

MARGAUX 2013

Histoire d'un millésime

N°12

AVRIL 2014

Editorial

Pour emprunter une analogie cycliste au célèbre Tour de France, qui est passé sur nos terres médocaines il y a 3 ans, on peut dire que le millésime 2013 aura été pour nous une véritable course contre la montre.

Le printemps froid puis pluvieux a entraîné un fort retard végétatif puis une coulure importante. Les viticulteurs margalais, au prix d'un travail exceptionnel dans le vignoble ont tout fait pour essayer de compenser ce retard initial. Le mois de juillet particulièrement chaud, suivi d'un beau mois d'août, a laissé beaucoup d'espoir. Le mois de septembre a, à son tour, apporté de bonnes températures diurnes favorables à la maturité, mais aussi des températures nocturnes élevées, favorables au développement du botrytis. Les vendanges s'en sont trouvées anticipées par rapport à ce que la plupart d'entre-nous aurait souhaité. Dans ces conditions difficiles, les grands terroirs sont particulièrement avantagés et Margaux n'en est pas avare.

Gonzague LURTON

Président du Syndicat Viticole de Margaux



SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

www.maisonduvindemargaux.com

Le mot de l'œnologue

2013

Il n'échappera à personne que les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles pour le vigneron. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires.

Mais tout n'est pas noir, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds, ils résumeront presque à eux seuls la qualité du millésime, deux mois somme toute cruciaux pour le raisin, ne l'oublions pas ! Voilà pourquoi il ne faut pas condamner ce millésime qui regorge de belles surprises.

C'est au contraire l'occasion de découvrir des vins pleins de subtilité, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants certes, mais tendres, élégants et nos chers cabernet sauvignon qui ne sont nullement marqués par le caractère végétal d'un raisin pas assez mûr, constituent une fois de plus les piliers des assemblages. Les merlots sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

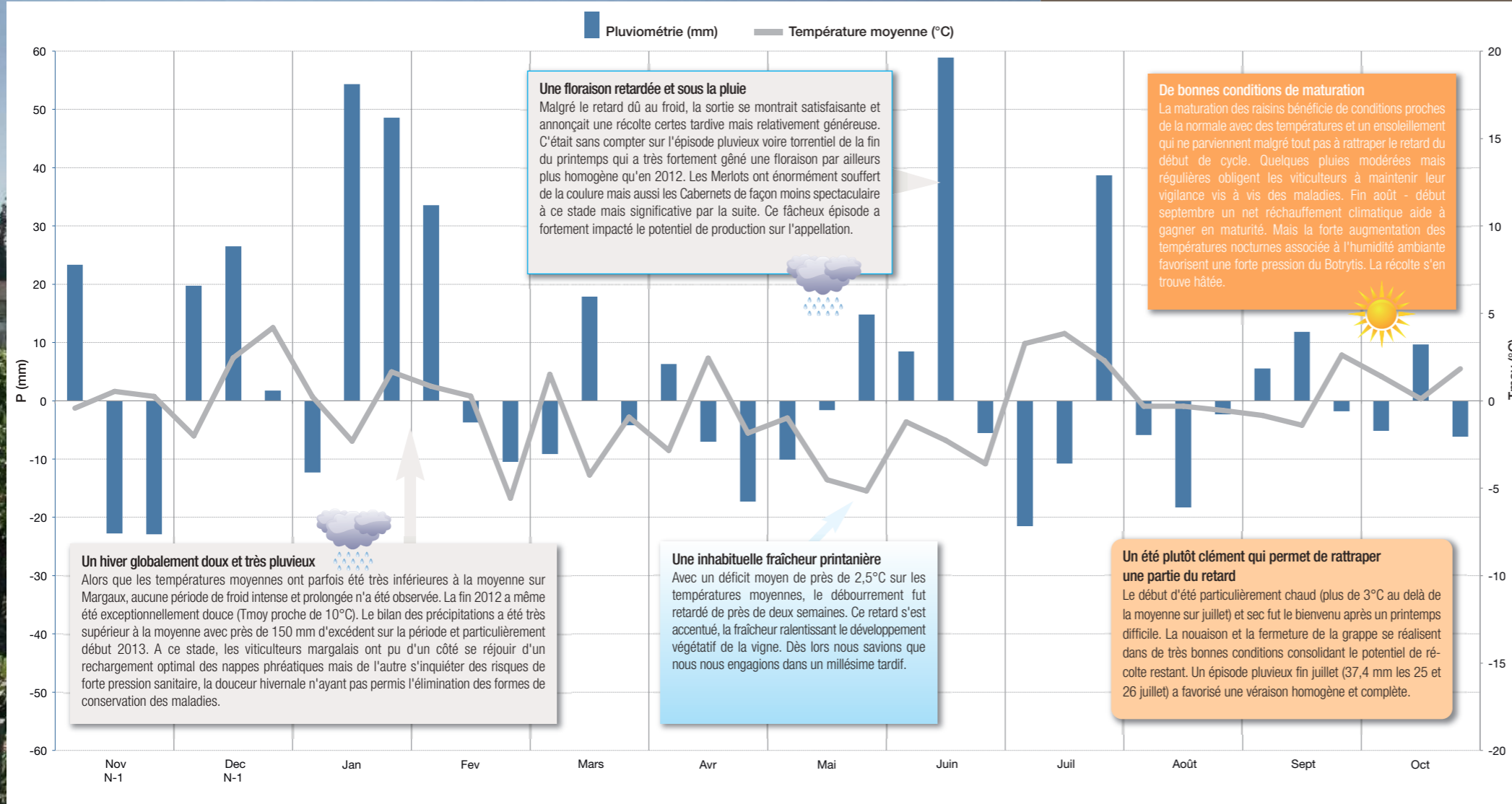
2013 est sans doute un millésime des paradoxes dans le sens où l'on aura vendanger plus tôt que prévu un millésime tardif et pour lequel les assemblages seront majoritairement composés de cabernets...

