

# Le millésime 2023 à Bordeaux

**Pr Laurence GENY, Elodie GUITTARD, Dr Valérie LAVIGNE et Pr Axel MARCHAL**

*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin  
de l'Université de Bordeaux, Unité Mixte de Recherche Œnologie*

Avec la participation de  
N. ALVAREZ, C. BAZ, V. TENINGE, L. RIQUIER, Ph. PIERI et I. MASNEUF et l'Observatoire de la  
biodiversité des microorganismes oenologiques

La situation actuelle du vignoble bordelais est paradoxale : si, depuis une décennie au moins, les conditions climatiques conjuguées à la maîtrise technique ont, quasiment chaque année, permis aux vignerons d'élaborer des vins de grande qualité, les difficultés commerciales sont croissantes et le marché traverse actuellement une crise majeure. Or, il est bien connu que la réputation d'un millésime tient autant au goût de ses vins qu'à l'attente qu'ils suscitent chez leurs distributeurs et leurs consommateurs. Dans un marché instable en proie à de vives inquiétudes planant sur l'économie mondiale, succédant à un 2022 brillant par la qualité de ses vins mais à la réussite commerciale contrastée, le millésime 2023 se présentait, avant même sa naissance, dans un contexte plutôt hostile. Laissant aux spécialistes du marché les discussions sur les origines de ces difficultés ou encore les moyens d'y remédier, cette note vise à revenir de façon factuelle sur le déroulé du millésime 2023 à Bordeaux et sa qualité. En se détachant du contexte économique ou du futur commercial de l'année, elle se concentre sur le rappel des données climatiques et la description de leurs conséquences sur la physiologie de la vigne ainsi que sur les principales caractéristiques des grands vins de Bordeaux au début de leur élevage.

Grâce aux conditions relativement fraîches et peu ensoleillées de la fin d'hiver 2022-2023, le débourrement n'a pas été trop précoce, ce qui a permis d'éviter les dégâts du gel d'avril tant redouté les dernières années. L'alternance de périodes douces et fraîches au printemps entraîne une croissance irrégulière de la vigne, avec un niveau d'humidité favorable au développement du mildiou. Durant toute la campagne viticole, la lutte contre ce pathogène a constitué un défi majeur pour les vignerons bordelais, occasionnant des dégâts très significatifs, en particulier sur les merlots. Néanmoins, contrairement à ce qu'une médiatisation simplificatrice a pu laisser croire, l'ensemble du vignoble n'est pas uniformément atteint, avec des pertes de récolte faibles à négligeables dans certaines propriétés, de la rive gauche comme de la rive droite. Il s'agit d'un premier élément expliquant la disparité du volume de récolte observée d'un cru à l'autre. Le mois de mai, ensoleillé, chaud et plutôt sec favorise la croissance de la vigne, mais également la floraison, qui se déroule de façon rapide et homogène, sans phénomène marqué de coulure ni de millerandage. Pour les propriétés épargnées par le mildiou, le potentiel de récolte est ainsi

prometteur. Il s'accroît encore lors du mois de juin, l'absence de contrainte hydrique pendant la nouaison favorisant la croissance des baies. Jusqu'au 15 août, l'été semble paradoxal : légèrement plus chaud que la moyenne bien que peu ensoleillé, globalement sec mais avec des orages réguliers. Dans ces conditions, la véraison, commencée précocement, s'étale sur près d'un mois, tandis que la vigne continue à pousser sur la plupart des terroirs, faisant craindre une maturation difficile des raisins. Heureusement, la situation change drastiquement à partir du 16 août, avec, en fin de mois, une période caniculaire inédite à ce stade du cycle de la vigne qui entraîne l'arrêt de croissance. Les raisins mûrissent dans de bonnes conditions et, à l'exception de jeunes vignes sur des sols drainants ou de raisins surexposés au soleil, les phénomènes de flétrissement restent rares. Les vendanges des Merlots commencent la première semaine de septembre et se généralisent à partir de la suivante. Un épisode pluvieux intense est annoncé autour du 20 septembre, hâtant la récolte des Cabernets dans certains crus tandis que d'autres font le choix de la différer après ces pluies, finalement moins abondantes qu'annoncé. La fin des vendanges se déroule dans des conditions optimales, permettant de profiter de la belle arrière-saison pour ramasser les derniers raisins rouges sans crainte de dilution ou de pourriture.

La préservation de l'acidité et du potentiel aromatique des raisins constitue une condition majeure pour élaborer de grands vins blancs secs. Or, les caractéristiques météorologiques de l'été 2023 ont permis d'y satisfaire, notamment grâce au déficit d'ensoleillement conjugué aux températures modérées de juillet et de début août. Si les premiers raisins de sauvignon ont été ramassés dans le Sauternais à compter du 12 août, les vendanges en blanc ont véritablement débuté au cours des dix derniers jours d'août pour s'achever début septembre. Le climat chaud et sec de cette fin d'été a ainsi permis de parfaire la maturation des raisins sans en compromettre l'équilibre.

La climatologie du mois de septembre 2023 dans le vignoble de Sauternes a permis une alternance de périodes humides et sèches, chère aux producteurs de vins liquoreux. À partir de la mi-septembre, *Botrytis cinerea* s'installe ainsi sur des raisins parfaitement mûrs et sains, de façon plus précoce que lors des millésimes précédents. Avec le retour d'un temps sec et exceptionnellement chaud, la concentration est fulgurante. Dès la fin septembre ou le début octobre en fonction des crus, les tries se succèdent ; l'essentiel de la récolte est ramassé en deux semaines.

## **Un débourrement peu précoce, lié à des conditions hivernales proches de la normale, permet d'éviter les gelées printanières.**

L'hiver 2023 se caractérise par des moyennes climatiques proches des normales (Tableau I, Figure 1). Toutefois, plusieurs semaines fraîches et peu arrosées (Figure 2) se succèdent à partir de mi-janvier. Elles vont favoriser l'homogénéité du débourrement.

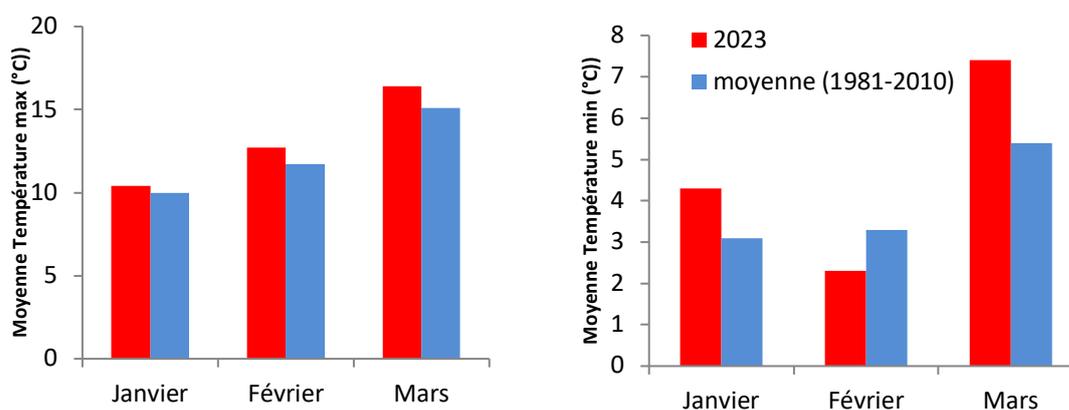
La date moyenne de débourrement est plus tardive qu'en 2022 en raison d'un mois de mars particulièrement maussade (Tableau I). La majorité des parcelles échapperont ainsi aux épisodes de gel de début avril (Figure 3).

