

LE MILLESIME 2000 A BORDEAUX

Dans le Bordelais, le millésime 2000 restera gravé dans les mémoires pour sa précocité et pour l'excellente constitution des raisins

Les trois premiers mois de l'année ont été marqués par des températures légèrement plus élevées que la normale, avec des précipitations peu abondantes

En revanche, le début du printemps fut à la fois chaud et pluvieux (2 à 3 fois plus de pluie en avril que la normale) et les premières fleurs apparurent dès la mi-mai, avec une date de mi-floraison se situant fin mai, début juin. Quelques cas de coulure et de millerandage se sont produits dans les vignes âgées de Merlot, provoquant une diminution notable de récolte sur les parcelles concernées.

Le mois de Juillet, légèrement plus frais et plus humide qu'à l'accoutumée, fut suivi, et c'est le plus important, d'un mois d'août chaud et sec.

Dans ces conditions, la véraison s'est déroulée de façon rapide et homogène et la chaleur du mois d'août, ainsi que la sécheresse, ont permis un ralentissement de la végétation, suivi d'un arrêt de croissance assez précoce.

Cette situation a donc été très favorable à l'accumulation des sucres et des composés phénoliques pour les raisins rouges, indispensable pour l'élaboration de grands vins.

Les conditions climatiques toujours aussi bonnes du mois de Septembre ont conduit à une excellente maturité partout à Bordeaux, très homogène entre les différents cépages .

POMEROL – SAINT-EMILION

Les vendanges du Merlot ont débuté vers la mi Septembre pour les parcelles les plus précoces, sous un beau et chaud soleil et ont été suivis immédiatement par le ramassage des Cabernets , avant la fin du mois pour la plupart.

Pour l'ensemble des raisins récoltés, la vinification s'est déroulée normalement, avec une extraction très facile de la couleur et des tanins, autorisant dans de nombreux cas des cuvaisons rapides (environ 3 semaines).

A ce jour, et après les premiers mois d'élevage en barriques, les vins se présentent remarquablement biens et leur réussite est générale. Ils sont très colorés et très tanniques, ils présentent en bouche beaucoup de fruité et de gras, avec un équilibre final remarquable. Ce sont des vins d'une rare fraîcheur, avec beaucoup de charme et de potentiel en même temps.

Le millésime 2000 fera certainement partie des très grandes réussites à Pomerol et Saint-Emilion, il devrait rester assurément une valeur sûre dans les années à venir.

GRAVES

La récolte des premiers raisins blancs a débuté dans les derniers jours du mois d'août par des Sauvignons très sains et très aromatiques, les Sémillons ayant été ramassés quant à eux aux alentours du 10 Septembre, là aussi dans des conditions sanitaires parfaites.

Les premiers assemblages donnent des vins très frais, élégants et fringants, avec un équilibre acide fort intéressant pour l'élevage et le vieillissement en bouteilles

En ce qui concerne les vins rouges, ils sont issus d'une vendange bien mûre et parfaitement saine, qui s'est étalée des environs du 20 Septembre pour les Merlots jusqu'à la mi-October pour les derniers Cabernets-Sauvignons, avec des conditions sanitaires encore excellentes.

Après les premiers mois d'élevage, les vins sont frais, très purs au niveau du fruité. En bouche, la matière se révèle bien équilibrée et élégante, gage d'une superbe qualité qui devrait se confirmer avec le temps.

MEDOC

La plupart des propriétés ont débuté les vendanges vers le 25 Septembre, avec un état sanitaire exceptionnel et un temps favorable, favorisant une maturité optimale. Elles se terminent entre le 10 et le 15 Octobre, juste avant un changement radical de la météo.

Merlots et Cabernets présentent alors des potentiels en alcool, anthocyanes et tanins très élevés, signes des très grands millésimes, avec en plus des notes suaves et charnues. Les vins sont à la fois puissants, denses, riches et complexes et il ne fait pas de doute que nous sommes ici en présence d'un millésime exceptionnel, qui devrait dans l'avenir révéler encore plus de subtilité.

SAUTERNES – BARSAC

Dans cette appellation, le botrytis cinérea, indispensable à l'élaboration de grands vins, s'est installé sur des raisins remarquablement équilibrés entre maturité, arômes et acidité.

Dans ces conditions, les vendanges ont débuté à une date normale, autour du 10 Septembre pour les crus les plus précoces.

Jusqu'au 11 Octobre, les conditions climatiques ont permis d'effectuer une à trois tries selon le château et l'avancement du Botrytis.

La pluie a ensuite compromis une grande partie de la récolte et seule une « fenêtre » fin Octobre a permis d'effectuer un passage dans de bonnes conditions.

Cette situation très contrastée fait qu'aujourd'hui des productions de grande qualité ont été produites en très petites quantités.

Les vins ont beaucoup de finesse, un Botrytis très pur et racé et une complexité aromatique apportant beaucoup d'élégance.