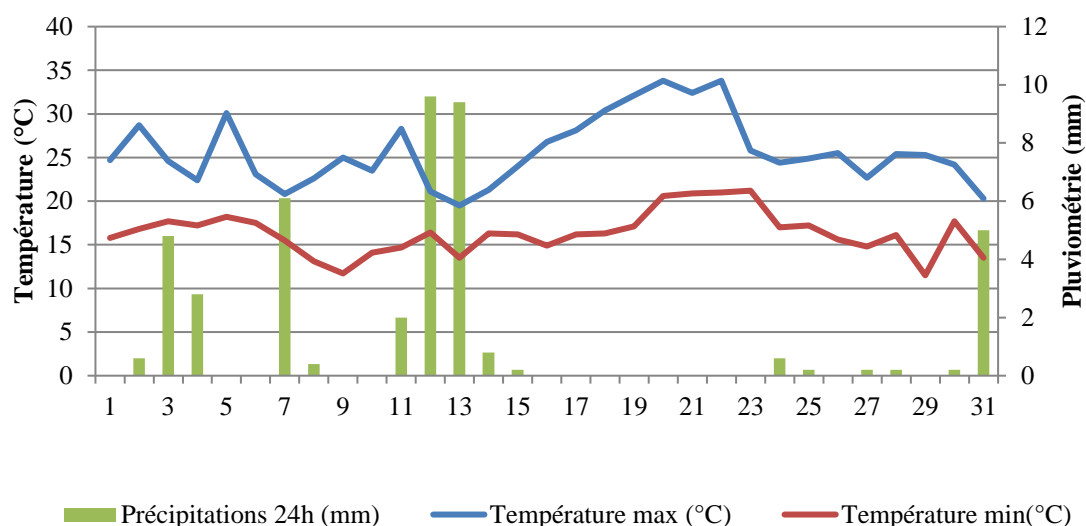


Figure 7
 Évolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet 2021
Données de Mérignac (Météo France)

Ces conditions sont très favorables à la croissance de la vigne et au grossissement des baies, mais la contrainte hydrique, nécessaire à l'arrêt de croissance précoce, ne peut s'installer au cours de ce mois. Ainsi, fin juillet, à l'exception de certaines parcelles très précoces, la véraison n'a pas encore débuté.

Les toutes premières baies colorées apparaissent au cours de la première semaine d'août, dans une ambiance plus sèche mais tout aussi maussade et fraîche (Figure 8). Les températures restent inférieures aux normales durant la majeure partie du mois. La mi-véraison est observée sur nos parcelles de référence le 11 août, plus tardivement que la moyenne des 20 dernières années (Tableau II). Elle s'étale jusqu'à la fin du mois en raison de la faible amplitude thermique entre le jour et la nuit mais surtout d'une contrainte hydrique qui tarde à s'installer. Après trois millésimes (2018, 2019, 202) très chauds et marqués par des périodes de canicule, aucun excès de chaleur n'est enregistré en 2021. Juillet et août, présentent au contraire des températures moyennes inférieures aux normales. Il faut remonter à 2014 pour retrouver un été à peine plus frais.

Le début de la maturation technologique est lent. Les raisins présentent des teneurs en acide malique particulièrement élevées en cette fin de véraison.

