

Le millésime 2018 à Bordeaux

Pr. Laurence GENY et Dr. 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*, A. BARSACQ*, L. RIQUIER*, A.
RABOT* et Ph. PIERI**

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

*** Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, UMR 1789
Ecophysiologie Fonctionnelle et génomique de la Vigne, INRA*

Après un millésime 2017 traumatisant, en raison du gel, la nature allait-elle offrir en 2018 des conditions plus sereines aux viticulteurs bordelais ? Le printemps, particulièrement pluvieux et marqué par de violents épisodes de grêle, a d'abord suscité de vives inquiétudes. Puis, des conditions estivales exceptionnellement sèches et ensoleillées se sont installées, de façon providentielle, à partir de la mi-juillet pour perdurer jusqu'à la fin octobre. Les craintes initiales se sont alors progressivement dissipées pour laisser place à un optimisme sincère à l'approche des vendanges, et enfin à un réel enthousiasme à l'issue des vinifications.

En préambule de cette note, rappelons, comme nous en avons l'habitude, les 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 prédéposer 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 grâce à des mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives.
- 5) un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant d'attendre la maturité optimum de chaque parcelle sans redouter la dilution, la pourriture, ou la perte des arômes fruités.

Le contexte particulièrement humide du printemps pouvait laisser craindre des phénomènes de coulure, mais un temps plus clément et relativement doux permit une floraison sans accident notable, satisfaisant la première condition. Toutefois, les pluies fréquentes, jusqu'au début de l'été, furent favorables au développement du mildiou. Son exceptionnelle virulence provoqua localement des pertes de récolte significatives. En outre, l'importance des réserves en eau constituées dans les sols depuis l'hiver, conjuguées à un temps gris et pluvieux, empêchèrent l'installation précoce de la contrainte hydrique. Bien que différé, l'arrêt de croissance de la vigne fut franc et brutal, à partir de la fin de la véraison, en raison de l'été sec et chaud. L'accumulation des sucres fut rapide et la maturation des raisins se déroula sous un climat idéal. A l'exception de quelques averses modérées, le temps resta

estival jusqu'à la fin octobre, permettant de vendanger des raisins parfaitement sains, à la maturité souhaitée par chaque vinificateur. Les quatrièmes et cinquièmes conditions furent ainsi pleinement satisfaites. En l'absence de pression de *Botrytis*, la diversité des choix de récolte se traduisit par des vendanges rouges exceptionnellement longues, initiées par certains dès début septembre et achevées par d'autres fin octobre. Si toutes les conditions ne furent pas entièrement satisfaites, la climatologie singulière de 2018, et en particulier de sa phase de maturation, permit d'élaborer des vins rouges exceptionnels. Ils rejoindront sans doute les plus grandes réussites de Bordeaux.

Malgré la chaleur de l'été, les raisins blancs ont conservé une acidité convenable et un potentiel aromatique intéressant. Parfaitement sains et riches en sucres, ils ont été récoltés précocement sous un climat sec.

L'élaboration de grands vins liquoreux requiert l'apparition de la pourriture noble au moment propice, c'est-à-dire dès que les raisins sont mûrs, riches en sucres et encore suffisamment acides. La sécheresse de l'été et de l'arrière-saison a retardé l'installation de *Botrytis cinerea*. Son développement, rapide et homogène, se généralisa à la suite des pluies de la mi-octobre. Sans atteindre la fraîcheur et l'éclat des plus grandes années, 2018 constituera très certainement un bon millésime de vins liquoreux, avec des vins parfaitement nets et concentrés.

Un hiver arrosé, plutôt frais, provoquant un débourrement tardif

Après un millésime 2017 sec et chaud, le début d'année 2018 restera dans les mémoires pour sa pluviométrie importante (Figure 1, Tableau I). L'année débute par un mois pluvieux et venté mais exceptionnellement doux malgré l'absence de soleil. Très fréquentes, les pluies réparties sur 20 jours au cours de ce mois, ont dépassé les 120 mm (Figure 2). Cette succession de perturbations réduit considérablement l'ensoleillement ; à l'exception de janvier 2004, janvier 2018 est ainsi le mois le plus gris depuis 1991, bien que l'un des plus chauds des cent dernières années.

Février est plutôt sec et froid, avec un cumul de précipitations déficitaire (Figure 2). Sous l'influence des vents de secteur nord, les températures enregistrées sont inférieures de 2 à 3°C aux normales (Figure 3), avec 16 jours de gelées et un épisode neigeux les 6 et 7. Les conditions météorologique de mars ne sont pas davantage printanières. Les nuages sont plus nombreux qu'à l'accoutumée, les giboulées, les bourrasques et l'air frais sont quasi-quotidiens. Il a rarement plu autant en mars, avec 20 journées de précipitations. Les cumuls dépassent dans le nord de la Gironde le double de la normale (Figure 2). En dépit d'une première quinzaine assez douce, la température moyenne du mois de mars est inférieure de près de 1°C à la normale (Figure 3).

Dans ces conditions, la reprise végétative n'a pas eu lieu fin mars comme les années précédentes.

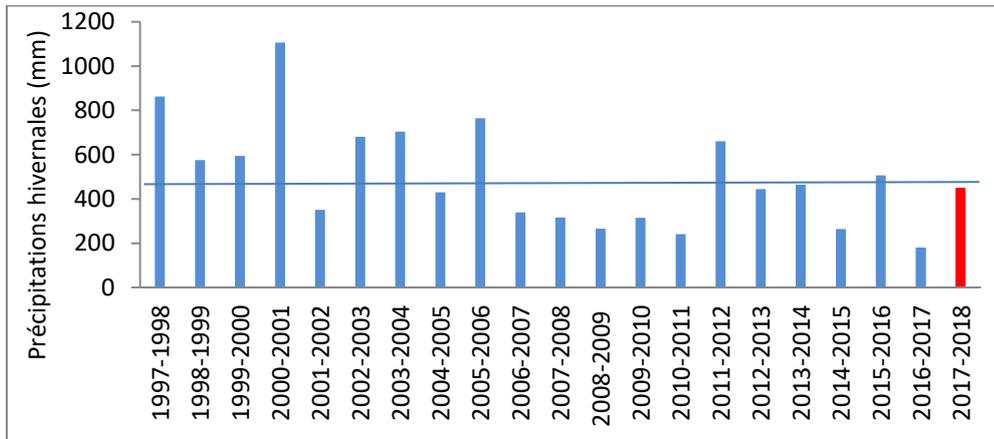


Figure 1
 Cumul des précipitations pour les mois de Décembre, Janvier, Février, Mars 2017-2018 comparé aux 30 précédents hivers.
Données de Mérignac (Météo France)

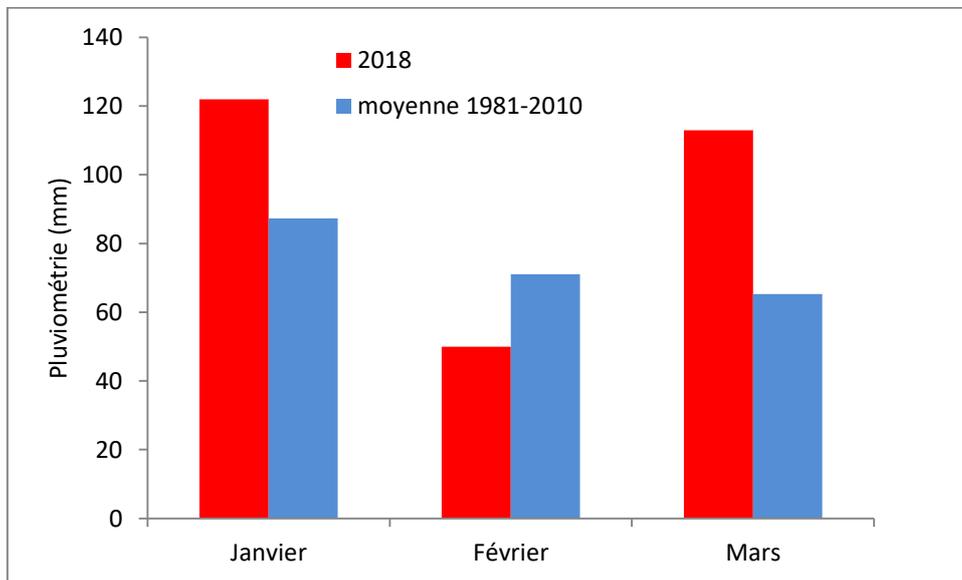


Figure 2
 Cumul (mm) des pluies hivernales en 2018
Données de Mérignac (Météo France)

