

MILLÉSIME 2010

« *Bis repetita placent...* »
Horace, Art Poétique. V. 365.

L'hiver et le début de printemps très froids et secs induisent pour la seconde année consécutive un débourrement tardif, entre le **6 avril** pour les Merlot et le **15 avril** pour les Cabernet Sauvignon, tout en écartant les risques de gel printanier. Par la suite, l'alternance de périodes chaudes et froides entre les mois d'avril et de mai permettent une croissance végétative par palier, facilitant l'organisation des travaux au vignoble.

La floraison s'initie dans une phase fraîche et pluvieuse, autour du 15 juin, ce qui perturbe la chute des capuchons floraux, aboutissant à une fécondation irrégulière. Celle-ci s'illustre finalement par une forte coulure et un millerandage important principalement sur nos parcelles de Merlot, laissant présager une récolte peu généreuse sur ce cépage (cf. Figure 1).

Nous assistons par la suite à l'établissement d'un stress hydrique permanent, lié à une très faible pluviométrie à partir du mois de juillet, bien en dessous des normales de saison (cf. Figure 2), qui dure jusqu'aux vendanges, favorisant la formation de petites baies. Cette sécheresse, accompagnée de nuits fraîches permet un arrêt de croissance végétative assez précoce, donnant lieu à une meilleure mise en réserve de la plante. Cette situation est idéale pour la production de composés phénoliques et de précurseurs d'arômes.

Stades phénologiques de la vigne au Château Lynch-Bages

MILLÉSIMES	Cépages	début débournement (mars)	A mi-floraison (juin)	différence A à B	B mi-véraison (août)	fin véraison	différence B à C	C début récolte (LYNCH-BAGES)	différence A à C	1er baies vérees	fin récolte
LYNCH-BAGES 2008	M	03-avr	08-juin	66	11-août	29-août	49	30-sept.	115	* 21 juillet	1-oct.
	CF	07-avr	10-juin	← jours →	13-août	← jours →	51	6-oct.	jours		16-oct
	CS	11-avr	12-juin	69	17-août	03-sept	51	8-oct.	120		
LYNCH-BAGES 2009	M	29-mars	05-juin	63	5-août	17-août	48	23-sept.	111	* 16 juillet	29-sept.
	CF	03-avr	06-juin	← jours →	9-août	← jours →	55	5-oct.	jours		12-oct
	CS	07-avr	09-juin	66	12-août	24-août	55	7-oct.	121		
LYNCH-BAGES 2010	M	06-avr	07-juin	62	7-août	17-août	50	27-sept.	112	* 19 juillet	30-sept.
	CF	08-avr	09-juin	← jours →	11-août	← jours →	55	6-oct.	jours		14-oct
	CS	15-avr	11-juin	65	14-août	24-août	55	9-oct.	120		
Moyenne sur les 13 dernières années : 1997 à 2009	M	21-mars	01-juin	67	5-août	← jours →	46	23-sept.	113	* 17 juillet	26-sept
CF	25-mars	03-juin	← jours →	10-août	← jours →	48	30-sept.	jours	10-oct		
CS	31-mars	06-juin	← jours →	68	12-août	← jours →	48	2-oct.	116		

Figure 1

Ces conditions favorisent une pression parasitaire faible, facilitant notre objectif de protection raisonnée en réduisant nos intrants phytosanitaires, et garantissent un environnement sain jusqu'aux vendanges.