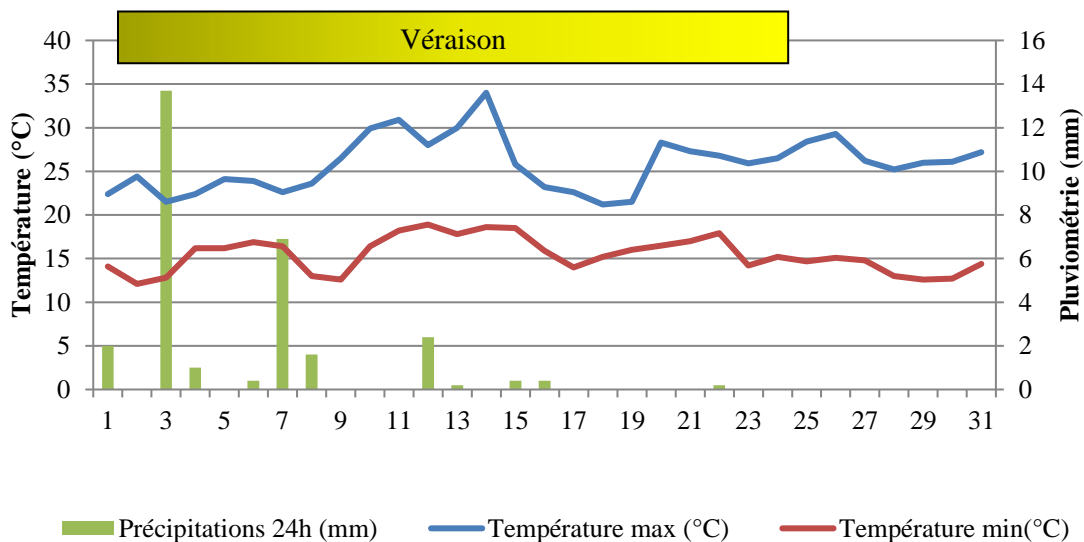


Figure 8
Évolution quotidienne des températures et des précipitations d'août 2021
Données de Mérignac (Météo France)

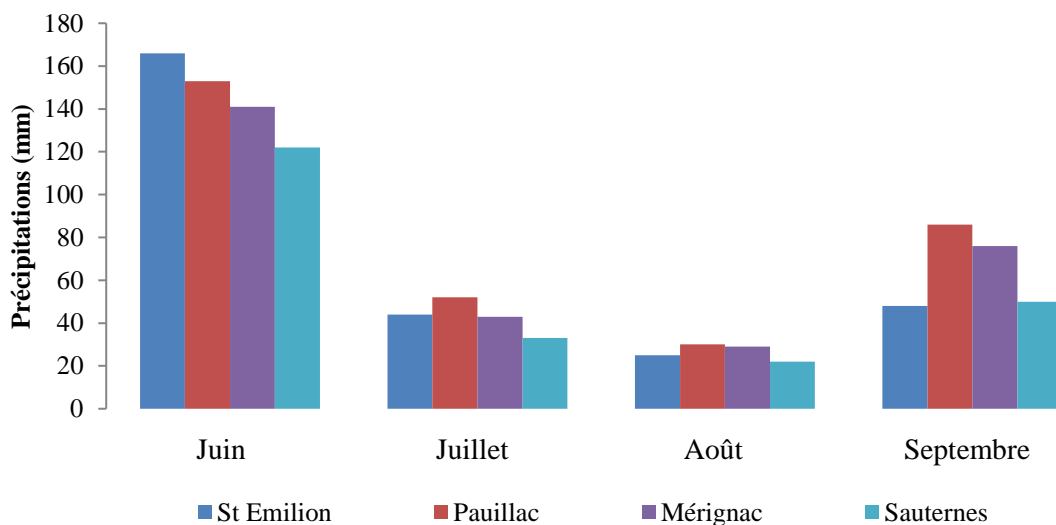


Figure 9
Répartition des précipitations en juin, juillet, août et septembre selon les régions viticoles
(Données Météo France)

Ainsi, l'arrêt de croissance de la vigne avant véraison, troisième condition d'un millésime parfait pour les rouges, ne se produit pas en 2021. Les précipitations répétées de juin et juillet, les températures proches des normales ou plus fraîches, favorisent la croissance de la vigne et le grossissement des baies au détriment de la maturation. Les baies, de taille supérieure aux normales se colorent lentement.

Des conditions climatiques plus favorables en fin d'été, une première semaine de septembre sans pluie : la récolte des blancs débute, la maturation des rouges s'accélère

Le mois d'août s'achève sans pluie, dans une ambiance fraîche, avec des écarts thermiques entre la nuit et le jour suffisants pour enclencher franchement la maturation des raisins rouges. A partir du 30 août, le temps est idéal : ensoleillé, sec sans canicule, avec des nuits fraîches. Les sucres s'accumulent lentement dans des baies de taille supérieure à la normale, la composante acide diminue significativement, mais les teneurs en acide malique demeurent élevées comparé aux dernières années (Tableau V).

