

Dans ce numéro,
Le Club
œnologues
Bordeaux
vous raconte
le millésime
2018...

Parfait !

Revivons ensemble un millésime 2018 d'exception.

Auteur : *Christophe Coupez, directeur de l'œnocentre Pauillac*

Oublions les six mois de pluie qui ont fait cauchemarder la filière. Attendue avec impatience, la véraison démarre début août. Dans la majorité des cas, elle se déroule d'abord rapidement avant de trainer un peu avec des cépages tardifs comme le Petit Verdot. 2018 s'annonce alors comme un millésime précoce. Les teneurs en sucres sont encore faibles et les niveaux d'acide malique sont élevés.

Ce qui nous frappe d'abord, c'est d'une part, l'absence de caractère végétal vert dans les raisins et d'autre part, leur incroyable persistance aromatique. Ce caractère exceptionnel laisse espérer des vins très aromatiques si nous parvenons à transférer cette qualité de la pellicule du raisin dans le jus.

La maturation suit son cours sans problème grâce à des conditions météorologiques parfaites. Les raisins blancs arrivent à maturité très près des premiers rouges. Les teneurs en sucres progressent rapidement et atteignent des valeurs fortes à la récolte. L'acide malique chute de manière importante traduisant un niveau de maturité peu courant. Les tanins s'affinent. Ils deviennent savoureux. Les pellicules sont d'une

épaisseur et d'une résistance hors du commun. Les baies sont de petite taille.

La couleur, timide au début, s'intensifie très vite au fil des contrôles de maturité. Rapidement, elle promet de conduire à des vins rouges très foncés.

De la même manière, les moûts sont très vite intensément aromatiques comme les raisins le laissaient espérer.

Les fermentations alcooliques se déroulent lentement et les températures montent peu. Le travail d'extraction peut ainsi se faire en douceur et de manière équilibrée. Très vite nous trouvons le point à partir duquel les vins sont concentrés, équilibrés et harmonieux. Nous laissons les fins de fermentation glisser paisiblement. S'ensuivent des macérations plutôt courtes et à des températures modérées pour ne pas risquer de perdre la douce harmonie en présence de fortes teneurs en alcool.

Malgré une grande concentration générale, les vins restent élégants et digestes. Après écoulage, les vins de presse présentent les mêmes caractéristiques de douceur et d'élégance que les vins de goutte.

Les fermentations malo-lactiques battent alors leur plein. Les vins "finis" gardent leur caractère gourmand. Reste à les élever avec respect pour préserver leurs belles qualités naturelles.

En résumé, ce millésime 2018 est extrêmement fruité et complexe. Sa texture est onctueuse et sa structure équilibrée. Il est le fruit de vendanges longues, étalées. La nature a permis d'attendre patiemment la maturité optimale de chacune des parcelles, sans pression. Seul bémol, les rendements font un grand écart entre les extrêmes. Et le volume moyen reste modéré. C'est la conséquence des baies de taille modeste. Forcément, dans ces conditions, nous frôlons la perfection.

Découvrons maintenant quatre propriétés suivies par les œnologues de l'œnocentre Pauillac.



Christophe Coupez,
directeur de l'œnocentre Pauillac

Partez à la découverte de 4 propriétés du Médoc avec les œnologues de l'œnocentre Pauillac



Le choix de Christophe Coupez

**Château Arnauld
Haut-Médoc**

C'est en 2007 que le groupe Allianz fait l'acquisition de cette propriété. Ses vignes se trouvent sur les communes d'Arcins et de Lamarque, très proches des appellations Margaux et Moulis. Très vite, le groupe investit d'énormes moyens dans le vignoble et dans le chai afin de produire un vin de qualité exceptionnelle.

Les équipes de terrain peaufinent chaque étape comme des orfèvres car la perfection se cherche dans les moindres détails. Les techniques reconnues comme les plus qualitatives sont appliquées aux pieds de vigne, aux raisins et au vin.

Château Arnauld fait partie des grands ambassadeurs de son appellation et de la famille des Crus Bourgeois. Il se distingue par une puissance formidable que tempèrent sa fraîcheur naturelle et son incroyable complexité aromatique. C'est un vin taillé pour l'éternité, qui fait la part belle aux cépages Cabernet sauvignon, Merlot et Petit Verdot.

