

# Le millésime 2024 à Bordeaux :

*faits marquants et spécificités*



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

---

**Pr Laurence GENY**  
**Elodie GUITTARD**

---



**université**  
de **BORDEAUX**

---

**Dr Valérie LAVIGNE**  
**Pr Axel MARCHAL**

---

Dans l'hémisphère nord, les vignobles réputés sont généralement situés dans la partie septentrionale de la zone de maturité des cépages qui les composent. Là, ces derniers arrivent à maturité à l'issu d'un cycle végétatif long et peuvent, au prix d'efforts viticoles conséquents, produire des vins complexes et à forte identité. En corollaire, ces régions sont soumises à un fort effet millésime, les conditions climatiques de l'année influençant profondément le style des vins qui en résultent. Bordeaux l'illustre parfaitement et le millésime 2024 montre une nouvelle fois que les caractéristiques des vins restent étroitement liées au temps qu'il fait et aux efforts viticoles mis en œuvre lors de l'année culturale.

# Faits climatiques marquants et conditions de développement du raisin

**Un hiver doux, exceptionnellement pluvieux et peu ensoleillé.**

Le début du millésime 2024 restera marqué par des précipitations hivernales exceptionnellement élevées et quasi incessantes depuis le mois d'octobre qui rendront très difficiles les travaux d'hiver dans le vignoble et ne permettront pas aux bourgeons de débourrer précocement malgré des températures plus douces qu'à l'accoutumée.

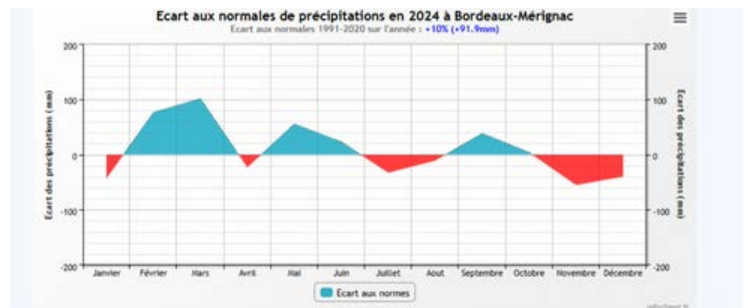


Figure 2 : Ecart des précipitations en 2024 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

**Une évolution rapide des premiers stades phénologiques début avril suivie d'un fort ralentissement de la croissance jusqu'à la floraison, conséquence d'un temps froid et pluvieux à partir de la mi-avril.**

Après le débourrement, la première semaine d'avril très ensoleillée accélère le début du cycle végétatif. Mais un brutal rafraîchissement, avec quelques gelées fin avril entraîne des dégâts localement importants dans les secteurs les plus sensibles et ralentit significativement la croissance qui restera modérée et irrégulière jusque fin mai.

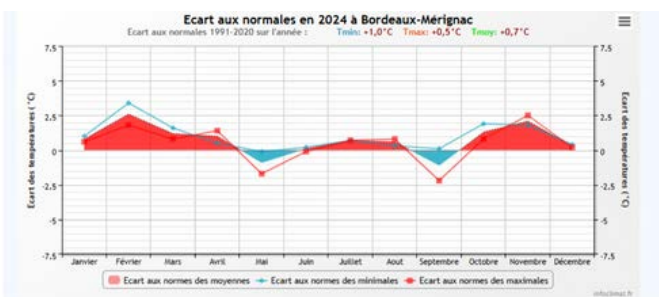


Figure 1 : Ecart des températures en 2024 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

**Une exceptionnelle précocité du mildiou qui fera du maintien d'un végétal sain une priorité absolue au vignoble pour toute la saison.** En raison de l'humidité persistante, les premiers symptômes de mildiou sont observés dès la troisième semaine d'avril. A l'issue d'un mois de mai humide et peu ensoleillé, le vignoble bordelais fait pâle figure, en raison de la progression du mildiou mais aussi des asphyxies racinaires apparaissant sur les sols gorgés d'eau qui affectent considérablement les assimilations minérales de la plante et donc son développement végétatif.

**Juin également pluvieux : une floraison difficile dans un contexte de forte pression mildiou.** La floraison, étalée et tardive, se déroule dans des conditions toujours humides entraînant coulure et millerandage, particulièrement pour le merlot. En revanche, si le temps, ainsi que l'aspect du feuillage s'améliorent nettement dès le début de l'été, des orages parfois intenses entretiennent le développement du mildiou, dont les attaques sur grappes sont par endroits impressionnantes.

**Un été plutôt sec, mais une véraison étalée et tardive en raison des ressources hydriques des sols persistantes.** Fin juillet, alors que la vigne pousse encore, un climat sec et chaud s'installe enfin et favorise le déclenchement progressif de la véraison. Son achèvement languissant, parfois lors de la troisième semaine d'août, marque la fin de la pression mildiou et soulage les viticulteurs girondins. Fin août, après une nouvelle période de beau temps localement entrecoupée d'orages, l'espoir revient dans le vignoble et la maturation s'enclenche.