Les vendanges des raisins destinés aux vins blancs secs débutent le 28 août dans le Sauternais, avec deux semaines de retard sur 2020. Elles se sont généralisées dans la région des Graves au cours de la deuxième semaine de septembre. L'absence d'excès de chaleur durant l'été a été favorable à la préservation de l'acidité, avec notamment des teneurs en acide malique élevées, comme en 2014. Dans un contexte où la contrainte hydrique n'est pas apparue précocement, le potentiel aromatique des raisins de sauvignon blanc a également été parfaitement préservé. Les pluies de début septembre ont pu faire craindre une dégradation de l'état sanitaire, en particulier dans les parcelles les plus vigoureuses, mais la fraîcheur des nuits a permis de récolter des raisins sans dégâts significatifs de pourriture grise. Moins sucrés et plus acides qu'en 2020, ils présentent les caractéristiques des très bons millésimes de vins blancs secs.

Les sémillons ont été ramassés environ une semaine plus tard. Les terroirs argilo-calcaires ont, comme souvent, donné les raisins avec le meilleur potentiel qualitatif, en évitant des phénomènes de dilution parfois observés sur les sols plus légers. Ils ont atteint un bon niveau de maturité tout en conservant de la vivacité.

Tableau III

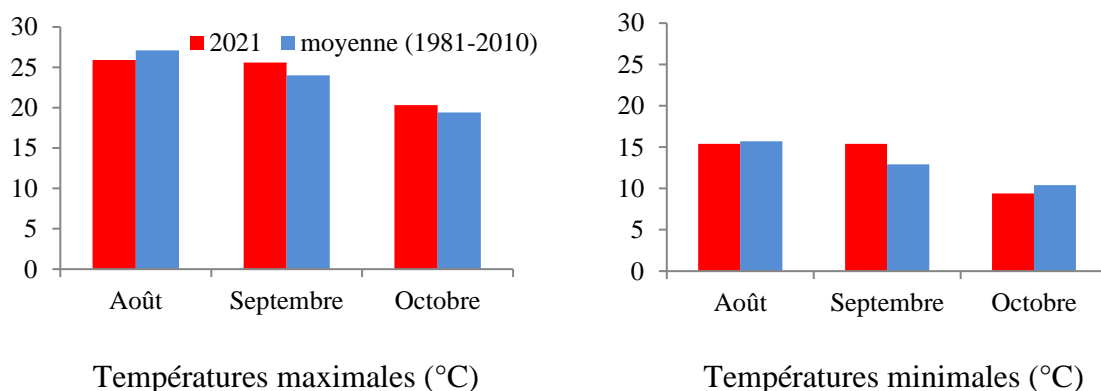
Dates des vendanges des vins blancs secs du Bordelais en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 et 2021

	Sauvignon	Semillon
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre
2014	6 - 12 septembre	12 - 20 septembre
2015	28 août - 6 septembre	5 - 11 septembre
2016	2 - 15 septembre	8 - 18 septembre
2017	16 août – 7 septembre	1 - 15 septembre
2018	23 août – 10 septembre	5 – 15 septembre
2019	26 août – 19 septembre	6 – 23 septembre
2020	14 août – 5 septembre	27 août – 10 septembre
2021	28 août – 18 septembre	5 – 24 septembre

Tableau IV

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 et 2021

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2013	13	6,4	2,97
2014	12,3	6,9	3,04
2015	13,7	4	3,33
2016	13,4	3,6	3,32
2017	13,2	4,6	3,2
2018	13,7	4,6	3,22
2019	13	4,3	3,27
2020	13,9	4,3	3,28
2021	12,9	5	3,23

**Figure 10**

Températures moyennes maximales et minimales des mois d'août, septembre et octobre 2021, en comparaison avec la période 1981-2010

Données de Mérignac (Météo France)

Septembre : un climat alternant épisodes pluvieux et records de chaleur pour des merlots sans caractère sur-mûri

Sous l'influence des dépressions, de nombreux épisodes orageux traversent la région alternant avec 3 périodes anticycloniques aux caractéristiques estivales, avec des températures supérieures aux normales, le jour comme la nuit (Figure 11, Tableau I). Ainsi, bien que la couverture nuageuse soit plus importante que d'habitude, la masse d'air est plus chaude que la normale (Tableau I). Septembre 2021 est ainsi parmi les 3 plus chauds depuis 2000.

La maturation des merlots se poursuit lentement jusqu'à la fin septembre, sans altération inquiétante de la qualité sanitaire en dépit de la porosité importante des pellicules.

L'accumulation des anthocyanes est très rapide en début de maturation puis ralentit, n'atteignant pas le niveau espéré (Figure 13). Les teneurs en sucres sont moins importantes qu'à l'accoutumé, alors que les acidités sont parmi les plus hautes des 10 dernières années (Figure 12).

