

# L'année 2009

## Un millésime magnifique

### CLIMATOLOGIE 2009

*Données Météo France – Centre départemental de la Gironde*

Mars : insolation généreuse, températures légèrement supérieures et pluviométrie de moitié inférieure à la moyenne trentenaire. Dans les vignes : le débourrement (ouverture des bourgeons, des petites feuilles apparaissent) débute à la fin du mois.

Avril : mois doux, particulièrement pluvieux avec un déficit d'insolation.

Mai : beau temps, températures estivales, bel ensoleillement. Léger déficit pluviométrique. Violents orages de grêle les 11, 13 et 25 mai. Aucune région viticole du bordelais n'est épargnée. Dans les vignes : fin mai, début de la floraison. Elle est précoce et rapide et se généralise début juin.

Juin : mois sec et chaud, ensoleillement remarquable (+ 69 heures) et températures supérieures de 2 degrés aux moyennes trentenaires. Dans les vignes : au 15 juin la floraison est terminée dans les zones les plus précoces. Période de nouaison (les fleurs fécondées se transforment en grain de raisin).

Juillet : mois chaud (températures légèrement excédentaires) et ensoleillement généreux. Dans les vignes : début de la véraison. Les baies grossissent et la peau du raisin commence à changer de couleur.

Août : très beau mois, chaud et ensoleillé (+ 27 heures). Pluviométrie largement déficitaire par rapport à la moyenne trentenaire. