

Vins

« Les fortes chaleurs changent la donne »

VIGNES Alors que les vendanges suivent leur cours, Philippe Delfaut, directeur du château Kirwan (AOC Margaux), tire les premières leçons des épisodes caniculaires

Recueilli par César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

L'œnologue Philippe Delfaut dirige le château Kirwan, cru classé en AOC Margaux (33). Alors que des châteaux vendangent encore, il livre ses réflexions sur l'évolution des pratiques confrontées à l'évolution du climat.

« Sud Ouest » Au niveau de la conduite de la vigne, sur quoi faut-il être vigilant ?

Philippe Delfaut Le 23 juillet à Margaux, il faisait 41° à l'ombre et 54 à la surface du raisin. Du jamais vu. Les baies ne mûrissent plus correctement. Le volume et la qualité de la récolte sont en jeu. Je vois un premier point à travailler, l'effeuillage. Cette technique en vogue depuis 20 ans consiste à enlever des feuilles pour que le raisin ait davantage de soleil. Maintenant, nous en avons trop ! Autant laisser une « casquette » pour garder les grappes à l'ombre et n'effeuiller que là où c'est vraiment nécessaire, par exemple sur les côtes nord et est des rangs de vigne.

Faut-il ouvrir le dossier de l'irrigation ?

Oui. Personne ne pense que les conditions de cet été sont exceptionnelles, elles deviendront la norme. L'irrigation nous est interdite et pourtant autorisée presque



Philippe Delfaut, à la tête de Kirwan : « Les vins vieilliront peut-être moins longtemps » PH. PETIT/AGSO

partout dans le monde, y compris en zone d'AOC, comme en Italie.

« Personne ne pense que les conditions de cet été sont exceptionnelles »

ceps vivront sûrement moins vieux. Comme un humain port fatigué durant sa vie. Les fortes chaleurs changent la donne.

Quelles sont les conséquences pour les types de vins produits ?

Heureusement que nous avons le cabernet sauvignon pour contrebalancer, lors des assemblages, les hauts degrés pris ces dernières années par le merlot, un cépage à

maturité précoce. Le petit verdot, à maturité plus tardive, devrait retrouver un nouveau souffle. Avec les chaleurs, le risque est d'obtenir des vins manquant d'acidité, composante capitale pour leur équilibre gustatif et leur tenue dans le temps. On peut acidifier, une pratique courante dans certains pays. Les vins prennent alors un coup de peps au début mais tiennent moins longtemps.

LA BOUTEILLE DU MARDI

CHÂTEAU DU GRAND BARRAIL 2016 CUVÉE PRESTIGE
Cars (33). Tel : 05 57 42 33 04
Prix : 6,50 €

AOC Blaye côtes de Bordeaux

A 50 km au nord de Bordeaux, les Vignobles Lafon s'étendent sur 43 ha. Ce château du Grand Barrail - dans sa version cuvée prestige - est un vin rouge franc du collier. À 80 % merlot, un an d'élevage en barriques. Fruité et équilibré. Une bouteille pour accompagner une omelette aux cèpes, par exemple. L'AOC Blaye et sa voisine de Bourg proposent souvent de bons rapports qualité-prix. Le millésime 2016 est un des meilleurs des dernières années.



COTATIONS DU VRAC SYNDICAT DES COURTIERES

Prix en € HT (tonneau de 900 l).

RÉCOLTE 2017
Bordeaux sup. rouge : 1 200-1 350
Médoc : 1 500 - 2 200
RÉCOLTE 2018
Bordeaux rouge : 800-1 300

Prix moyen Bx rouge 883 €/t

Tranche de prix (% vol. total)
moins de 900 € (67%)

900 à 999 (18%)

1 000 à 1 099 (7%)

1 100 à 1 199 (0%)

1 200 et plus (8%)

(Source CIVB)

Bordeaux rosé : 1 100-1 300

Bordeaux sup. rouge : 1 200-1 400

Côtes : 1 250-1 500

Graves rouge : 2 000-2 300

Médoc : 1 700-2 300

Saint-Émilion : 4 000-4 500

Satellites de Saint-Émilion :

2 800-3 200

Lalande-de-Pomerol :

4 000-4 300

Bordeaux blanc : 850-1 250

Entre-deux-Mers : 1 100-1 300

Graves blanc : 1 500-1 900

Graves supérieur : S/S COT

Sauternes : 5 800-6 000

Bergerac rouge : 800-1 050

Bergerac sec : 850-1 000

Côtes-de-Bergerac : 950-1 100

Monbazillac : 3 000-3 100

Vins sans indication géographique

(VSI) rouge, tous millésimes :

60/65 €/hl

ÉCHANTILLONS

« La bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à César Compadre, « Sud Ouest », 23 quai des Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix.

RAUZAN

(33420)

11 - 12 - 13 OCTOBRE

GRANDE BROCANTE ANTIQUITÉS

N'oubliez pas de visiter la grotte et le château de Rauzan

RESTAURATION ET ANIMATIONS
NAVETTE BUS GRATUITE
BOURSE AUX COLLECTIONS À PARTIR DU SAMEDI
De 9 h à 18 h
Entrée 2,50 € / Enfants gratuit
3, rue du Collège
05 57 84 07 73
asso.rauzan@orange.fr

Petite récolte et gestion de l'eau

Comme on le sait depuis le début de l'été, la récolte 2019 sera peu volumineuse. La cause essentielle ? Une post-floraison compliquée, puis les fortes chaleurs et la sécheresse. Les dernières estimations du ministère de l'Agriculture, arrêtées au 1^{er} octobre, sont dans la lignée des précédentes. Il y aura, en France, 42,2 millions d'hl de vin dans les cuves, soit - 7 % par rapport à la moyenne quinquennale (récoltes 2014 à 2018). À Bordeaux, c'est 5,2 millions (- 4 %), et 7,9 millions d'hl (- 7 %) dans les Charentes. Les ordres de grandeur sont les mêmes ailleurs dans l'Hexagone : - 4 % en Champagne, - 7 en Alsace, - 7 en Languedoc-Roussillon (plus vaste vignoble du pays), - 3 % dans les autres vignobles du Sud-Ouest (Bergerac, Cahors...). Avec - 19 %, c'est le vignoble de Bourgogne-Beaujolais qui est, de loin, le plus touché. La grêle est venue se rajouter au reste.

Avec la sécheresse, les questions de terroir arrivent sur le devant de la scène. « L'argile est une composante clef », rappelle Philippe Delfaut. En effet, cette matière peut jouer un rôle bienfaiteur d'éponge. Par temps de pluie, elle stocke une eau que les racines iront chercher au moment où la plante en aura besoin.

En Gironde, département où, traditionnellement, il pleut beaucoup, les sols drainants ont toujours été vus comme une qualité du terroir. Par exemple avec les graves du Médoc. L'eau ne stagne pas et donc ne perturbe pas la maturation du raisin. Ce qui était un atout, hier, pourrait devenir un handicap demain si les sécheresses persistent. En parallèle, la politique de drainage des parcelles pourrait être partiellement revue. Demain, l'eau ne sera pas un problème mais un atout.

C. C.