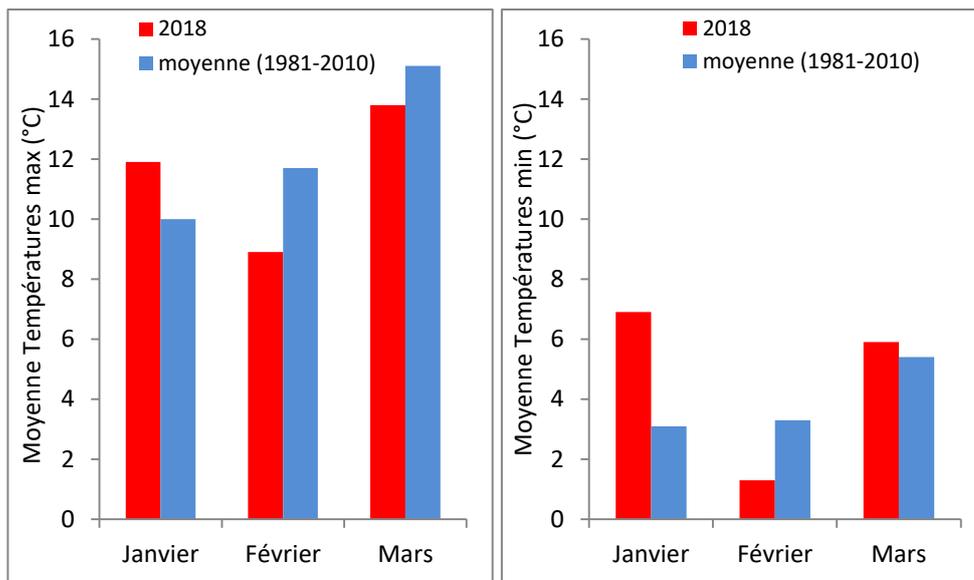


Figure 3
Moyennes des températures maximales et minimales de l'hiver 2018
Données de Mérignac (Météo France)

Tableau I
Indicateurs climatiques de l'année 2018, 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 insolation(h)		Pluie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2018	Moyenne 1991-2010	2018	Moyenne 1981-2010	2018	Moyenne 1981-2010	2018	Moyenne 1981-2010
Janvier	35	95	122	87	6,9	3,1	11,9	10,0
Février	87	115	50	71	1,3	3,3	8,9	11,7
Mars	132	170	113	65	5,9	5,4	13,8	15,1
Avril	165	182	78	78	9,8	7,4	19,3	17,3
Mai	217	217	47	80	11,5	11,0	21,9	21,2
Juin	247	239	46	62	16,1	14,1	26,1	24,5
Juillet	309	249	48	50	17,6	15,8	29,2	26,9
Août	290	241	19	56	17,1	15,7	29,5	21,7
Septembre	272	203	3	84	13,8	12,9	27,3	24,0
Octobre	127	147	89	93	7,0	10,4	14,5	19,4

Avril, un mois contrasté, d'abord perturbé puis anormalement chaud et frais la dernière décade.

Le gonflement des premiers bourgeons est observé à la fin de la première décade d'avril, soit 10 à 12 jours plus tard qu'en 2017 en raison du froid persistant.

A partir du 13, les températures remontent pour atteindre des valeurs estivales entre le 17 et le 24 (Figure 4, Tableau I), avec parfois des valeurs supérieures de 10°C à la moyenne, atteignant certains jours plus de 25°C.

Dans ce contexte, les stades phénologiques évoluent rapidement (Figure 5). Le millésime, considéré tardif au moment du débourrement, est comparable à la moyenne pour le stade 10 feuilles étalées.

Malgré cet épisode de chaleur, l'ensoleillement demeure déficitaire en avril (Tableau I). La période décembre 2017-avril 2018 est ainsi la plus grise en Aquitaine depuis 1993-1994.

Les hauteurs de précipitations sont variables, proches de la normale à Bordeaux avec une moyenne de 11 journées de pluie. Une hétérogénéité importante est cependant observée entre les appellations. Les pluies sont essentiellement concentrées en début et fin de mois, souvent sous forme d'averses ou d'orages. Elles se font rares entre le 14 et le 26,

Ces conditions sont très favorables au développement végétatif. A la fin du mois, soit 3 semaines après le débourrement, les premières grappes sont visibles en quantité importante, rassurant les viticulteurs victimes du gel en 2017.

Des mois de mai et juin particulièrement pluvieux, favorisant le développement du mildiou, et localement marqués par un épisode de grêle

Le printemps 2018 fut marqué par des conditions climatiques susceptibles d'affecter la quantité de la récolte initialement prometteuse.

Mai débute comme avril, frais, voire froid dans certaines appellations (2.4°C, température matinale record enregistrée à St Emilion le 1^{er} mai). Le développement végétatif est ainsi temporairement ralenti. Les températures remontent, avec des chaleurs estivales le 7, puis du 17 au 24 (Figure 6). Mai est également caractérisé par de violentes averses. Les précipitations varient fortement d'une région à une autre : 70 mm à St Emilion entre le 24 et le 29 mai (38 mm en moyenne pour le vignoble girondin), 100 mm dans le Sud-est de l'Entre-deux-mers la semaine suivante (22 mm en moyenne pour le vignoble).

A ces violentes averses, s'ajoutent deux orages de grêle : le lundi 20 mai dans le Sud Gironde puis le 26, sur Blaye, Bourg, une partie du Médoc et de l'Entre-deux-mers. 2500 hectares de l'appellation Côtes de Bourg sont ainsi touchés, dont 1000 à plus de 80% de pertes.

Après un hiver et un printemps copieusement arrosés, les pluies abondantes de la fin mai viennent par endroits saturer les sols en eau, rendant difficile l'accès aux parcelles.

Les premières fleurs apparaissent fin mai, dans des conditions thermiques satisfaisantes, malgré des après-midi souvent frais pour la saison jusqu'au 18. Bien que le débourrement ait été tardif, la mi-floraison est observée dans nos parcelles de référence le 3 juin, soit une petite semaine plus tard qu'en 2017, mais à une date comparable à la moyenne des vingt dernières années (Tableau II). Elle a été rapide et s'est déroulée sur une dizaine de jours maximum, sans accidents notables de coulure malgré l'épisode pluvieux des 6 et 7 juin. Les précipitations se sont ensuite succédé du 9 au 18 juin, conduisant à des cumuls 2 à 4 fois

supérieurs aux normales dans certaines régions. A partir de la dernière décade, la couleur du ciel et les températures redeviennent estivales, ce qui favorise la croissance rapide des baies.

