



Flacons

VINS ET ALCOOLS
par Marie-Claude Fondanaux

Millésime 2019 à Bordeaux

Homogène et prometteur

Ce n'était pas évident, cette année, de déguster les vins du millésime 2019 en primeur. Confinement oblige, leur présentation a eu lieu fin juin, au lieu de début avril. Les accès aux quelques dégustations organisées étaient assez sévèrement réglementés, avec gestes barrières et distanciation, créneaux horaires dévolus et déplacements sur les lieux limités... avec masque. Quelques châteaux ont accepté d'ouvrir leurs portes, avec l'application des principes d'usage. Rien n'a été facile, mais tous ceux qui recevaient ont tout fait pour faciliter les choses. Les remerciements à tous ceux qui m'ont permis de travailler dans les meilleures conditions possibles sont de rigueur ! Parce que bien des dégustateurs n'ont pas été en mesure de faire le déplacement...

Comment s'annonce le millésime 2019 ? D'après ce que j'ai pu constater, plutôt bien. Certains n'hésitent pas à le qualifier de grand. Il est plutôt réussi dans la plupart des appellations et – est-ce le fait d'avoir dégusté les vins trois mois plus tard que d'habitude ? – nombre d'entre eux étaient déjà relativement accomplis et très séduisants malgré leur jeune âge... Ce 2019, tout grand vin qu'il est espéré – avec tous les atouts pour le devenir – sera probablement plus

vite prêt à boire. Mais l'acidité bien équilibrée que certains vins arborent déjà laisse à penser qu'il y en aura une part pour la garde. La gestion de ce millésime n'a pas été aussi aisée que la qualité du résultat le laisserait à penser. Certes, les rendements, à quelques exceptions près, ont été plutôt satisfaisants. Mais, pour cela, il a fallu affronter divers aléas : un mois de janvier glacial, un mois de février anormalement estival, suivi d'un printemps tout en demi-teintes. Ainsi avril et début mai ont été gélifs, les terroirs tardifs ont subi coulure et millerandage à la fin du printemps, tandis que juin s'est déroulé en mode chaleur, devant juillet et sa canicule avec des températures qui n'étaient pas montées si haut depuis 30 ans à la même époque... L'été a été ponctué de gros orages, qui ont causé quelques frayeurs, mais un mois de septembre à l'allure estivale a permis des vendanges sous le soleil. Malgré tous ces aléas, cabernets et merlots ont pu atteindre une belle maturité.

« *L'important fut, comme toujours, la réflexion, précise Dany Rolland, œnologue et propriétaire en Fronsadais, avec l'adaptation des interventions et la détermination des dates de cueillette, en fonction des terroirs, exposition et aptitude des sols et du cep à encadrer les éléments : soleil, chaleur, sécheresse, pluie... et au plus près du parcellaire : vendanges à la carte et vinification adaptée, en contenant et macérations.* »

La plupart des vins dégustés étaient puissants



Dégustations bien organisées mais strictement encadrées...

et amples, mais avec harmonie et fraîcheur, malgré un degré plus élevé que la moyenne. Pourtant, il ne faudrait pas tirer de conclusions trop hâtives, le millésime 2019 est encore au stade de l'élevage et, même s'il est prometteur, il faut garder à l'esprit que le vin est un produit vivant, donc susceptible d'évoluer. Cependant, comme toutes les conditions d'élaboration d'un grand millésime semblent réunies, tout les espoirs restent permis ! Et avec le fait que les premières propriétés ayant mis leurs vins sur le marché accusaient une baisse entre 20 et 30 % des prix – raison retrouvée ou prise de conscience face à une réalité conjoncturelle –, peut-on espérer un retour des prix d'achat à des niveaux plus raisonnables ? Le millésime 2016, auquel certains se plaisent à comparer les caractéristiques du 2019, a vu ses prix s'emballer. Il faudra peut-être savoir en profiter.

« *Alors, oui, souligne Dany Rolland, encore un beau millésime, dans tous les cépages et couleurs, qui ne fera pas mentir les mots de Galilée : "Le soleil, avec toutes ces planètes qui gravitent sous sa gouverne, prend encore le temps de mûrir une grappe de raisin, comme s'il n'y avait rien de plus important."* » Tout est dit !

www.grandcercle.fr

Nous avons aimé

Sur la Rive droite. Château Angélys (Saint-Émilion, Premier Grand Cru Classé A) avec Carillon, Châteaux Bellevue et Daugay. Pomerol : Châteaux Le Bon Pasteur, Bourgneuf, Feytit Clinet, Vieux Maillet. Saint-Émilion GGC : Châteaux Bellefont-Belcier, Destieux, Fombrauge, Fonroque, Grand Corbin D'Espagne, Laroze, de Pressac, Sansonnet. Saint-Émilion GC : Rolland-Maillet. Montagne St-Émilion : Messile Aubert. Lussac St-Émilion : Château de Lussac. Lalande de Pomerol :

Bertineau Saint-Vincent. Fronsac : Châteaux Fontenil, Les Trois Croix. Le Défi de Fontenil et Le Blanc de Fontenil (vins de Table).

Sur la Rive gauche. Pessac-Léognan : Châteaux Smith Haut Lafitte, Les Hauts de SHL, Le Petit SHL (rouge et blanc) ; Le Thil (rouge), Cantelys (blanc). Château de France (rouge et blanc). Châteaux Haut-Lagrange et Rouillac (rouge). Margaux : Châteaux Kirwan, Prieuré Lichine, Monbrison, La Tour de Bessan. Listrac-Médoc :

Château Cap Léon Vayron. Médoc : Châteaux Greysac, Haut-Condissac, Rolland de By, Loudenne. Haut-Médoc : Châteaux Lanessan, Malescasse, Peyredon Lagravette. Pauillac : Châteaux Bellegrave, Fonbadet. Saint-Julien : Château Glana. Graves : Châteaux de Cérons, Brondelle, Clos Floridène. Sauternes : Châteaux Cantegril, Closiot.