## Tableau I

Indicateurs climatiques de l'année 2023, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les températures et la pluviométrie, et à celle de 1991-2010 pour les durées d'insolation

*Données de Mérignac (Météo France)*

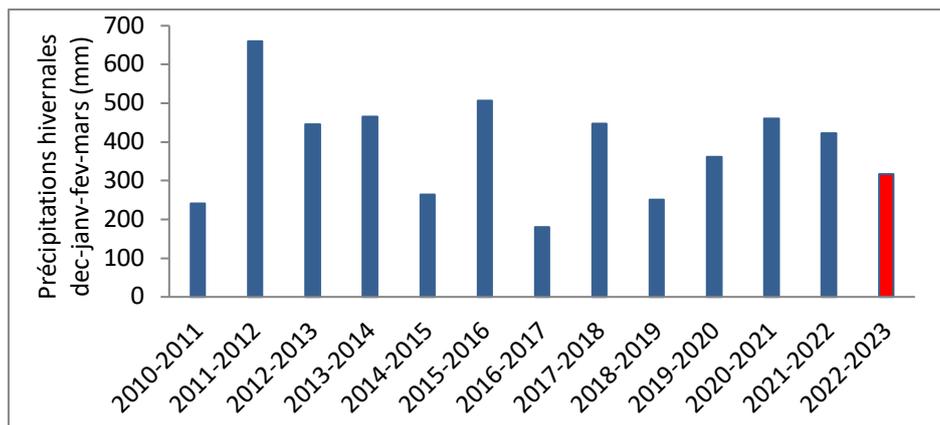
	Ensoleillement (h)		Pluviométrie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	<b>2023</b>	Moyenne 1991-2010	<b>2023</b>	Moyenne 1981-2010	<b>2023</b>	Moyenne 1981-2010	<b>2023</b>	Moyenne 1981-2010
Janvier	119	96	59	87	4,3	3,1	10,4	10,0
Février	168	115	53	71	2,3	3,3	12,7	11,7
Mars	87	170	87	65	7,4	5,4	16,4	15,1
Avril	204	182	58	78	8,7	7,4	18,8	17,3
Mai	264	217	54	80	12,3	11,0	23	21,2
Juin	247	239	102	62	17,1	14,1	27,9	24,5
Juillet	230	249	22	50	16,7	15,8	27,6	26,9
Août	245	241	34	56	17,3	15,7	28,6	27,1
Septembre	240	203	93	84	16,7	12,9	28,6	24,0
Octobre	176	147	188	93	12,7	10,4	23,6	19,4



**Figure 1**

Moyennes des températures maximales et minimales de l'hiver 2023, en comparaison avec la période 1981-2010

*Données de Mérignac (Météo France)*



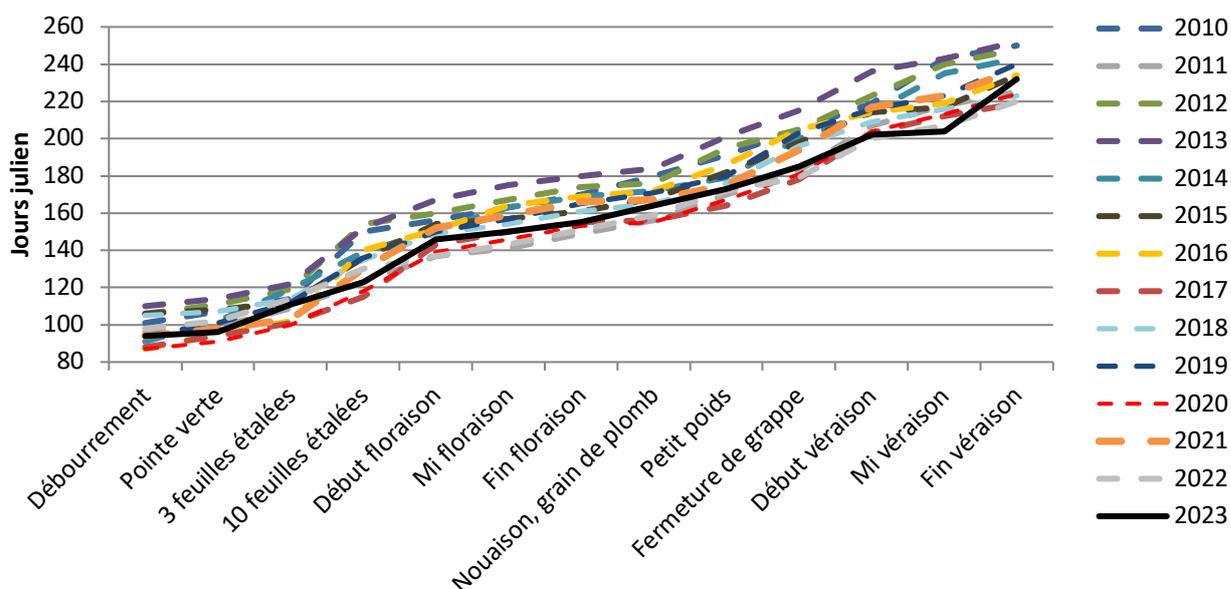
**Figure 2**

Cumul (mm) des pluies hivernales (Décembre 2022 à Mars 2023), en comparaison des 12 dernières années.

*Données de Mérignac (Météo France)*

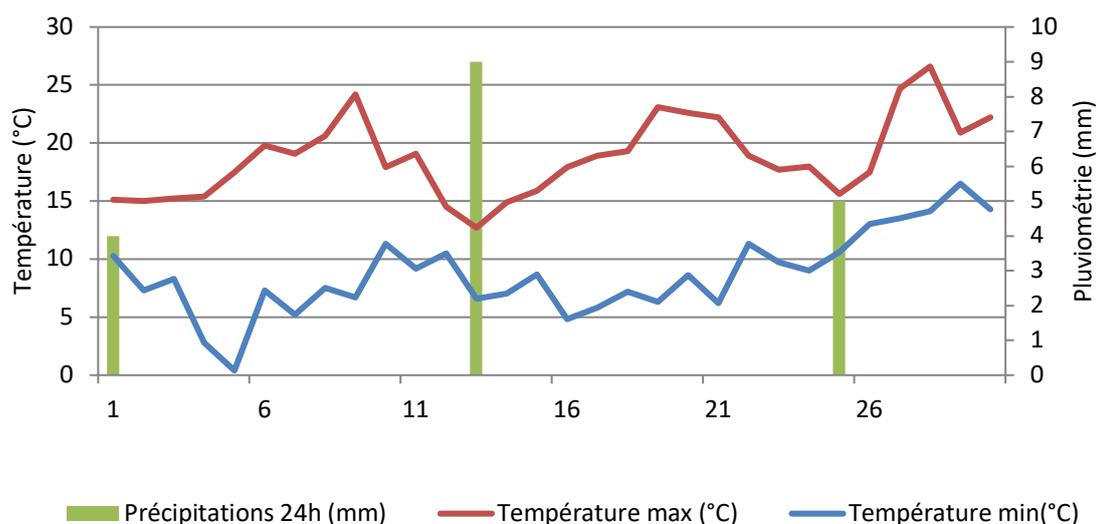
## Une reprise de croissance irrégulière, conséquence de températures contrastées au printemps