A ce stade, la première condition d'un grand millésime, à savoir une floraison rapide et homogène, sans accident de coulure marqué, est satisfaite. Toutefois, les nombreuses manifestations du mildiou suscitent l'inquiétude des viticulteurs. En effet, un tel niveau de pression a rarement été observé. La virulence du pathogène, la difficulté d'assurer une protection suffisante en raison des conditions climatiques, l'apparition des symptômes sur feuilles mais également sur grappes dès la mi-juin ont parfois conduit à la perte d'une partie de la récolte. La capacité future des baies à se développer a également pu être affectée.

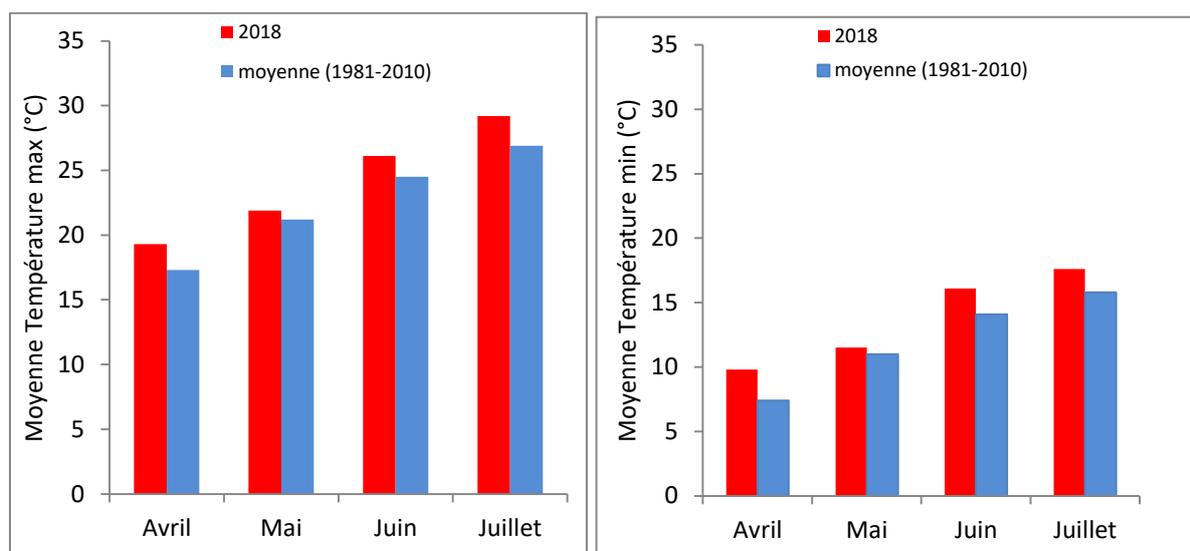


Figure 4

Températures moyennes maximales et minimales des mois d'avril, mai, juin et juillet 2018
Données de Mérignac (Météo france)

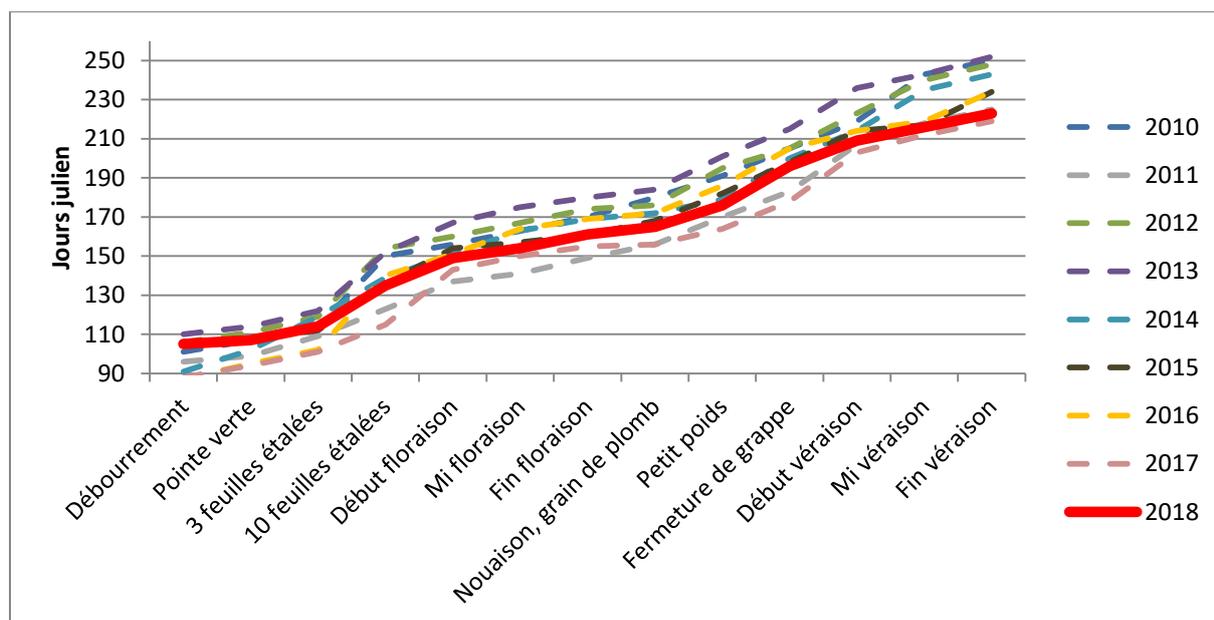


Figure 5

Evolution des stades phénologiques en 2018 comparée à celles de 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011 et 2010 (Données SRAL et ISVV)