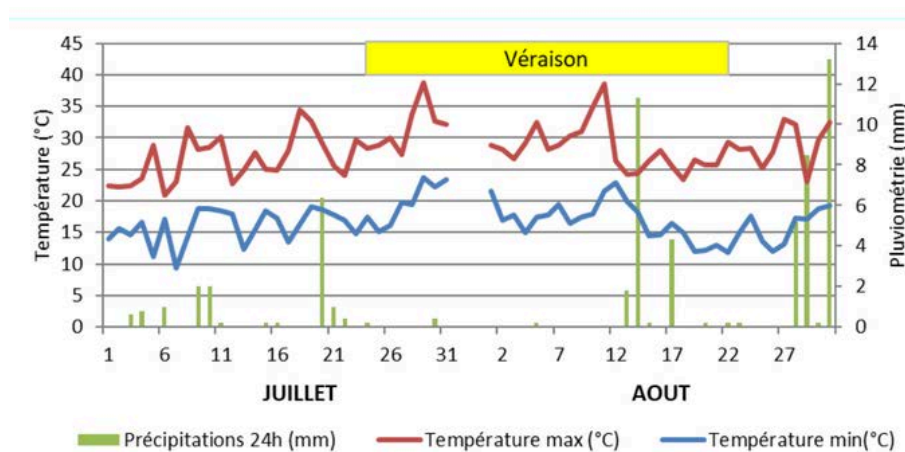


Figure 3: Evolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet et août 2024 (Données de Mérignac, Météo France)

Un début de maturation à partir de fin août avant l'arrivée subite de l'automne en septembre et un épisode pluvieux à partir du 20/09 qui bouleverse les plannings de récolte. Les premiers raisins blancs destinés aux vins secs arrivent à maturité dans le Sauternais au cours des dix derniers jours d'août, mais la récolte se généralise à partir de début septembre. L'absence de températures excessives en été ainsi que la faible contrainte hydrique ont été favorables à la préservation du potentiel aromatique et de l'acidité.

Le mois de septembre, plus frais et pluvieux que la moyenne, n'est toutefois pas propice à une maturation continue des raisins. Les vendanges des merlots commencent autour du 20 septembre, sous un climat instable. L'observation attentive des parcelles, la réactivité des équipes et la capacité de tri constituent des conditions importantes de réussite dans ce millésime, en réponse à l'apparition de foyers de pourriture grise qui menacent de compromettre la vendange. La récolte des cabernets a généralement eu lieu à la suite de celle des merlots, sous un climat plus clément, et s'achève mi-octobre.

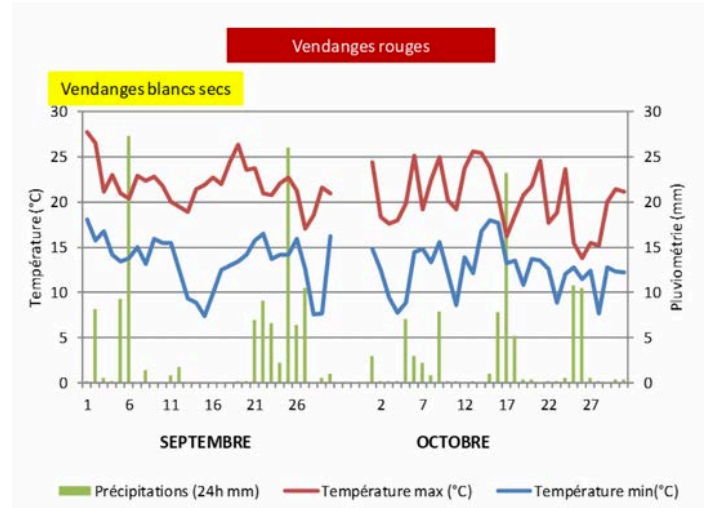


Figure 4 : Evolution quotidienne des températures et des précipitations pendant les vendanges 2024 (Données de Mérignac, Météo France)

### Dans le Sauternais, une alternance de périodes sèches et humides favorise l'installation du Botrytis puis la concentration des raisins.

L'alternance de périodes humides et sèches, condition sine qua non de l'élaboration de grands vins liquoreux de pourriture noble, a marqué les mois de septembre et d'octobre 2024. Les pluies de fin août et début septembre ont en effet permis une contamination généralisée par *Botrytis cinerea*, sur des raisins mûrs et possédant un bon niveau d'acidité. Si l'instabilité météorologique a suscité auprès des vigneronnes des craintes d'une dégradation de l'état sanitaire et d'un risque de dilution, les raisins ont finalement pu être concentrés à la faveur de fenêtres de temps sec, ensoleillé et venteux. Généralement ramassés en trois tris aux profils complémentaires, ils sont purs, très aromatiques, confits tout en restant acides.

