

Le millésime 2022 à Bordeaux

Pr Laurence GENY, Elodie GUITTARD, Dr Valérie LAVIGNE et Pr Axel MARCHAL

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

Avec la participation de
N. ALVAREZ, C. BAZ, V. TENINGE, L. RIQUIER et A. RABOT

A l'heure de dresser le bilan du millésime 2022 dans le vignoble bordelais, il convient d'en distinguer le contexte climatique général de ses conséquences sur la qualité des vins. Les conditions météorologiques extrêmes, relatives tant aux températures atteintes qu'aux faibles précipitations, ainsi que leurs manifestations, rendent hélas bien réel le changement climatique et suscitent de vives inquiétudes quant à l'avenir de notre planète. S'il n'est pas question de les occulter ou de les minimiser, cette note n'a pas d'autre vocation que de tenter d'éclairer, à la lumière de la climatologie de l'année, le déroulement de la campagne viticole et les caractéristiques des vins qui en résultent. Or, après un millésime 2021 contrasté, ne boudons pas notre plaisir : les vins produits en 2022 apparaissent, au début de leur élevage, hors norme et remarquables !

Au regard de la climatologie singulière de cette année, dérogeons à notre habitude de rappeler dans cette introduction les cinq conditions d'un grand millésime de rouge à Bordeaux. Elles ont été satisfaites en 2022 et seront évoquées dans le développement de cette note. Après un hiver légèrement plus sec que la normale, quelques nuits fraîches au mois de mars permettent un débourrement de la vigne à une date moyenne, plus tardive qu'en 2021. Grâce à ce moindre avancement du vignoble, les gelées de début avril ont des conséquences nettement moins dramatiques qu'en 2021, même si elles ont pu affecter localement la quantité de récolte. Avril est le seul mois de l'année 2022 pour lequel les températures se situent quasiment dans la moyenne, ce qui limite la vitesse de croissance de la vigne. Toutefois, dès le mois de mai, le temps devient estival, avec déjà des journées supérieures à 30 °C. La pousse s'accélère nettement et le millésime, jusqu'ici dans les normes, acquiert alors son caractère précoce. La floraison débute mi-mai, elle est rapide et homogène, sans accident notable de coulure ou de millerandage. Les vigneronns tremblent à nouveau au cours de la deuxième partie du mois, en raison d'orages violents. Les dégâts de grêle, bien que parfois très intenses, restent heureusement localisés. Le mois de juin, à nouveau marqué par des températures élevées et un premier épisode caniculaire, est le seul de 2022 à présenter une pluviométrie supérieure aux normales. Ces pluies, essentiellement sous forme d'orages lors de la deuxième quinzaine, sont très variables d'une région à l'autre, sans toutefois entraîner de pression phytosanitaire particulièrement élevée. Elles joueront un rôle clé dans la tolérance de la vigne face à la sécheresse estivale et expliqueront des différences de comportement en fonction de leur intensité. La chaleur perdure et s'intensifie même en juillet, avec un deuxième épisode caniculaire. La contrainte hydrique s'installe, ce qui limite le développement des baies. Le caractère précoce du millésime se confirme, avec un début de changement de

couleur des baies dès la deuxième quinzaine de juillet, alors que la croissance de la vigne était déjà arrêtée. Cette chronologie constitue un élément très favorable à la qualité des raisins rouges. L'évolution de la véraison est assez dépendante du type de sol et des réserves hydriques consécutives aux pluies de juin : globalement bonne, elle a parfois été ralentie sur les terroirs les plus drainants. Les premiers signes d'échaudage sont observés fin juillet, et à ce titre, l'adaptation des pratiques viticoles, en particulier de l'effeuillage, se révèle particulièrement importante. Le mois d'août est à nouveau sec et chaud, tout en préservant des températures nocturnes raisonnables. Quelques pluies sont observées, sans conséquence notable sur la reprise de végétation ou la taille des baies, qui reste particulièrement faible. Ces conditions sont propices à la maturation des cépages rouges et notamment à l'accumulation de composés phénoliques. Les premiers raisins rouges ont été ramassés début septembre, et la météorologie pendant les vendanges a permis de récolter les différents cépages au niveau de maturité souhaité par chaque vinificateur, sans crainte de pourriture ni de dilution.

Les millésimes chauds et secs ne sont généralement pas les plus favorables aux raisins blancs. Si les températures estivales ont en effet entraîné des niveaux d'acidités faibles et des richesses en sucres élevées, il apparaît néanmoins que les pluies de juin ont permis, en particulier sur les sols à forte réserve en eau (argiles, argilo-calcaires) de préserver une certaine fraîcheur et surtout un potentiel aromatique inespéré. Les raisins blancs ont été récoltés en parfait état sanitaire, de façon historiquement précoce, en évitant ainsi les températures élevées de fin août et de début septembre ; ils sont de bonne qualité.

Enfin, la patience des vinificateurs de vins liquoreux de pourriture noble a, à nouveau, été éprouvée en 2022. Si les raisins étaient déjà mûrs et parfaitement sains dès la mi-août, la sécheresse empêchait le développement de *Botrytis cinerea*. Lors de la deuxième quinzaine de septembre, les premiers raisins, concentrés par passerillage, sont ramassés mais ils ne pourront constituer le cœur des assemblages de grands vins liquoreux. Les pluies tant attendues arrivent à partir de la fin du mois, entraînant un développement rapide du champignon. Hélas, après avoir perduré pendant longtemps, le beau temps peine à revenir. Il faut encore beaucoup d'abnégation pour attendre, au risque de tout perdre, le niveau de concentration suffisant. Il sera atteint, de façon brutale, à partir de la mi-octobre, à la faveur du retour de la chaleur et d'un vent d'est providentiel. Les propriétés qui ont fait le pari de patienter sont récompensées et se pressent de ramasser des raisins remarquables de richesse et de pureté, qui donneront la personnalité, l'équilibre et la profondeur aux grands vins liquoreux de 2022.

Un hiver plutôt sec et un début de printemps marqué par des gelées pour un débourrement à une date moyenne

Après un automne sec (cumul de -51 mm sur les mois d'octobre et novembre) et froid (-2,5 °C sur les mois d'octobre et novembre), le début de l'hiver est au contraire doux et humide, avec en décembre des températures douces (+0,5 °C) et un excédent de pluie de 54 mm par rapport à la moyenne. Les mois de janvier et février sont quant à eux secs et ensoleillés (Tableau I). Les températures du premier mois de l'année oscillent entre périodes quasi printanières (comme celles du jour de l'an) et gelées fréquentes fin janvier ; ainsi, la moyenne thermique mensuelle reste proche de la normale pour ce mois (Tableau I, Figure 1). Les températures plus clémentes de février placent 2022 comme la 4^{ème} année consécutive

pour laquelle ce mois est plus doux que la normale (1981-2000). Les températures enregistrées en dessous de 0 °C, concernent uniquement 6 journées.