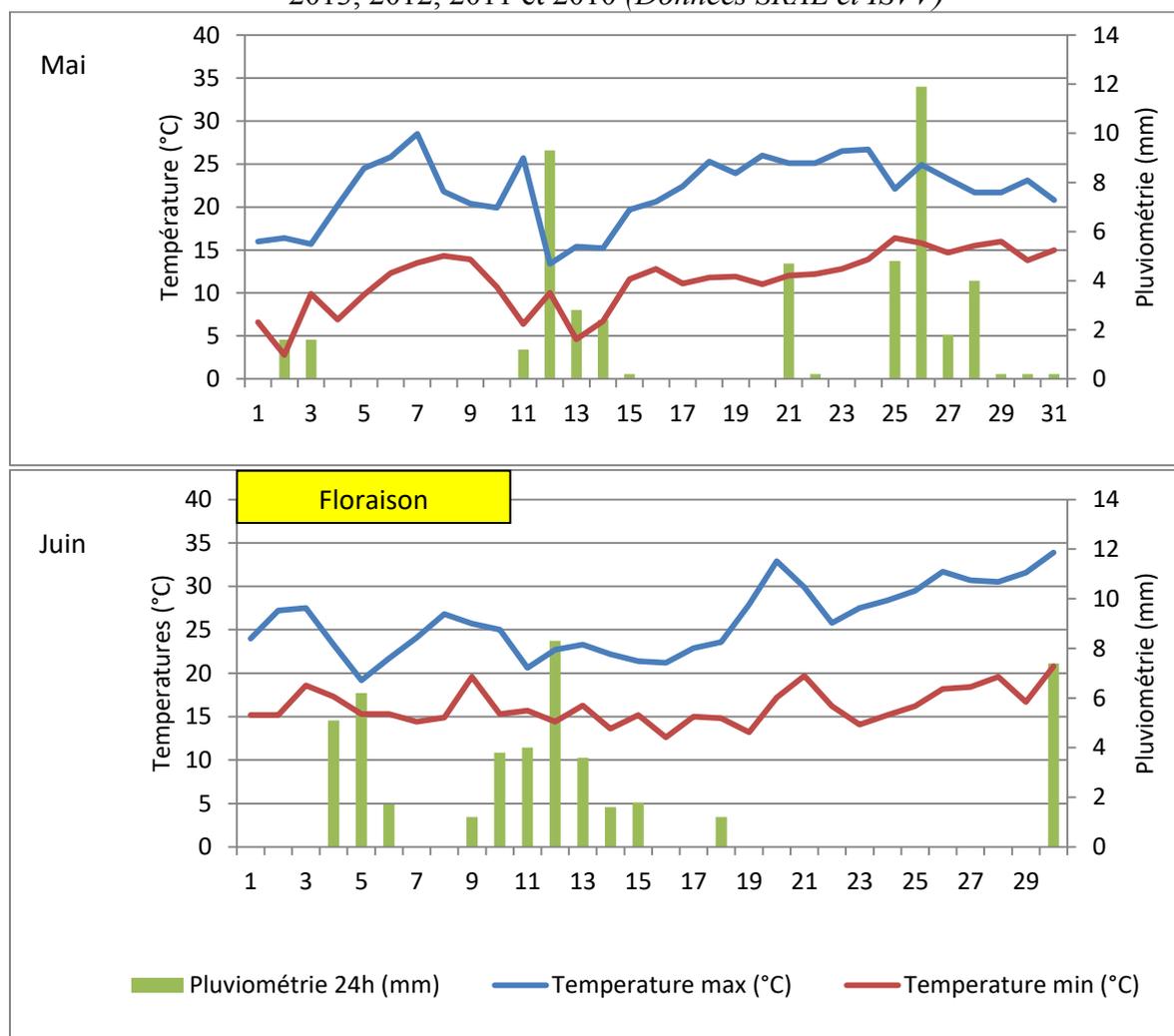


Figure 6

Evolution quotidienne des températures et des précipitations des mois de mai et juin 2018
Données de Mérignac (Météo France)

Un été exceptionnellement sec à partir de mi-juillet, permettant de réduire la pression mildiou et assurer la maturation des raisins

Les températures sont supérieures à la normale lors de la première quinzaine de juillet, qui est marquée par de nouveaux épisodes de grêle, notamment celui du 4 juillet sur le Sud Médoc ainsi que le 15 juillet sur Bordeaux et le Sud Gironde. En 2018, plus de 10 000 hectares ont ainsi été touchés par la grêle en Gironde.

Comme lors des mois précédents, les cumuls des précipitations de juillet varient très significativement d'une région à une autre : moins de 40 mm dans l'extrême nord du Médoc et près de 100 mm en Sauternais.

Juillet 2018 présente la moyenne de température la plus élevée enregistrée depuis 1954. La nuit, les températures sont rarement inférieures à la norme ; ce sont les plus chaudes depuis plus d'un demi-siècle.

Ces conditions humides et chaudes entretiennent une pression mildiou considérable. Au stade fermeture de grappe, atteint mi-juillet, les premiers dommages sur la récolte sont constatés. En outre, aucune restriction hydrique n'est encore observée et la croissance végétative demeure très active.

La seconde condition d'un millésime de rouge parfait, à savoir un climat sans précipitation après la nouaison, n'est pas satisfaite.

Fort heureusement, les conditions météorologiques changent radicalement mi-juillet, laissant place à un été sec et chaud, particulièrement favorable à une maturation lente. La fin juillet et le mois d'août se caractérisent par un très bel ensoleillement et de rares orages (Figure 7, Figure 8). Les températures moyennes diurnes et nocturnes dépassent la normale de 0,5 à 3°C sans atteindre les records préjudiciables de 2003.

Le début de changement de couleur est observé dans nos vignobles de référence à partir de fin juillet et la mi-véraison est notée le 4 Août, soit une date proche de la moyenne trentenaire (Tableau II). A l'exception des vignobles grêlés, la véraison a été rapide et homogène. Elle s'achève le 15 août.

Suite au printemps pluvieux, les réserves en eau du sol sont très importantes. Ainsi, l'installation d'une contrainte hydrique suffisante pour permettre l'arrêt de croissance complet de la vigne n'intervient qu'à la moitié ou à la fin de la véraison, en fonction de la nature du sol et de la pluviométrie. Il faut attendre mi-août pour observer les signes d'une contrainte hydrique comparable à celle de 2016 (Figure 9).

Sur les sols les plus drainants et les régions préservées par les orages de juillet, la troisième condition nécessaire à l'obtention d'un grand millésime de rouge est plus facilement satisfaite.

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2018 par rapport à 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, et à la moyenne des 20 dernières années

Période	Mi floraison	Mi véraison
1997-2017	3 Juin	6 Août
2010	9 Juin	9 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

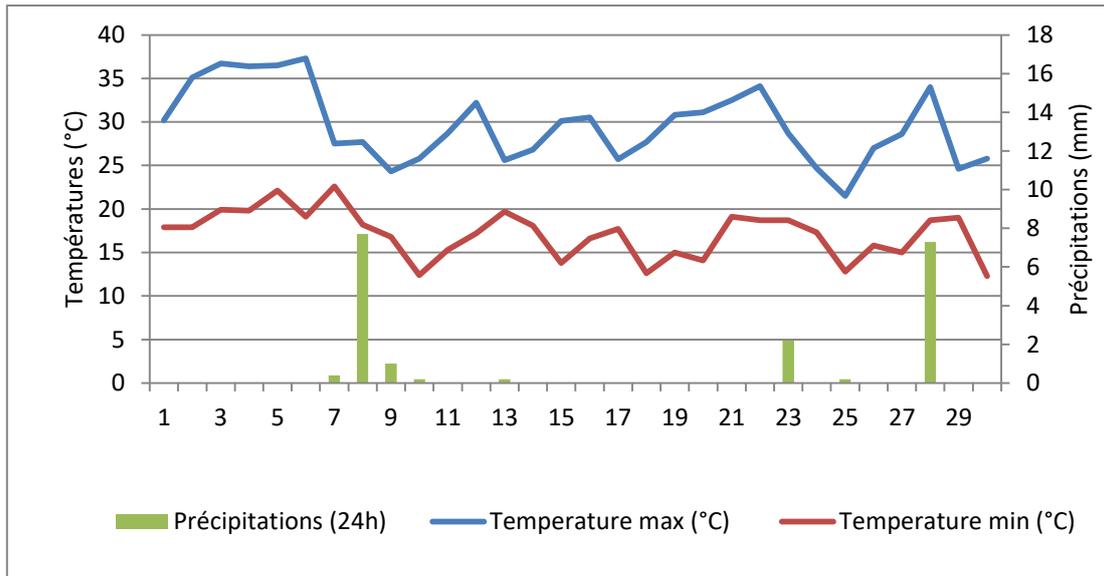


Figure 7
 Evolution quotidienne des températures et des précipitations en août 2018
Données de Mérignac (Météo France).