Eric Boissenot

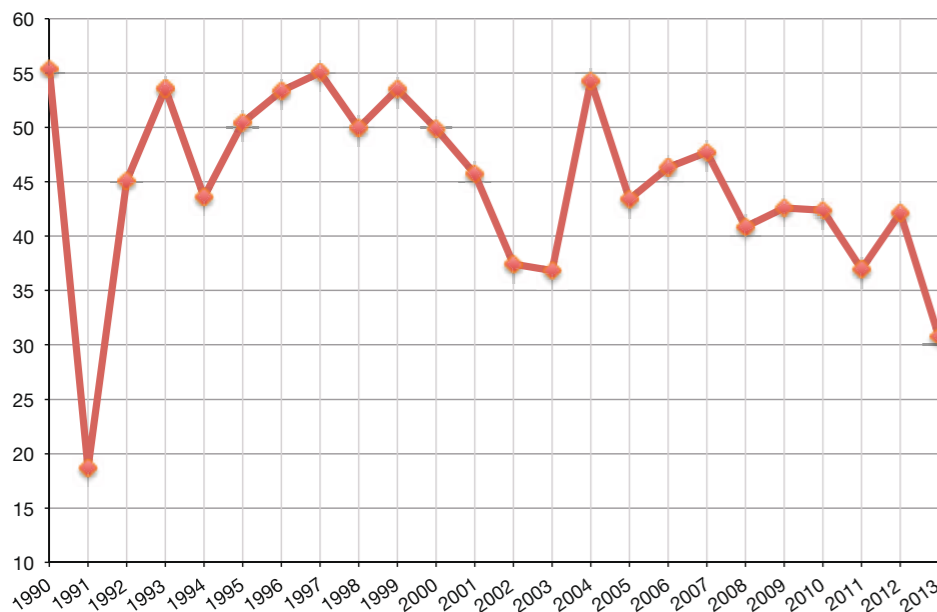
Œnologue, Docteur en Œnologie et Ampélogie

2013, une année "décalée"

C'est dès le début du printemps que le cumul des températures accuse un retard important sur la moyenne. Le climat historiquement froid a reporté de deux semaines le départ de la végétation et accentué ce décalage en ralentissant la pousse et la phénologie de la vigne jusqu'à la floraison. A ce stade, le retard par rapport aux normales est de près de trois semaines. Le net réchauffement au début de l'été permet un rattrapage partiel jusqu'à un décalage d'une dizaine de jours à la véraison, écart qui ne sera plus compensé jusqu'aux vendanges.