La récolte des merlots débute au milieu de la troisième décennie de septembre pour se poursuivre la première semaine d'octobre. Celle-ci, parfois précipitée par les épisodes pluvieux ou la crainte d'une dégradation rapide de l'état sanitaire, ne permet pas à tous d'atteindre l'optimum de maturité.

Fin août et septembre sont décisifs pour la réussite du millésime. Les merlots ont bénéficié de bonnes conditions climatiques mais, dans un contexte de millésime tardif et d'été maussade, la quatrième et la cinquième condition, respectivement une période sèche sans chaleur excessive et un temps clément pendant les vendanges, n'ont pas été parfaitement satisfaites en 2021 pour ce cépage.

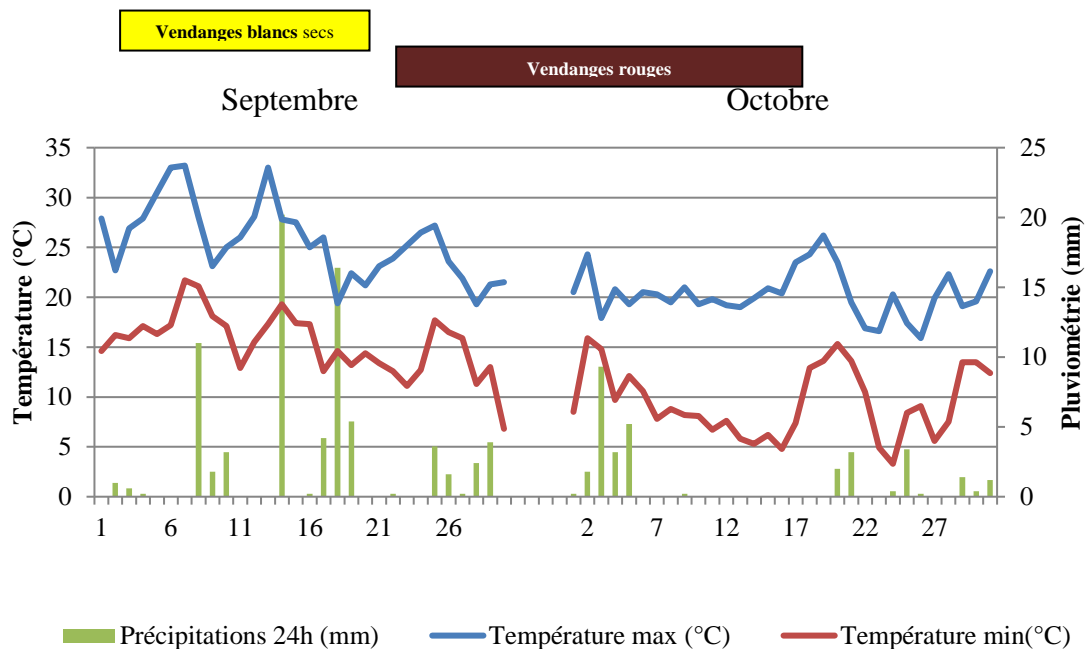


Figure 11

Évolution quotidienne des températures et des précipitations de septembre et octobre 2021
Données de Mérignac (Météo France)

Un mois d'octobre le plus ensoleillé depuis 1991, favorisant la maturation des cabernet-sauvignons

Octobre 2021 réunira les deux dernières conditions favorables pour un grand millésime de rouge. Avec des nuits fraîches et des températures minimales légèrement inférieures à la normale mais des températures diurnes plus chaudes que la normale en raison d'un ensoleillement exceptionnel, les cabernet-sauvignons bénéficient de très belles conditions pour achever leur maturation jusqu'à la moitié du mois. La récolte se déroule à la suite des merlots, au cours d'une période sans pluie. Comme pour les merlots, les équilibres sont bien différents des 5 dernières années (Tableau V, Figure 12) : teneurs en sucres plus faibles, acidités plus élevées (en particulier acide malique). Les teneurs en anthocyanes sont inférieures à 2020, mais plus importantes qu'en 2019 et 2018 (Figure 13). Les pellicules, fragilisées en fin de saison, permettent une bonne extractibilité de la couleur.