Bien que les moyennes climatiques indiquent des valeurs supérieures aux normales (Tableau I), les températures du printemps 2023 ont été très irrégulières (Figure 4). L'alternance de périodes de grande douceur et de fraîcheur (début mars, première quinzaine d'avril) a entraîné une pousse saccadée avec des phases de croissance végétative rapides et d'autres bien plus lentes (Figure 3).



**Figure 3**

Évolution des stades phénologiques en 2023, comparée aux 13 dernières années  
(Données SRAL et ISVV)

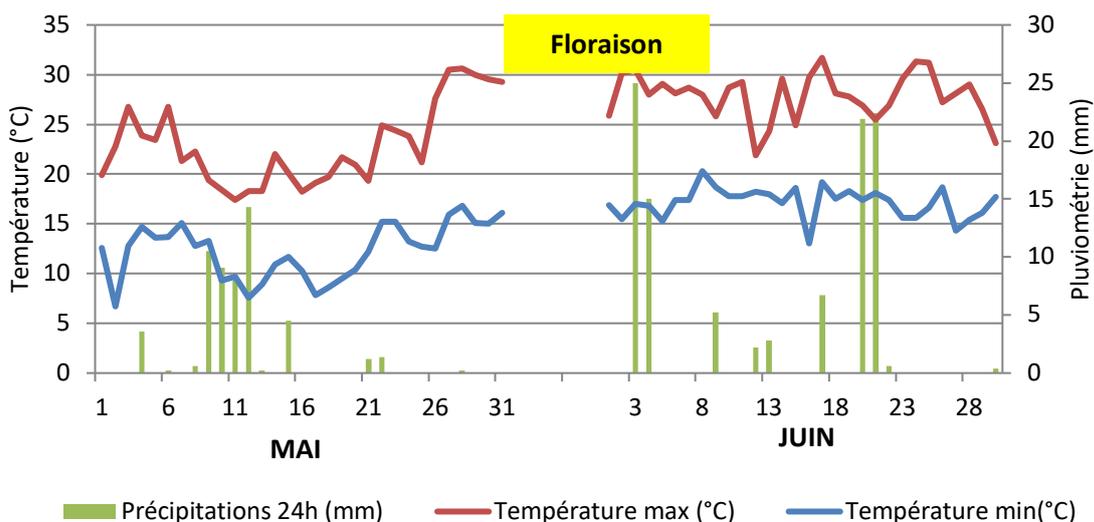


**Figure 4**  
 Évolution quotidienne des températures et des précipitations d'avril 2023  
*Données de Mérignac (Météo France)*

**Une floraison extrêmement rapide dans de bonnes conditions, sans coulure ni millerandage, mais dans un contexte de forte pression mildiou**

Les conditions climatiques du printemps, alternance marquée de chaleur et pluie, induisent une pression mildiou inédite dans le vignoble tout au long de la période végétative, en particulier sur les grappes. Dans les régions les plus arrosées, les viticulteurs auront bien des difficultés à lutter efficacement contre ce pathogène. Si les dégâts ne sont pas systématiques, ils s'avèrent parfois considérables, en particulier sur les Merlots.

En mai, les températures supérieures aux normales (Tableau I) permettent de retrouver une pousse régulière, pas trop rapide, favorisant l'équilibre entre les parties végétatives et reproductrices de la plante et ainsi une croissance homogène des inflorescences. La floraison se déroule dans des conditions relativement sèches et chaudes (dernière semaine de mai et première de juin), en quelques jours, sans coulure. La date moyenne de mi-floraison dans nos parcelles de référence a été notée le 3 juin 2023 sans écart significatif entre Merlot et Cabernet Sauvignon.



**Figure 5**  
Évolution quotidienne des températures et des précipitations de mai et juin 2023  
*Données de Mérignac (Météo France)*

**Tableau II**  
Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2023 par rapport à celles des 10 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années

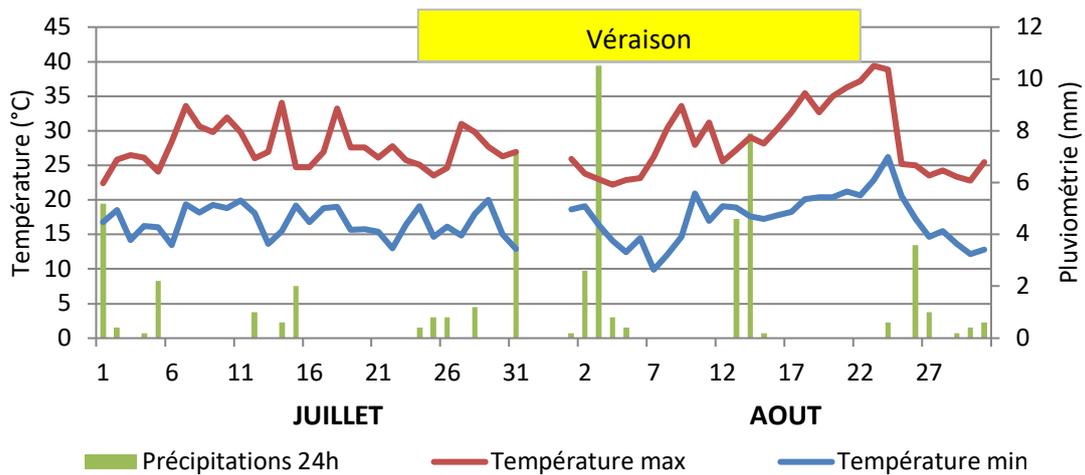
Période	Mi floraison	Mi véraison
2000-2020	4 Juin	6 Août
2013	18 juin	22 Août
2014	7 juin	13 Août
2015	5 Juin	6 août
2016	11 juin	7 août
2017	30 mai	30 juillet
2018	3 juin	4 Août
2019	4 juin	9 Août
2020	26 Mai	1 Aout
2021	10 Juin	11 Aout
2022	23 Mai	28 Juillet
<b>2023</b>	<b>3 juin</b>	<b>23 Juillet</b>

### Un été caractérisé par des épisodes pluvieux irréguliers et hétérogènes, expliquant l'étalement de la véraison

Les conditions climatiques du début de l'été ont favorisé la croissance végétative des baies. Juin 2023 présente 26 jours dont la température maximale est supérieure à 25°C et 8 jours de pluies significatives sous forme d'orages quasi-hebdomadaires pouvant apporter jusqu'à 45mm par épisode (Figure 5, Tableau I). Juillet 2023, en revanche, malgré des

températures comparables à celles de juin et une très faible pluviométrie, n'a pas ressemblé à un mois d'été, en raison d'un ensoleillement déficitaire (Tableau I).