En mars, les dépressions s’enchaînent en début de mois, laissant progressivement place au printemps. Les températures sont globalement supérieures d’un à deux degrés aux moyennes, malgré un ensoleillement médiocre les deux premières semaines (Tableau I) et quelques gelées après le 20 mars sous un ciel dégagé. Les pluies sont faibles pour ce mois, ce qui place l’hiver 2021-2022 légèrement en dessous de la moyenne pour le cumul des précipitations (Figure 2).

Dans ces conditions, le débourrement n’est pas particulièrement précoce. S’il a pu débuter localement les derniers jours de mars, il s’est intensifié lors de la première semaine d’avril mais de manière assez hétérogène selon les secteurs (Figure 3).

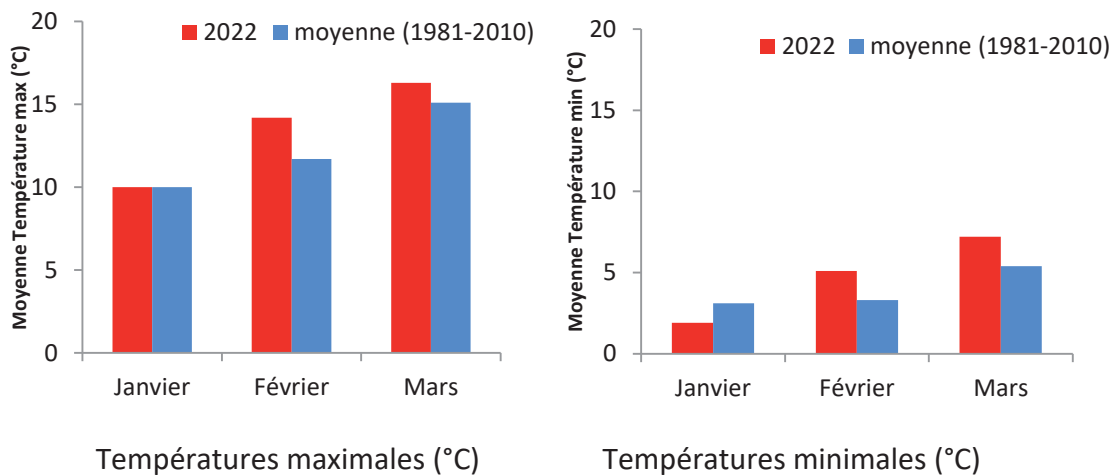


Figure 1
Moyennes des températures maximales et minimales de l’hiver 2022, en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

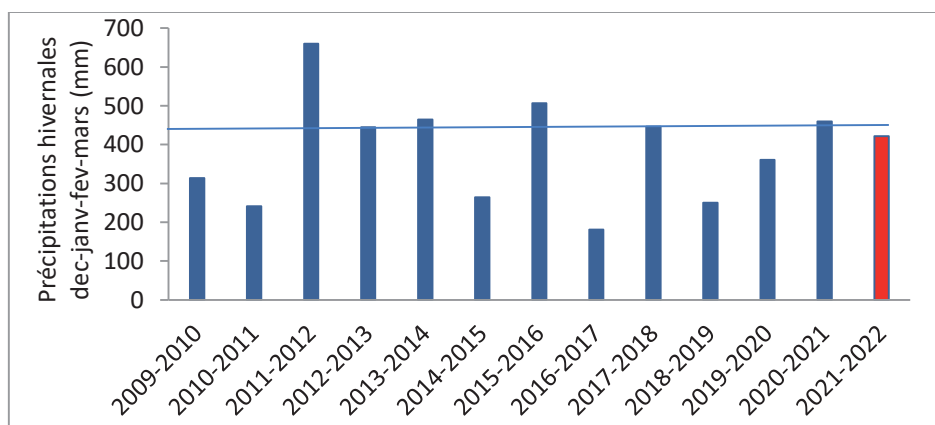


Figure 2
Cumul (mm) des pluies hivernales (Décembre 2021 à Mars 2022), en comparaison des 10 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années
Données de Mérignac (Météo France)

Tableau I

Indicateurs climatiques de l'année 2022, 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)

	Ensoleillement (h)		Pluviométrie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2022	Moyenne 1991-2010	2022	Moyenne 1981-2010	2022	Moyenne 1981-2010	2022	Moyenne 1981-2010
Janvier	135	96	40	87	1,9	3,1	10	10,0
Février	125	115	49	71	5,1	3,3	14,2	11,7
Mars	156	170	35	65	7,2	5,4	16,3	15,1
Avril	176	182	64	78	8,1	7,4	18	17,3
Mai	284	217	19	80	13,1	11,0	25	21,2
Juin	247	239	100	62	16,2	14,1	27,5	24,5
Juillet	350	249	3	50	17,4	15,8	31	26,9
Août	204	241	26	56	18,8	15,7	31,8	27,1
Septembre	231	203	39	84	14,2	12,9	25,8	24,0
Octobre	124	147	57	93	14,7	10,4	23,8	19,4

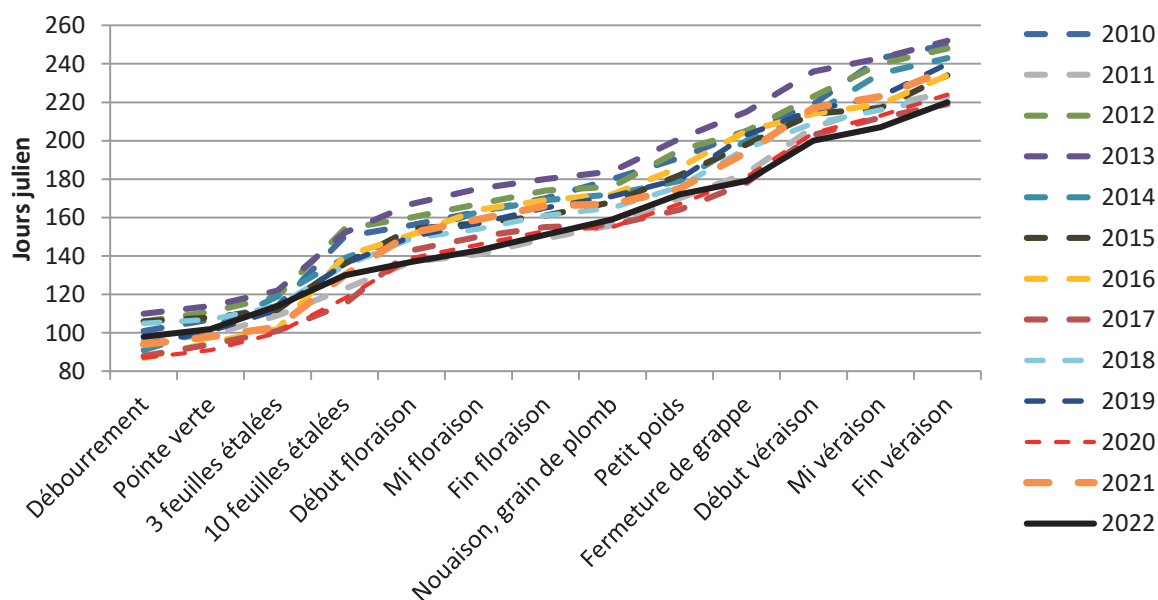


Figure 3

Évolution des stades phénologiques en 2022, comparée aux 11 dernières années (*Données SRAL et ISVV*)

Avril une nouvelle fois marqué par des gelées

Avril débute par deux épisodes de gel entre le 2 et le 5, puis au cours de la nuit du 10. Contrairement au gel de 2021, plus tardif et plus intense, le gel de 2022 se produit sur un vignoble moins avancé et plus hétérogène. Ainsi, les dégâts, plus difficiles à évaluer, sont également plus variables en fonction du stade de débourrement et de la mise en place de la lutte antigel.

