

PESSAC - LÉOGNAN

Bordeaux, le lundi 16 novembre 2009

COMMUNIQUE DE PRESSE

Texte : David PERNET – Sovivins – 05 57 96 00 52

PESSAC-LEOGNAN 2009 : les coulisses d'un très grand millésime

Il est toujours difficile de définir un millésime dans l'absolu et sa comparaison aux millésimes passés est souvent plus éloquente. Dans ce cas, il faut faire appel aux derniers grands millésimes, voire à ceux considérés comme exceptionnels, pour tenir le parallèle à 2009. En effet, du point de vue climatique, 2009 peut-être défini comme un savant mariage du célèbre 2000 et de l'exceptionnel 2005.

Du débourrement jusqu'à mi-septembre, 2009 est un peu le jumeau de 2000 avec l'avantage d'un mois de juillet un peu plus sec et plus chaud et des rendements un peu plus faibles à l'origine d'une richesse phénolique supérieure à celle de ce dernier. A partir de mi-septembre et jusqu'aux vendanges qui se sont terminées le 21 octobre dans l'appellation, les conditions exceptionnellement ensoleillées ont permis d'attendre une maturité des tanins très aboutie mais très lente comme dans le cas du très concentré 2005. Les vendanges en Pessac-Léognan auront été particulièrement étalées, sans précipitation (ni venues du ciel ni dans les parcelles), uniquement guidées par la maturité.

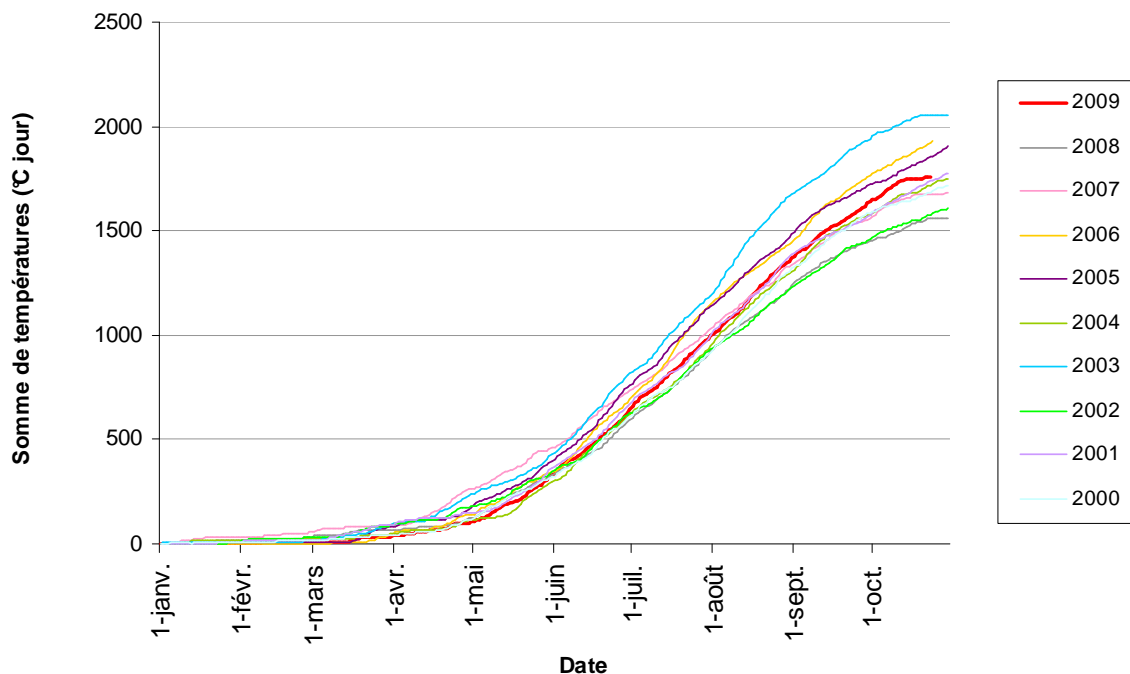
Les immenses espoirs portés par la dégustation des raisins ont été très rapidement confirmés dès les vinifications. Les tanins sont étonnamment soyeux et élégants dès leur jeunesse, leur quantité, renforcée par une acidité bien conservée, permet d'équilibrer la richesse en alcool des 2009. Les cabernets sauvignons, très présents dans les assemblages de Pessac-Léognan, jouent un rôle fondamental dans l'équilibre des vins, la précision de leur trame tannique et leur fraîcheur aromatique.