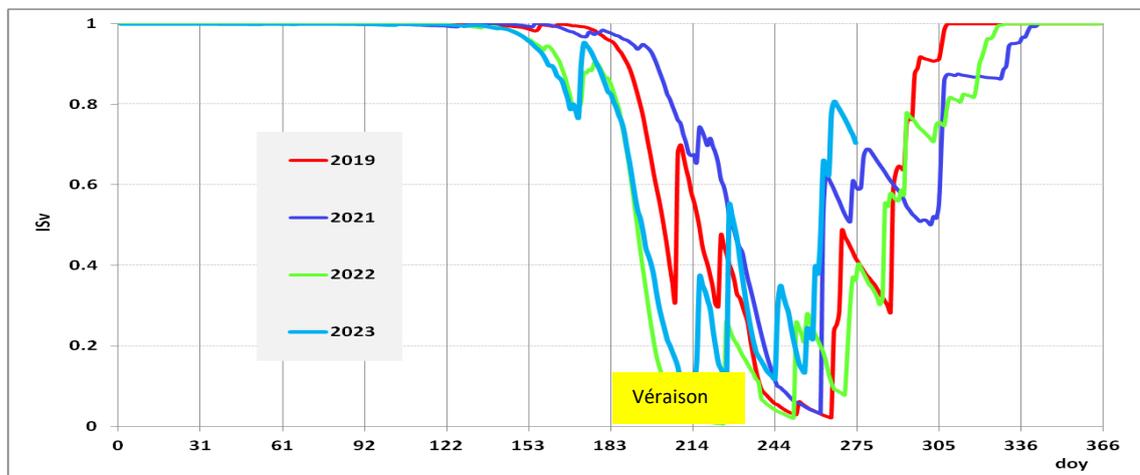
Dans les parcelles les moins impactées par le mildiou, la véraison a débuté au début de la dernière décade de juillet (Figure 3). A l'instar de la floraison, elle est extrêmement rapide jusqu'à mi-véraison (Tableau II) puis s'étale sur pratiquement un mois (Figures 3 et 6) en raison d'une croissance végétative encore très active et de la quantité de vendange (nombre de grappes et de baies par grappe important et poids des grappes élevé).



**Figure 6**

Évolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet et août 2023  
Données de Mérignac (Météo France)

Les importants épisodes pluvio-orageux du début de l'été ont en effet conduit à un grossissement important des baies, et empêché l'installation précoce de la contrainte hydrique (Figure 7). Dans ces conditions, l'arrêt de croissance végétative n'a pas pu se produire avant le début de la véraison.



**Figure 7**

Evolution du bilan hydrique au cours de l'année 2023 en comparaison de 2019, 2021 et 2022 (Données INRA, Ph.PIERI)

## **Une fin de maturation dans des conditions sèches et extrêmement chaudes**

Avec une véraison qui s'achève après le 15 août dans une ambiance peu estivale, le millésime ne s'annonce pas précoce et laisse craindre une fin de maturation délicate. Fort heureusement, à partir de la seconde quinzaine d'août, l'été s'installe durablement jusque mi-septembre. Dans ces conditions, absence de pluies significatives et températures particulièrement élevées, l'arrêt de croissance intervient en fin de véraison. La maturation débute alors de façon efficace.

Cependant, la canicule, inédite à Bordeaux à cette période de l'année, (deuxième quinzaine d'août) est diversement supportée par la plante. En effet, la réserve en eau des sols, très variable en raison de l'hétérogénéité des pluies estivales, est déterminante dans la poursuite de la maturation sous de telles températures. Certaines parcelles de Merlot, établies sur sols filtrants, ont ainsi pu présenter des phénomènes de flétrissement alors que d'autres, sur argile ou argilo-calcaire, ont globalement beaucoup mieux résisté. Les Cabernet-Sauvignon, moins sensibles au stress hydrique, ont généralement peu souffert de ces conditions climatiques exceptionnelles.

Les premières estimations de rendement à cette période laissent présager une récolte conséquente en raison du nombre de grappes, du nombre de baies par grappe et du poids des baies largement supérieur à celui mesuré au même stade phénologique en 2022 (Tableau III).

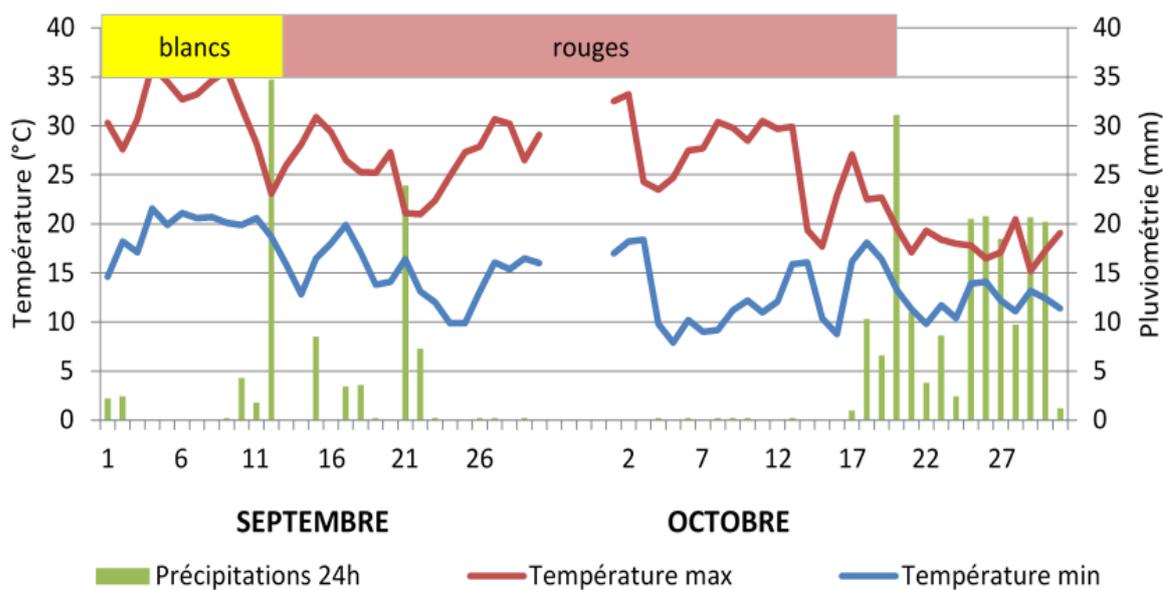
## **Septembre, une nouvelle fois particulièrement favorable à l'obtention de raisins mûrs, sains et abondants**

La récolte des raisins de Sauvignon débute à Sauternes dès le 12 août, soit 3 jours plus tard seulement qu'en 2022, millésime historique par sa précocité. Les premiers Sémillon sont vendangés le 14.

