

Le millésime 2025 à Bordeaux

faits marquants et spécificités



<https://www.erimages.com/>

Pr Laurence GENY
Elodie GUITTARD



Dr Valérie LAVIGNE
Pr Axel MARCHAL

La viticulture est une activité aussi fascinante qu'ingrate, sujette à de nombreux aléas dont l'instabilité climatique actuelle ne fait que renforcer l'amplitude. Ainsi, lorsque commence l'année 2025, les esprits des techniciens bordelais restent profondément marqués par la campagne viticole 2024, spécialement éprouvante en raison de sa météorologie difficile et des efforts qui ont été consentis pour en tirer la meilleure expression. Par bonheur, dans les régions septentrionales en particulier, les millésimes se succèdent et ne se ressemblent pas. 2025 apparaît comme un répit bienvenu, dont le déroulé comme le dénouement suscitent un réel enthousiasme et nourrissent des attentes légitimes.

Conditions climatiques et faits marquants du développement du raisin

Un débourrement peu précoce, au regard des conditions climatiques hivernales, globalement douces et peu pluvieuses

A l'issue d'un hiver 2024-2025 globalement sec et doux, la vigne reprend son cycle tout début avril. Quelques épisodes de froid en février ont en effet permis d'éviter un débourrement excessivement précoce, souvent synonyme de risques accrus de gelée.

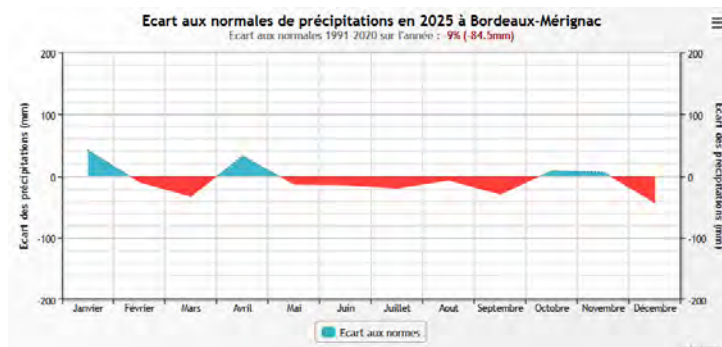


Figure 2 : Ecart des précipitations en 2025 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

Des conditions météorologiques clémentes qui s'installent à partir de la mi-avril pour favoriser une croissance régulière, avec une pression phytosanitaire jugulée la plupart du temps sans grande difficulté

La vigne se développe de manière homogène, à un rythme conforme aux normales. Au contraire de 2024, l'ensoleillement largement excédentaire associé aux faibles précipitations limitent considérablement le développement du mildiou et permettent de préserver un parfait état sanitaire du feuillage. Les conditions quasi estivales dès la mi-mai accélèrent la pousse et les premières fleurs apparaissent fin mai.

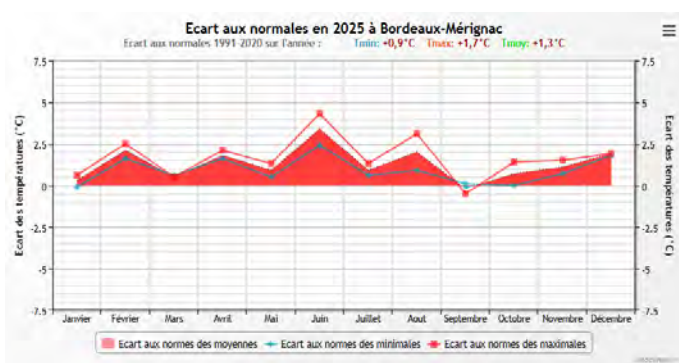


Figure 1 : Ecart des températures en 2025 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

Une floraison et une nouaison précoces, rapides et très homogènes

A la faveur d'un beau printemps, la floraison commence fin mai. Elle est précoce et rapide, prédisposant à une maturation homogène. La nouaison se déroule également dans des conditions idéales, avec un début de contrainte hydrique propice à la synthèse de composés phénoliques tout en limitant la taille des baies. Si le potentiel quantitatif de la récolte apparaît, dès le début de la campagne, peu élevé, la bonne fécondation des fleurs permet de le préserver.

Une précocité du cycle qui s'accroît dès le début d'été

Malgré quelques orages disparates, l'été s'affirme franchement et la précocité du cycle phénologique s'accroît. En réponse aux faibles précipitations, une contrainte hydrique s'installe de façon progressive et entraîne l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison, qui, à l'instar de la floraison, se déroule de façon rapide et homogène dès la fin juillet. Dans ce contexte, la maturation des raisins commence idéalement.

