

Le millésime 2023 à Bordeaux :

Faits marquants et spécificités



<https://www.pinterest.fr/pin/115686234165887281/>

Pr Laurence Geny
Elodie Guittard



Pr Axel Marchal
Dr Valérie Lavigne

Il est bien connu que la réputation d'un millésime tient autant au goût de ses vins qu'à l'attente qu'ils suscitent chez leurs distributeurs et leurs consommateurs. Dans un marché instable, succédant à un 2022 brillant par la qualité de ses vins mais à la réussite commerciale contrastée, le millésime 2023 se présentait, avant même sa naissance, dans un contexte plutôt hostile.

Chaque année, les vignerons doivent faire face à de nouveaux défis, nécessitant, en plus d'un travail dévoué et d'un soupçon de chance, une capacité d'adaptation guidée par un mélange de connaissance et de sensibilité. Avec, des vins rouges aux profils variés mais de grandes réussites, des vins blancs secs éclatants, et des vins liquoreux admirables, conciliant puissance et fraîcheur, 2023 mérite que l'on se penche avec attention sur sa qualité, à l'échelle de chaque cru.

Faits marquants et conditions de développement du raisin

Un débourrement peu précoce, permettant d'éviter les gelées printanières et une reprise de croissance irrégulière

Grâce aux conditions relativement fraîches et peu ensoleillées de la fin d'hiver 2022-2023, le débourrement n'a pas été trop précoce, ce qui a permis d'éviter les dégâts du gel d'avril tant redouté les dernières années. L'alternance de périodes douces et fraîches au printemps entraîne une croissance irrégulière de la vigne, avec un niveau d'humidité favorable au développement du mildiou.

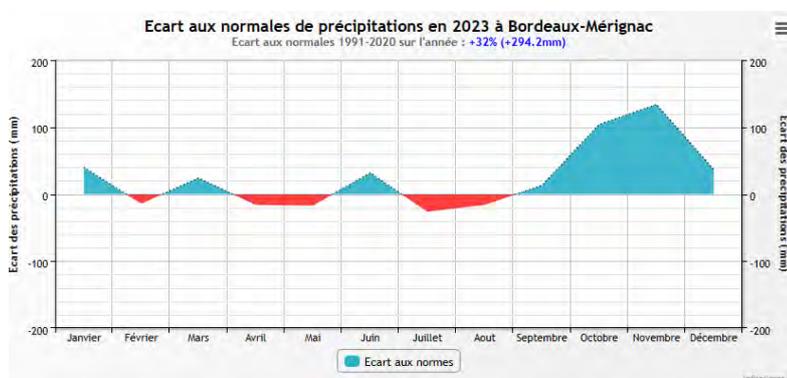


Figure 2 : Ecart des précipitations en 2023 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

Une lutte incessante contre le mildiou

Durant toute la campagne viticole, la lutte contre ce pathogène a constitué un défi majeur pour les vignerons bordelais, occasionnant des dégâts très significatifs, en particulier sur les merlots. Néanmoins, contrairement à ce qu'une médiatisation simplificatrice a pu laisser croire, l'ensemble du vignoble n'est pas uniformément atteint, avec des pertes de récolte faibles à négligeables dans certaines propriétés, de la rive gauche comme de la rive droite. Il s'agit d'un premier élément expliquant la disparité du volume de récolte observée d'un cru à l'autre.

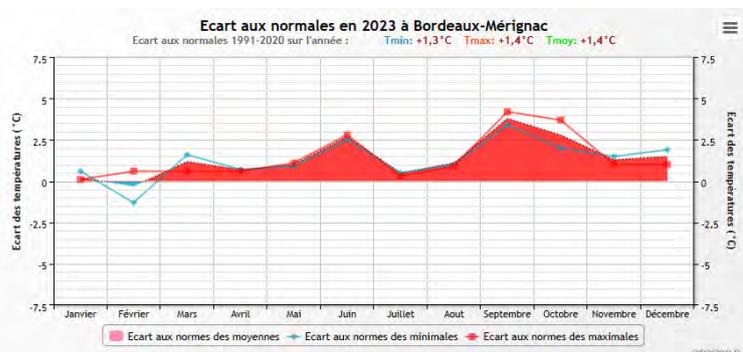


Figure 1 : Ecart des températures en 2023 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