Après cette période plutôt hivernale, la douceur arrive à partir du 10 avril et se prolonge tout le mois, avec des températures proches de la normale. Les précipitations, concentrées à la fin de la première décade (entre le 6 et le 10 avril) et parfois importantes, demeurent inférieures aux normales, accentuant le déficit hydrique hivernal (Tableau I).

Dans ces conditions, la pousse est ralentie jusqu'au milieu du mois, ne permettant pas la sortie des contre-bourgeons sur les parcelles ayant subi le gel avant le début de la dernière décade. Sur les parcelles non gelées, la pousse est également lente en début de mois puis s'accélère à partir de mi-avril en raison de températures supérieures aux normales. A ce stade, la croissance de la vigne est comparable à la moyenne des dix dernières années (Figure 3).

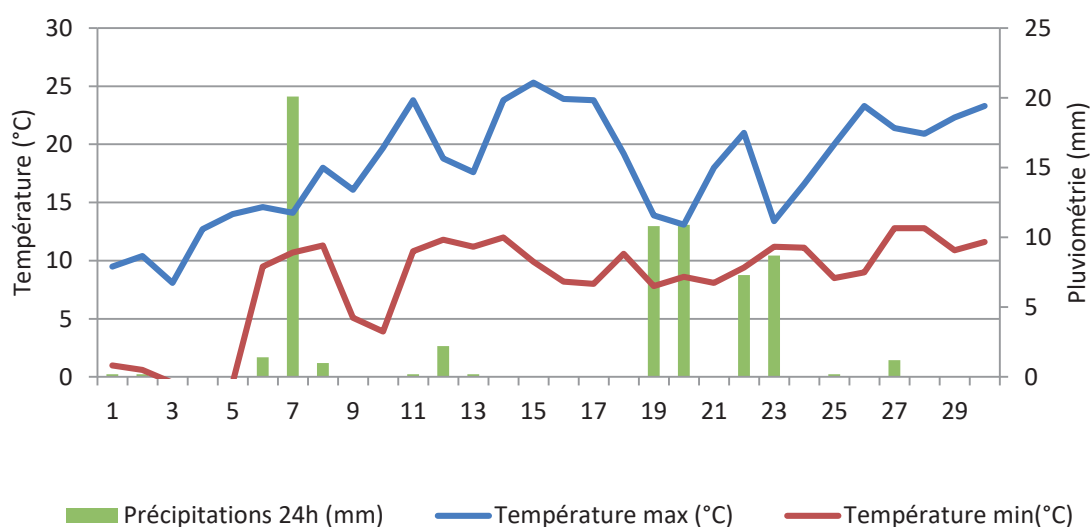


Figure 4
Évolution quotidienne des températures et des précipitations d'avril 2022
Données de Mérignac (Météo France)

Mai, sec et chaud, favorisant la croissance de la vigne et une floraison précoce et homogène

Le temps printanier de fin avril devient estival en mai. Un premier épisode de chaleur est observé entre le 8 et le 22 mai, avec une moyenne, pour les températures maximales enregistrées, supérieure de 4,3 °C à la normale et plusieurs journées supérieures à 30 °C

(Figure 5). C'est le mois de mai le plus chaud depuis 1950. Dans ce contexte, des orages éclatent entre le 15 et le 24 mai, parfois accompagnés de grêle. Les dégâts occasionnés sont extrêmement localisés. Le déficit hydrique demeure cependant important (Tableau I) et le cumul de pluie enregistré très hétérogène sur l'ensemble du vignoble (jusqu'à 60 mm à La Brède (source CA33)). Avec seulement 4 jours de pluie à Bordeaux, il manque en moyenne 5 à 10 journées pluvieuses pour atteindre le nombre habituel d'un mois de mai.

Ces conditions climatiques favorisent la pousse ; les stades phénologiques de la vigne progressent rapidement avec des croissances hebdomadaires observées pouvant atteindre 30 centimètres (sources BSV) induisant la précocité du millésime.

Les premières fleurs apparaissent dès le milieu du mois de mai, deux semaines avant celles de 2021 (Tableau II). La floraison est rapide et homogène pour une pleine fleur observée au cours de la dernière décade de mai. **Les conditions météorologiques favorables, ne provoquant ni coulure ni millerandage, ont permis de répondre à la première condition d'un bon millésime, à savoir une floraison rapide et homogène.**

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2022 par rapport à celles des 11 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années

Période	Mi floraison	Mi véraison
2000-2020	4 Juin	6 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
2019	4 juin	9 Août
2020	26 Mai	1 Aout
2021	10 Juin	11 Aout
2022	23 Mai	28 Juillet

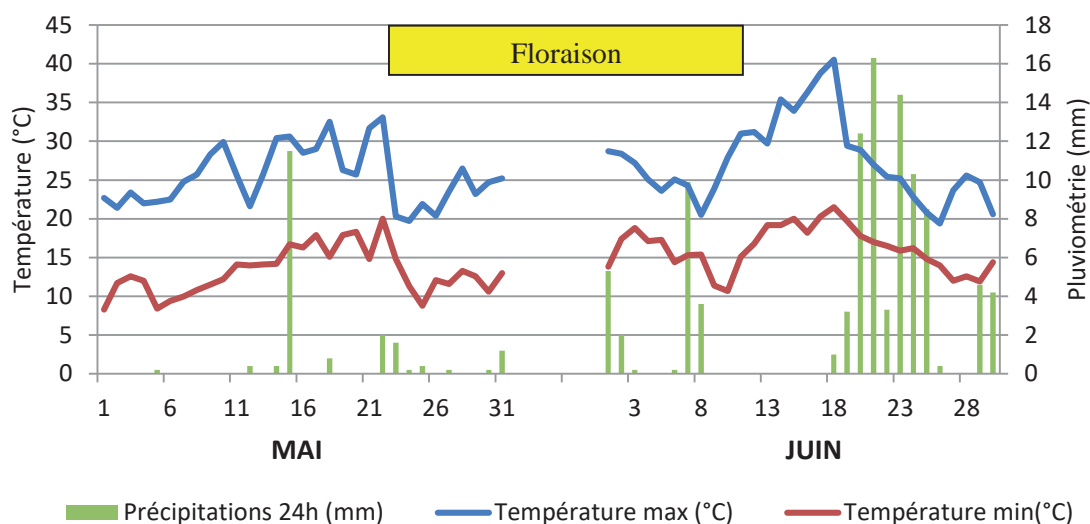


Figure 5
Évolution quotidienne des températures et des précipitations de mai et juin 2022
Données de Mérignac (Météo France)

Un début d’été chaud et orageux post nouaison pour maintenir l’avancée phénologique et reconstituer partiellement la réserve en eau des sols. Une seconde partie caniculaire et sans pluie, favorable à une véraison précoce.