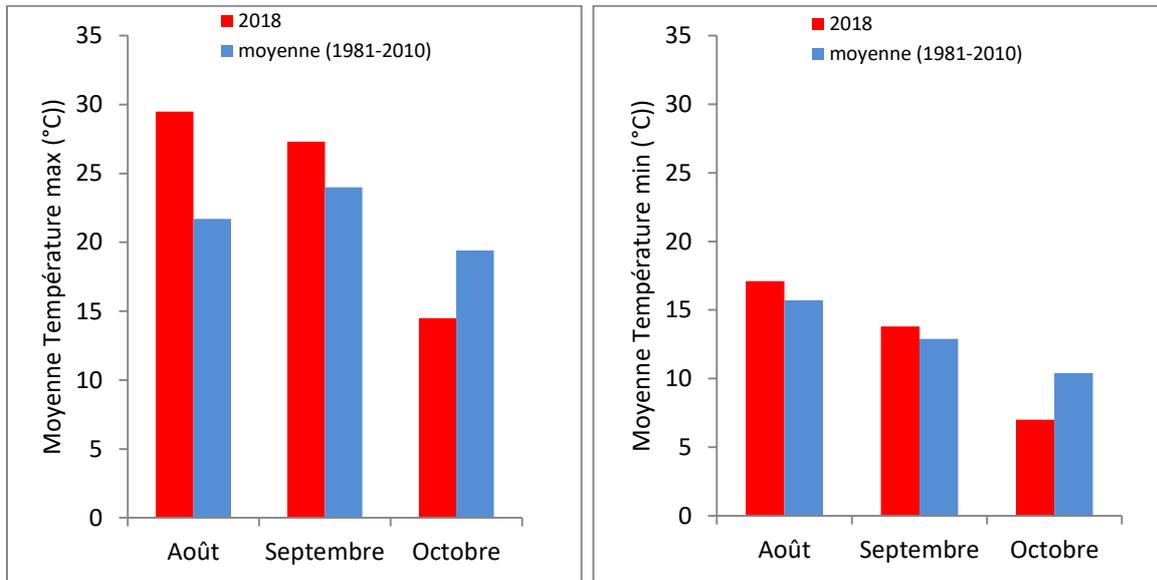


Figure 8
 Températures moyennes maximales et minimales des mois d'août, septembre et octobre 2018
Données de Mérignac (Météo France)

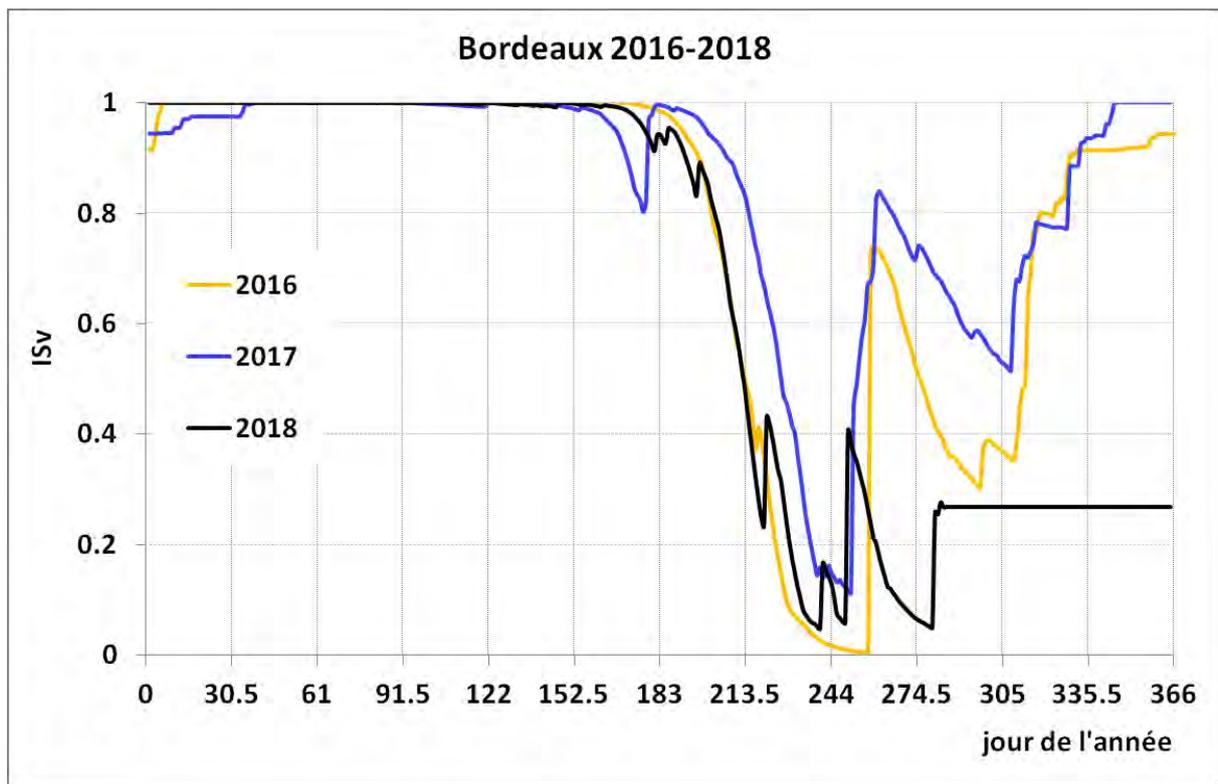


Figure 9
 Evolution du bilan hydrique au cours de l'année 2018 en comparaison
 avec les années 2016 et 2017
 (Données INRA, Ph.PIERI)

Un millésime précoce, et une arrière-saison exceptionnelle permettant d'atteindre la maturité optimale des raisins

Avec un début de maturation dans des conditions climatiques chaudes, mais sans forte limitation hydrique et sans nuits caniculaires, les raisins rouges ont acquis un potentiel colorant et tannique caractéristique d'un grand millésime.

Les températures élevées et l'absence de précipitations depuis mi-juillet pouvaient laisser craindre, sur les sols les plus drainants, un blocage de maturité lié à une contrainte hydrique brutale et excessive. Fin août, quelques averses, d'intensité modérée et variable en fonction des appellations, ont permis d'éviter ce phénomène, à l'exception de jeunes vignes dans les secteurs les moins arrosés.

Le mois de septembre a lui aussi été exceptionnellement sec et ensoleillé, avec une forte amplitude thermique, favorable à la synthèse des anthocyanes, à la dégradation des notes végétales et à la persistance des arômes fruités. On retiendra en particulier le caractère estival de septembre 2018. Avec des températures maximales 2 à 4°C plus chaudes que la normale (Figure 8, Tableau I), il est aussi l'un des mois de septembre les plus ensoleillés des 60 dernières années.

Ces conditions sont idéales pour une maturation lente de l'ensemble des tissus de la baie. Elles permettent également d'attendre la récolte sans crainte de développement de la

pourriture grise. Si le début de saison a été source d'inquiétude pour les viticulteurs, la période de maturation est beaucoup plus sereine.

Dans ces conditions, les vendanges en blancs ont commencé dans le Sauternais le 23 août, soit une semaine environ plus tard qu'en 2017 (Tableau III).

Dans la région des Graves et Pessac Léognan, la récolte débuta fin août par le Sauvignon blanc et s'acheva à la mi-septembre par les Sémillons les plus tardifs (Tableau III).

Les températures particulièrement élevées de la fin août et du mois de septembre pouvaient faire craindre une chute trop rapide de l'acidité totale des raisins. Cependant, l'absence de contrainte hydrique marquée et trop précoce, liée à une bonne réserve en eau des sols, a permis de limiter ce phénomène. L'état sanitaire, dans les vignobles épargnés par le mildiou, est très bon, la sécheresse de l'été ayant évité le développement de *Botrytis cinerea*. Les raisins sont plus sucrés mais moins acides qu'en 2017 (Tableau IV). Sur les sols les plus frais, argiles ou calcaires, ils ont développé et préservé jusqu'à la récolte un beau potentiel aromatique. Les rendements sont très satisfaisants dans la plupart des vignobles.

Tableau III

Dates des vendanges de blanc sec dans la région des Graves en 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 et 2018

	Sauvignon	Semillon
2012	3 - 10 septembre	10 - 18 septembre
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

Tableau IV

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 et 2018

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2012	13,2	6,7	3,20
2013	12,8	7,5	2,98
2014	12,7	8,1	3,05
2015	13,5	6,5	2,99
2016	12,8	6,2	3,07
2017	13,0	7,2	2,92
2018	13,8	6,8	3,10

Contrairement à 2017 où la récolte des merlots avait dû être précipitée, les vendanges des premiers raisins rouges ont débuté en 2018 le 7 septembre pour se généraliser la semaine du 17 (Figure 10).

Les teneurs en sucres des baies de merlot sont très élevées, plus importantes qu'en 2017, mais les acidités totales plus faibles (Tableau V, Figure 11, 12, 13). Le pH des moûts conserve souvent des valeurs relativement basses mais pouvant varier significativement d'une propriété à l'autre. Un tri rigoureux a permis, au moment de la récolte, d'éliminer les baies atteintes de mildiou et d'éviter une dépréciation des moûts. Les pellicules, épaisses mais poreuses cette année, se sont progressivement enrichies en anthocyanes au cours de la maturation, assurant ainsi un très bon niveau de composés colorants facilement extractibles. L'assèchement lent des sols a permis une maturation des pépins rarement atteinte (Figure 14).

Fin août et septembre furent, encore plus en 2018, décisifs pour la réussite du millésime. Les merlots ont bénéficié de conditions parfaites pour atteindre une maturité optimale. La quatrième et la cinquième condition, respectivement une période sèche sans chaleur excessive et un temps clément pendant les vendanges, furent parfaitement satisfaites en 2018 pour les merlots.

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)
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
2017			
28/8 Merlot	140	222	3,8
Cabernet sauvignon	121	203	5,2
11/9 Merlot	144	225	3,0
18/9 Cabernet sauvignon	131	217	3,2
2016			
06/9 Merlot	134	203	4,1
Cabernet Sauvignon	114	187	5,4
20/9 Merlot	151	246	3,0
Cabernet Sauvignon	119	223	3,2
2013			
08/9 Merlot	118	207	5,2
Cabernet Sauvignon	100	188	6,8
30/9 Merlot	118	219	3,4
Cabernet Sauvignon	119	215	4,0
2010			
3/9 Merlot	120	198	4,3
Cabernet sauvignon	101	171	6,1
20/9 Merlot	125	242	3,0
27/9 Cabernet sauvignon	108	225	3,6

Des conditions également idéales pour les cépages tardifs

Les conditions climatiques idéales de septembre se sont prolongées jusqu'à la mi-octobre, permettant une maturation parfaite des cabernets pour tous les terroirs sans crainte de la pourriture (Figure 10). Très sucrées, peu acides, sans caractère végétal en raison des températures élevées de la fin août, les baies présentent un potentiel colorant facilement extractible et, comme les merlots, des pépins d'une rare qualité (Figures 11,12, 13, 14, Tableau V). Si le caractère fruité a été long à apparaître dans les raisins, l'intensité aromatique est également remarquable, avec des notes complexes de fruits rouges frais, caractéristiques des millésimes à maturation lente.

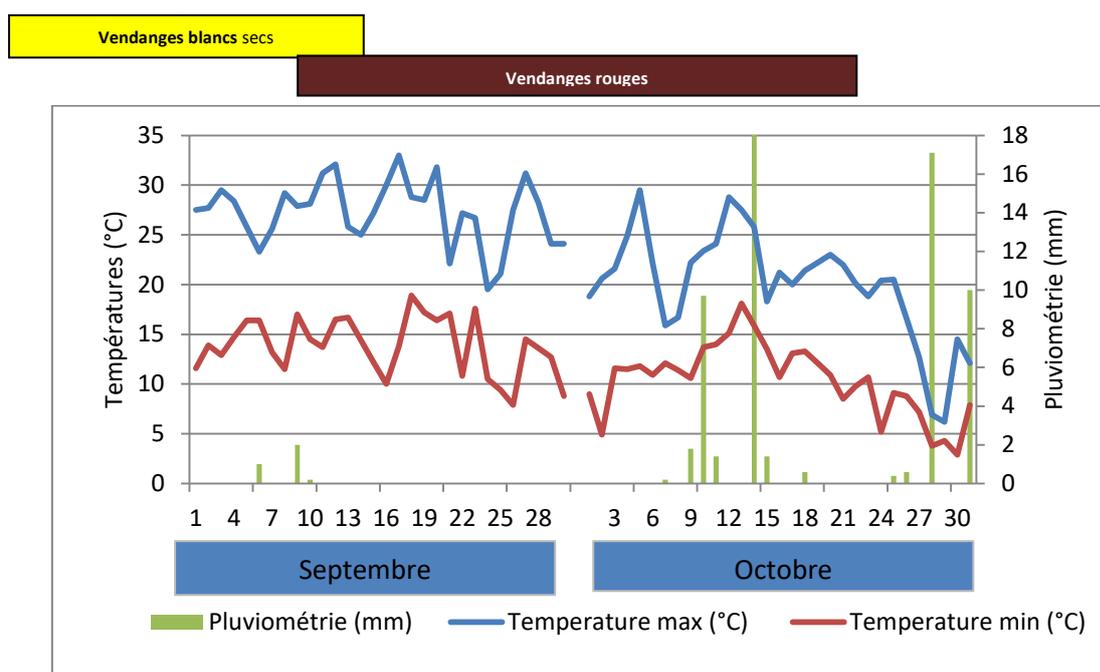


Figure 10

Evolution quotidienne des températures (°C) et des précipitations (mm) des mois de septembre et octobre 2018

Données de Mérignac (Météo France).

Ainsi, comme pour les merlots, l'exceptionnel climat de fin d'été permet d'assurer la poursuite de la maturation des Cabernet sauvignon et la dernière condition pour un grand millésime de rouge fut également remplie pour ce cépage.