Que dire enfin des blancs si ce n'est qu'ils sont à la fois puissants et frais. Leur richesse et leur chair ont bénéficié des températures élevées du mois d'août (sans les journées caniculaires de 2003) et leur acidité de la quasi absence de précipitations entre véraison et vendanges. Les Pessac Léognan 2009 en blanc seront proches des 2005, plus puissants que les 2007 et 2008, plus longs que les 2000.

Un début de cycle tardif pour des vendanges dans la moyenne décennale

Après une fin d'automne humide, l'hiver et le début du printemps froids et secs ont entraîné un démarrage tardif de la vigne. Les conditions particulièrement fraîches et humides en mars et avril (somme de température en base 10°C de 103°C au 30 avril, la plus faible des 10 dernières années) ont induit une croissance lente de la vigne et localement des chloroses physiologiques avec des vignes jaunissantes à l'approche de la floraison.

Somme de Températures pluriannuelle (Pessac, base 10°C)



A compter du 1^{er} mai, les températures se sont très nettement élevées, et à partir de cette date le millésime 2009 ne cessera de combler son déficit de températures printanier jusqu'à la mi-octobre. Cette augmentation des températures printanières s'est inscrite dans un contexte instable ayant impliqué les terribles orages de grêle entre le 11 et le 15 mai. Les dégâts de ces épisodes de grêle ont été exceptionnellement étendus et l'appellation PESSAC-LEOGNAN n'aura pas été épargnée.

La floraison s'est déroulée au cours de la 1^{ère} quinzaine de juin dans des conditions plutôt favorables, particulièrement pour les vignes tardives. Ces bonnes conditions de floraison auront permis un taux et une qualité de nouaison correcte occasionnant, malgré la mauvaise initiation florale 2008, un rendement potentiel satisfaisant. **Sur les vignes**

grêlées, les mieux équilibrées ont correctement fleuri, les plus vigoureuses ont coulé, particulièrement les merlots.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	Moyenne 2000-2008
Somme de Températures base 10°C du 01-01 au 31-05 (°C)	318	364	343	429	297	398	345	459	329	330	361
Somme de températures base 10°C du 01-07 au 31-08 (°C)	695	701	596	846	673	716	741	598	633	708	691
Somme de Températures bases 10°C du 01-01 au 14-09 (°C)	1460	1480	1344	1795	1483	1625	1632	1463	1360	1506	1515

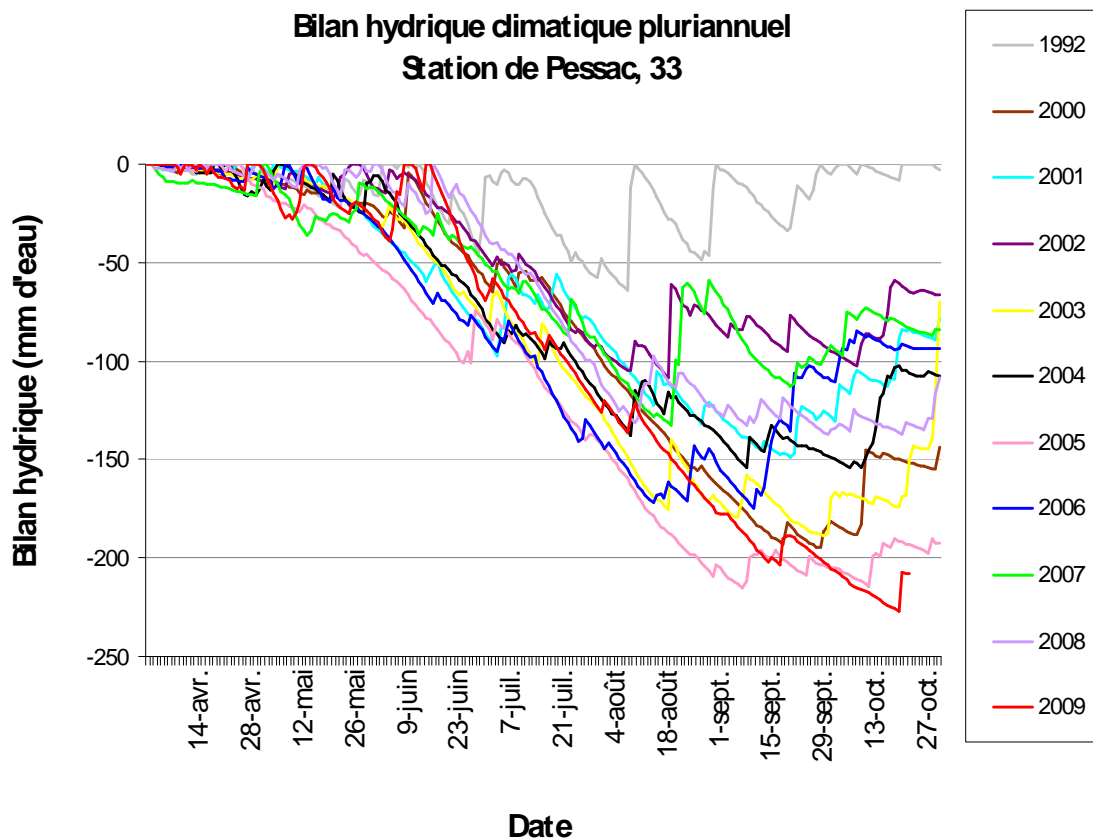
Le cumul de températures estivales en base 10°C entre le 1^{er} juillet et le 31 août est supérieur à la moyenne décennale (708°C en 2009 contre 691°C pour la moyenne) très proche de 2000, 2001 et 2005. Le retard du cycle accumulé avant la floraison a donc été progressivement rattrapé au cours de l'été pour être très proche de la moyenne à la mi-septembre et la dépasser à la mi-octobre.