Dans les autres régions, suite à un épisode pluvieux survenu entre le 13 et le 15 août, la cueillette des premiers raisins est différée d'une dizaine de jours. Le retour durable d'un temps sec et chaud (dès le 17 août), est en effet nécessaire pour parfaire la concentration des raisins, dilués par les pluies, ainsi que leur maturité.

Les conditions climatiques de l'été, apparition tardive de la contrainte hydrique liée à une pluviométrie importante en juin, déficit d'ensoleillement en juillet, sont particulièrement favorables à l'obtention de raisins blancs de grande qualité. La canicule survenue à la fin du mois d'août, est restée sans conséquence sur l'équilibre des raisins, mais elle a permis de maintenir un état sanitaire très satisfaisant. Les acidités et le potentiel aromatique des raisins ont été parfaitement préservés pour les deux cépages.

Un peu moins sucrés et plus acides qu'en 2022, les raisins présentent les caractéristiques des plus grands millésimes de vins blancs secs.



**Figure 8**

Périodes de vendanges et évolution quotidienne des températures et des précipitations de septembre et octobre 2023.

*Données de Mérignac (Météo France)*

**Tableau III**

Dates des vendanges des vins blancs secs du Bordelais de 2014 à 2023

	Sauvignon	Semillon
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre
2014	6 - 12 septembre	12 - 20 septembre
2015	28 août - 6 septembre	5 - 11 septembre
2016	2 - 15 septembre	8 - 18 septembre
2017	16 août – 7 septembre	1 - 15 septembre
2018	23 août – 10 septembre	5 – 15 septembre
2019	26 août – 19 septembre	6 – 23 septembre
2020	14 août – 5 septembre	27 août – 10 septembre
2021	28 août – 18 septembre	5 – 24 septembre
2022	9 août – 2 septembre	13 août – 9 septembre
<b>2023</b>	<b>12 août – 6 septembre</b>	<b>14 août – 10 septembre</b>

**Tableau IV**

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves de 2014 à 2023

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2014	12,3	6,9	3,04
2015	13,7	4	3,33
2016	13,4	3,6	3,32
2017	13,2	4,6	3,2
2018	13,7	4,6	3,22
2019	13	4,3	3,27
2020	13,9	4,3	3,28
2021	12,9	5	3,23
2022	13,8	3,5	3,30
<b>2023</b>	<b>13,2</b>	<b>4,4</b>	<b>3,2</b>

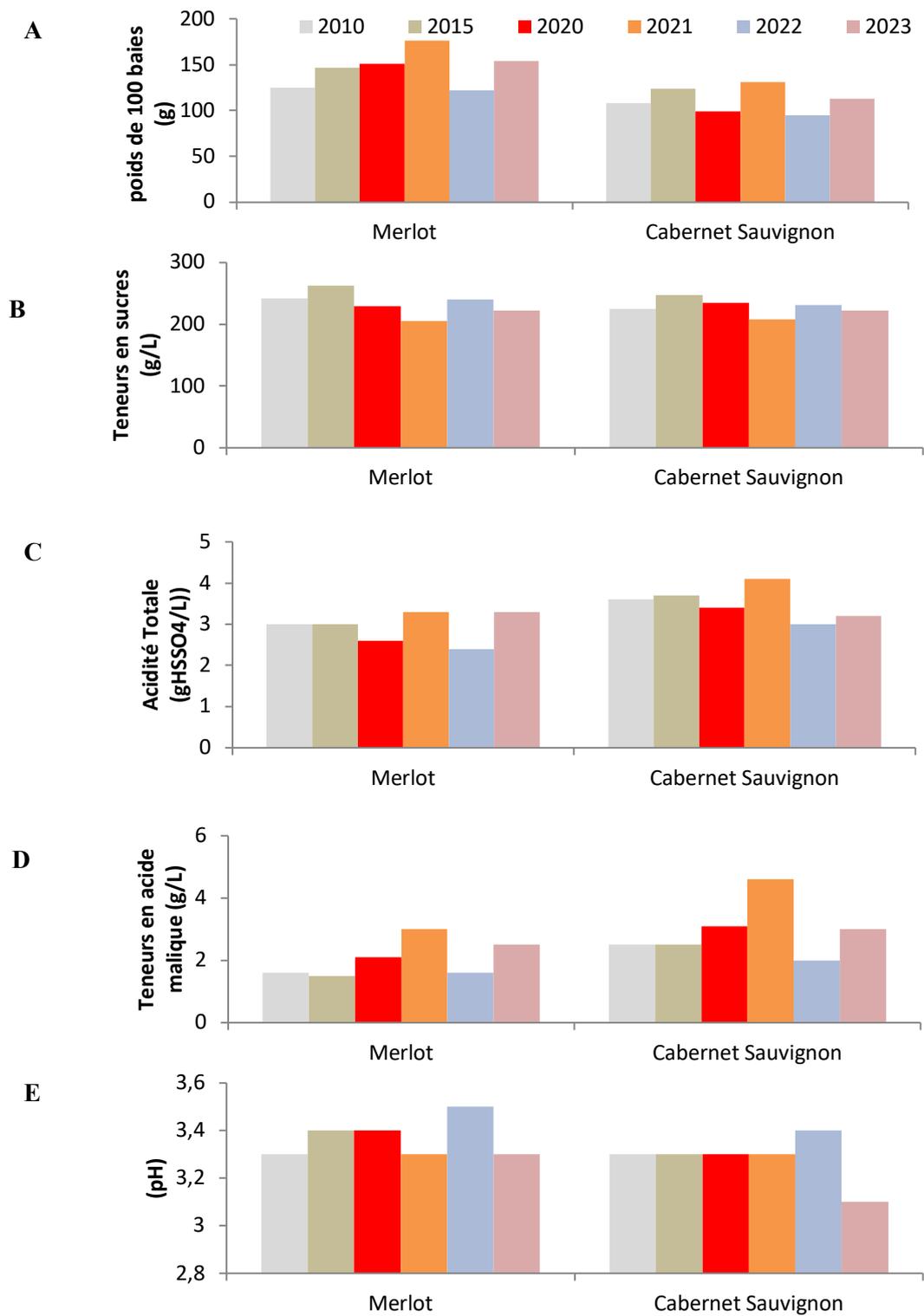
Au cours des premiers jours de septembre, des conditions estivales perdurent (Figure 8) et les premiers raisins de Merlot sont ramassés. Dès la semaine du 11 septembre les vendanges se généralisent. Celles des Cabernet-Sauvignon débutent environ une semaine plus tard. La plupart seront cependant récoltés après le 20 septembre en raison d'un épisode pluvieux annoncé (Figure 8). Dans les zones les plus tardives, les Cabernet-Sauvignon ont bénéficié d'un très beau temps fin septembre et début octobre pour achever leur maturation. Cette fin de saison sèche a également évité le développement *Botrytis cinerea*. Malgré des conditions sèches et très chaudes en fin de maturation, le poids des baies est resté élevé jusqu'à la récolte, largement supérieur à 2022 et parmi les plus élevés de ces dernières années (Tableau V, Figure 9A).