Tableau V

Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins issus de parcelles du réseau au cours de la maturation

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/L H ₂ SO ₄)
2021			
31/8 Merlot	175	183	5.9
 Cabernet-sauvignon	130	175	8.4
27/9 Merlot	176	205	3.3
 Cabernet-sauvignon	138	205	4.0
2020			
31/8 Merlot	154	216	2.6
Cabernet-sauvignon	106	201	3.4
07/9 Merlot	151	229	2.6
14/9 Cabernet-sauvignon	99	235	3.4
2019			
26/8 Merlot	119	199	4.7
Cabernet-sauvignon	99	177	7
16/9 Merlot	127	244	2.7
30/9 Cabernet-sauvignon	105	233	3.3
2018			
27/8 Merlot	142	214	3,3
Cabernet-sauvignon	116	193	4,9
10/9 Merlot	143	233	2,5
24/9 Cabernet-sauvignon	126	230	2,8
2013			
2/9 Merlot	113	176	7.1
Cabernet-sauvignon	77	151	9.1
30/9 Merlot	118	219	3.4
Cabernet-sauvignon	119	215	4

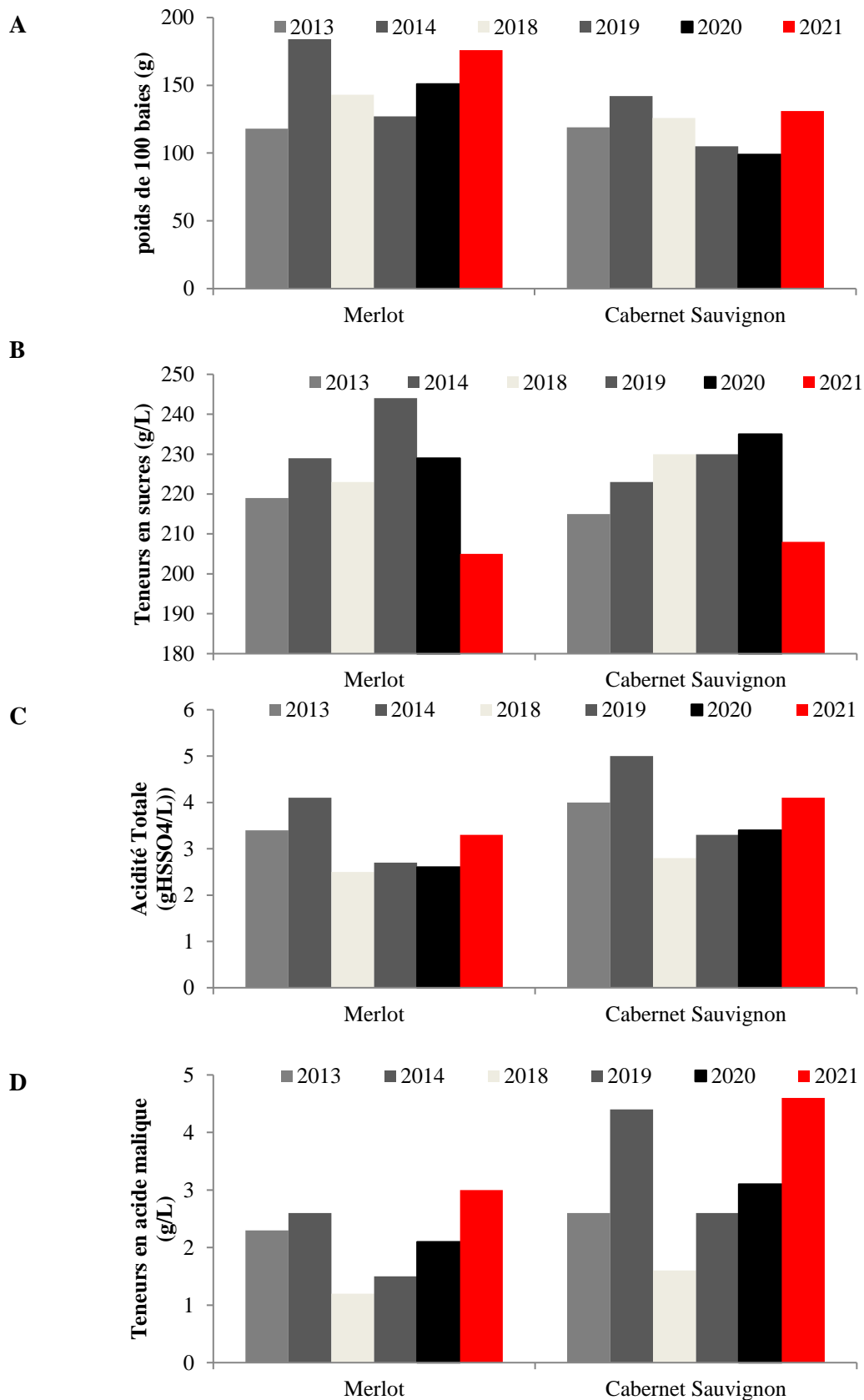


Figure 12

Caractéristiques analytiques des baies de 2021 à la récolte, comparées à 5 millésimes de la décennie pour le merlot et le cabernet-sauvignon du réseau maturité

A : Poids de 100 baies en grammes – B : Teneurs en sucres (g/L) – C : Acidité totale (g H₂SO₄/L)
 - D : Teneurs en acide malique (g/L)

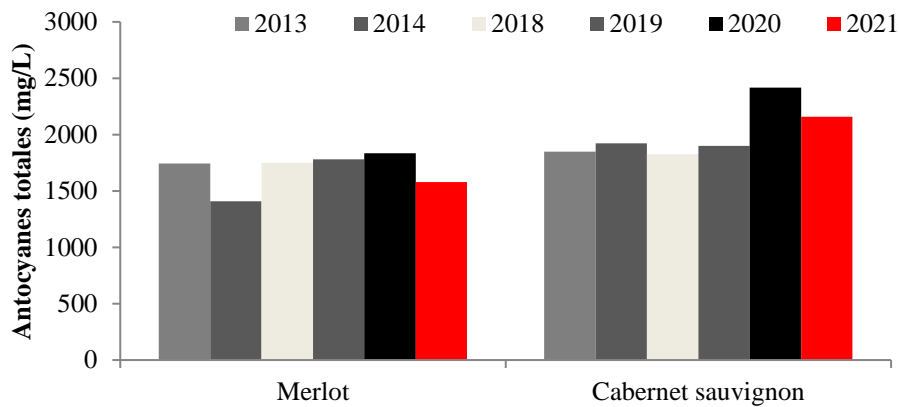


Figure 13

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de merlot et cabernet-sauvignon du réseau maturité en 2021, comparées à 5 millésimes de la décennie

Une nouvelle fois, l'exceptionnel beau temps de fin de saison, a permis l'achèvement de la maturation des cabernet-sauvignons et une récolte dans une ambiance sèche pour satisfaire les quatrièmes et cinquièmes conditions. Toutefois les critères de maturité ne sont pas toujours parfaitement atteints sur certains terroirs en raison de l'été maussade. Ils demeurent néanmoins bons à très bons.

L'une des caractéristiques majeures de ce millésime réside dans la taille des baies. A la récolte, les baies des merlots présentent des poids plus élevés que ceux des 5 millésimes précédents. Les poids des baies de cabernets sont également plus importants que lors des deux derniers millésimes, avec de moindres écarts à la moyenne cependant. L'absence de contrainte hydrique à la nouaison et pendant la phase de croissance végétative explique partiellement cette caractéristique du millésime 2021.

Ce phénomène s'accompagne de teneurs en sucres plus faibles que celles des millésimes précédents. Conséquence normale d'un été froid, les acidités (totale et malique) sont également plus élevées que la moyenne et constituent un autre paramètre marquant des raisins noirs de 2021.

Une alternance de pluies et d'épisodes anticycloniques permettent la récolte de superbes mais trop rares raisins de pourriture noble

La campagne viticole 2021 est particulièrement éprouvante pour les vignerons du Sauternais, avec des gelées dévastatrices en avril, une pluviométrie largement excédentaire en mai et des dégâts de grêle en juin. Dans ce contexte difficile, la quantité de récolte s'annonçait plus limitée que jamais. Pourtant, pour élaborer le meilleur vin liquoreux de pourriture noble possible, il faudrait, comme toujours, vendanger en plusieurs tries successives, dont les volumes seraient fatalement très restreints cette année. Quelle stratégie adopter dans un tel contexte ? Renoncer à l'excellence ou anticiper cette situation et prendre le risque de produire vraiment peu mais délicieux ?