La chaleur du mois de mai s’accroît en juin. Juin 2022 est ainsi le quatrième mois de juin le plus chaud depuis 1947, particulièrement remarquable par le nombre de jours présentant des températures supérieures à 30 °C et par la précocité comme l’intensité de la vague de chaleur.

Après un épisode caniculaire en milieu de mois (16, 17 et 18), de nombreux orages éclatent entre le 17 et le 26 juin apportant des pluies importantes pour la première fois depuis 5 mois (Figure 5). Ces épisodes pluvieux intenses sont localement accompagnés de grêle, à Pessac Léognan le 18 et dans le Médoc le 20, provoquant des dégâts très variables selon les régions. A ce stade, les baies en pleine croissance végétative bénéficient à la fois de la chaleur et des précipitations. L’avance phénologique acquise au moment de la floraison est ainsi conservée et le stade fermeture de grappe est observé, pour les parcelles les plus précoces, avant la fin du mois (Figure 3).

Le mois de juillet est également sec, chaud et très ensoleillé (Tableau I, Figure 6). Après la vague de chaleur précoce de juin, une deuxième période caniculaire s’installe au cours de la seconde décennie du mois. Les températures très élevées, plusieurs fois enregistrées au-delà de 35 °C et l’absence de pluies, conduisent, dès le début du mois, à un brutal ralentissement de la pousse et de la croissance des baies (Figure 3). Les premiers signes de contrainte hydrique notable sont observés dès la mi-juillet sur les parcelles établies sur des sols superficiels alors que les vignes plantées sur des sols moins drainants bénéficient d’un peu de répit grâce aux pluies de juin.

La croissance des baies s'achève à ce stade, expliquant partiellement leur petite taille à la récolte. Les premières baies vérees sont observées dès le 20 juillet. La véraison débute lentement puis s'accélère à la fin du mois (Tableau II). Son évolution, largement dépendante de la pluviométrie enregistrée en juin, est très variable selon les secteurs. On peut dire que la véraison se déroule globalement de façon homogène et rapide, même si quelques blocages ont pu être observés dans les parcelles établies sur des sols superficiels ou particulièrement drainants, ainsi que sur les plus jeunes vignes.

C'est aussi à cette période que les premiers signes d'échaudage ont pu apparaître. La gestion du feuillage et plus particulièrement l'absence d'effeuillage intense a été une clé de réussite de ce millésime pour limiter le flétrissement des baies.

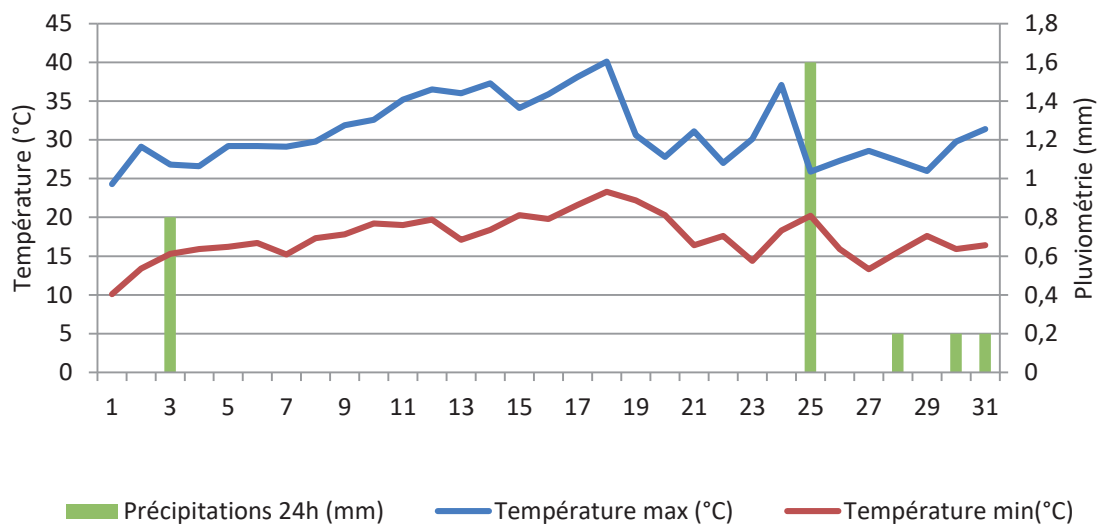


Figure 6

Évolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet 2022
Données de Mérignac (Météo France)

Ainsi, l'arrêt de croissance de la vigne avant véraison, troisième condition d'un millésime parfait pour les rouges se produit précocement et permet une véraison homogène dans les secteurs ayant bénéficié des pluies de juin. Toutefois, sur certains sols particulièrement drainants et superficiels, la contrainte hydrique est localement trop précoce et trop forte, provoquant échaudage et blocage de véraison.

Une fin d'été chaude et sèche. Des conditions climatiques idéales pour choisir les dates de récolte avec sérénité.

Sur la majorité des parcelles de notre réseau la véraison s'achève après le week-end du 15 août. Les températures se rapprochent, à ce stade, des valeurs normales de saison (Figure 7). Quelques épisodes pluvieux, sans conséquence sur l'état sanitaire, permettent au cours de la seconde décennie d'août d'enclencher le processus de maturation, sans entraîner cependant une forte augmentation du volume des baies.

Ce climat, sec et chaud se prolonge fin août et durant le mois de septembre (Figure 7). Les dates de récolte peuvent ainsi être déterminées avec sérénité, sans aucune pression sanitaire.