Les sucres, en raison du volume des baies, se sont accumulés de manière progressive sans atteindre les valeurs excessives des derniers millésimes. La composante acide, élevée en début de campagne, a rapidement diminué en lien avec les fortes chaleurs mais s'est néanmoins maintenue (Tableau V, Figure 9A).

**Tableau V**

Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins rouges issus de parcelles du réseau au cours de la maturation

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/L)	AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Anthocyanes totales (mg/L)
<b>2023</b>				
<b>28/8 Merlot</b>	<b>159</b>	<b>211</b>	<b>3.9</b>	<b>1734</b>
<b>Cabernet-sauvignon</b>	<b>113</b>	<b>191</b>	<b>5.5</b>	<b>2103</b>
<b>04/9 Merlot</b>	<b>154</b>	<b>222.3</b>	<b>3.3</b>	<b>1770</b>
<b>11/9 Cabernet-sauvignon</b>	<b>113</b>	<b>222</b>	<b>3.1</b>	<b>2343</b>
<b>2022</b>				
22/8 Merlot	123	208	2,9	1751
Cabernet-sauvignon	92	184	4,2	1745
05/9 Merlot	122	240	2,4	1980
12/9 Cabernet-sauvignon	95	232	3,0	2421
<b>2021</b>				
31/8 Merlot	175	183	5,9	1359
Cabernet-sauvignon	130	175	8,4	1783
27/9 Merlot	176	205	3,3	1780
Cabernet-sauvignon	138	205	4,0	2138
<b>2020</b>				
31/8 Merlot	154	216	2,6	1803
Cabernet-sauvignon	106	201	3,4	2038
07/9 Merlot	151	229	2,6	1835
14/9 Cabernet-sauvignon	99	235	3,4	2416
<b>2019</b>				
26/8 Merlot	119	199	4,7	1160
Cabernet-sauvignon	99	177	7	
16/9 Merlot	127	244	2,7	1780
30/9 Cabernet-sauvignon	105	233	3,3	1901



**Figure 9**

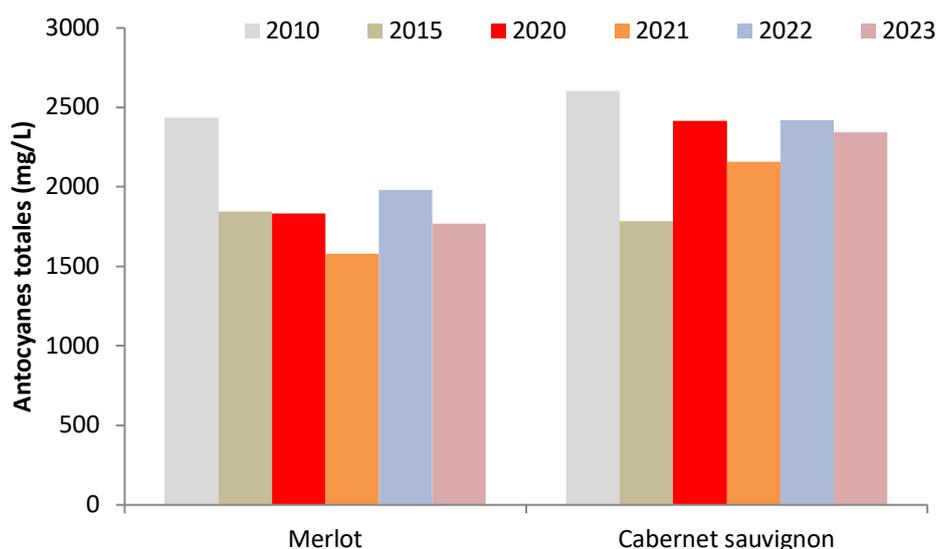
Caractéristiques analytiques des baies de 2023 à la récolte, comparées à 5 millésimes de la décennie pour le Merlot et le Cabernet-sauvignon du réseau maturité

A : Poids de 100 baies en grammes – B : Teneurs en sucres (g/L) – C : Acidité totale (g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)  
 – D : Teneurs en acide malique (g/L) – E : Valeurs de pH

Malgré l'épisode caniculaire de la deuxième quinzaine d'août, qui a pu, ponctuellement, bloquer les phénomènes de synthèse, les teneurs en anthocyanes des baies sont remarquablement élevées à la récolte, comparables aux valeurs de 2020 (Tableau V, Figure 10).

La date de vendange a pu être choisie en toute sérénité, selon des critères analytiques et gustatifs, sans crainte de dégradation de l'état sanitaire, ni risque de caractère végétal. En effet, les teneurs des raisins en méthoxy-pyrazines, responsables du caractère poivron vert, étaient déjà inférieures au seuil de perception le 21 août et négligeables au moment de la récolte.

Les parcelles les plus précoces ont pu présenter, sur certaines baies flétries, des arômes de fruits confiturés. La plupart ont cependant été éliminées lors du tri à la cave, à l'instar des raisins atteints par le mildiou. Les parcelles plus tardives ont, quant à elles, bénéficié début octobre de conditions climatiques moins chaudes, idéales pour parfaire leur expression aromatique, fruitée et complexe.



**Figure 10**

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de Merlot et Cabernet-Sauvignon du réseau maturité en 2023, comparées à 5 millésimes de la décennie

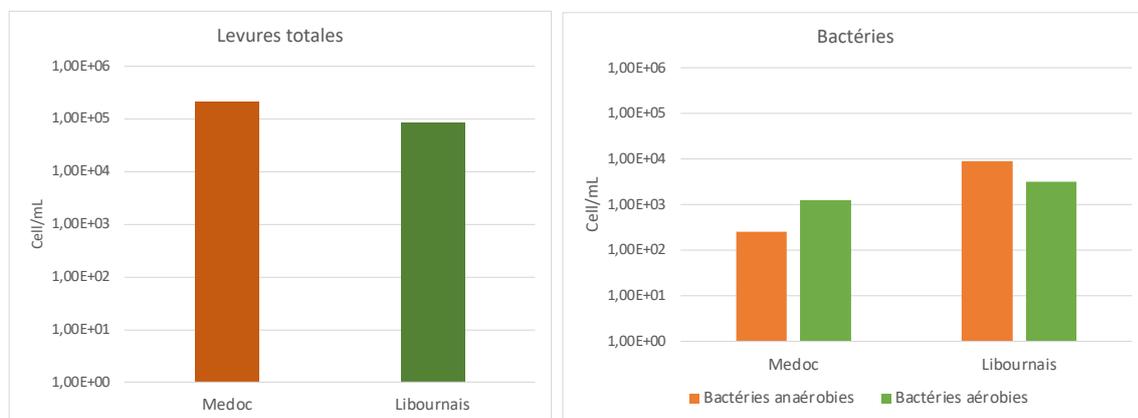
## Des premières données microbiologiques pour mieux comprendre le millésime