Rendements moyens à Margaux (hL/ha)

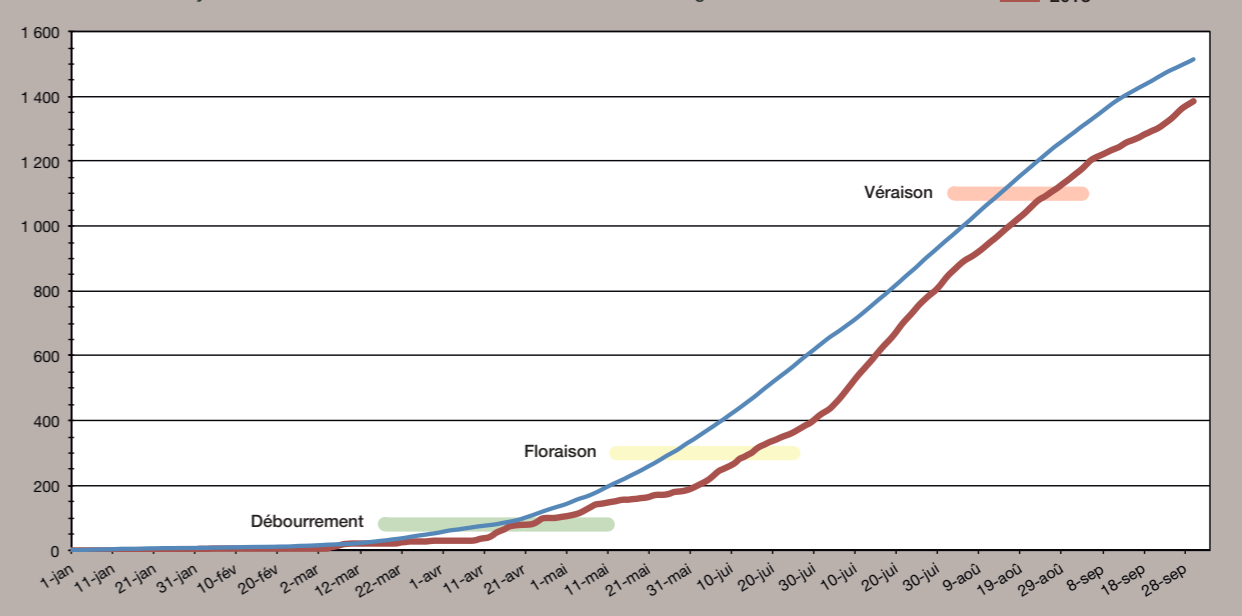


Des rendements fortement affectés par la coulure et le millerandage

Avec un rendement moyen sur l'appellation d'à peine 30 hL/ha, 2013 affiche le rendement le plus faible depuis 1991, "l'année du gel".

Cela représente plus d'un tiers de récolte en moins par rapport à la moyenne des rendements enregistrés ces 20 dernières années sur l'appellation.