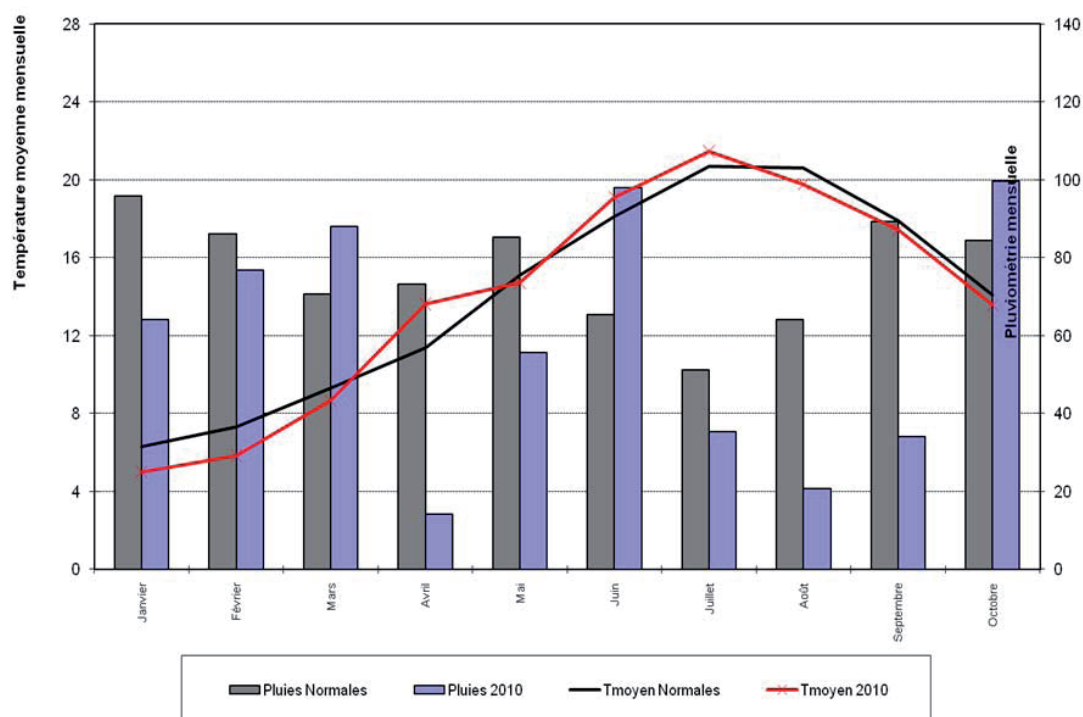
De plus le raisonnement des pratiques culturales, telles que l'effeuillage ou l'éclaircissage, trouve tout son intérêt sur ce millésime. Il nous permet d'éviter les risques de trop forte concentration en degré alcoolique, et même d'échaudage, notamment durant les quelques jours très chauds du mois d'août.

Même si le départ de la véraison est timide (**mi véraison autour du 15 août**), lié notamment à la fraîcheur des températures, l'alimentation hydrique limitée favorise une entrée en maturation précoce proposant au fur et à mesure une concentration en sucres et en polyphénols plus imposante qu'en 2009, tout en préservant une fraîcheur aromatique et une acidité étonnante.

La clémence des mois de septembre et d'octobre, alliant toujours de belles journées ensoleillées et des nuits fraîches, sont les facteurs clés du succès de cette récolte. Même les quelques précipitations orageuses de la fin de septembre ont des effets bénéfiques en regorgeant légèrement en eau les baies qui pouvaient paraître asséchées.

