

# Millésime 2007 dans le Bordelais

## L'avis des œnologues de terrain

Les quatre œnologues consultants d'Oenoconseil, Edouard Massie, Henri Boyer, Antoine Medeville et Arnaud Chambolle, répartis aux quatre coins du Bordelais vous livrent leur appréciation du millésime.

Parmi les dix dernières années, 2007 est sans aucun doute le millésime à la fois le plus compliqué et le plus technique. Un déficit de température et d'ensoleillement en juin, juillet, août, une deuxième quinzaine d'août pluvieuse ont conduit à une pression phytosanitaire très forte (présence de mildiou jusqu'à fin août). Heureusement, la magnifique arrière saison sans la moindre goutte de pluie a permis de sauver la récolte.

En dehors de l'aspect qualitatif développé ci dessous, la caractéristique commune à toute les appellations est un rendement faible.

Pour **le Médoc**, Antoine Medeville note que grâce à l'absence marquante du Botytris, les vendanges ont pu s'étaler de début septembre à fin octobre. Cette année a été la parfaite illustration de la nécessité de ramasser les parcelles à maturité (certaines propriétés habituellement vendangées en 15 jours, l'ont été en 45 jours). Dans ce contexte, les merlots ont donné des vins gouleyants et élégants ; les cabernets sauvignon et les petits verdots ont produit des vins très puissants, ayant de la matière et beaucoup de complexité.

Dans l'ensemble, ce millésime 2007 s'avère être moins puissant que les années précédentes, mais extrêmement élégant, avec de la finesse.

Pour Edouard Massie, dans **le Sauternais**, la campagne a été spécialement longue, les tries ayant commencées dès le 10 septembre pour terminer fin octobre. Durant toute la période la botrytisation a été lente du fait du manque d'eau, mais a permis de réaliser les lots d'une grande pureté avec beaucoup de fruit sans la moindre déviation.

La cinétique habituelle où les meilleurs lots sont au coeur des vendanges, n'a pas été respectée cette année car la qualité des différentes tries n'a cessé de monter en puissance jusqu'à la fin.

Dans **les Graves**, Henri Boyer estime que les blancs secs seront d'un bon niveau qualitatif. On note une belle expression aromatique pour le sauvignon avec un bon équilibre fraîcheur/gras grâce à des conditions de maturation lentes et froides. Les sémillons sont très typés avec des notes de croûte de pain, d'orange et une bonne perspective de tenue dans le temps.

Pour les rouges la suprématie du cabernet sauvignon est marquante cette année. En effet, la maturation lente des tanins a pu être obtenue grâce à la belle arrière saison. Il aura fallu 55 à 60 jours après la mivéraison pour récolter. Les arômes de cassis sont intenses. On note une acidité faible malgré l'absence de fortes chaleurs.

Pour Arnaud Chambolle, dans **le Libournais**, encore une fois le travail à la vigne aura été déterminant. En effet cette année la maîtrise des rendements et l'état sanitaire ont été primordiaux. Ceux qui ont géré ces deux points ont pu étaler voire retarder leurs vendanges et obtenir une très bonne maturation.

Dans ces conditions, les vins obtenus sont de qualité. Les merlots sont fruités et ronds tandis que les cabernets sont plus structurés et puissants.

Concernant les appellations **Bordeaux et Bordeaux Supérieur**, là encore la qualité des vins de 2007 est directement liée au rendement à la parcelle. Les vignes excessivement chargées ont produit des vins peu structurés et manquant de couleur, à fortiori en présence de Botrytis. Dans le cas contraire une production maîtrisée, voire un peu faible a produit des vins fruités et équilibrés. Les blancs et les rosés, vins techniques, sont particulièrement réussis avec une complexité aromatique très intéressante.

EDOUARD MASSIE, HENRI BOYER, ANTOINE MEDEVILLE, ARNAUD CHAMBOLLE  
CONSULTANTS ASSOCIES

Contacts :

Oenoconseil Pauillac, route du Canyon, 33 250 Pauillac- Tél. : 05 56 59 67 06 – Fax : 05 56 59 67 07

Oenoconseil Preignac, 55 rue de la République 33 210 Preignac – Tél. : 05 56 62 35 01 – Fax : 05 56 62 25 12

Oenoconseil Beychac &Caillau, 5 route de la Joncasse, 33 750 Beychac &Caillau-Tél. :05 56 72 02 29-Fax : 05 56 21 30 69