



## Primeurs 2017 : le point de vue de Stéphane Derenoncourt



Photo : DR

Stéphane Derenoncourt s'est fait au fil des ans un nom parmi les consultants. Il est l'un des rares à s'occuper tant de la vigne que du vin des domaines qu'il conseille.

Il conseille aujourd'hui plus de 80 châteaux et domaines, à Bordeaux, bien entendu, mais aussi en vallée du Rhône, en Provence, en Corse, en Bourgogne, en Italie, en Autriche, en Ukraine et jusqu'au Liban et en Syrie.

### **Le Figaro Vin - Quelles sont les caractéristiques du millésime ?**

**SD** - Ce n'est pas parce qu'on a connu un épisode de gel dévastateur fin avril que 2017 a été un millésime froid, bien au contraire. L'hiver a été sec et tempéré, des **conditions propices à la précocité de la vigne**. C'est d'ailleurs pour cela que le gel fut si ravageur. Les bourgeons avaient poussé fin avril et donc grillé instantanément. Ensuite, la saison a été sèche et chaude jusqu'à juillet. La fleur s'est bien déroulée, de manière groupée et homogène, et nous n'avons pas connu d'épisode de maladie. En revanche, l'été a été maussade et nous avons connu des pluies qui nous ont gêné début septembre. Avec cette humidité, ce sont les vignes sur les **sols argileux qui s'en sont le mieux sorties**. Les autres peuvent avoir donné des vins un peu fluides.

### **LFV - Dans ces conditions, quelles ont été les clés pour réussir à faire de bons vins ?**

**SD** - En premier lieu, il fallait isoler impérativement les grappes de deuxième génération. Avec des écarts de maturité pouvant aller jusqu'à trois semaines, elles n'ont jamais mûri. J'ai demandé à l'ensemble des domaines que nous conseillons de les écarter de leur vin. En septembre, les **raisins de première génération étaient très bons**, avec beaucoup d'acide malique, mais un potentiel alcoolique moins élevés que les années passées. Le challenge était alors de bien gérer l'élevage, être un peu protecteur et diminuer les proportions de

avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

bois neufs. Dans ces conditions, nous avons pu élaborer des vins sur l'élégance, la fraîcheur, la longueur, pas sur la puissance. Certains vins peuvent manquer un peu de structure sur le milieu de bouche. **Ce millésime m'a fait penser à 2012 pour sa souplesse**, mais la qualité n'est pas à la hauteur de 2015 ou 2016. Et, paradoxalement, certains domaines ont connu sur ce millésime des réussites historiques car ils n'ont mis dans leur vin que leurs meilleurs terroirs, qui n'avaient pas gelés.

#### **LFV - Qu'est-ce qui a été le plus dur à gérer en 2017 ?**

SD - Il a fallu accompagner les domaines dans des périodes de stress et de désolation, lorsque le gel a ravagé le vignoble. Dans la foulée, **il a fallu travailler les vignes gelées**, pour rien, ou presque. C'est un millésime qui coute très cher à produire. La plupart des domaines que je conseille ont voulu, coute que coute, produire un peu de vin, parfois dans des quantités très faibles.