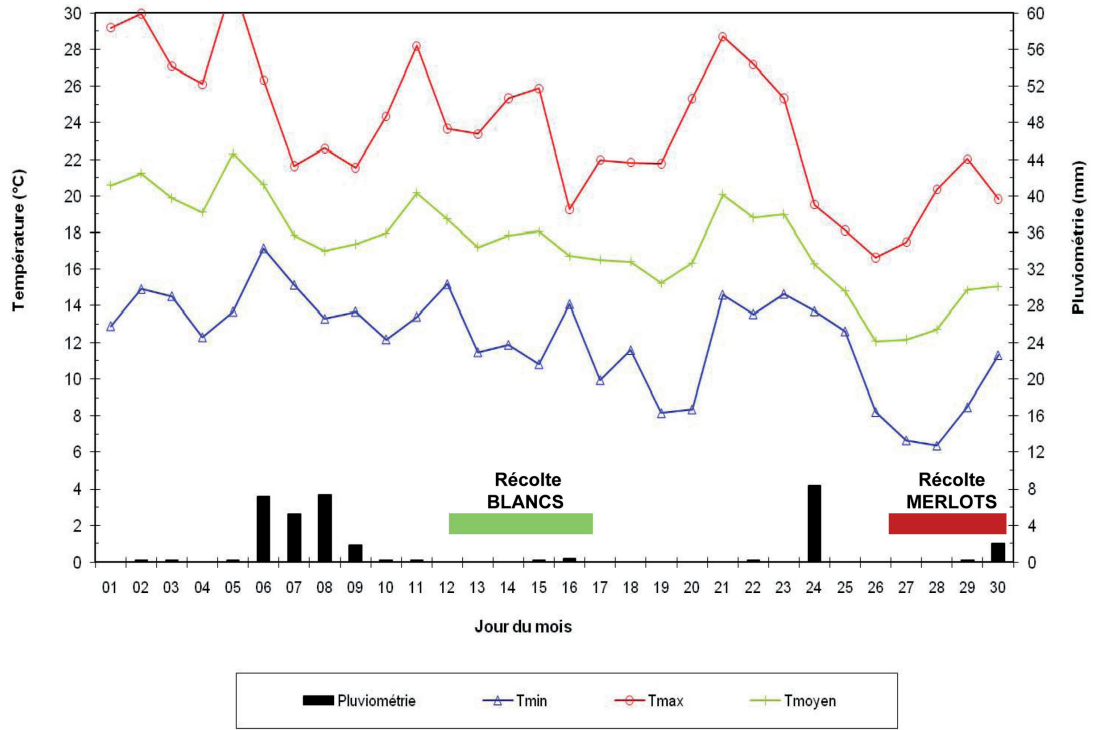
On retrouve dès lors tous les attributs d'un grand millésime : générosité en sucre, intensité en couleur, richesse en tanins, tout cela équilibré par une vibrante acidité. Ce millésime nous confirme une fois de plus la remarquable aptitude de nos terroirs qui arrivent à fournir une alimentation en eau et en éléments minéraux juste nécessaire au bon épanouissement de la vigne, produisant un raisin de grande qualité, que ce soit en année humide ou en l'occurrence ici en année sèche.