Une floraison extrêmement rapide dans de bonnes conditions, sans coulure ni millerandage, mais dans un contexte de forte pression mildiou

Le mois de mai, ensoleillé, chaud et plutôt sec favorise la croissance de la vigne, mais également la floraison, qui se déroule de façon rapide et homogène, sans phénomène marqué de coulure ni de millerandage. Pour les propriétés épargnées par le mildiou, le potentiel de récolte est ainsi prometteur. Il s'accroît encore lors du mois de juin, l'absence de contrainte hydrique pendant la nouaison favorisant la croissance des baies.

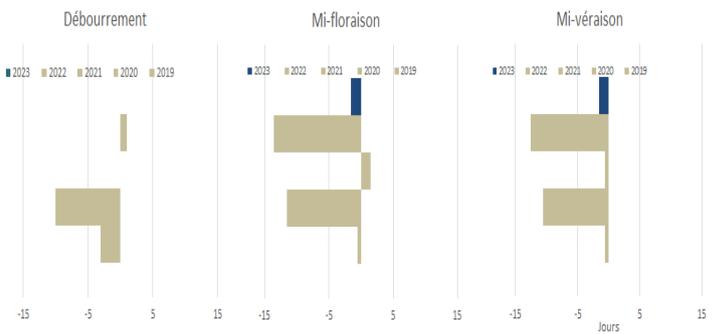


Figure 3 : Ecart des dates de débourrement, mi-floraison et mi-véraison des millésimes 2019 à 2023 par rapport à la moyenne des 10 dernières années (Données SRAL et ISVV)

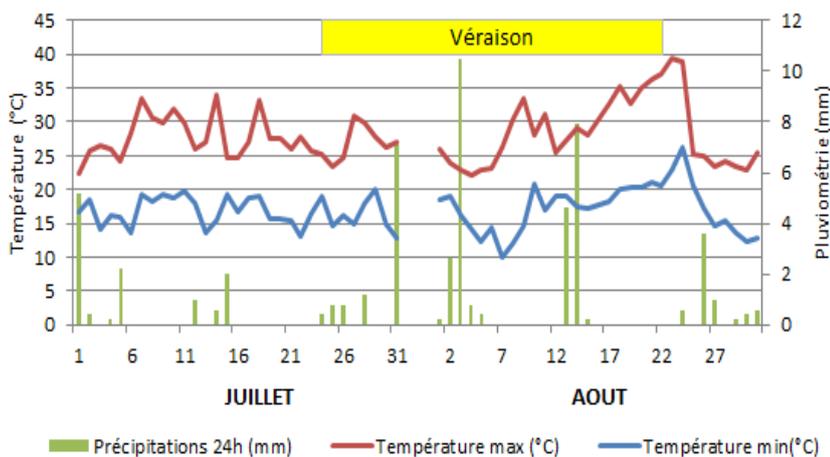


Figure 4 : Evolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet et septembre 2023 (Données de Mérignac, Météo France)

Un été caractérisé par des épisodes pluvieux irréguliers et hétérogènes, expliquant l'étalement de la véraison

Jusqu'au 15 août, l'été semble paradoxal : légèrement plus chaud que la moyenne bien que peu ensoleillé, globalement sec mais avec des orages réguliers. Dans ces conditions, la véraison, commencée précocement, s'étale sur près d'un mois, tandis que la vigne continue à pousser sur la plupart des terroirs, faisant craindre une maturation difficile des raisins.

Une fin de maturation dans des conditions sèches et extrêmement chaudes

Heureusement, la situation change drastiquement à partir du 16 août, avec, en fin de mois, une période caniculaire inédite à ce stade du cycle de la vigne qui entraîne l'arrêt de croissance. Les raisins mûrissent dans de bonnes conditions et, à l'exception de jeunes vignes sur des sols drainants ou de raisins surexposés au soleil, les phénomènes de flétrissement restent rares.