Pour la première fois lors du millésime 2023, des analyses microbiologiques ont été réalisées à maturité sur des prélèvements de raisins de cépages rouges du réseau (8 parcelles) mais également de l'Observatoire de la biodiversité des microorganismes œnologiques (18 parcelles). A partir des jus de raisin pressés, les populations de levures totales, de bactéries anaérobies (dont les bactéries lactiques) et aérobies (dont les bactéries acétiques) ont été dénombrées. Les populations de levures totales sont en moyenne relativement élevées à

1,4.10<sup>5</sup> cellules/mL (référence interne au laboratoire pour 2009-2013 entre 10<sup>3</sup> cellules/ml et 10<sup>5</sup> cellules/mL). Les populations de bactéries anaérobies et aérobies sont également dans la tranche moyenne haute à 2,4.10<sup>3</sup> cellules/ml et 5,1.10<sup>3</sup> cellules/mL, respectivement. Ces valeurs sont équivalentes pour le Médoc et les Cabernets.

En revanche, si les populations de levures totales sont similaires entre le Médoc et le Libournais, les populations bactériennes, en particulier anaérobies sont plus faibles en Médoc (Figure 11). Des facteurs climatiques (température, humidité), l'état sanitaire des baies ou des différences de niveaux de maturité peuvent expliquer ces niveaux de populations ; ainsi une activité de l'eau (Aw) plus élevée dans des zones plus fraîches et humides et/ou une maturité plus avancée peuvent conduire à des populations plus élevées à la surface du fruit. L'état sanitaire n'explique probablement pas ces différences étant donné la quasi absence de *Botrytis* en 2023.

Ces analyses, reconduites chaque année, doivent permettre d'appréhender l'effet du millésime sur les niveaux de populations microbiennes de la baie de raisin à maturité et ainsi mieux adapter les pratiques œnologiques lors du traitement de la vendange et du moût.

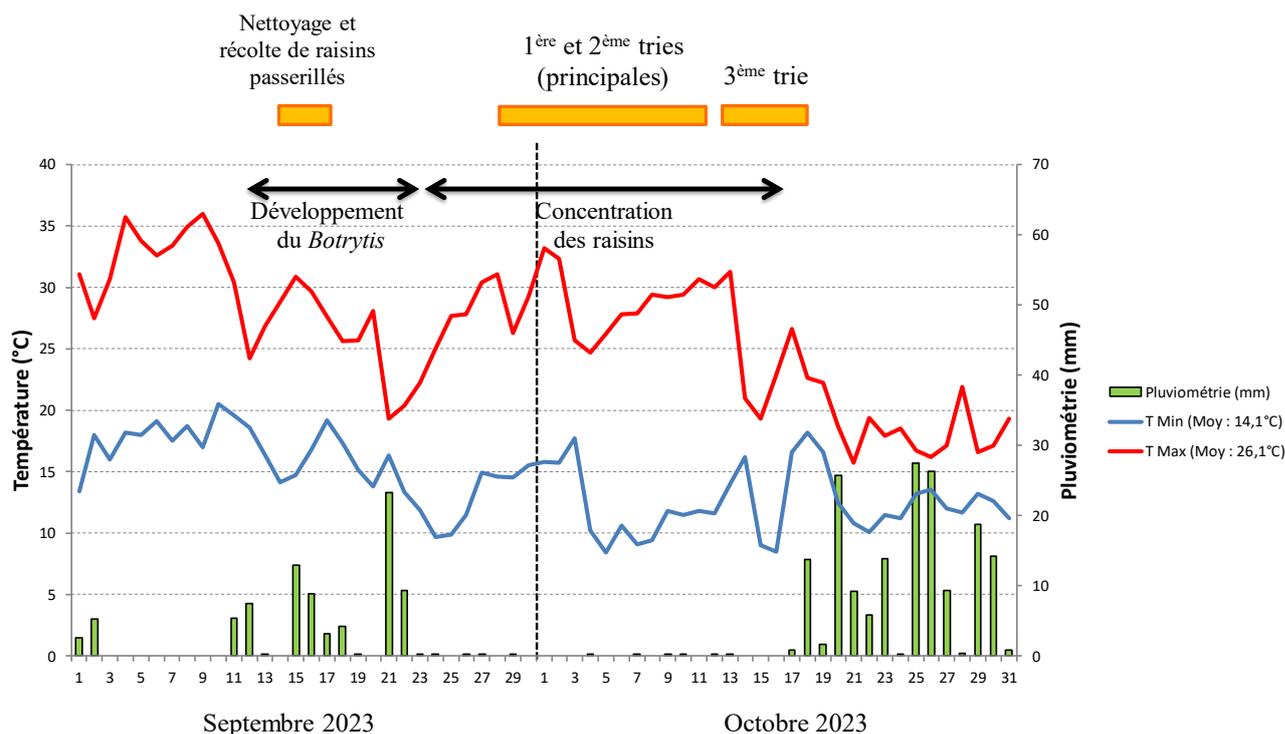


**Figure 11**

Dénombrement des populations moyennes de levures totales (graphique à gauche) et de bactéries (graphique à droite) dans le Médoc et dans le Libournais

### **Dans le Sauternais, un développement généralisé du *Botrytis* dès la mi-septembre suivi d'une concentration rapide des raisins de pourriture noble**

A Sauternes, plus encore qu'ailleurs, les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas. Tandis qu'en 2022, les viticulteurs avaient vu leur patience mise à l'épreuve par une longue période sèche repoussant le développement de *Botrytis cinerea*, puis par un temps maussade retardant la concentration des raisins, les conditions de 2023 leur ont permis d'aborder les vendanges plus sereinement.



**Figure 12**

Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2023 à Sauternes. *Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tries (exemple)*

Début septembre, les raisins blancs étaient mûrs, sains et présentait des niveaux d'acidité tout à fait convenables ; les conditions étaient parfaites pour attendre le développement de la pourriture noble. Une première trie a parfois été réalisée à la mi-septembre, permettant un ramassage de quelques raisins passerillés et surtout un nettoyage des parcelles en vue de la récolte à venir. A partir du 11 septembre, près de 75 mm de pluie ont été enregistrés en dix jours, ce qui a permis un développement généralisé de *Botrytis cinerea* dans le vignoble. Comme toujours, l'alternance de périodes humides et sèches est la clé de la réussite pour les vins liquoreux de Bordeaux. Dès le 23 septembre, le retour du beau temps s'est à ce titre révélé providentiel. Dans des conditions exceptionnellement chaudes et sèches (près de 20 jours sans pluie), les raisins se sont concentrés de façon homogène et fulgurante. Dans la plupart des propriétés, deux à trois tries se sont succédé et parfois même superposées, de la fin septembre à la mi-octobre (Figure 12). Elles constituent le cœur quantitatif et qualitatif de ce millésime.