Le climat frais et peu pluvieux de l'été retarde l'installation du *Botrytis*. Les pluies de la mi-septembre permettent enfin son développement, sur des raisins parfaitement mûrs, condition *sine qua non* à l'élaboration de vins de Sauternes de qualité. A ce stade, les baies sont suffisamment sucrées et présentent une acidité significativement plus élevée que lors des derniers millésimes. Une première période sèche et chaude, mais courte, initie la concentration des raisins. La première trie, très limitée en volume par la faible proportion de baies suffisamment concentrées, est réalisée tout début octobre, avant l'arrivée annoncée d'un nouvel épisode pluvieux (Figure 14). Un retour à des conditions anticycloniques et l'orientation du vent au nord, permettent une concentration plus rapide des raisins botrytisés laissés sur pieds. La seconde trie est ainsi réalisée vers la mi-octobre. C'est le cœur qualitatif du millésime, avec des lots d'un potentiel enthousiasmant. Un troisième et dernier passage sera généralement effectué fin octobre, bien que cette fin de vendange ait rarement atteint la même concentration ni la même qualité.

A l'exception de quelques propriétés de Sauternes jouissant d'une situation topographique privilégiée, cette année viticole traumatisante se conclut par une récolte de vins liquoreux historiquement faible pour l'appellation. Toutefois, la quantité ne présume pas de la qualité. Il fallait beaucoup de détermination, de persévérance et de patience pour élaborer un très beau vin liquoreux en 2021, mais cela était possible.

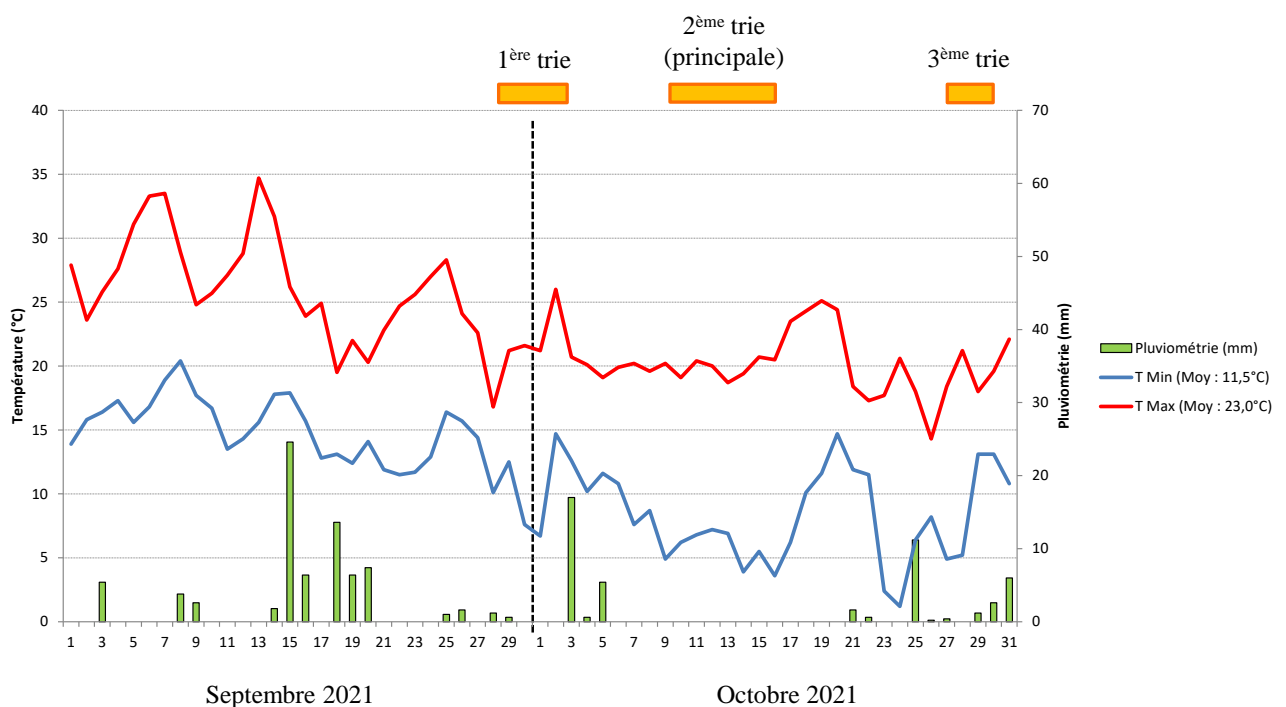


Figure 14

Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2021 à Sauternes.
Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tries (exemple)