Septembre, une nouvelle fois particulièrement favorable à l'obtention de raisins mûrs, sains et abondants

Les vendanges des _erlots commencent la première semaine de septembre et se généralisent à partir de la suivante. Un épisode pluvieux intense est annoncé autour du 20 septembre, hâtant la récolte des Uäbernets dans certains crus tandis que d'autres font le choix de la différer après ces pluies, finalement moins abondantes qu'annoncé. La fin des vendanges se déroule dans des conditions optimales, permettant de profiter de la belle arrière-saison pour ramasser les derniers raisins rouges sans crainte de dilution ou de pourriture.

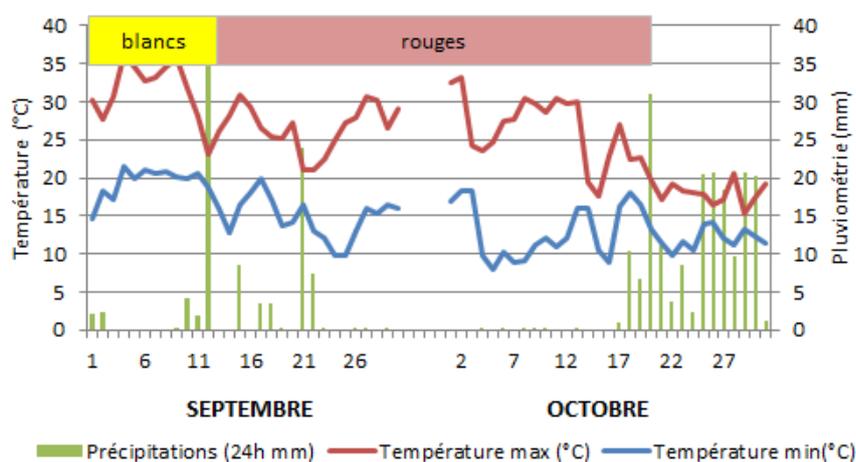


Figure 5 : Evolution quotidienne des températures et des précipitations de septembre et octobre 2023 (Données de Mérignac, Météo France)
Périodes de vendanges

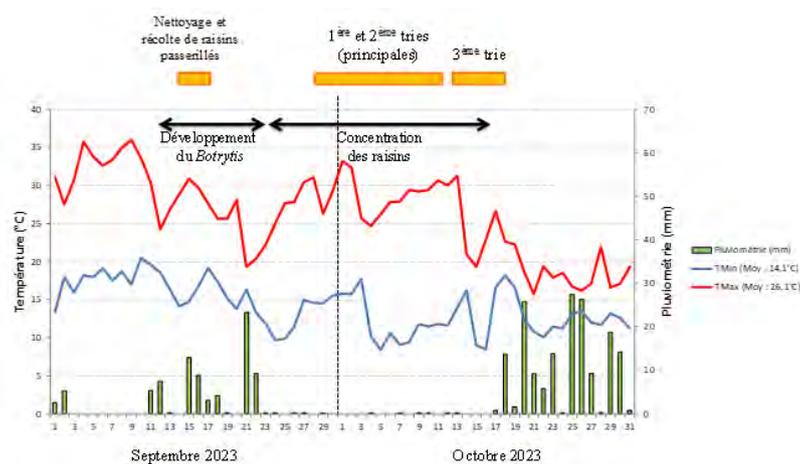


Figure 6 : Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2023 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemples)

Dans le Sauternais, un développement généralisé du Botrytis dès la mi-septembre suivi d'une concentration rapide des raisins de pourriture noble

L'alternance de périodes humides et sèches à partir de la mi-septembre, permet à *Ascochyta* de s'installer sur des raisins parfaitement mûrs et sains, de façon plus précoce que lors des millésimes précédents. Avec le retour d'un temps sec et exceptionnellement chaud, la concentration est fulgurante. Dès la fin septembre ou le début octobre en fonction des crus, les tris se succèdent ; l'essentiel de la récolte est ramassé en deux semaines.