Les amplitudes thermiques assez marquées entre le jour et la nuit à partir de la véraison (malgré tout plus faibles qu'en 2005) ont favorisé des richesses en anthocyanes importantes que l'on retrouve dans les vins avec régulièrement plus de 1000mg/L d'anthocyanes en fin de cuvaison.

Le 14 septembre, le cumul de températures atteint 1506°C contre un cumul moyen décennal de 1515°C, faisant de 2009 le millésime le plus proche de la moyenne selon ce paramètre. Les températures estivales supérieures à la moyenne ont accéléré la maturation technologique, particulièrement sur les terroirs argileux n'ayant subi que des contraintes hydriques modérées sans forte diminution de photosynthèse. **D'un point de vue technologique, le millésime 2009 est donc un peu plus précoce que la moyenne décennale, ce qui n'est pas le cas des caractéristiques phénoliques. Il a donc fallu attendre, avec des degrés alcooliques potentiels élevés et des acidités totales basses (régulièrement inférieures à 2,5 g/L d'H₂SO₄), que les nombreux tanins atteignent leur grande souplesse.**

Un bilan hydrique exceptionnellement déficitaire

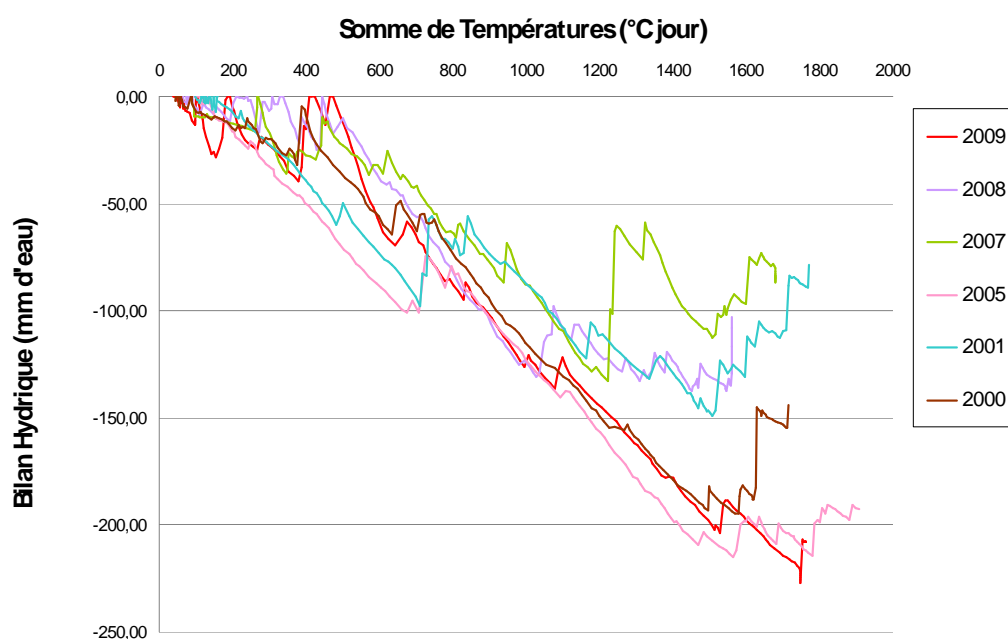
Le bilan hydrique climatique présenté ci-dessous prend en compte les précipitations, mais aussi une estimation de l'évapotranspiration de la vigne et de l'évaporation du sol. Ce modèle, indépendant des données pédologiques et viticoles locales, permet de caractériser l'évolution du déficit hydrique au cours de chaque millésime.



