



## Primeurs de Bordeaux 2016 : l'analyse de Stéphane Derenoncourt

Video: <http://avis-vin.lefigaro.fr/primeurs/o131932-primeurs-de-bordeaux-2016-lanalyse-de-stephane-derenoncourt>

Le consultant Bordelais donne ses premières impressions sur le millésime 2016.

Stéphane Derenoncourt est un autodidacte : de tourneur-fraiseur à Dunkerque, il découvre l'univers du vin en 1982 alors qu'il vendange à Fronsac. Il restera dans les vignes, d'abord à la taille, avant d'accéder à sa première vinification en 1985. Une révélation ! Ses vins se font remarquer.

Fort de sa vision globale du métier, lui-même étant passé par tous les postes, son succès lui vaut aujourd'hui d'être à la tête d'un cabinet de conseil très dynamique, composé de 11 membres sur le terrain, qui suivent 120 domaines dans 16 pays.

Gabrielle Vizzavona : Bonjour Stéphane Derenoncourt. Pouvez-vous nous décrire la typicité du millésime 2016 ?

Stéphane Derenoncourt : 2016 est une forme de miracle. C'est le film triste qui finit bien. Un début de millésime impossible, extrêmement pluvieux. En matière de gestion des vignes, c'est une catastrophe, et il y a une forte pression des maladies. Une petite trêve se fait début juin et permet une belle floraison, très compacte. Puis dès la fin juin il fait beau jusqu'aux vendanges. Ca mûrit tranquillement, en gardant de bonnes acidités car il y a un fort contraste entre les journées chaudes et les nuits fraîches. Après une longue sécheresse, il tombe un peu d'eau. Ca débloque les arrêts végétatifs dus à un stress hydrique excessif.

C'est un millésime assez magique pour un vigneron. Il a le choix de faire ce qu'il veut grâce à la grande fenêtre des vendanges : ramasser tôt pour faire des vins frais ou tard pour faire des vins mûrs. 2016 est intéressant pour juger les châteaux stylistiquement. Cela est très rare. Généralement, on subit les millésimes, on vendange car il faut y aller. Les vins de 2016 ont une belle maturité, de l'acidité, et de l'alcool (mais pas trop). Si on fait la somme des températures de cette année viticole, c'est le millésime le plus froid des vingt dernières années. Nous avons un millésime ultra-mûr mais aussi ultra-frais.

G.V. : 2015 a été jugé comme un excellent millésime. Placeriez-vous 2016 au-dessus ?

S.D. : Comparé à 2015 qui a été jugé comme un très grand millésime, il y a en 2016 une meilleure homogénéité. Moins de contraste entre la rive droite et la rive gauche. L'année dernière, c'était une évidence que la Rive Droite, les Graves et le sud du Médoc étaient supérieurs aux crus du nord du Médoc. Mais c'est aussi une question de goût.

G.V. : Quelles appellations faut-il favoriser en 2016 ?

S.D. : Je mettrais un petit point d'écart au bénéfice de la rive gauche pour une raison simple : il y a un certain classicisme dans les vins de la rive gauche cette année. Sur la rive droite, aux sols plus argileux, les niveaux d'alcool sont plus hauts, les vins sont un peu plus impressionnants. Sur la rive gauche, c'est la grâce, des vins incroyables, les grands cabernets de Saint-Julien - comme le Château Talbot, qui sent le pétale de rose, c'est magnifique - , le cœur des belles Graves du Médoc à Pauillac, mais aussi Pessac-Léognan, une très belle appellation.