Somme des températures moyennes journalières supérieures à 10°C



Le mot du vigneron

Beaucoup de qualificatifs vont lui être attribués, comme un millésime difficile, inégal, quelques uns diront même extraordinaire ou atypique. Ce que je retiens avant tout de ce millésime est qu'il arrive dans un contexte difficile où tous nous voudrions de bonnes nouvelles plutôt que de mauvaises, où tous nous voudrions que la croissance reparte et que nos efforts soient récompensés et nos résultats meilleurs... Eh bien non ! Dame Nature après avoir été formidablement généreuse avec les fameux millésimes 2009 et 2010 a donné une équation nouvelle, plus difficile à résoudre et aussi rappelé que personne n'a les mêmes chances de réussir... En effet plus que jamais et seulement à quelque kilomètres d'écart, un orage porteur de grêle a pu massacrer à 100 % des parcelles en laissant intactes les autres ou encore apporter plus de 30 mm d'eau alors que le voisin n'en totalisait que 5 mm. Nous sommes Vignerons avant tout et, sans aucun doute, nos progrès techniques depuis les années 2000 et notre attention nouvelle, entièrement tournée vers la recherche du fruit et la belle maturité, nous imposent aussi d'accepter, d'analyser et de réagir pour atteindre notre objectif malgré les défis de Dame Nature.

2013 nous a demandé en ce sens de savoir accepter une floraison inégale, voire même catastrophique sur certaines parcelles, tout en devant, sur d'autres parcelles, nettoyer quelques fleurs/grappes, car à l'inverse la Nature avait été trop généreuse pour espérer une belle maturité finale vu le potentiel de rendement. Cela veut donc dire un rendement à la propriété très faible et un résultat d'entreprise directement impacté. D'accepter aussi de réagir en temps et heure, les fenêtres d'intervention dans la vigne étant réduites du fait d'une météo très capricieuse. Le management des équipes a plus que jamais dû être fort pour fédérer ces hommes fatigués d'un hiver froid et humide, désespérés de cette mauvaise floraison et à qui nous demandions encore de réagir et de travailler à la perfection pour amener nos grappes à l'optimum. Enfin 2013 nous a demandé de réagir et d'accepter de ramasser contre notre gré. Oui, nous voulions attendre encore une à deux semaines et ne commencer les vendanges que vers le 5 octobre pour les Merlots et 15 octobre pour notre seigneur Cabernet. Non, la Nature nous en a empêchés en déraillant complètement fin septembre en installant un climat tropical. Un record à rentrer dans les annales du Bordelais est le WE du 28/29 septembre avec 100% d'humidité et plus de 20°C, même la nuit !!! Parce que notre première mission est de rentrer une récolte dans les meilleures conditions, nous avons vendangé plus tôt et plus vite. 2012 nous avait déjà formidablement appris en ce sens et notre expérience nous a aidés. Nos équipements, nos troupes, nos hommes, furent de nouveau en capacité de réduire de 40% le temps de ramassage tout en respectant une vendange 100 % manuelle, un tri grain par grain. Là encore, c'est bien le fruit de notre progression technique depuis plus de 10 ans qui nous permet aujourd'hui de dire que 2013 sera un vin fin, construit, digne de porter nos appellations et nos marques. Chacun doit encore travailler sur ses sélections internes, ses choix, pour donner au consommateur une bouteille représentative de son cru dans ce millésime, plus simple certes, mais au final un millésime très bordelais où le vigneron a équilibré sans cesse la balance eau/soleil ! Nous sommes au service du consommateur, fiers de ce que nous avons su produire sur des années extraordinaires mais ces années plus normales comme 2013 rappellent aussi que l'exceptionnel pour le rester ne peut devenir notre quotidien...

2013 va nous procurer du plaisir à tous, c'est certain ! L'information/désinformation des médias sur ce millésime ne peut qu'entraîner chez le consommateur une certaine appréhension face à ce millésime ; la dégustation est notre meilleure arme et je suis bien convaincue que la vérité sortira. Notre consommateur dira : «*Oh ! délicieux !*» Alors notre travail de vigneron sera récompensé, nos efforts humains, techniques et financiers aussi, car n'est ce pas notre seul objectif que de procurer du plaisir au consommateur ? «*Le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt*» telle fut notre devise du millésime 2013.

Marjolaine MAURICE-de CONINCK

Directrice Générale LES VIGNOBLES LABEGORCE

SYNDICAT VITICOLE DE MARGAUX

7, place la Trémoille - 33460 MARGAUX - Tél. : 05 57 88 70 82 | Fax : 05 57 88 38 27

email : syndicat.margaux@wanadoo.fr