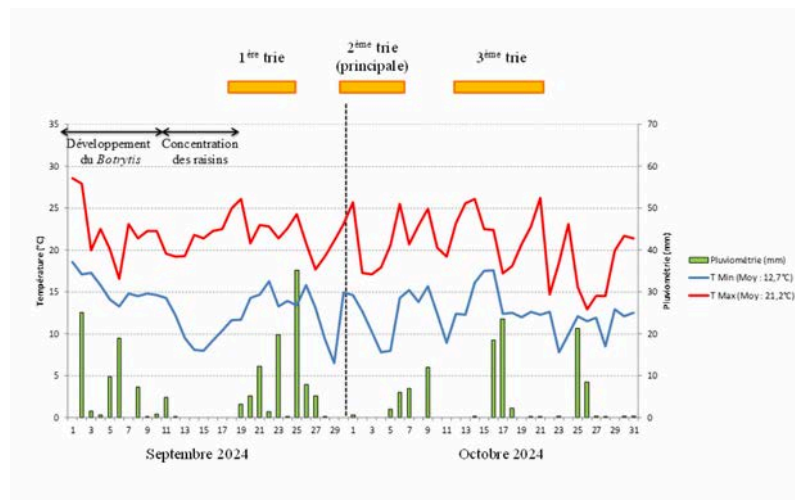


Figure 5: Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2024 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemples)

# Spécificités des vins du millésime 2024

*Ciselés & Expressifs*

## Des vins blancs secs:

L'absence de longue période caniculaire en été et la présence d'eau dans les sols a été très favorable au potentiel aromatique des raisins blancs. Les vins de sauvignon blanc sont expressifs, avec des notes de zeste de citron et de fleurs blanches. Ils sont portés par une belle acidité. Le sémillon, cépage très à la mode à Bordeaux, est capable du meilleur comme du pire et 2024 l'a bien illustré. Sur ses sols de prédilection, les vins sont parfumés, charnus et savoureux, tandis qu'ailleurs, leur milieu de bouche manque de densité.

## Des vins liquoreux:

*Purs & Équilibrés*

Les vins liquoreux présentent dans l'ensemble beaucoup de pureté et des arômes rôtis caractéristiques d'un développement précoce et généralisé de la pourriture noble. D'une concentration modérée, ils sont équilibrés et savoureux.

## Des vins rouges:

Au début de leur élevage, les vins de merlot apparaissent globalement fruités et aromatiques. Ils n'ont pas la densité ni la puissance des derniers millésimes mais ils se révèlent plaisants et accessibles.

*Frais &  
Fruités*

Les meilleurs terroirs du Libournais leur offrent généralement un supplément de chair et de suavité. Dans les secteurs plus tardifs et sur les sols hydromorphes, des notes végétales et une forme de dilution sont souvent perceptibles.

Les vins de cabernet-sauvignon ont, quand ils ont pu être attendus, profité de l'accalmie de début octobre. Ils apportent de la couleur, de la structure et de la profondeur aux assemblages.

Une viticulture rigoureuse permettait généralement d'éviter leur caractère poivron vert, en particulier sur les zones précoces. Sur les grands terroirs de graves, le cabernet a indéniablement connu de belles réussites en 2024.

## *Avec des efforts sans relâches*

Depuis la fin avril jusqu'à la véraison, les vigneronns ont dû lutter sans relâche pour tenter de contenir les dégâts du mildiou. Comme souvent, le résultat varie fortement, en fonction du type de terroir, des précipitations mais aussi des moyens économiques, matériels et humains à disposition. En complément de cette pression phytosanitaire historique, des phénomènes de coulure et de millerandage, conséquences d'une floraison arrosée, ont pu affecter significativement le potentiel quantitatif de la récolte.

Enfin, la pourriture grise, fléau bien connu à Bordeaux mais dont les derniers millésimes avaient plutôt été protégés, a frappé là aussi diversement, en fonction des pratiques viticoles, des choix de date de récolte ou encore de l'intensité des orages de septembre.

Un minutieux travail de tri, éliminant parfois une part substantielle de la récolte, a dû être mis en place. Ces trois facteurs conjugués expliquent une forte variabilité des rendements.

***Pour conclure, il est évident que 2024 ne restera pas dans les mémoires comme un millésime exceptionnel pour les vins de Bordeaux. Néanmoins, grâce aux efforts viticoles consentis et aux progrès techniques dont peuvent désormais profiter les vignerons, la qualité des vins élaborés cette année ne saurait être comparée aux millésimes pluvieux du passé. S'il était forcément plus évident de produire des vins blancs secs et liquoreux d'un très bon niveau, il serait précipité de négliger systématiquement les vins rouges. Leur profil, différent de celui des dernières années, ne doit être rapproché d'un autre, dans une aussi futile que vaine tentative de hiérarchisation, mais considéré pour lui-même. Dès lors, il apparaîtrait surprenant, dans un contexte où les amateurs semblent apprécier les vins rouges fruités, frais, et rapidement accessibles, de bouder a priori les Bordeaux 2024 sur le prétexte qu'ils ne correspondent pas aux canons des plus grands millésimes.***