<http://www.chateau-arnauld.fr/>



Le choix de Pascale Forget

**Château Picourneau Malvezin
Haut-Médoc**

Plusieurs générations de la famille MALVEZIN auront conduit le "Château Picourneau" à son apogée. Succès reconnu par les très nombreuses distinctions et récompenses obtenues dans divers concours en France et à l'étranger. Par la suite, au fil des ans, le domaine appartient à une dizaine de propriétaires différents qui le négligèrent, le morcelèrent.

En 1967, Pierre et Line Canale, firent acquisition de la demeure et d'une partie des bâtiments, avec moins de deux hectares de parc et jardins. Ils réussirent à reconstituer l'ensemble des bâtiments, mais échouèrent à deux reprises dans leurs tentatives d'achat de parcelles de vignes contiguës.

Ce n'est qu'en 2013 que leurs fils Jean Dominique Canale et sa femme Muriel parvinrent à acheter une pièce de vigne, petite partie intégrante de l'ancien "Domaine de Picourneau". Ils entreprirent alors de faire renaître la production de ce vin traditionnel en profitant de l'expérience ancienne.

(Extrait du site <http://chateaupicourneumalvezin.com/>)



Le choix de Karin Pasquet

**Parcelle Siri
Vin de France**

Alors qu'ils exercent d'autres métiers que la viticulture, Loïc et Olivier Siri décident de reprendre le vignoble de leur défunt père en 2018.

Original, il est situé à proximité de la ville de Pauillac. Mais en dehors de la zone d'appellation du même nom. Autre particularité : les cépages Cabernet sauvignon et Petit Verdot sont les seuls qui le composent.

Pas facile de démarrer à la vigne avec un millésime comme 2018. Mais les deux frères s'accrochent et mènent à son terme leur première récolte qu'ils vinifient avec succès.

Une nouvelle cuvée naît. Une nouvelle étiquette est créée pour elle. Et un nouveau nom lui est donné, hommage à leur patronyme.

Pour en savoir plus, c'est encore Loïc qui en parle le mieux :

<https://www.toutlevin.com/article/la-chronique-de-loic-et-olivier>



Le choix de Sandra Duboscq

**Château Moulis
Appellation Moulis-en-Médoc**

En 2012, Christian Guillot décide de changer d'environnement. Au cours de ses déplacements professionnels à Bordeaux, il en profite pour visiter quelques propriétés. Visite après visite, il finit par s'arrêter sur l'appellation Moulis où il fait finalement l'acquisition de 7 hectares en terre AOC Moulis (dont seulement 3,3 hectares sont plantés en Merlot) et situés sur un terroir très riche en argile. Il associe très rapidement ses enfants Amélie, Caroline et François. Ensemble ils créent Château Graveyron Poujeaux dont le premier millésime est produit en 2013. En 2015 se présente une nouvelle opportunité : la reprise de Château Moulis dont le guide Féret vante déjà ses vins dans son édition de 1876. Propriété de la famille Lasserre depuis le 17ème siècle, les héritiers sont obligés de s'en séparer au début des années 80. La famille Darricarrère la cèdera à son tour en 2012 à un investisseur chinois qui choisira de s'en séparer deux ans plus tard devant l'ampleur des travaux à réaliser sur le vignoble et l'ensemble des bâtiments d'exploitation. C'est dans ce contexte que cette propriété est présentée à Christian Guillot. Malgré l'importance des travaux, il se laisse séduire et décide de relever le défi. Le Château Moulis devient alors un projet familial et un domaine désormais constitué de près de 13 hectares et deux vins : Château Graveyron Poujeaux et Château Moulis. Situé sur des terroirs riches d'argile et de grave du grünnz, il est en plein remodelage pour en faire une des propriétés de référence de l'appellation.

(Extrait du site <https://www.chateaumoulis.com/>)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Credit photo : Alban Gilbert / Uni-Médoc



œnocentres

BORDEAUX-BLANQUEFORT • PAUILLAC
SAINT-SAVIN • SOUSSAC • BERGERAC-DURAS

Notre sélection, votre référence.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE

La Chambre d'Agriculture
de la Gironde,
1^{er} réseau de conseil et d'expertise
viti-vinicole