Des vins blancs secs exceptionnels, des liquoreux rares mais remarquables et des vins rouges hétérogènes, sauvés par l'arrière-saison

Les étés frais sont généralement propices à l'obtention de grands vins blancs secs, car ils garantissent une bonne acidité et une préservation des précurseurs d'arômes. 2021 ne déroge pas à la règle. Les sauvignons blancs, en particulier, sont éclatants. Malgré des niveaux élevés d'acide malique, ils sont mûrs, avec un profil ciselé et une expression aromatique intense. Les sémillons ont parfois souffert, sur les sols légers, d'une forme de dilution, mais sur les meilleurs terroirs, ils sont élancés, sapides et parfumés.

Sévèrement amputée par les aléas climatiques successifs, la récolte des vins liquoreux 2021 peut toutefois atteindre un niveau de qualité épatant. Les raisins ramassés mi-octobre ont donné, dans les crus les plus exigeants, des vins d'une grande pureté, d'une belle concentration et soutenus par une trame acide qui les rend étincelants. Les efforts des viticulteurs ambitieux du Sauternais et leur entêtement à produire les meilleurs vins liquoreux possibles dans un contexte hostile doivent être loués. Le résultat leur rend hommage.

En 2021, le vignoble bordelais renoue avec une longue tradition de millésimes sauvés par une arrière-saison à la climatologie inespérée. Comme souvent, les merlots ont davantage souffert de l'été maussade et de l'arrêt de croissance tardif, en particulier sur les sols légers. Si les raisins ont été récoltés avec des teneurs élevées en acide malique, les vins présentent, après fermentation malo-lactique, des niveaux de pH et d'acidité tout à fait classiques. Ils sont fruités, correctement colorés et avec une texture souple. La taille importante des baies, caractéristique singulière de cette année, se ressent par un manque de concentration fréquent en milieu de bouche. Sur les meilleurs terroirs du Libournais, présentant un fonctionnement hydrique plus régulier, les merlots possèdent néanmoins plus de chair et peuvent être bien réussis. Depuis plusieurs années, de nombreux observateurs s'inquiètent, à juste titre, de l'augmentation du degré alcoolique des vins de ce cépage. Ils pourront se réjouir de déguster, avec les 2021, des vins significativement moins alcoolisés.

Ce millésime permet de mesurer les progrès viticoles du vignoble bordelais. Gageons en effet qu'il y a une trentaine d'années et dans les mêmes conditions climatologiques, les vins de cabernet auraient présenté d'intenses caractères végétaux, pourtant relativement peu fréquents cette année. Les cabernet-francs de la rive droite sont très réussis. L'épisode anticyclonique de début octobre a permis de différer leur récolte et ils en ont pleinement profité. Parfumés et veloutés, ils jouent un rôle important dans les assemblages.

La tentation était grande de ramasser précocement les cabernet-sauvignons, en anticipation d'une dégradation massive de leur état sanitaire. La fièvre, importante après les difficultés de la campagne, était en outre entretenue par des prévisions météorologiques trop alarmistes et l'apparition de foyers ponctuels de pourriture. Heureusement, l'installation du beau temps a permis de rassurer les viticulteurs et d'atteindre, généralement, de bons niveaux de maturité. Colorés, frais et aromatiques, les vins de cabernet-sauvignon possèdent une structure tannique sérieuse et une belle profondeur, en particulier sur les grands terroirs de graves.

En réponse au gel, à la grêle et aux dégâts phytosanitaires, les rendements varient fortement d'un cru à l'autre, et même parfois au sein d'une propriété. Ils sont, en moyenne, bien inférieurs à ceux de 2020. Cela distingue d'ailleurs singulièrement 2021 d'un millésime comme 2014, qui présente certaines similitudes climatiques, mais avec une production bien plus volumineuse.

Si les vins rouges n'ont pas, en début d'élevage, le niveau d'intensité et de concentration des trois millésimes précédents, de belles réussites existent sur les deux rives. 2021 restera ainsi dans les mémoires comme un millésime particulièrement éprouvant pour les vigneron, heureusement récompensés de leurs efforts par une fin de saison providentielle.