A partir du 18 octobre, le retour de pluies abondantes marque la fin des vendanges, dont l'essentiel s'est ainsi déroulé en quinze jours. Dans un tel contexte, un des enjeux était de disposer d'une troupe de vendangeurs suffisamment nombreuse pour ramasser les raisins au niveau de richesse désiré. Le rendement moyen de l'appellation (12,5 hL/ha) est en baisse par rapport à celui de 2022 (14,5hL/ha), mais une tendance inverse est observée dans certaines propriétés.

De façon générale, les moûts sont purs, avec une concentration en sucres parfois élevée pour ceux obtenus en fin de vendanges, mais équilibrée par une acidité supérieure à celle de 2022, préservée grâce à la précocité des vendanges.

## **Des vins rouges aux profils variés, avec de grandes réussites, des vins blancs secs éclatants, et des vins liquoreux admirables, conciliant puissance et fraîcheur**

Résumer une année viticole et une vinification d'une région entière en quelques pages est un exercice périlleux, fatalement simplificateur. Il le devient davantage encore dans un contexte de changement climatique induisant une météorologie de plus en plus chaotique. Le millésime 2023 l'illustre parfaitement, avec, tout au long du cycle, des précipitations, notamment sous forme d'orages, dont l'intensité varia beaucoup en fonction des secteurs. Cette hétérogénéité des pluies, conjuguée à la diversité des sols, des porte-greffes ou de l'âge des vignes engendre une variabilité des situations. Il est donc légitime d'observer, dans le goût des vins, le reflet de cette variabilité, amplifiée par les choix humains relatifs aux pratiques viticoles, à la décision de la date de récolte ou encore aux actes de la vinification. Gel, grêle, canicule, sécheresse, mildiou : chaque année, les vigneronns doivent faire face à de nouveaux défis, nécessitant, en plus d'un travail dévoué et d'un soupçon de chance, une capacité d'adaptation guidée par un mélange de connaissance et de sensibilité.

Chaque cas, chaque cru, devra donc s'appréhender individuellement, à la lumière de la climatologie et des décisions qui ont marqué son millésime. A titre d'illustration, il existe une grande disparité des rendements obtenus, proches de la limite autorisée pour certains alors que d'autres peinent à produire 20 hL/ha. La violente pression de mildiou qui a marqué le printemps et le début d'été est généralement à l'origine des faibles récoltes, en particulier pour le merlot qui en a été la cible principale. Les dégâts ont toutefois été beaucoup plus variables que ce que l'on a pu entendre dans les médias, certains crus en étant quasiment épargnés. Dans ces derniers, les rendements sont souvent généreux, en raison, d'une part, de la taille des baies, résultant de l'absence de contrainte hydrique à la nouaison, mais également du nombre de baies par grappe. Ce phénomène, consécutif aux bonnes conditions de l'initiation florale de l'année précédente et de la floraison de l'année en cours, a limité les risques de dilution souvent craints lors des millésimes abondants.

La canicule de fin août était inédite en raison de son caractère tardif, et il était donc impossible d'en prédire les conséquences sur la composition des raisins et des vins. De façon étonnantes, elles semblent aujourd'hui très limitées. En moyenne, les vins rouges de 2023 présentent des degrés alcooliques légèrement plus faibles qu'en 2022 et des bons niveaux d'acidité, malgré les journées chaudes de la fin août. Les vinifications se sont déroulées dans de bonnes conditions, avec parfois quelques saignées lorsque la taille excessive des baies ou le niveau des rendements le justifiaient. En début d'élevage, les merlots sont généralement colorés, fruités mais sans arômes de sur-maturité, et leur goût reflète avec beaucoup de fidélité le terroir dont ils sont issus. Structurés et parfois stricts sur les graves, plus généreux et amples sur les argiles, brillants et salins sur les argilo-calcaires, ils sont d'un bon niveau d'ensemble, avec toutefois une forme d'hétérogénéité dont les causes ont été évoquées plus haut. Dans les propriétés fortement atteintes par le mildiou, un tri rigoureux devait être mis en œuvre pour éviter les stigmates aromatiques de cette contamination.

Le style des Cabernets varie également beaucoup en fonction des choix, et notamment de la date de récolte. Lorsqu'ils ont pu atteindre leur parfaite maturité, les Cabernets francs possèdent leur signature aromatique très caractéristique, avec des notes florales, ainsi qu'une délicatesse des tannins, sans toutefois le moelleux qu'ils présentent dans certains millésimes. La réussite des Cabernet-sauvignon est également très dépendante des sols. Sur les grands terroirs, ils sont remarquables : racés, structurés, savoureux, avec une bonne profondeur et

une expression de fruits noirs, sans aucun caractère végétal. Leur niveau est plus inégal dans les secteurs secondaires, avec parfois des notes feuillues et une certaine dureté des tannins. Une sélection attentive et rigoureuse était nécessaire lors des assemblages.

A ce stade, 2023 apparaît comme un grand millésime de vins blancs secs. Préservés jusqu'à la mi-août par un ensoleillement déficient, des précipitations régulières et une absence de températures excessives, les raisins blancs n'ont pas particulièrement souffert de la chaleur de fin août. Les vins de sauvignon blanc possèdent un éclat aromatique remarquable, une grande fraîcheur mais également beaucoup de chair. Même lorsque les rendements sont plus élevés qu'à l'accoutumée, ils ne souffrent pas de dilution et séduisent par leur sapidité. Les sémillons sont également très réussis sur leurs meilleurs terroirs, ils apportent aux assemblages un supplément de moelleux et des arômes de fleurs blanches très élégants.

La récolte de raisins botrytisés présentant un bon niveau de concentration n'était pas une difficulté en 2023. Au contraire, dans les conditions chaudes et sèches de la fin septembre et de début octobre, la réactivité était de mise pour éviter de récolter des raisins trop sucrés, pouvant poser des difficultés de fermentation. Heureusement, les niveaux d'acidité, préservés par des vendanges précoces, sont élevés et compensent parfaitement cette richesse. Les vins qui en résultent sont épatants : très aromatiques, avec des notes de confit dignes des meilleures années, ils sont puissants, profonds, tout en conservant une grande fraîcheur. La pureté de leur expression, leur équilibre et leur densité positionne 2023 dans la lignée des grands millésimes de vins liquoreux.

En résumé, si la réussite des vins blancs secs et liquoreux est indéniable en 2023, le millésime apparaît plus hétérogène pour les vins rouges, avec toutefois de grandes réussites. Certes, ils ne possèdent pas autant de chair et de densité que dans certaines années récentes, mais les vins rouges se distinguent par leur typicité, leur évidence aromatique et l'harmonie de leur structure, préservée par les vinifications délicates. A la lumière de ces éléments, 2023 mérite que l'on se penche avec attention sur sa qualité, à l'échelle de chaque cru, tant il serait dommage qu'il rejoigne la liste des millésimes de Bordeaux dont on réalise les vertus, quelques années plus tard, en regrettant de les avoir sous-estimées à leur naissance !