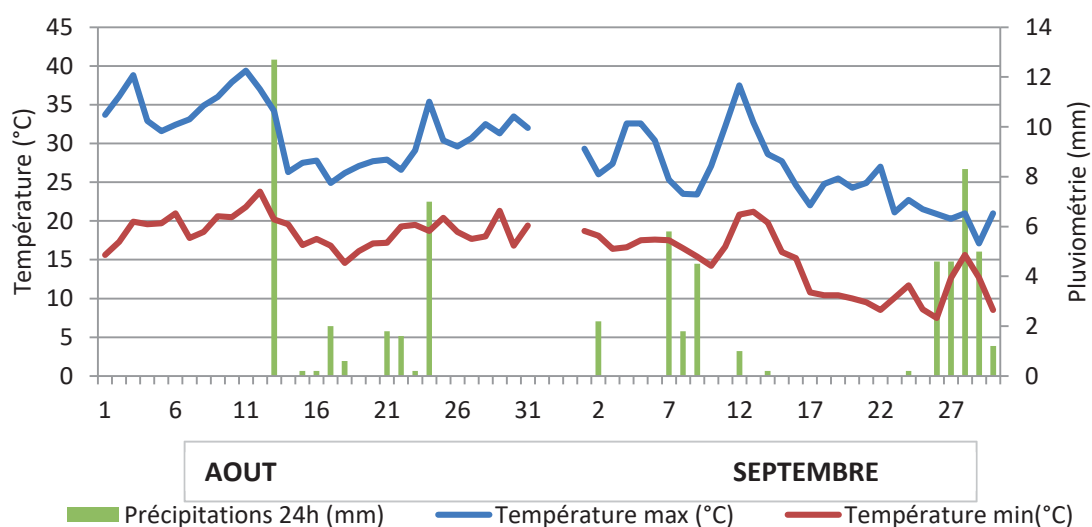


Figure 7

Évolution quotidienne des températures et des précipitations d'août et septembre 2022
Données de Mérignac (Météo France)

Conséquence des conditions de sécheresse et de température les plus extrêmes jamais enregistrées à Bordeaux depuis la fin du XIX^{ème} siècle, la récolte des raisins de sauvignon débute avec une précocité historique le 9 août dans le Sauternais. Elle se généralise la semaine suivante à l'ensemble du vignoble de blanc.

Des températures excessives au cours du cycle végétatif associées à une contrainte hydrique très précoce font souvent craindre un manque d'arômes et d'acidité dans les vins blancs secs. Pourtant, et de façon surprenante au regard des conditions climatiques du millésime 2022, les raisins de sauvignon présentent certes une acidité basse, proche de celle mesurée en 2015 ou 2016, mais ils ont préservé un potentiel aromatique intéressant et leur teneur en sucres est comparable à celle de 2020. Sur les terroirs présentant une bonne réserve en eau (argiles ou argilo-calcaire), la pellicule est restée croquante jusqu'à la récolte, sans signe de sur-maturation, et l'on perçoit une belle concentration à la dégustation des raisins.

Les orages de la fin juin, qui ont pu apporter localement jusqu'à 130 mm de pluie, ont largement contribué à préserver un équilibre satisfaisant dans les raisins blancs, permettant l'élaboration de bons vins blancs secs.

La récolte des sémillons, également très précoce, a débuté le 13 août. Les raisins sont sucrés, sans excès, et concentrés. Leurs arômes, moins sensibles que ceux du sauvignon aux températures excessives, sont intenses, rappelant les fruits à chair blanche et l'abricot. Ils contribueront au caractère savoureux et suave des vins d'assemblage.

Tableau III

Dates des vendanges des vins blancs secs du Bordelais en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 et 2021

	Sauvignon	Semillon
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
2019	26 août – 19 septembre	6 – 23 septembre
2020	14 août – 5 septembre	27 août – 10 septembre
2021	28 août – 18 septembre	5 – 24 septembre
2022	9 août – 29 septembre	13 août – 2 septembre

Tableau IV

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 et 2021

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2013	13	6,4	2,97
2014	12,3	6,9	3,04
2015	13,7	4	3,33
2016	13,4	3,6	3,32
2017	13,2	4,6	3,2
2018	13,7	4,6	3,22
2019	13	4,3	3,27
2020	13,9	4,3	3,28
2021	12,9	5	3,23
2022	13,8	3,5	3,30

Dès le début de la phase de maturation, le poids moyen des baies de raisins rouges est faible. Il évoluera d'ailleurs très peu jusqu'à la récolte (Tableau V, Figure 8A).

Les premières analyses des jus montrent des concentrations en sucres plus élevées qu'en 2021 au même stade. En effet, dès la fin août, l'ensemble des parcelles de notre réseau présentent un Titre Alcoométrique Probable supérieur à 13 % Vol (Tableau V).

Tableau V

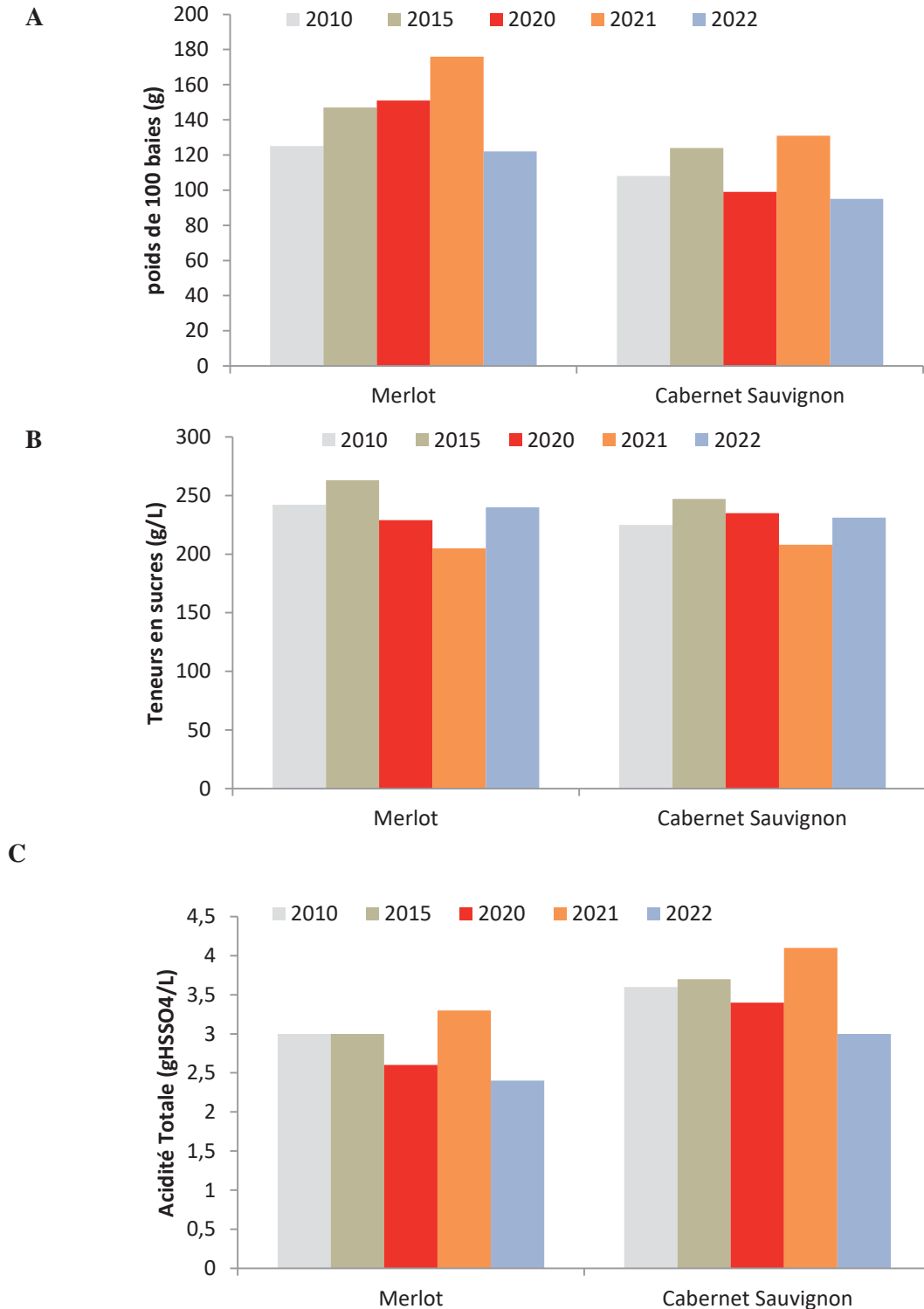
Evolutions des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins rouges issus de parcelles du réseau au cours de la maturation

