



# Bordeaux 2015

## LES PRIMEURS EN AVANT-PREMIÈRE

*Ce 2015, on en a entendu parler dès ses premières heures. À peine les raisins étaient-ils rentrés à l'abri des cuiviers qu'on évoquait déjà un millésime exceptionnel, dans la lignée des 2009 et 2010. Qu'en est-il vraiment ? À l'heure où la campagne des primeurs se prépare, six figures du vignoble bordelais, de Saint-Émilion à Pauillac, de Pessac-Léognan à Saint-Julien, nous donnent leur version de 2015. Portrait-robot d'un grand millésime en devenir.*

PAR ORIANNE NOUAILHAC



**SIMON BLANCHARD**  
ASSOCIÉ DERENONCOURT CONSULTANTS

C'est un millésime de climatologie assez peu commune et puisqu'on ne peut s'empêcher de comparer les millésimes les uns aux autres, celui-ci a déjà énormément évolué dans la tête des gens avant même qu'ils ne le goûtent ! On a en effet tout entendu ... Pour entrer dans le vif du sujet et dérouler les saisons, c'est un millésime qui a commencé par un mois de janvier un peu trop doux, avant des mois de février et mars finale-

ment suffisamment frais qui ont évité un débournement trop précoce. Avril-mai-juin : on a connu l'été avant l'heure et des températures chaudes, beaucoup de lumière, ce qui a donné une très belle floraison. On n'avait pas une sortie [de fleurs, *ndlr*] énorme mais la récolte s'est révélée dans la normale, ce qui a été une bonne nouvelle après des millésimes petits en volume. Jusque-là, tout était donc assez rassurant, puis à la mi-juin apparaît

un épisode caniculaire qui nous amène à nous inquiéter un peu pour les sols les plus drainants, graveleux, avec peu de réserves hydriques, qui commençaient à marquer quelques blocages. Il y a eu peu d'interventions en vert et de grappes à faire tomber sur l'ensemble des appellations. Fin juillet, l'inquiétude commence à percer car un besoin d'eau se fait sentir. Août, un peu maussade, nous apportera satisfaction sur ce plan-là. À partir de cette période, on commence à voir apparaître les disparités du millésime sur les différentes appellations car de façon générale, il est tombé plus d'eau sur une bande nord – Nord-Médoc et Blayais-Bourgeois – que sur une large zone plus au sud comprenant Pessac-Léognan et le Libournais. Septembre se révèle chaud avec des épisodes orageux assez marqués, une fois encore plus sur le nord. Dès lors, cela a été plus facile d'accéder à de très belles maturités sur le Sud-Médoc, Pessac-Léognan et le Libournais. Sur ce millésime, globalement on a des cabernets bien mûrs et des acidités basses, ce qui en fera sans doute un millésime doux et facile à déguster en primeurs ... Maintenant est-ce le millésime exceptionnel que l'on a annoncé très tôt ? C'est sans doute exagéré. Le millésime est exceptionnel à Bordeaux



**MARIELLE CAZAUX**  
DIRECTRICE TECHNIQUE CHÂTEAU  
LA CONSEILLANTE (POMEROL)

lorsqu'il l'est partout, dans toutes les appellations. Or là, il y aura clairement des différences. On peut toutefois dire ceci : on retrouve les équilibres d'un millésime comme 2009 – avec des acidités basses, pas de notes végétales – mais sans l'exotisme de 2009 qui a été un millésime solaire. On ne remarque pas non plus pour l'instant la fraîcheur, la puissance tannique et l'équilibre des 2010. Pour nous c'est donc un très grand millésime mais pas un immense millésime. On aura sans doute un beau millésime solaire rive droite et un beau millésime classique rive gauche avec une mention spéciale pour Pessac-Léognan, Saint-Julien et Saint-Émilion, qui sont partis pour faire un très grand millésime. L'avantage de 2015, et ça c'est très important, est que, toutes les zones ayant pu amener leurs raisins à maturité (le danger sur un tel millésime étant même d'éviter la surmaturité et de se focaliser sur l'équilibre), on aura de vrais effets de styles de châteaux. Comme chacun a pu faire un peu ce qu'il voulait car les conditions étaient assez favorables, au final on va pouvoir repérer toutes les expressions de types de sols dans les vins. 2015 sera donc un millésime identitaire, de personnalités. Et cela donne toujours des millésimes passionnants." ❖

Lorsqu'au printemps nous avons vu la fleur se dérouler sous les meilleures conditions, nous avons déjà senti que ce millésime était parti sous de bons auspices. À part quelques sueurs froides en juillet dues au manque d'eau, tout s'est passé comme dans un rêve. Puis, après un épisode de pluie début août, la véraison s'est enclenchée et réalisée de façon très homogène. Toute la propriété a changé de couleurs en quarante-huit à soixante-douze heures... Septembre a été assez sec et beau avec des nuits fraîches bienfaitantes, tout cela nous ayant permis qui plus est de prévoir le chantier de nos vendanges à la carte, parcelle par parcelle, voire de faire de l'intraparcellaire. Nous avons commencé le 21 septembre par les terroirs précoces du plateau de Pomerol. Puis nous avons poursuivi avec les zones côté Cheval Blanc et enfin terminé avec les cabernets francs vers le 7-8 octobre.

Les maturités se sont révélées extraordinaires. En goûtant en cuve dès les débuts, on a vu qu'on prenait en gras, en structure, le milieu de bouche se remplissait. À l'heure actuelle, où le vin est encore en cours d'élevage (dans 70 % de barriques neuves et 30 % de barriques d'un vin), on décèle une très belle aromaticité, un côté crémeux à l'attaque, beaucoup de charnu en bouche, une très jolie longueur, une signature très Pomerol. Sur des millésimes difficiles, comme 2013, on avait pu constater clairement de vraies différences entre les très grands terroirs et les autres. Or, sur 2015, même nos terroirs de sables, qui constituent notre deuxième vin, Duo de Conseillante, se sont révélés excellents, d'une grande homogénéité. Des années comme 2015 sont en fait assez "faciles" à conduire car tout se passe bien. Le technicien doit dès lors s'effacer devant le terroir et le millésime." ❖

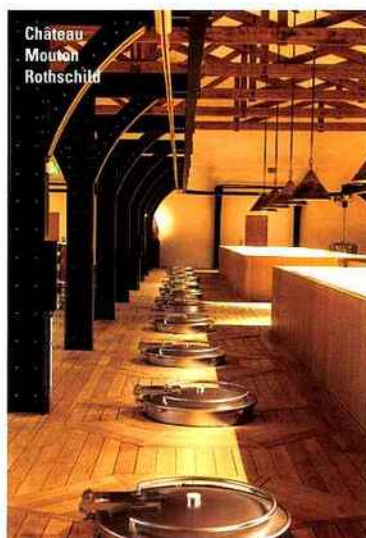




**PHILIPPE DHALLUIN**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL  
BARON PHILIPPE  
DE ROTHSCHILD  
(PAUILLAC)

Sur le plan climatologique, l'année 2015 a été avant tout très sèche puisque, au total, nous n'avons enregistré que 706 millimètres de précipitations pour une moyenne annuelle de 862 millimètres. La sécheresse a été particulièrement marquée sur la période février à juillet, et dans la première partie du cycle végétatif de la vigne, du débourrement jusqu'à la véraison. Les baies sont donc restées petites, ce qui explique *in fine* le volume de récolte moyen à faible, alors qu'à la floraison on pouvait s'attendre à une récolte normale. Août et septembre ont reçu une pluviométrie supérieure à la moyenne, ce qui a permis d'éviter un blocage du cycle de maturité de la vigne déjà stressée par le manque d'eau. Dépendant de cette accessibilité à l'eau, la maturité a progressé de manière assez différente suivant les parcelles, du fait du cépage d'abord, mais aussi de l'âge des vignes, c'est-à-dire de la profondeur de leur enracinement, et des terroirs bien sûr. Sur nos trois domaines, Mouton Rothschild, Armailhac et Clerc Milon, afin de cueillir

chaque cépage, chaque parcelle, à l'optimum de maturité, nous avons connu les vendanges les plus longues de "mémoire de vigneron" puisqu'elles se sont réparties sur 23 jours, du 14 septembre avec le début de la cueillette des merlots à Mouton jusqu'au 6 octobre avec la fin des cabernets à Clerc Milon. Les raisins étaient magnifiques et les fermentations se sont déroulées rapidement. Les vins ont immédiatement montré beaucoup de couleur et de fortes intensités aromatiques, dans une palette très complète allant des fruits rouges et noirs jusqu'aux épices et aux fumées d'encens. Aucune note végétale. Les tanins se montrent très enrobés, denses et sans aspérités. Après assemblage, les vins des différents domaines présentent toujours la même intensité aromatique, des structures complexes et charnues que l'élevage en barriques devrait encore renforcer. Si nous essayons de comparer aux millésimes récents, nos 2015 à Pauillac ont de fortes similarités avec le millésime 2005 qui, rappelons-le, était aussi une année sèche. On retrouve le côté très charnu et opulent des vins de ce millésime. La grande différence, en ce qui nous concerne, est que Clerc Milon et Mouton Rothschild ont depuis lors été équipés de nouvelles installations, de nouveaux cuiviers en particulier (2007 pour Clerc Milon et 2012 pour Mouton). Nous avons donc la possibilité de faire des vins encore plus précis." ❖