**Comparaison Pauillac 2010 – aux normales Bordeaux (1968 – 1997)
(station météo Lynch-Bages)**

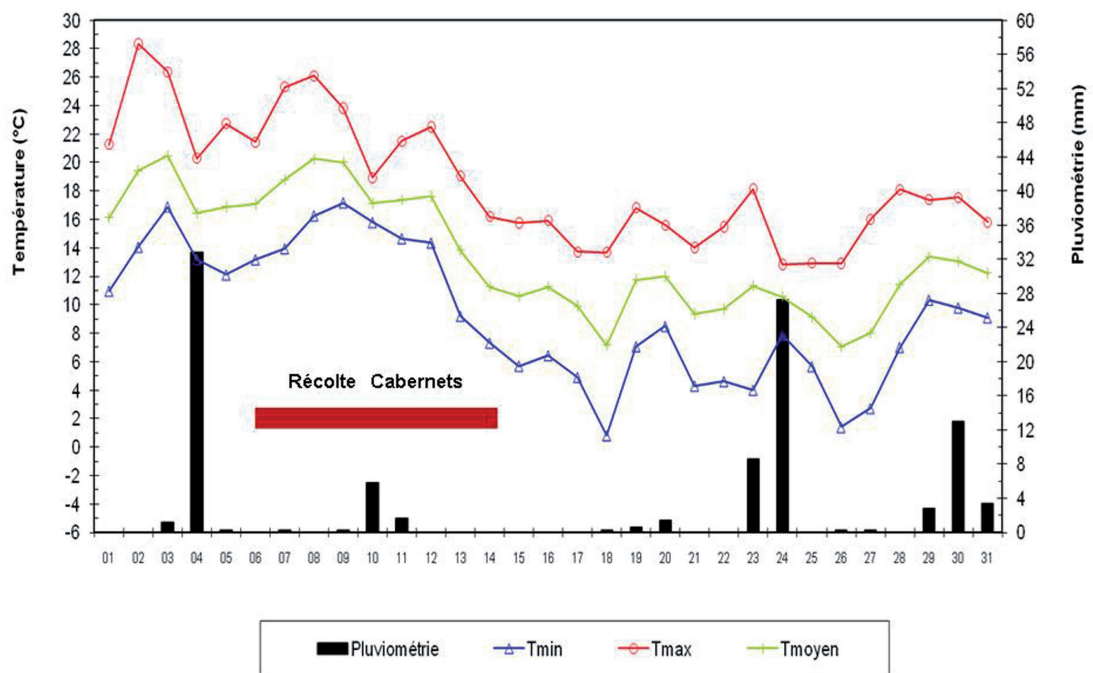


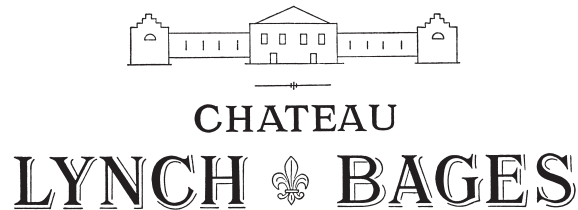
ANNEXES


Pauillac 2010 - Septembre



Pauillac 2010 - Octobre





CHATEAU
LYNCH  BAGES

2010

Les vendanges au Château Lynch-Bages débutent dans une humeur estivale le **lundi 27 septembre**, soit 5 jours plus tard qu'en 2009.

La récolte des Merlot s'étend jusqu'au **30 septembre**, et les premiers remontages laissent entrevoir une maturité exceptionnelle avec une prise de couleur très rapide. Les Cabernet profitent de quelques jours de répit et des pluies revigorantes du début octobre. Nous entamons leur récolte le **6**.

Ces derniers dépassent analytiquement les chiffres atteints en 2009, avec une richesse exceptionnelle en anthocyanes et en tanins, accompagnée d'une imposante sucrosité (cf. analyses). Les degrés alcooliques potentiels avoisinent en moyenne les 13,5.

200 vendangeurs répartis en 4 équipes entament en séquence Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, et Petit Verdot. Des conditions climatiques idéales, l'état sanitaire impeccable des raisins et le bon étalement de la charge sur les pieds nous permettent d'avancer à un rythme soutenu et de conclure le **14 octobre**.


Le rendement agronomique, en baisse par rapport à 2009, avoisine les **50hl/ha**. Il s'explique par des conditions de floraison parfois difficiles notamment sur certaines parcelles de Merlot, et par la sécheresse estivale. Celle-ci entraîne une diminution du poids des baies et une augmentation du rapport marc sur jus, favorisant ainsi une plus grande concentration.

L'âge moyen élevé du vignoble (33 ans) implique un enracinement profond essentiel pour l'alimentation hydrique de la plante en année sèche. La particularité de nos terroirs graveleux dotés d'une assise argileuse limite les effets de blocage physiologique que nous avons constatés uniquement sur certaines parcelles de jeunes vignes.

Après encuvage, les fermentations alcooliques s'amorcent rapidement et durent une quinzaine de jours. Des degrés relativement importants ralentissent leur rythme. Le potentiel phénolique exceptionnel aura permis une extraction plus poussée révélant des couleurs intenses et une puissance profonde des tanins, sans apparition de goûts végétaux ni d'amertume. Après une durée moyenne de **cuvaïson de 20 jours**, les écoulages commencent à partir du **19 octobre**.

Les fermentations malolactiques se déroulent correctement et de manière régulière, avec un 1/3 de chaque lot réalisé en barriques favorisant un entonnage plus précoce. Les pré-assemblages se font par la suite avant la fin de l'année pour commencer l'entonnage assez rapidement.

Au final, la concentration des baies, la richesse et maturité des tanins, ainsi que la faible dégradation des acides due à des températures estivales modérées contribuent à un équilibre exceptionnel.



CHATEAU
LYNCH  BAGES

2010

Château Lynch-Bages 2010

70% de la récolte

Assemblage :

79 % Cabernet Sauvignon

18 % Merlot

2% Cabernet Franc

1 % Petit Verdot

Elevage : 70% de bois neuf

Analyses : alcool : 13,6 % vol ; acidité totale : 4.3 g/l ; pH : 3.53 ; IPT : 94

Note de dégustation (avril 2011)

Le vin présente actuellement une robe sombre, profonde, et un nez encore réservé, mêlant des notes de fruits noirs (cassis, griotte...), de cèdre et de poivre. L'attaque est pleine et onctueuse, révélant une matière exceptionnelle, équilibrée par une grande nervosité. Gras et puissant en bouche, la trame tannique massive et suave à la fois reflète la parfaite maturité de grands Cabernet Sauvignon. La finale, élégante et racée, s'impose par sa longueur.