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/L)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	Anthocyanes totales (mg/L)
2022				
22/8 Merlot	123	208	2,9	1751
Cabernet- sauvignon	92	184	4,2	1745
05/9 Merlot	122	240	2,4	1980
12/9 Cabernet- sauvignon	95	232	3,0	2421
2021				
31/8 Merlot	175	183	5,9	1359
Cabernet-sauvignon	130	175	8,4	1783
27/9 Merlot	176	205	3,3	1780
Cabernet- sauvignon	138	205	4,0	2138
2020				
31/8 Merlot	154	216	2,6	1803
Cabernet-sauvignon	106	201	3,4	2038
07/9 Merlot	151	229	2,6	1835
14/9 Cabernet- sauvignon	99	235	3,4	2416
2019				
26/8 Merlot	119	199	4,7	1160
Cabernet- sauvignon	99	177	7	
16/9 Merlot	127	244	2,7	1780
30/9 Cabernet- sauvignon	105	233	3,3	1901
2018				
27/8 Merlot	142	214	3,3	1656
Cabernet-sauvignon	116	193	4,9	1442
10/9 Merlot	143	233	2,5	1749
24/9 Cabernet- sauvignon	126	230	2,8	1826

Deux semaines plus tard, début septembre, les merlots atteignent une richesse en sucres particulièrement élevée, parmi les plus importantes mesurées ces dernières décennies (240 g/L) (Tableau V).

La teneur en acidité, très peu élevée dès le début des prélèvements décroît régulièrement au cours de la maturation, pour atteindre, à la récolte, des concentrations parmi les plus basses mesurées au cours des 10 derniers millésimes (Figure 8C et 8D).

A la récolte, les merlots présentent toutefois en moyenne des pH de 3,5 et les cabernet-sauvignons de 3,4. Ces valeurs sont relativement basses et inattendues, compte-tenu de la teneur particulièrement basse en acidité mesurée dans les raisins au moment de la récolte.



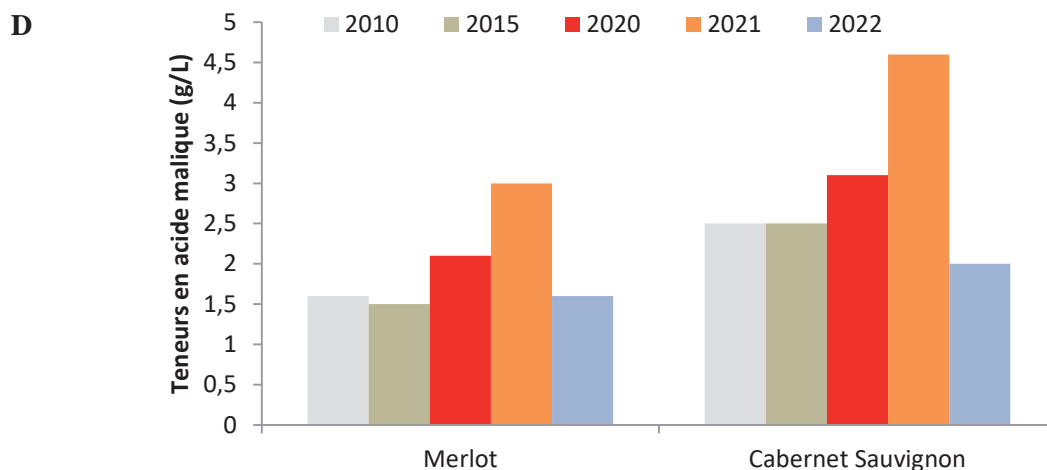


Figure 8

Caractéristiques analytiques des baies de 2022 à la récolte, comparées à 4 millésimes de la décennie 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 : Teneurs en acide malique (g/L)

Début septembre, toujours dans un contexte sanitaire idéal (absence totale de *Botrytis cinerea*), la maturité phénolique se traduit par des valeurs analytiques comparables ou déjà supérieures aux teneurs les plus élevées rencontrées lors des derniers millésimes (Tableau V).

Dès les derniers jours d'août, les raisins de merlot sont nettement fruités. Aucune note végétale n'est perceptible à la dégustation, impression gustative confirmée par des concentrations en méthoxypyrazines (IBMP) particulièrement basses (concentrations < 2 ng/L fin août), retrouvée dans les jus.

Ainsi, les premières grappes de merlot sont récoltées dès la première semaine de septembre, dans des conditions climatiques extrêmement favorables. La vendange des merlots s'est déroulée en Gironde de façon homogène et assez rapide. Pour les parcelles de notre réseau, elle s'est achevée avant la mi-septembre.

La maturation des raisins de cabernet sauvignon s'est poursuivie au cours du mois de septembre, sans aucune pression sanitaire grâce à une situation météorologique toujours clémente.

Comme pour les merlots, la richesse en sucres au moment de la récolte figure parmi les plus élevées mesurées ces dernières années (Figure 8B). L'acidité totale des raisins est la plus basse observée dans les raisins des 12 derniers millésimes, ce qui est singulier pour un cépage tardif (Figure 82C).

La teneur en anthocyanes totales des raisins augmente régulièrement au cours de la maturation, pour atteindre au moment de la récolte, des concentrations remarquablement élevées. Elles sont comparables, sur les parcelles de notre réseau, à celles des millésimes présentant les valeurs les plus élevées (Tableau V, Figure 9).