**GUILLAUME POUTHIER**  
ŒNOLOGUE ET DIRECTEUR  
GÉNÉRAL CHÂTEAU  
LES CARMES HAUT-BRION  
(PESSAC-LÉOGNAN)

Mon ressenti est que 2015 sera l'un des grands millésimes de Bordeaux avec toutefois une certaine hétérogénéité : en effet, certaines zones ont souffert de sécheresse au fil de l'été et atteint l'alerte de niveau hydrique avant de recevoir l'eau nécessaire quand d'autres, en revanche, ont eu un surplus d'eau. Au lieu d'un millésime qui aurait pu être magique, sublime, exceptionnel, on aura plutôt, du fait de cette pluviométrie aléatoire, de cette hétérogénéité entre le sud des Graves et le nord du Médoc, un très grand millésime. La notion de lieu, de climatologie de la propriété et certains choix humains auront donc joué un rôle majeur en 2015. La moyenne qualitative sera très haute partout avec certains châteaux qui s'en sortiront superbement bien et qui pourraient même faire mieux qu'en 2009 et 2010 ! Cela promet donc d'être passionnant.

*(Suite page 26)*



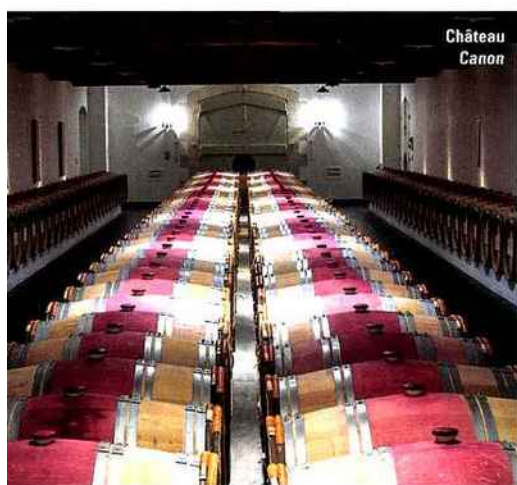
Sur Les Carmes Haut-Brion, l'ère Patrice Pichet a commencé après 2010. 2015 sera donc notre premier grand millésime de cette nouvelle ère et nous en sommes heureux. Nous avons pu faire sur ce millésime des tris parcellaires uniques, voire intraparcellaires grâce à 23 cuves et dès lors la singularité du terroir des Carmes Haut-Brion ressortira comme jamais sur 2015, sera optimale. De même, avec cette belle maturité, nous avons pu mettre une haute proportion de grappes entières dans la vinification. Pour moi 2015 n'est ni 2009 ni 2010, c'est 2015. Il est lui-même, il est unique mais il aura la richesse du 2009 avec la profondeur et l'acidulé du 2010. À l'heure où nous parlons – où le vin est encore en élevage – il est déjà fruité, avec des touchers de bouche remarquables, des tanins très enrobés, très fins mais avec beaucoup de puissance. Le 2015 aura à la fois l'équilibre, la complexité et une belle acidité – donc un gros potentiel de garde ! – et, cerise sur le gâteau, la singularité des lieux apparaîtra. Sur Les Carmes on a déjà ainsi des notes de fumée, de mine à crayon qui signent le style Pessac, et comme nous avons une majorité de cabernet franc dans l'assemblage, on perçoit même ces fameuses notes d'iris, de pivoine, très présentes.” ❖