Echo de Lynch-Bages 2010

26% de la récolte

Assemblage :

58% Cabernet Sauvignon

33% Merlot


9 % Cabernet Franc


Elevage : barriques d'un vin

Analyses : alcool : 13.8 % vol ; acidité totale : 4.35 g/l ; pH : 3.54 ; IPT : 83

Note de dégustation (avril 2011)

Echo de Lynch-Bages se distingue par une couleur soutenue et un nez très expressif sur des notes de mûre, violette, soulignées par un boisé discret. En bouche, la vivacité s'accorde avec le charme et la générosité du fruit. La structure tannique et la fraîcheur laissent entrevoir un potentiel de garde exceptionnel pour ce second vin, qui ne manquera toutefois pas d'appétence dans ses jeunes années.



CHATEAU
LYNCH  BAGES

2010

Blanc de Lynch-Bages 2010

C'est sous un soleil radieux et aux premières lueurs matinales que les premiers coups de sécateurs résonnent dans nos parcelles de Muscadelle le **lundi 13 septembre**. S'en suit assez rapidement le ramassage des Sauvignon Blanc qui représentent la majorité de notre encépagement, et enfin le Sémillon. La récolte des blancs se déroule ainsi tous les matins jusqu'au **17 septembre** avec une troupe de 35 vendangeurs. Les rendements agronomiques sont pleinement satisfaisants avec une moyenne de **60hl/ha**.

Nos sélections intra-parcellaires sont reconduites pour la troisième année consécutive : nous aboutissons cette fois-ci à un découpage en 18 lots différents issus de 3 tris successifs. Après transport jusqu'à notre chai par camion frigorifique, la réception de vendange doit donc veiller à séparer les raisins pressés directement après éraflage, de ceux qui bénéficieront d'une macération à froid dans les pressoirs pendant la nuit (pour certains Sauvignon).

Une nouvelle souche de levure non saccharomyces, la *Torulaspota delbrueckii*, est testée en co-inoculation avec une de nos levures traditionnelles. Nous pensons qu'elle peut apporter un meilleur volume en bouche et élargir le spectre aromatique du vin. La dégustation à l'aveugle ne rend cependant pas un verdict tranché, et il nous faudra sans doute une année d'expérimentation supplémentaire pour nous faire une réelle opinion !

70% des jus sont vinifiés en barriques. Les températures sont maîtrisées individuellement dans chaque fût pour préserver les arômes tout au long des fermentations. Nous procédons ensuite à un bâtonnage régulier des lies afin d'apporter gras et volume en bouche.

Encépagement :

67% Sauvignon

15% Sémillon

18 % Muscadelle

Elevage : 70% en barriques dont 50% de barriques neuves, 30% en cuves

Analyses : alcool : 12.8% vol, acidité totale : 4.8 g/l ; pH : 3.06

Note de dégustation (avril 2011)

Le nez éclatant révèle des arômes d'agrumes (pamplemousse...), de pêche blanche, de cassis, rehaussés par une note fraîchement minérale. L'attaque est franche et vive, et le vin se développe avec beaucoup de volume en bouche. On retrouve les arômes fruités du sauvignon mûr à point mêlés à l'épice (vanille...) avec beaucoup d'ampleur et d'intensité. Une longue finale vient conclure avec fraîcheur la dégustation.



2010

Dans le même élan qu'à Lynch-Bages, les vendanges aux Ormes de Pez débutent le **28 septembre** pour les Merlot, et le **6 octobre** pour les Cabernet Sauvignon. Une équipe de 40 personnes nous permet de récolter l'ensemble des parcelles du vignoble en 13 jours et demi et nous achevons la vendange le 15 octobre.

Le potentiel qualitatif est tout aussi remarquable à Saint-Estèphe qu'à Pauillac : nous constatons la grande maturité et l'équilibre parfait des raisins avec des analyses montrant un degré d'alcool potentiel moyen, proche de 13.8% vol et une acidité totale de 4,2g/l. La prise de couleur se fait là aussi très rapidement, confirmant nos espérances sur le millésime qui s'annonce d'une exceptionnelle richesse phénolique.