Spécificités des vins du millésime 2023

Des vins blancs secs:

Secs et éclatants

A ce stade, 2023 apparaît comme un grand millésime de vins blancs secs. Préservés jusqu'à la mi-août par un ensoleillement déficient, des précipitations régulières et une absence de températures excessives, les raisins blancs n'ont pas particulièrement souffert de la chaleur de fin août. Les vins de sauvignon blanc possèdent un éclat aromatique remarquable, une grande fraîcheur mais également beaucoup de chair. Même lorsque les rendements sont plus élevés qu'à l'accoutumée, ils ne souffrent pas de dilution et séduisent par leur sapidité. Les sémillons sont également très réussis sur leurs meilleurs terroirs, ils apportent aux assemblages un supplément de moelleux et des arômes de fleurs blanches très élégants.

Des vins liquoreux:

La récolte de raisins botrytisés présentant un bon niveau de concentration n'était pas une difficulté en 2023. Au contraire, dans les conditions chaudes et sèches de la fin septembre et de début octobre, la réactivité était de mise pour éviter de récolter des raisins trop sucrés, pouvant poser des difficultés de fermentation. Heureusement, les niveaux d'acidité, préservés par des vendanges précoces, sont élevés et compensent parfaitement cette richesse. Les vins qui en résultent sont épatants : très aromatiques, avec des notes de confit dignes des meilleures années, ils sont puissants, profonds, tout en conservant une grande fraîcheur. La pureté de leur expression, leur équilibre et leur densité positionne 2023 dans la lignée des grands millésimes de vins liquoreux.

Admirables

Des vins rouges :

Résumer une année viticole et une vinification d'une région entière en quelques pages est un exercice périlleux, fatalement simplificateur. Il le devient davantage encore dans un contexte de changement climatique induisant une météorologie de plus en plus chaotique. Le millésime 2023 l'illustre parfaitement, avec, tout au long du cycle, des précipitations, notamment sous forme d'orages, dont l'intensité varia beaucoup en fonction des secteurs. Cette hétérogénéité des pluies, conjuguée à la diversité des sols, des porte-greffes, l'âge des vignes, les pratiques viticoles, la date de récolte ou encore les actes de vinification engendre une variabilité des situations.

*Des profils
variés*

Il est donc légitime d'observer, dans le goût des vins, le reflet de cette variabilité et chaque cas, chaque cru, devra donc s'appréhender individuellement, à la lumière de la climatologie et des décisions qui ont marqué son millésime.

En début d'élevage, les merlots sont généralement colorés, fruités mais sans arômes de sur-maturité, et leur goût reflète avec beaucoup de fidélité le terroir dont ils sont issus. Structurés et parfois stricts sur les graves, plus généreux et amples sur les argiles, brillants et salins sur les argilo-calcaires, ils sont d'un bon niveau d'ensemble, avec toutefois une forme d'hétérogénéité dont les causes ont été évoquées plus haut.

Le style des cabernets varie également beaucoup en fonction des choix, et notamment de la date de récolte. Lorsqu'ils ont pu atteindre leur parfaite maturité, les Cabernets francs possèdent leur signature aromatique très caractéristique, avec des notes florales, ainsi qu'une délicatesse des tannins, sans toutefois le moelleux qu'ils présentent dans certains millésimes. La réussite des Cabernet-sauvignon est également très dépendante des sols. Sur les grands terroirs, ils sont remarquables : racés, structurés, savoureux, avec une bonne profondeur et une expression de fruits noirs, sans aucun caractère végétal. Leur niveau est plus inégal dans les secteurs secondaires, avec parfois des notes feuillues et une certaine dureté des tannins. Une sélection attentive et rigoureuse était nécessaire lors des assemblages.

*De grandes
réussites*

En résumé, si la réussite des vins blancs secs et liquoreux est indéniable en 2023, le millésime apparaît plus hétérogène pour les vins rouges, avec toutefois de grandes réussites. Certes, ils ne possèdent pas autant de chair et de densité que dans certaines années récentes, mais les vins rouges se distinguent par leur typicité, leur évidence aromatique et l'harmonie de leur structure, préservée par les vinifications délicates. A la lumière de ces éléments, 2023 mérite que l'on se penche avec attention sur sa qualité, à l'échelle de chaque cru, tant il serait dommage qu'il rejoigne la liste des millésimes de Bordeaux dont on réalise les vertus, quelques années plus tard, en regrettant de les avoir sous-estimées à leur naissance !