Comme en 2008, ce bilan est encore excédentaire jusqu'à mi juin, ce qui n'avait jamais été le cas pour les autres millésimes de la décennie. Cette disponibilité en eau excessive à la nouaison n'a pas permis à la vigne de subir de contraintes hydriques précoces avant fermeture de la grappe telles qu'en 2003, 2005 ou 2006. Par contre, les précipitations exceptionnellement faibles entre le 15 juin et la mi-septembre ont induit un déficit hydrique très important à l'approche des vendanges, aussi important qu'en 2005, atteignant -200mm le 17 septembre.

Il est également intéressant de comparer l'évolution de ce bilan non plus en fonction du calendrier mais en fonction de la phénologie via la somme de température en base 10°C .

Bilan hydrique climatique pluriannuel, station de Pessac



Le bilan hydrique climatique en fonction de la phénologie prend mieux en compte la tardivité de 2009 par rapport à 2005 et permet ainsi de rapprocher leur évolution hydrique. **Les contraintes hydriques subies en 2009 avant la véraison ont permis un épaississement des pellicules particulièrement important associé à un potentiel tannique de ces dernières très élevé.** Les conditions climatiques très sèches de la première quinzaine de septembre (hygrométrie proche de 40% à la faveur d'un vent de Nord-Est comme en 2002) ont favorisé la perte de volume des baies et retardé la maturité phénologique.

Les situations de blocages de maturité localement observées à ce stade ont été levées par les 15 à 40mm de pluie providentiels enregistrés entre le 17 et le 20 septembre (précipitations que nous espérions dans notre bilan à la mi-septembre).

Les pellicules ont alors accéléré leur évolution et leur assouplissement révélant déjà le caractère particulièrement soyeux de leurs tanins. La dégradation de l'acide malique se poursuivant les concentrations à la récolte ont très régulièrement atteint des valeurs inférieures à 1,5g/L même sur les cabernets.

Au début des vendanges de merlot, aux alentours de 1600°C jour, le bilan hydrique révélait une situation hydrique aussi favorable qu'en 2005 évoluant alors bien plus favorablement qu'en 2000 par le retour du beau temps dès le 20 septembre et pour un mois de vendanges. Ces conditions exceptionnelles de vendanges ont permis de récolter chaque parcelle à son optimum de maturité, rarement pour des raisons sanitaires. Les baies ont alors conjugué maturation des pellicules et concentration de la pulpe par évaporation permettant d'atteindre une charge phénolique très importante mais d'une extrême élégance.

Les blancs 2009 ayant reçu moins de 30mm de précipitations entre véraison et maturité ils se révèlent particulièrement concentrés. La très faible absorption potassique post-véraison du fait de ces conditions sèches a compensé les températures élevées du mois d'août dans la préservation de l'acidité des moûts et surtout des vins. **Les vendanges ont pu être étalées aussi bien pour les sauvignons que les sémillons (jusqu'au 22 septembre) permettant d'atteindre une palette aromatique particulièrement complexe même sur ces derniers.** Les blancs 2009 sont grands, à la fois riches, aromatiques et bien équilibrés.

Enfin...

Le scénario de 2009, après un début de millésime difficile jusqu'à la floraison, ressemble au scénario parfait aussi bien en rouge qu'en blanc. A cela on pourrait donc ajouter qu'il est exceptionnel comme 2005 était déjà exceptionnel à ce stade des vinifications ! Deux exceptions aussi proches dans le temps, faut-il y voir une heureuse coïncidence ou la manifestation d'une tendance de fond liée au réchauffement climatique ? Peut-être un peu des deux, mais n'oublions pas qu'un millésime d'exception ne se résume pas à un été chaud et sec sans quoi 2003 en serait un ! 2009 c'est bien le meilleur de ce que l'on peut espérer à Bordeaux en conservant les ingrédients à l'origine de l'âme de ses grands vins.

Contact presse : Mme Catherine Barbier-Lalève
Tel yt: 05 56 00 21 90 – Fax : 05 56 00 21 91 - E-mail : contact@pessac-leognan.com