Une maturation qui s'accroît suite à l'épisode caniculaire vers la mi-août

Très tôt, les raisins apparaissent riches en sucres et pauvres en acide malique, laissant croire à des vins marqués par des degrés alcooliques élevés comme observé dans les millésimes récents. Sur certains sols drainants, des symptômes de stress peuvent commencer à apparaître dans la vigne, nourrissant la crainte des viticulteurs. Toutefois, la situation change radicalement fin août avec des averses, d'intensité très variable en fonction des secteurs. La pluie, qui a martyrisé les viticulteurs en 2024, se révèle cette fois salvatrice. La taille des baies augmente, la richesse en sucres diminue, la surmaturation des raisins est évitée et leur maturation peut s'achever dans de bonnes conditions.

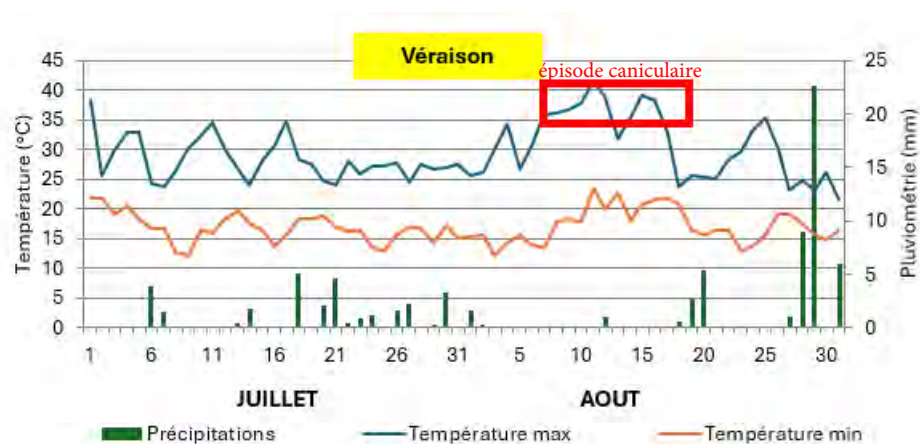


Figure 3: Evolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet et août 2025, (Données de Mérignac, Météo France)

Une maturation extrêmement rapide qui conduit à une maturité très anticipée et des vendanges historiquement précoces

La récolte des raisins destinés aux vins blancs secs a commencé peu avant la mi-août et s'est généralisée dans la deuxième partie du mois. Cette précocité a certainement minimisé les effets de la canicule car ils conservent des niveaux élevés d'acidité et un potentiel aromatique remarquable.

La floraison précoce et homogène, la nouaison dans une ambiance sèche, la contrainte hydrique modérée avant véraison pour arrêter la croissance et les températures élevées vont stimuler la synthèse des polyphénols et limiter très fortement l'accumulation des composés responsables du caractère végétal des raisins. Les premiers merlots ont été ramassés dès le début du mois de septembre, et les différentes parcelles ont pu être vendangées au gré des terroirs et des choix des vinificateurs, dans un état sanitaire globalement bon. Grâce aux précipitations de la fin de l'été, la maturation des cabernets a également pu s'achever idéalement. Dans beaucoup de caves, la majorité des raisins est récoltée à la fin du mois de septembre et le potentiel s'annonce prometteur.

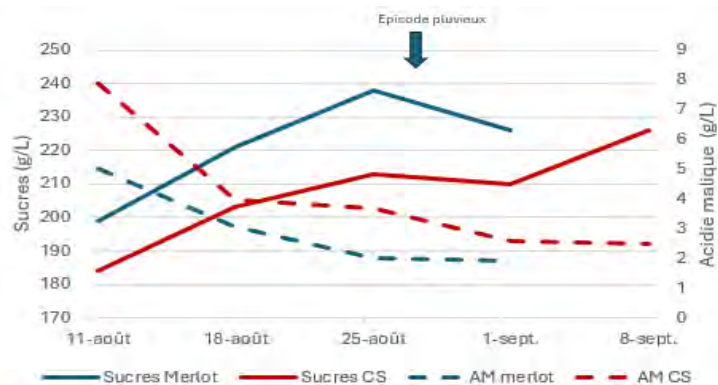


Figure 4 : Évolution des teneurs en sucres et en acide malique (AM) des baies de Merlot et de Cabernet Sauvignon au cours de la maturation

Des conditions particulièrement favorables à l'élaboration de grands vins liquoreux de pourriture noble

Dans le Sauternais, les conditions d'alternance de périodes humides et sèches, permettant successivement l'installation de la pourriture noble et la concentration des raisins, ont été parfaitement remplies en 2025. Dès le 20 septembre environ, trois à quatre tries ont pu se succéder, avec une vendange d'une qualité admirable et un taux de ramassage exceptionnel. A la mi-octobre, les vendanges de liquoreux s'achèvent. Si le potentiel quantitatif de la récolte était initialement faible, le taux de ramassage est exceptionnellement élevé, conduisant à un volume de vendange tout à fait satisfaisant. Les moûts sont parfaitement nets, et dotés d'un fort potentiel aromatique.

