

2014, UN MILLÉSIME DE PATIENCE
QUI A PERMIS DE RÉCOLTER DE TRÈS BEAUX RAISINS



Après un début de saison 2014 exceptionnellement doux (2-4°C au dessus de la moyenne décennale) et favorable à un débourrement précoce, le climat plutôt frais du mois d'avril a fait revenir les curseurs à la normale. L'humidité et les températures basses du mois de mai ont provoqué un début de floraison hétérogène. Ce contexte humide a entraîné de fortes pressions Mildiou et Oïdium, fort bien maîtrisées sur ces vignobles, grâce à une **stratégie de lutte raisonnée sans faille**, associée à des mesures prophylactiques pertinentes.

De violents orages de printemps sont venus noircir le tableau : le **Château Blaignan** (où aucun épisode de grêle n'avait été observé depuis plus de 40 ans) a grêlé une première fois le 19 mai 2014, puis une seconde fois le 9 juin... L'ensemble du vignoble de la propriété fut touché, et le potentiel de récolte sévèrement diminué.

La situation s'est significativement améliorée à la mi-juin, **homogénéisant et accélérant la fin de la floraison**. L'été est toutefois vite revenu s'inscrire dans le prolongement de ce printemps humide.

Les mois de juillet et août furent une attente avant une inversion de tendance durable, comme la deuxième quinzaine de juillet le laissa espérer un instant. Mais les épisodes orageux fréquents se sont maintenus jusqu'à la fin août et **la véraison fut étalée**, particulièrement pour les merlots.

A ce stade 2014 avait totalement perdu sa précocité de début de cycle.

Mais la nature fait parfois de beaux présents. Persévérance et vigilance jusqu'à la fin août furent nettement récompensées par des conditions tout à fait exceptionnelles de fin août à début octobre. Un sublime été indien s'est durablement installé sur la région autour du 27 août. Les conditions alors très sèches ont permis, enfin, l'apparition de contraintes hydriques, sauvant la récolte 2014.

En rouge, la partie n'était pas encore gagnée, car fin septembre, les merlots n'étaient pas encore tout à fait mûrs et les cabernets encore bien loin de l'optimum de maturité. Il a fallu faire preuve de sang-froid pour attendre la parfaite maturité des raisins sur nos vignobles.

La réussite de ce millésime a tenu à la mise en place de quelques mesures essentielles sur les vignobles :

- La bonne protection de la plante, dans un contexte phytosanitaire difficile
- L'adaptation des travaux en verts à la parcelle (effeuillages précoces, contre-effeuillages)
- Des vendanges suffisamment tardives pour permettre une bonne valorisation de la charge tannique

Dates de vendanges des propriétés bordelaises :

Clos Saint-Vincent, Saint-Emilion Grand Cru

Merlot : du 29 septembre au 3 octobre

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon : le 4 octobre

Château La Tour de Mons, Margaux, Cru Bourgeois

Merlot : du 24 septembre au 8 octobre

Petit Verdot : le 15 octobre

Cabernet Franc : le 16 octobre

Cabernet Sauvignon : du 17 au 21 octobre

Château Grand-Puy Ducasse, Pauillac, Grand Cru Classé en 1855

Merlot : du 1^{er} au 9 octobre

Cabernet Sauvignon : du 10 au 18 octobre

Château Meyney, Saint-Estèphe

Merlot : du 1^{er} au 7 octobre

Petit Verdot : du 10 au 13 octobre

Cabernet Sauvignon : du 13 au 21 octobre

Château Blaignan, Médoc, Cru Bourgeois

Merlot : du 6 au 16 octobre

Cabernet Sauvignon : du 20 au 24 octobre



Ce millésime de patience a offert l'opportunité de récolter de très beaux raisins.

Les écoupages sont maintenant terminés et les vins sont désormais en barriques et en cuves pour les fermentations malolactiques.

Les couleurs sont superbes.

Les Merlot sont caractérisés par une très belle intensité aromatique sur les fruits mûrs. Les Cabernet Sauvignon montrent des textures incroyables, des vins très denses, harmonieux, aux tanins déjà soyeux, de beaux équilibres, ainsi que des notes de cassis et de cerises noires.

Les Petit Verdot sont très épicés.

Les acidités sont encore bien marquées à ce stade et vont s'adoucir avec les fermentations malolactiques.

Les Vignobles CA Grands Crus s'attendent donc à produire des vins de très beaux niveaux qualitatifs, marqués par la densité en bouche, des expressions aromatiques complexes et variées, et des tanins présents, mais déjà d'une très grande douceur.



Le rythme de récolte et les décisions pour fixer les dates de vendanges de chaque parcelle n'ont pas été sans rappeler le millésime 2010 !

Les vendanges à Sauternes : 2014, un millésime très prometteur, porté sur la fraîcheur

Château de Rayne Vigneau, Sauternes, 1^{er} Grand Cru Classé en 1855

Les raisins issus des Sauvignon Blanc destinés au blanc sec, « **Le Sec de Rayne Vigneau** », ont mûri très rapidement à la fin Août. L'équipe a alors enclenché les vendanges très rapidement. Les vins sont caractérisés par une merveilleuse fraîcheur, une belle acidité ainsi qu'une expression aromatique vive et intense.

Pour le **Grand Vin**, la vendange a été relativement rapide, répartie en 3 tries.

Une première trie, rapide (sur deux journées), a permis d'éliminer le *Botrytis* qui s'était implanté trop précocement, suite à la forte pluviométrie du mois d'août. Cette première trie s'est révélée qualitativement intéressante, de par son acidité et sa fraîcheur, dans la droite lignée des blancs secs.

Ensuite il a fallu faire preuve de beaucoup de patience pour attendre l'implantation du *Botrytis*, ralentie par le temps sec et chaud du mois de Septembre.

Les pluies de début Octobre, tant attendues, ont permis un développement rapide du *Botrytis* et une concentration des baies fulgurantes. Les chaleurs surprenantes à cette saison ont alors renforcé le développement de la Pourriture Noble. L'attente est enfin terminée. Une deuxième, puis une troisième trie ont offert de récolter des baies superbes de pureté et d'élégance.

Il aura fallu, pour ce millésime, faire preuve de minutie, de patience, puis de pertinence et de réactivité pour en tirer toute la quintessence de l'extraordinaire terroir du Château de Rayne Vigneau. Un millésime très prometteur !

CA Grands Crus

Directeur Général : Thierry Budin

Directrice Technique : Anne Le Naour

Enologue Conseil : Hubert de Boüard

www.cagrandscrus.com

A propos de CA Grands Crus

CA Grands Crus administre les propriétés du groupe Crédit Agricole réparties sur les plus beaux terroirs de France :

Bordeaux :

- Château de Rayne Vigneau, 1^{er} Grand Cru Classé, Sauternes
- Château Grand-Puy Ducasse, Grand Cru Classé, Pauillac
- Château Meyney, Saint-Estèphe
- Château La Tour de Mons, Cru Bourgeois, Margaux
- Château Blaignan, Cru Bourgeois, Médoc
- Clos Saint-Vincent, Saint-Emilion Grand Cru

Bourgogne :

- Château de Santenay, Grands Vins de Bourgogne

Vallée du Rhône :

- Château Saint-Louis la Perdrix, Costières de Nîmes

Contacts Presse : MCG Communication

Marie-Catherine Gault

01 41 10 49 49

mcg@mcg-communication.fr

CA Grands Crus

Béatrice Marraud des Grottes, Marketing & Communication

05 56 59 65 97 / beatrice.marraud@cagrandscrus.fr