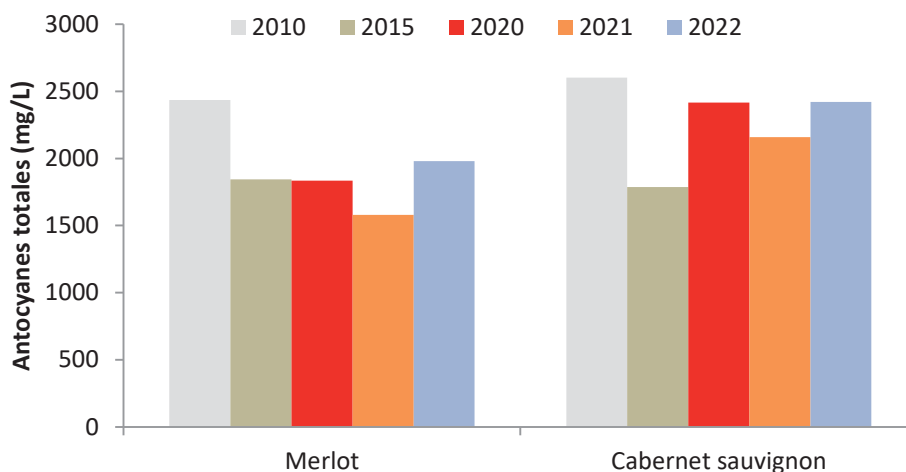


Figure 9

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de merlot et cabernet-sauvignon du réseau maturité en 2022, comparées à 4 millésimes de la décennie

La vendange des raisins de cabernet sauvignon a débuté dès la mi-septembre et s'est achevée début octobre. L'état sanitaire des baies, toujours excellent n'a pas été une source d'inquiétude, ce qui a permis de décider de la date de récolte selon des critères relatifs aux qualités organoleptiques. Comme pour le merlot, les teneurs en IBMP étaient déjà négligeables (autour de 2 ng/L) dès le 5 septembre, et la complexité des arômes fruités a été clairement constatée dès mi-septembre, date des premières coupes.

Les conditions climatiques de l'été 2022 ont permis aux vinificateurs de déterminer les dates de récolte sur les seuls critères analytiques et gustatifs, sans devoir se préoccuper de l'état sanitaire. Les raisins de merlot, vendangés parfaitement sains, présentaient à la récolte des paramètres analytiques remarquables. Le mois de septembre très clément, a également permis, l'achèvement optimal de la maturation des cabernet sauvignons.

Sans aucun doute, les quatrième et cinquième conditions d'un très grand millésime ont été pleinement satisfaites en 2022.

Un développement tardif de *Botrytis cinerea* suivi d'une concentration fulgurante

Une fois encore, les nerfs des producteurs de vins liquoreux de pourriture noble ont été mis à rude épreuve en 2022. Fin août, au moment où s'achèvent dans le Sauternais les vendanges extraordinairement précoces des vins blancs secs, les raisins dédiés à l'élaboration des vins liquoreux sont parfaitement mûrs, sains et en bonne quantité. Néanmoins, à mesure que le beau temps perdure en septembre, l'inquiétude croît chez les vinificateurs, car les journées sèches et ensoleillées ne permettent pas le développement de *Botrytis cinerea*. Dans ce contexte, un premier passage, visant à ramasser les raisins passerillés qui ne pourront évoluer vers la pourriture noble, est effectué dans les vignes au cours de la deuxième quinzaine de septembre. Le temps change à partir du 24 septembre et une période humide

s'installe. Si elle permet le développement rapide et homogène de *Botrytis*, elle n'est pas favorable à la concentration des raisins, nécessaire à l'élaboration de grands vins liquoreux. La crainte d'une perte totale de récolte est alors dans tous les esprits et, comme lors des derniers millésimes, les stratégies divergent. Certaines propriétés décident de ramasser début octobre des raisins qui, bien qu'imparfaits, leur permettront d'assurer une production tandis que d'autres font le pari risqué d'attendre une évolution climatique favorable.

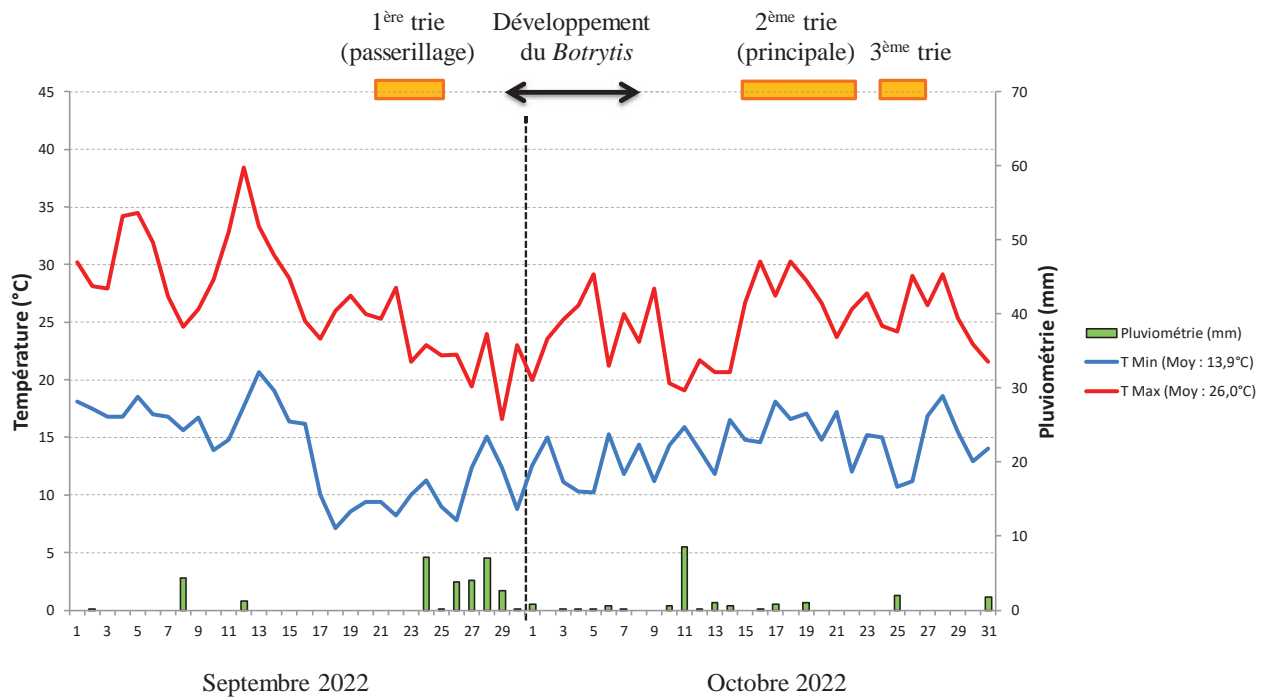


Figure 10

Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2022 à Sauternes. *Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tries (exemple)*

Par chance, à partir de la mi-octobre, le retour de températures élevées et surtout un intense vent d'est permettent une concentration fulgurante et homogène des raisins. La récolte de magnifiques raisins pourris commence massivement au tout début de la deuxième quinzaine d'octobre, elle constitue le cœur, tant quantitatif que qualitatif, des vendanges 2022 de vins liquoreux. Les raisins sont d'une pureté parfaite, peu acides et, rapidement, leur richesse en sucre devient extraordinairement élevée, nécessitant d'hâter le ramassage. Un dernier passage, de quantité moindre, est réalisé fin octobre sur les parcelles cueillies précocement.

