

Le millésime 2021 à Bordeaux :

Faits marquants et spécificités



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

**Pr Laurence
Geny**



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX-AQUITAINE

université
de BORDEAUX

**Pr Axel
Marchal**

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.

Faits marquants et conditions de développement du raisin

Un hiver pluvieux et très contrasté, suivi d'un début de printemps doux pour un débourrement une nouvelle fois précoce, accentuant la sensibilité aux gelées d'avril : 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 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.

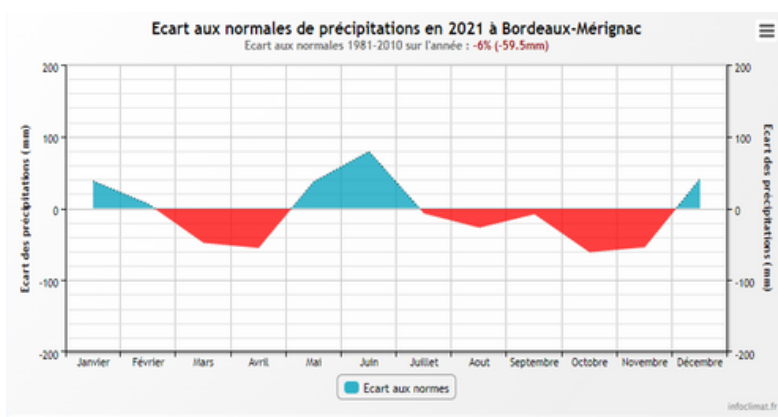


Figure 2 : Ecart des précipitations en 2021 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

Après le gel, excès de précipitations, grêle et températures très contrastées favorables à la pression des pathogènes et à la croissance des baies : 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.

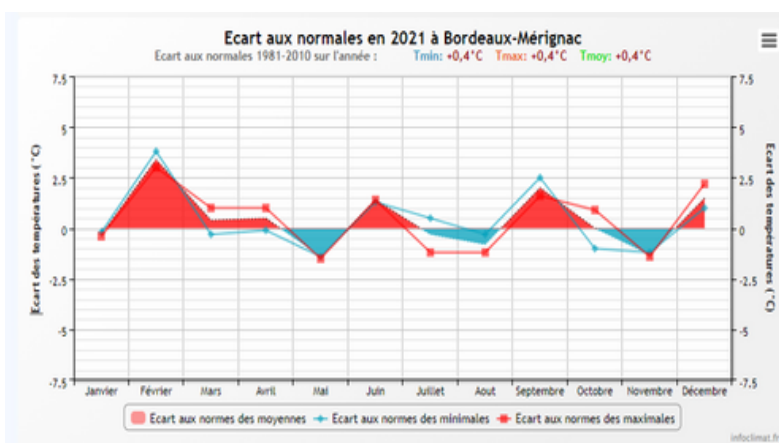


Figure 1 : Ecart des températures en 2021 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

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 accentuent la pression des pathogènes et empêchent toute contrainte hydrique à la nouaison, ce qui aura des répercussions sur la taille des baies.

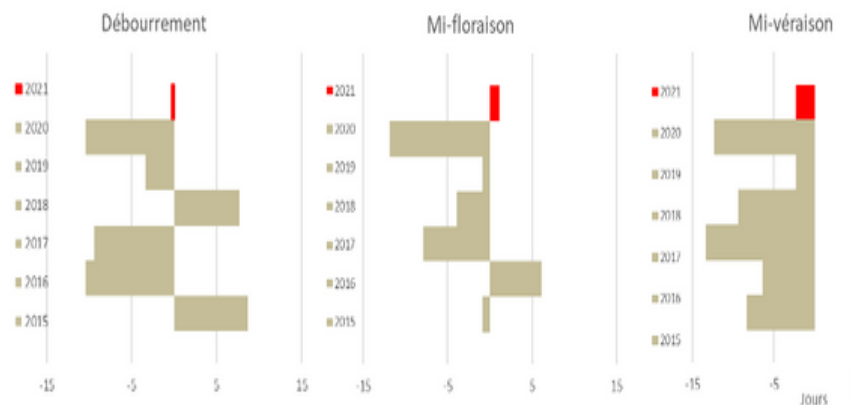


Figure 3: Ecart des dates de débourrement, mi-floraison et mi-véraison des millésimes 2015 à 2021 par rapport à la moyenne des 10 dernières années (Données SRAL et ISVV)