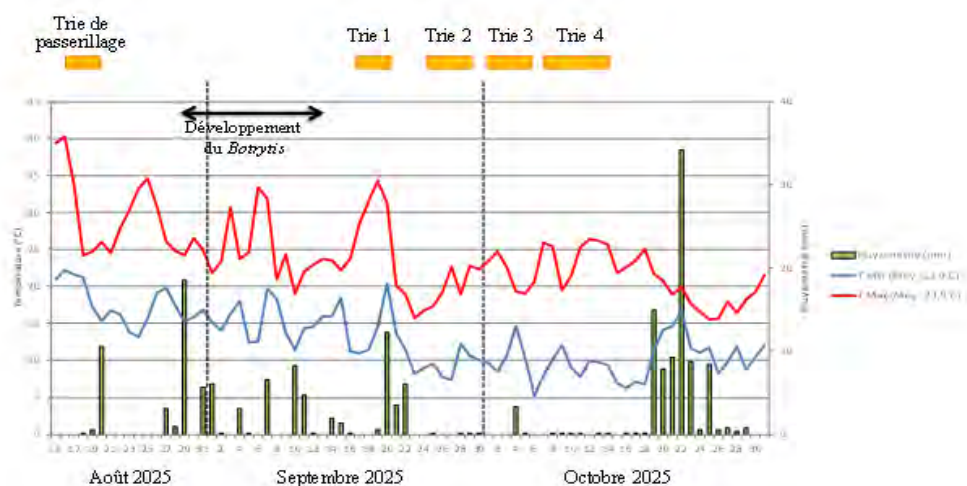


Figure 5: Températures journalières et précipitations en août, septembre et octobre 2025 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tries (exemples)

Spécificités des vins du millésime **2025**

Étincelants

Des vins blancs secs:

et Aromatiques

Récoltés précocement, les raisins blancs destinés aux vins secs ont étonnamment bien résisté à la chaleur estivale. Si les vins ne présentent pas la tension cristalline des 2024, leurs teneurs en acide tartrique leur confèrent une vivacité compensant parfaitement le moelleux de leur texture. Les sauvignons sont très typés, dans un registre plus fruité (agrumes, goyave) que végétal, tandis que les sémillons possèdent beaucoup de chair et d'éclat.

Des vins liquoreux:

Enthousiasmants

Les vins liquoreux apparaissent brillants, conjuguant éclat aromatique, avec des nuances d'agrumes confits, de fleurs blanches, et raffinement de la texture. Les derniers raisins vendangés, vers la mi-octobre, marquent la fin d'une année qui restera dans les mémoires comme une véritable réussite du vignoble bordelais.

Des vins rouges:

Les pluies de fin août ont permis d'éviter la surmaturité des merlots qui présentent un caractère fruité remarquable, ainsi que beaucoup de fraîcheur malgré leur suavité naturelle. Sur les sols à forte régulation hydrique (calcaires et argilo-calcaires), ils sont parfois superbes de profondeur.

Complets
et
Equilibrés

Les conditions de l'année, favorables à la synthèse de composés phénoliques, couplées à des baies de petite taille, sont à l'origine de vins de cabernet denses, structurés et typés. Sur les grands terroirs, ils possèdent en général un supplément de chair ainsi qu'une bonne qualité des tannins. Les meilleurs atteignent un niveau épatant, qui rivalise avec la qualité des plus grands millésimes tout en préservant des niveaux d'alcool modérés, à condition d'avoir évité une extraction excessive de polyphénols naturellement très abondants.

Les cinq conditions de la qualité d'un millésime de rouge à Bordeaux globalement remplies

Les cinq conditions qui font la qualité d'un millésime de rouge à Bordeaux, souvent évoquées dans nos rapports, à savoir le caractère précoce et rapide de la floraison puis de la nouaison, l'arrêt de croissance végétative avant la véraison, une maturation complète des différents cépages assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges et un temps clément permettant de récolter chaque parcelle au niveau de maturité souhaité, ont été globalement remplies en 2025. Il faut le saluer, et le niveau général remarquable des vins rouges du millésime en atteste. Pour autant, les précipitations sous forme d'averses localisées lors de la période de maturation et à l'approche des vendanges constituent un facteur de diversité de la réussite, entre les régions, les appellations et parfois même au sein des propriétés

Au sortir de vendanges qui furent particulièrement précoces et courtes, le millésime 2025 apparaît comme une réussite franche pour le vignoble bordelais. Le caractère condensé de la récolte s'explique conjointement par l'homogénéité de la maturité des raisins et par les faibles quantités ramassées. Contrairement aux millésimes précédents, ce ne sont ni le gel, ni la pression phytosanitaire, ni même véritablement la sécheresse qui ont entaché les rendements. Ceux-ci étaient anticipé dès le début du cycle en raison de la petite taille des inflorescences, résultant des mauvaises conditions observées lors de l'induction inflorescentielle, qui se déroule l'année précédant la récolte. Ce manque quantitatif nuance ainsi le succès de ce millésime mais n'affectent pas sa qualité. Fait suffisamment rare pour être souligné, les différents types de vins jouissent d'une réussite remarquable.