A l'issue d'une nouvelle campagne éprouvante et près de trois mois après le début des vendanges des secs, la récolte s'achève avec des volumes de production variables en fonction des stratégies choisies, mais globalement plus élevés que lors des millésimes précédents (moyenne de l'appellation Sauternes avoisinant les 15 hL/ha). Les fermentations de moûts parfois particulièrement riches mais purs et très prometteurs peuvent commencer.

De bons vins blancs secs, des liquoreux remarquables de profondeur et des vins rouges hors norme sur les deux rives, concentrés mais étonnamment harmonieux

Le bonheur des uns faisant souvent le malheur des autres, les conditions climatiques étaient en théorie nettement moins favorables en 2022 qu'elles ne le furent en 2021. L'acidité des raisins, globalement basse, a été affectée par les températures estivales et les vendanges ont été particulièrement précoces. Néanmoins, dans un tel contexte, la nature des terroirs joue un rôle primordial et les meilleurs d'entre eux, en particulier sur des sols argileux et argilo-calcaires, ont permis d'obtenir des vins blancs secs étonnants. Les sauvignons sont fruités, avec des arômes de zeste d'agrumes et de fruits exotiques, tendres et précis ; ils séduiront ceux qui reprochent à ce cépage son caractère variétal affirmé. Les sémillons, parfois mous et amers sur des terroirs de second plan, développent d'intenses notes de pêche et d'abricot. Les plus réussis sont savoureux, équilibrés et persistants.

En raison des conditions décrites plus haut et des stratégies diverses qui ont été adoptées, les vins liquoreux de 2022 présentent un très bon niveau d'ensemble, avec toutefois une certaine diversité, tant dans le style que dans les volumes produits. Si les premiers lots, issus de raisins passerillés ou ramassés tout début octobre, peuvent apporter, en faible proportion, une complexité et une forme de fraîcheur aux assemblages, ils n'étaient pas suffisants pour produire de grands vins liquoreux. A l'inverse, les propriétés qui ont choisi d'attendre ont pu récolter des moûts d'une richesse et d'une profondeur inédites, qui donneront des vins exceptionnels. D'acidité basse, ils trouvent leur équilibre dans l'intensité de leur saveur et devraient vraisemblablement être capables de traverser le temps à l'instar des grands millésimes du passé.

Issus d'une campagne viticole marquée par un climat atypique et succédant à des 2021 contrastés, les vins rouges de Bordeaux 2022 suscitent, avant même leur présentation en primeurs, une forte attente de la part des prescripteurs, acheteurs et consommateurs. Tout Bordeaux bruisse déjà de la rumeur d'un millésime exceptionnel, que l'on se plaît à comparer à telle ou telle gloire du passé. Laissons aux dégustateurs chevronnés la lourde tâche de se prêter à cet exercice en commentant avec précision les différents crus de 2022 et réservons pour l'instant, de façon plus factuelle, les superlatifs pour décrire la climatologie de cette année. Au fil des différents mois, records de chaleur, de sécheresse ou encore d'ensoleillement se sont succédé de telle sorte qu'à l'orée des vendanges, il était difficile de se positionner sur le potentiel qualitatif réel du millésime. Quelques certitudes toutefois, relatives à la forte hétérogénéité des rendements, qui n'était pas due, comme souvent, à des dégâts de gel ou de mildiou, mais à la sécheresse, frappant plus ou moins durement en fonction du type de sol, de l'âge des vignes, de l'intensité des pluies de juin ou des choix viticoles. Faibles à très faibles sur les sols de graves, les volumes produits sont parfois tout à fait convenables sur les argilo-calcaires du Libournais. Autre certitude, liée d'ailleurs à la précédente, les baies étaient globalement très petites, plus encore qu'en 2010, en particulier pour le cabernet sauvignon, conséquence directe du climat sec lors de leur formation puis de leur développement. Cette caractéristique devait être intégrée par les vinificateurs, car des extractions poussées de tels raisins risquaient d'engendrer des vins déséquilibrés. Par ailleurs, lors de l'encuvage des raisins, les niveaux d'acidité totale étaient parfois très faibles, suscitant l'inquiétude. Cependant, ils sont naturellement remontés lors de la fermentation alcoolique pour atteindre des valeurs classiques, comme c'est le cas dans une telle situation. L'expérience

des précédents millésimes chauds a ainsi été bénéfique, en dissuadant les vinificateurs d'acidifier, ce qui aurait irrémédiablement perturbé l'équilibre gustatif des vins rouges.

Au début de leur élevage et de façon générale, les grands vins rouges de Bordeaux 2022 apparaissent dans leur ensemble particulièrement réussis voire exceptionnels pour nombre d'entre eux. Bien qu'extrême, cette année 2022 a en effet joui, aux différentes étapes clés du cycle de la vigne puis de la maturation, de conditions particulièrement favorables. Evidemment, et comme toujours, il convient de rester nuancé et d'envisager chaque appellation, voire chaque propriété de façon individuelle. On a en effet pu relever, sur des sols drainants et dans le cas de jeunes vignes, des cas parfois aigus mais heureusement marginaux de stress hydrique engendrant blocages de maturité, défoliation et flétrissement des baies.

Les merlots sont épatants sur les meilleurs terroirs, et en particulier sur les argilo-calcaires. Fruités mais sans note de surmaturité, suaves mais équilibrés, ils présentent une race et un charme irrésistible. En écho aux propos tenus dans la note sur le millésime 2020, leur étonnante réussite dans une année 2022 historiquement chaude et sèche bat en brèche certaines théories ou modèles qui considèrent ce cépage comme déjà dépassé à Bordeaux. Sur ses sols de prédilection, et à condition d'adapter les pratiques viticoles, il est tout à fait en mesure de produire des vins remarquables. Comme depuis quelques millésimes, les cabernets francs sont également très réussis. Leur éclat aromatique apporte une dimension supplémentaire aux assemblages et leur texture caractéristique, nécessitant une parfaite maturité, contribue à la fraîcheur et l'équilibre des vins. Le succès du petit verdot dans un millésime sec comme 2022 est particulièrement relié à la nature du sol. En absence de contrainte hydrique trop forte, les vins qui en sont issus apportent un caractère épicé et une suavité caractéristique. Enfin, le cabernet sauvignon, pour lequel les vigneron bordelais ont tant lutté dans le passé afin de le récolter à maturité, continue à profiter des conditions plus sèches et plus chaudes des millésimes de la dernière décennie. Son caractère tardif et son implantation sur des sols souvent drainants ont pu l'exposer, dans certains cas, à des contraintes hydriques marquées. Néanmoins, sur les grands terroirs, les vins qui en résultent sont impressionnants par leur structure tannique puissante mais sans austérité, par leur caractère accessible tout en conservant beaucoup de distinction.

Excessif dans sa climatologie, le millésime 2022 semble avoir produit des vins étonnamment équilibrés et harmonieux, tanniques mais pulpeux, préservant une fraîcheur et un éclat typiques des grands Bordeaux. Comme toujours, c'est le vieillissement qui permettra de révéler leur potentiel réel, mais à ce stade ils apparaissent particulièrement prometteurs et littéralement exceptionnels.