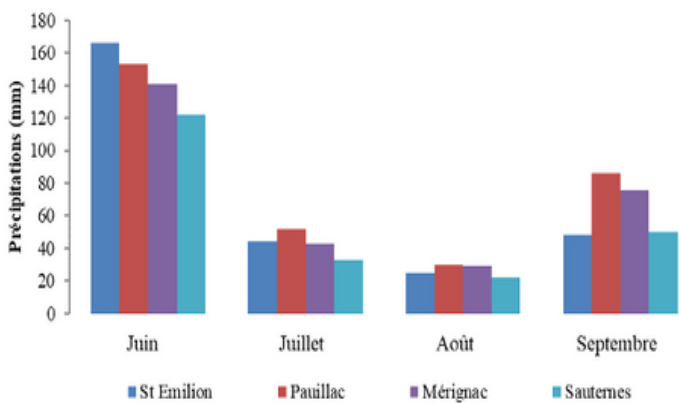


Figure 4: Répartition des précipitations en juillet, août et septembre selon les régions viticoles (Données Météo France)

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

Des conditions climatiques plus favorables en fin d'été et une première semaine de septembre sans pluie pour une récolte des blancs dès le début du mois : 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 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.

Septembre, avec ses épisodes pluvieux et ses records de chaleur, limite le caractère sur-mûri des merlots ; tandis qu'octobre, très ensoleillé, favorise la maturation des cabernet-sauvignons : 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.

Une alternance de pluies et d'épisodes anticycloniques permettent la récolte de superbes mais trop rares raisins de pourriture noble : Le Sauternais a hélas été durement touché en 2021 par le gel et la grêle.

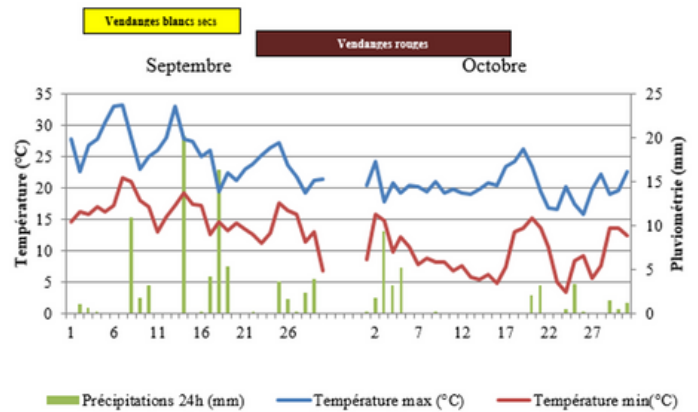


Figure 5 : Evolution quotidienne des températures et des précipitations de septembre et octobre 2021, (Données de Mérignac, Météo France)

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 tris.

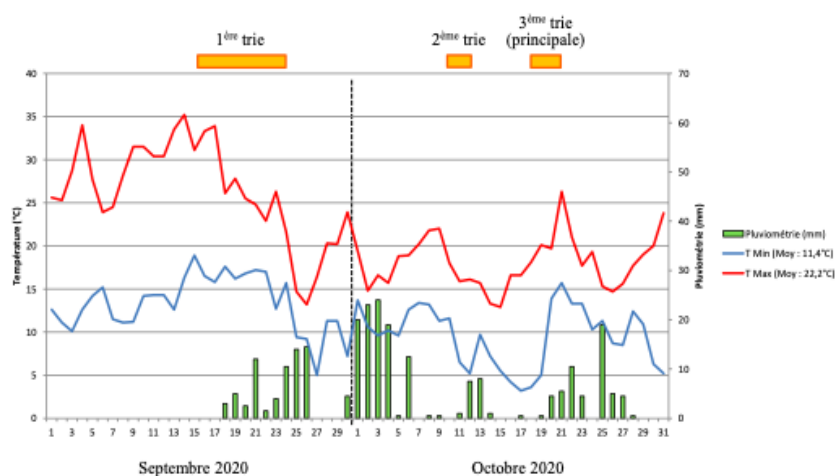


Figure 6: Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2021 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple)

Spécificités des vins du millésime 2021

Des vins blancs secs:

Exceptionnels

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.

Des vins liquoreux:

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.

*Rares
Remarquables*

Des vins rouges:

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.

Hétérogènes

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.

Les cabernet-francs de la rive droite sont de très bon niveau. 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.

L'installation du beau temps en octobre a permis de rassurer les viticulteurs et d'atteindre, généralement, de bons niveaux de maturité pour les cabernet-sauvignons. 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.

*Sauvés
par
l'arrière-
saison*

2021 nous rappelle le caractère singulier de chaque millésime mais également nous permet de mesurer les progrès viticoles du vignoble bordelais. En réponse au gel, à la grêle, aux dégâts phytosanitaires et aux conditions climatiques peu estivales, gageons qu'il y a une trentaine d'années et dans les mêmes conditions climatologiques, une grande majorité des vins auraient présenté d'intenses caractères végétaux et un état sanitaire bien plus dégradé.

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 vignerons, heureusement récompensés de leurs efforts par une fin de saison providentielle.