

Pessac-Léognan : les blancs secs finalement au top

8 SEPTEMBRE 2021 0 COMMENTAIRE



Après avoir subi le gel en avril et des pluies abondantes en juin, le mois d'août chaud a permis à la vigne du Bordelais de rattraper son retard et de produire une vendange plutôt saine avec un niveau de qualité très satisfaisant. Zoom sur les blancs de Pessac-Léognan

Des calamités climatiques préjudiciables...

Philippe Dulong, œnologue du Laboratoire Œnologique Dulong Chaminade SCM à Cadillac, décrit les accidents climatiques qui se sont abattus sur la France et qui n'ont pas épargné le vignobles bordelais. « On a eu tous les degrés de gel en Pessac-Léognan, et, en juin, on a eu 200 à 250 mm de pluie. Il y a eu de la coulure et la grappe a filé, c'est-à-dire que la repousse a avorté », il n'y a parfois pas de grappe décente. « En juillet, s'il y a eu un peu d'eau, c'est la fraîcheur et l'humidité qui ont rendu compliquée la conduite de la vigne. On a des résultats face au mildiou très différents. Et puis c'était sans compter sur les insectes piqueur-suceur, comme la cicadelle verte dont les larves peuvent provoquer des grillures sur les feuilles en cas de fortes populations. Les vignes placées en bordure de forêt, comme c'est souvent le cas en Pessac-Léognan, en ont été victimes. Les vendanges s'annoncent donc très hétérogènes. »

... mais un rebond qualitatif

Pour les propriétés peu touchées par le gel notamment, l'année se présente bien. « Les quantités sont abondantes », nous dit Philippe Dulong. « Le poids des baies est en général 30 à 40 % supérieur à la moyenne et elles sont assez sucrées. » C'est le résultat d'une évolution rapide depuis le 17 août : les quatre dernières semaines ont été « chaudes et ventées, ce qui a contribué à la concentration des baies. » Contrairement aux quelques années précédentes « la plante a encore de l'eau, et on est au-delà de 12 ° en potentiel. »

Autre caractéristique, « on a une acidité importante mais qui se dégrade actuellement avec la chaleur ». Ce processus doit nous amener « à une acidité sans excès », ce que confirme Jean-Christophe Mau du château Brown. « Les sauvignons blancs se dégustent très bien, les peaux sont bien croquantes et l'acidité est en baisse actuellement, autour de 4 à 4,5. A priori on s'achemine vers des vins plus tendus que ceux de 2020, davantage sur la minéralité. » Et sur les arômes, Jean-Christophe Mau ne cache pas son optimisme : « La fraîcheur du printemps et du mois de juillet n'a pas brûlé les arômes, les sauvignons sont vraiment très aromatiques. » Pour les sémillons on attendra encore une dizaine de jours : ceux-ci ont besoin de se concentrer car les baies sont grosses actuellement. La météo annoncée pour les dix prochains jours est plutôt favorable.

Laurent Cogombles, du château Bouscaut (cru classé en blanc et en rouge en 1953), va dans le même sens. « On a un profil différent de 2020 qui laisse envisager une puissance et un éclat aromatique. Je n'ai jamais été partisan de récolter des raisins en regardant uniquement les résultats d'analyses. Je goûte : cela suppose de l'expérience mais la bouche est sans doute la meilleure machine calibrée pour ramasser les raisins au moment où il faut. Actuellement, on goute des raisins qui ont un bel équilibre et du potentiel.

Quant au calendrier de vendanges, « on retourne dans des standards » nous dit Jean-Christophe Mau : ramasser des blancs vers le 10 septembre, pour les blancs, c'est plutôt la normalité.

Des vendanges un peu acrobatiques

L'hétérogénéité se retrouve jusque dans les grappes à l'intérieur desquelles on observe des différences de maturité. Philippe Dulong indique que certains châteaux ne feront qu'un seul passage dans le rang et que, après avoir passé les grappes à l'érafloir, ils pourront effectuer un tri des baies grâce à la densimétrie. Mises dans un bain, les baies qui flotteront seront ramassées pour être consacrées au deuxième vin par exemple. Les châteaux qui ne sont pas équipés pour la densimétrie feront un seul passage et pourront effectuer leur sélection dans le rang avec deux paniers. Ou bien réaliser plusieurs tries (ou passes) sur le même pied, ne récoltant que les grappes à maturité (c'est ce que fait le château Bouscaut) : mais cela suppose des moyens en personnel et une organisation pointue (certains merlots tardifs pouvant être vendangés avec les premiers cabernets).

Et les rouges ?

Là aussi, on revient de loin. Au 15 août, on était en retard, mais depuis 4 semaines, le beau temps, le vent et des nuits un peu fraîches ont été les meilleurs garants de la qualité du raisin. « On y est » se félicite Philippe Dulong. « Les petits arrosages annoncés pour ces prochains jours vont être bénéfiques pour les rouges. On est actuellement à 10 ou 11 degrés. » Comme pour les blancs, le niveau des acides est assez élevé « mais ca se dégrade très vite car la maturation est enclenchée. Je suis assez optimiste pour les 15 prochains jours. » On peut espérer « une belle vendange pour les merlots de première génération (ceux qui n'ont pas subi le gel). Ça se présente bien. »

Après une période morose due aux accidents climatiques, le sourire est revenu à Pessac-Léognan pour ces vendanges en blanc, un blanc qui s'annonce qualitatif et qui participe grandement à l'image de cette appellation.