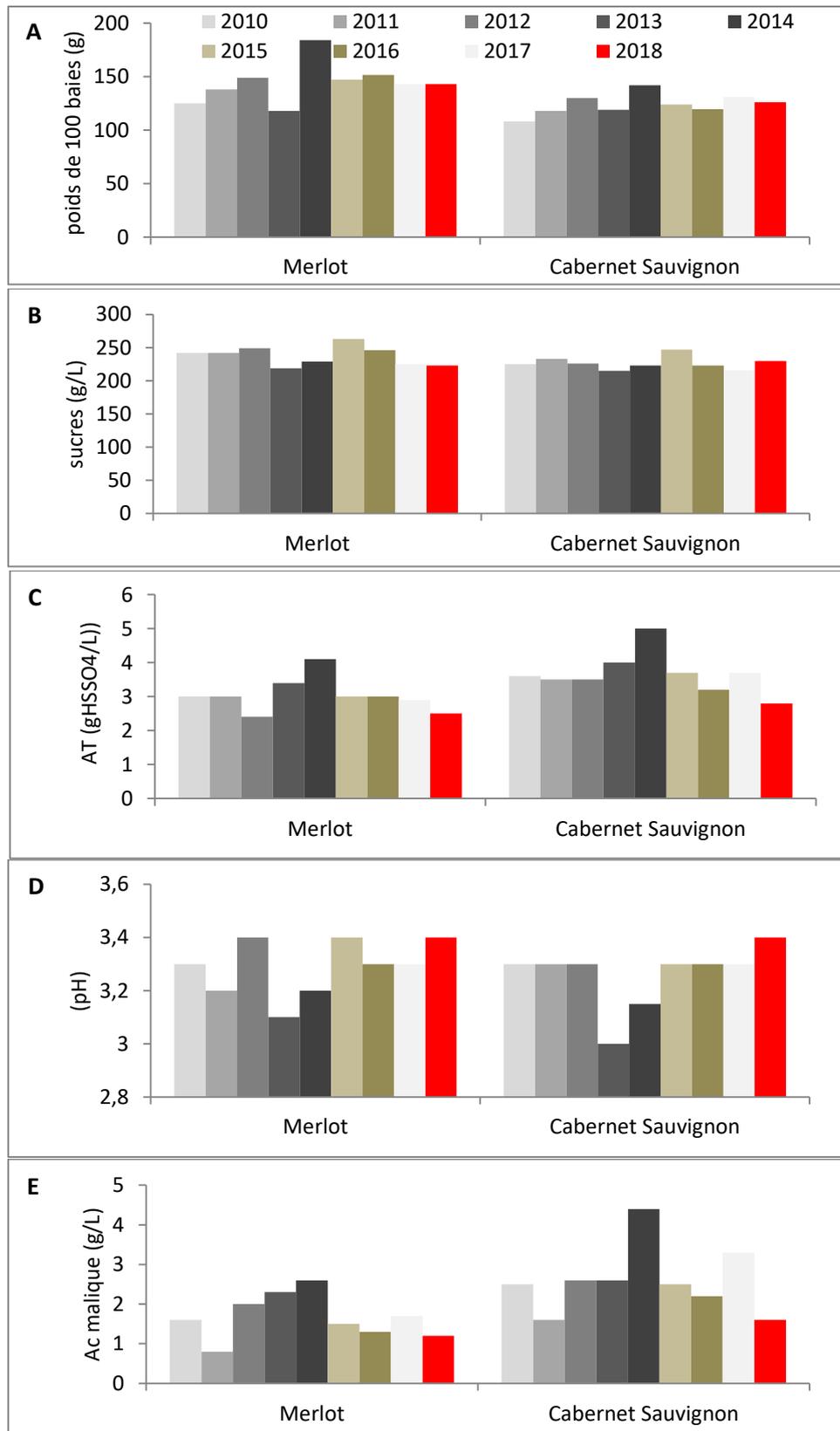


Figure 11
 Caractéristiques analytiques des baies à la récolte 2018 comparées aux 8 derniers millésimes pour le Merlot et le Cabernet sauvignon du réseau maturité
 A : Poids de 100 baies en grammes – B : Teneurs en sucres (g/L) – C : Acidité totale (g H₂SO₄/L)
 D : pH - E : Teneurs en acide malique (g/L)

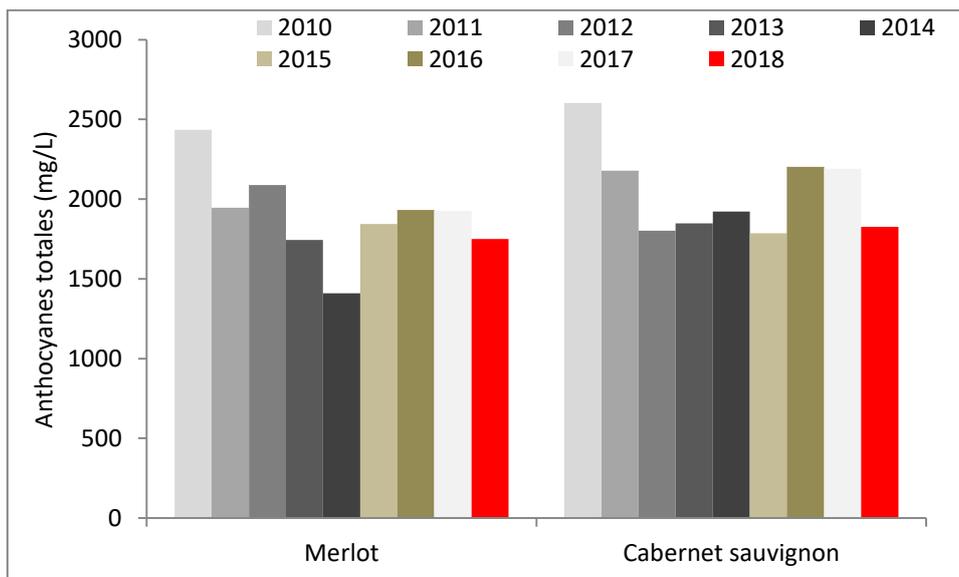


Figure 12

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de Merlot et Cabernet sauvignon en 2018, comparées aux 8 derniers millésimes pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles du réseau maturité

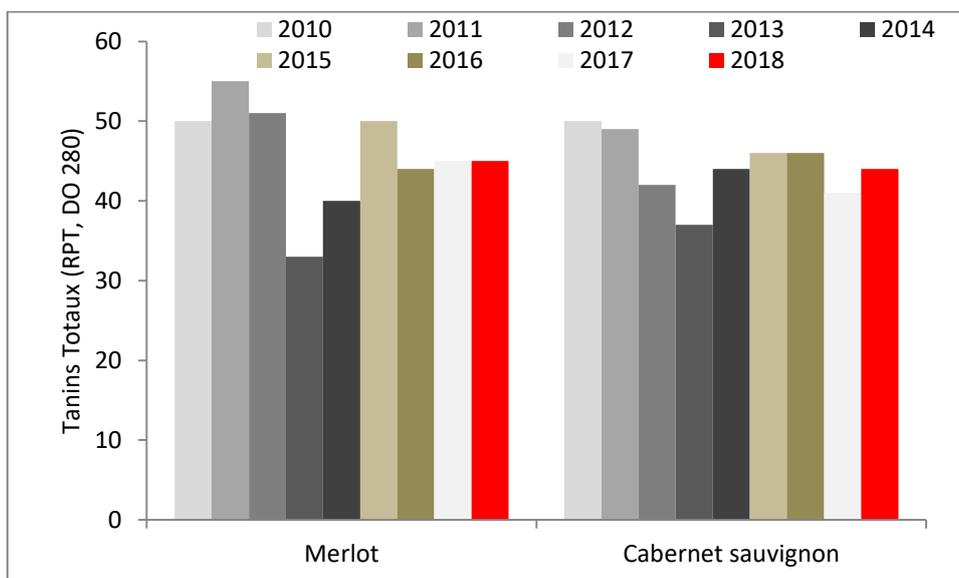


Figure 13

Indice tannique RPT des baies de Merlot et Cabernet sauvignon en 2018, comparées aux 8 derniers millésimes pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles du réseau maturité

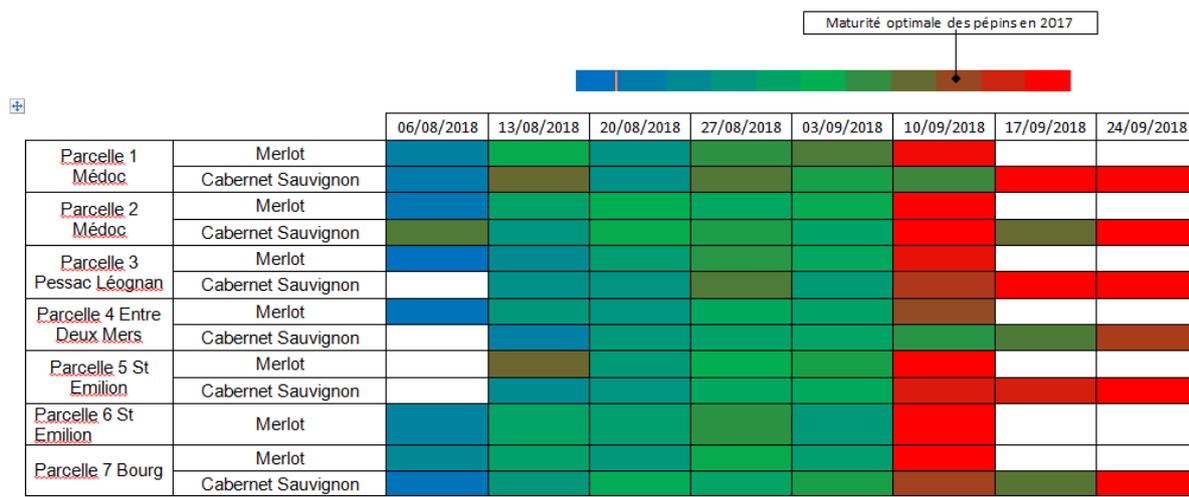


Figure 14
Indice de maturité des pépins SCANPEP de Merlot et Cabernet sauvignon en 2018
Plus l'indicateur est rouge, plus le niveau de maturité est élevé

