

2016

POURQUOI 2016 EST-IL UN GRAND MILLESIME A LAROZE ?

(J'écris « à Laroze » car le vécu dont je vous parle s'est fait là.)

Habituellement les fortes chaleurs d'été sont suivies d'orages qui apportent des arrosages plus ou moins fréquents. Les périodes du 14 juillet et du 15 août sont connues pour cela. Certaines années ne supportent pas la chaleur sans qu'un orage survienne.

Il n'en a rien été en 2016 ; et pourtant ! Les chaleurs ont parfois été très importantes et puis...rien. Nous voyions les nuages s'accumuler lentement dans le ciel en bourgeonnant jusque vers 4 heures de l'après-midi, puis, au lieu de continuer à grossir pour éclater en orages, ils diminuaient, se dégonflaient pour laisser la place à un ciel tout bleu vers 19 heures.

La raison est la baisse des températures en fin de journée, suivies de nuits toujours beaucoup plus fraîches que les journées avec des gradients de températures allant jusqu'à 14°C entre le jour et la nuit.

Cela explique la sécheresse estivale et le stress hydrique mais aussi la présence aromatique presque atypique de ce millésime ; les nuits plus fraîches ont préservé le potentiel aromatique des raisins pendant tout l'été.

Mr Benoît Decoster qui se passionne pour la météo cosmique a mis cela en relation avec la présence de Neptune dans notre ciel. Pourquoi pas.

La très forte luminosité estivale, nettement supérieure à la moyenne, a favorisé l'épaississement des pellicules des raisins. Donc plus de couleur, d'arômes et de tanins.

L'arrière-saison longue et belle, sans températures excessives, avec des nuits fraîches est un des secrets des grands Bordeaux. Elle a permis à la vigne de se remettre des chaleurs de l'été, de reprendre force après les 50 mm de pluies salvatrices de septembre et d'attendrir doucement les pellicules qui ont pu libérer des tanins devenus bien mûrs, des arômes à la fraîcheur préservée, une couleur profonde.

C'est la fin de maturation qui contribue à la longueur et l'élégance des vins, grâce à la bonne maturité des cabernets francs et sauvignons.

EN QUOI 2016 EST-IL UN GRAND MILLESIME A LAROZE ?

Les arômes de fruité, entre le fruit rouge et noir, sont très présents.

Avec cette fraîcheur aromatique on s'attend à un toucher de bouche qui pourrait être empreint d'une certaine force. Or il n'en est rien, le toucher de bouche est caressant, les tanins sont denses et veloutés, le vin est riche, aromatique, avec des tanins très élégants, précis. La finale renvoie cette intensité de fruit avec une belle longueur. C'est savoureux. La fraîcheur est soutenue par une acidité plus élevée qu'habituellement ; ce sera le soutien du vieillissement.

Un grand millésime à Bordeaux, c'est la quadrature du cercle :
Des tanins mûrs et de l'acidité.

2016 est définitivement un grand millésime !



Château Laroze