**NICOLAS AUDEBERT**  
DIRECTEUR GÉNÉRAL CHÂTEAU CANON (SAINT-ÉMILION)

Je n'ai pas trop l'habitude de vendre la peau de l'ours avant de l'avoir tué même si la dynamique bordelaise des premiers nécessite de présenter, avant qu'il ne soit vraiment terminé, le vin du millésime. Certes il y a forcément un exercice de projection et je peux naturellement vous dire que nous sommes très contents mais je préfère toujours être patient et prudent et aller au bout de nos travaux d'assemblage et d'élevage. Après, oui, en effet, les données sont au vert. C'est un peu comme lorsque vous allez au marché le dimanche matin : si vous y êtes allé avant tout le monde et que vous avez pu acheter les meilleurs produits, alors vous savez que vous ferez de jolies choses en cuisine. Pour 2015, on a une matière première exceptionnelle, des vinifications qui se sont déroulées idéalement et on a fait un certain nombre de choix afin de tamponner l'effet du climat (même si le calcaire le fait déjà naturellement) qui permettent d'être optimiste – le choix notamment de vendanges précoces par rapport à nos voisins qui nous permettent d'obtenir des vins frais, ciselés tout en conservant l'étoffe et

le volume. Dans un très grand terroir comme le nôtre, dans de telles années, il faut intervenir le moins possible. Un grand terroir n'a pas besoin de vous, juste d'être guidé. Il faut surtout éviter de travestir quelque chose qui est, par nature, bien fait et bien né. Un cheval de course n'a pas besoin d'un jockey sur son dos pour aller vite. Ce dernier va juste lui donner la direction, lui indiquer une cadence. En arrivant ici en juin 2014, j'ai hérité d'une situation idéale : une maison de trois cents ans d'histoire qui, ces vingt dernières années [depuis le rachat en 1996 par la famille Wertheimer, propriétaire de Chanel, *ndlr*], a engagé un travail titanesque avec patience pour retrouver la grandeur de son terroir historique. Sur 34 hectares de propriété, nous avons des parcelles de vieux merlots et de cabernets francs qui donnent plus de densité et des parcelles plus jeunes qui apportent fraîcheur et vivacité, donc des expressions de texture et d'aromatiques différentes mais au final le vin assemblé est à un niveau d'harmonie, de justesse, d'équilibre qui nous plaît. 2015 en sera une expression sublimée.” ❖





## FRANÇOIS BRÉHANT DIRECTEUR TECHNIQUE CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON (SAINT-JULIEN)

Si l'on compare la naissance d'un vin avec la naissance d'un enfant, je dirais que toute la période de gestation laissait en effet présager l'arrivée d'un beau millésime. Lorsque les vignes accouchent de leurs fruits, on prend soin de ce nouveau-né, on lui apprend à marcher, on l'élève. Naturellement, comme tous les parents, on veut le meilleur pour ses enfants et on aimerait bien qu'il soit polytechnicien. Ce 2015 a tous les atouts dans sa manche. À lui de jouer ! Avec nos vieilles vignes et nos grands terroirs, la vigne enracinée profondément sait tamponner les effets de la météo, en termes de sécheresse comme de pluviométrie. 2015 est, en ce sens, une année pour les grands terroirs. Au printemps donc, les signaux étaient déjà très positifs, le débourrement s'était bien déroulé, une belle homogénéité apparaissait. La floraison donna le même son de cloche. La véraison, elle, fut carrément magique, sur un week-end à peine. Cette impression que quelqu'un était passé subrepticement pour peindre tout le vignoble. Là



Lilian Barton  
et sa fille  
Mélanie.

on commence à avoir une vraie émotion. Car il ne faut pas oublier que l'on fait un métier d'émotion. C'est bien de contrôler tous les paramètres, de mesurer les taux, d'analyser les baies mais il faut conserver le côté sensuel de notre métier, celui des sens : le goût, l'odorat, le toucher, la vue. Depuis vingt-cinq ans, c'est la première fois que je vivais un retour de vacances d'été aussi serein. Je suis rentré un lundi matin : à 6 h 15 j'étais déjà dans les vignes, il faisait encore nuit. Là ce n'est pas la vue

qui donne le tempo mais le toucher. Je tâtonnais dans le noir et je me souviens de m'être dit : "Ça part bien !" Plus le jour se levait, plus je galopais dans les vignes et plus l'émotion laissait place à la joie. Aujourd'hui, le vin dévoile une charge tannique importante, des tanins soyeux, de l'acidité et de la complexité aromatique. Définir le 2015 par rapport à ses prédécesseurs ? Comment comparer ses enfants ? Je vous dirai ceci : c'est le meilleur 2015 que j'aie jamais fait !" ❖



Château  
Léoville  
Barton