Une installation tardive et lente de *Botrytis* à Sauternes

Malgré un été largement plus arrosé à Sauternes que dans les autres appellations du bordelais, l'absence de pluies significatives et les températures élevées enregistrées en août et septembre ont retardé l'installation du botrytis sur la vendange et favorisé, sur les grappes les plus exposées, des phénomènes de passerillage. Les baies touchées, ont, dans la plupart des crus, été éliminées lors d'une première trie réalisée fin septembre. Au cours de la seconde semaine d'octobre, l'alternance de nuits plus fraîches et de journées très ensoleillées génère au niveau de la plante un microclimat humide qui permet le développement des premiers foyers significatifs de pourriture. La concentration des raisins pourris pleins, favorisée par un vent du nord, accélère alors brutalement. C'est le début de la seconde trie, la plus intéressante en volume et en qualité (Figure 15).

Mi-octobre, un épisode pluvieux permet la contamination par *Botrytis* des raisins sains laissés sur pieds. La troisième et dernière trie interviendra, selon les vignobles entre la fin octobre et le début du mois de novembre.

Les moûts sont riches, sans excès, et parfaitement nets. Vendangés tardivement, ils n'ont pas préservé, contrairement à la plupart des blancs secs, un niveau d'acidité élevé. L'arôme des vins est typé, rôti, abricot, orange confite. La bouche, puissante sans lourdeur et surtout sans amertume, est savoureuse.

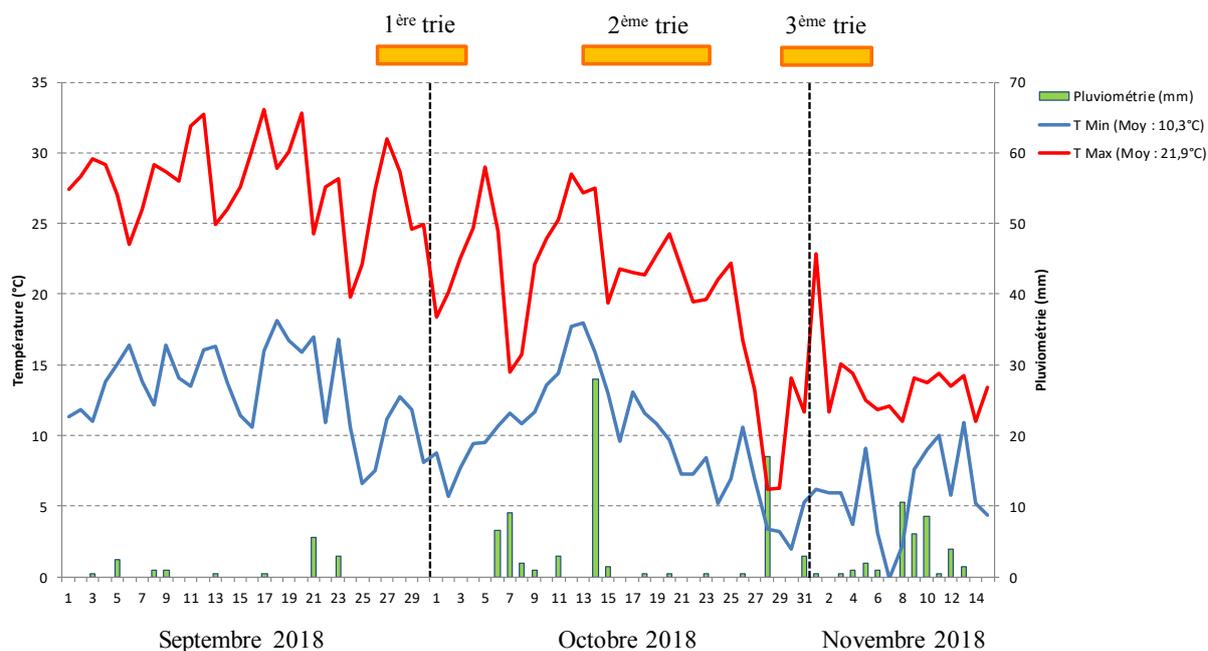


Figure 15

Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2018 à Sauternes.
Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple).

De bons vins blancs secs et liquoreux, des vins rouges exceptionnels dans l'ensemble du vignoble

S'ils n'ont pas l'éclat aromatique ni l'équilibre étincelant des 2017, les vins blancs secs de 2018 sont de bonne qualité. Récoltés précocement sans avoir souffert de la sécheresse, les raisins étaient d'un état sanitaire parfait. Tendres et gourmands, les sauvignons présentent un registre de fruits mûrs et d'agrumes. Les sémillons sont suaves et savoureux. Comme souvent, leur réussite est plus évidente sur les sols argilo-calcaires.

On a coutume de dire qu'à Sauternes, le mauvais temps est le temps qui perdure. L'arrière-saison incroyablement sèche de 2018, tant profitable aux rouges, a entraîné un développement tardif de la pourriture noble. Des phénomènes de passerillage étaient observés courant septembre. Les pluies de mi-octobre ont débloqué la situation et permis une propagation rapide de *Botrytis cinerea*. L'essentiel de la récolte a ainsi été ramassée au cours de la deuxième quinzaine d'octobre. D'une grande netteté aromatique, les vins liquoreux sont riches et concentrés, souvent plus colorés qu'à l'accoutumée. Malgré leur niveau d'acidité relativement faible, les meilleurs d'entre eux ont su préserver un équilibre des saveurs.

La première partie de la campagne 2018 a été difficile pour les viticulteurs, qui ont dû faire face à des attaques de mildiou d'une rare intensité. Les dégâts engendrés, conjugués à ceux de la grêle qui a marqué le Blayais, le Sauternais, les Graves ou encore le Sud-Médoc, ont lourdement affecté la quantité de récolte de certaines propriétés. A partir de la mi-juillet,

l'amélioration de la météorologie, aussi soudaine que radicale, changea la face du millésime. Les conditions exceptionnelles d'août puis de l'arrière-saison ont permis de récolter des raisins rouges particulièrement riches en sucres, avec des niveaux d'acide tartrique la plupart du temps convenables et un potentiel aromatique élevé, bien qu'apparu tardivement. L'épaisseur de leur pellicule et leur grande concentration en tannins nécessitaient de la délicatesse dans la conduite des extractions.

En début d'élevage, la réussite des vins rouges est éclatante. S'il existe bien sûr une certaine variabilité des situations individuelles, la qualité des vins est singulièrement homogène à l'échelle de la région, quel que soit le cépage ou la rive. Meilleurs que les 2016 et plus encore les 2017, les merlots sont profonds et denses, tout en conservant de la fraîcheur malgré leur degré alcoolique élevé. Les cabernets sont racés, structurés mais savoureux, avec l'éclat aromatique des plus grands millésimes. Étonnamment, l'écart de style entre merlot et cabernet sauvignon semble plus réduit que d'habitude. Les premiers assemblages sont impressionnants et laissent présager une évolution heureuse qui ravira les amateurs de grands Bordeaux. La comparaison de l'évolution des 2018 à celle des autres réussites de ce début de siècle, promet des dégustations passionnantes.