Grâce à la cartographie satellitaire effectuée 8 semaines avant la récolte, nous repérons les différences de vigueur végétative au sein des parcelles, et opérons cette année un découpage intra-parcellaire qui aboutit à la constitution de 15 parcelles supplémentaires.

Certaines zones les plus au nord de notre vignoble sont touchées par un orage de grêle violent qui s'abat le 9 mai. Ce dernier arrivant assez tôt dans la saison, la plante peut néanmoins rétablir assez rapidement un fonctionnement normal pour mener à bien son cycle végétatif. Les rendements en sont toutefois impactés, puisque nous perdons jusqu'à 40% des raisins sur quelques parcelles et au final notre rendement agronomique moyen sur l'ensemble du vignoble s'établit à 44hl/ha.

Les fermentations s'effectuent dans des conditions satisfaisantes pour une durée de cuvaison finale de 20 jours. Les écoulements sont engagés dans la foulée à partir du 19 octobre.

Les vins sont actuellement élevés en fûts de chêne dont 45% de bois neuf, et tout comme à Lynch-Bages ont réalisé auparavant leurs fermentations malolactiques pour 35% en barriques et 65 % en cuve.

Encépagement :

57 % Cabernet Sauvignon

7% Cabernet Franc

34% Merlot

2% Petit Verdot

Elevage : 45% de barriques neuves

Analyse : alcool : 13.8 % vol ; acidité totale : 4.2 g/l ; pH : 3.59 ; IPT 91

Note de dégustation (avril 2011)

Ormes de Pez 2010 présente une robe noire aux reflets grenats et un nez très expressif sur des notes de cassis, prune et fruits rouges bien mûrs. La bouche est opulente, avec du gras et tout en rondeur, les tanins et l'acidité se mariant pour donner encore plus de relief à un vin très généreux. Un millésime très savoureux, dans la lignée du précédent...



Château Villa Bel-Air Rouge

Le printemps 2010 bien arrosé, facilite une pousse lente et régulière. A partir de juillet une période sèche s'installe sur notre région. Cette absence de pluie est défavorable aux maladies de la vigne, permettant de réduire drastiquement les traitements. Les raisins sont naturellement beaux et mûrissent dans d'excellentes conditions. Le mois d'août chaud et ensoleillé favorise la maturité des peaux et la concentration des arômes. Les températures clémentes se poursuivent jusqu'en septembre. Celles-ci facilitent le ramassage parcelle après parcelle et optimisent l'équilibre alcool/acide de chaque cépage.

Les raisins sont récoltés à partir du 19 septembre jusqu'au 14 octobre.

Assemblage :

50 % Merlot

40 % Cabernet sauvignon

10 % Cabernet franc

Élevage : 10 % de bois neuf, barriques de 1 et 2 vins

Analyse : alcool : 13,3 % vol ; acidité totale : 3,4g/l ; pH : 3,7

Note de dégustation (avril 2011)

Joli rouge sombre à reflets violines, presque opaque, nez puissant sur le cassis et la violette, bouche pleine et opulente avec un retour sur des notes de fruits rouges et un boisé finement vanillé. Finale longue sur des tanins mûrs mais encore fougues.

Château Villa Bel-Air Blanc

Les Sauvignon qui atteignent rapidement 13% d'alcool sont ramassés avant l'excès de maturité qui pourrait nuire à leur expression variétale : buis cassis genet... Les Sémillon plus tardifs ne sont pas attaqués par le botrytis et sont ramassés mûrs, parfaitement sains et aromatiques. Les fermentations en barriques permettent à ces moûts de révéler tout le potentiel qualitatif de la récolte.

Assemblage :

75 % Sauvignon

25 % Sémillon

Élevage : Fermentation en barrique et élevage sur lies de levures dont 30% en bois neuf

Analyse : alcool : 13 % vol ; acidité totale : 4.6 g/l ; pH : 3,18

Note de dégustation (avril 2011)

Robe vert pâle, nez délicat de pêche blanche et de fleur de magnolia, finale beurrée vanillée, en bouche fraîcheur, acide, finale ample et longue.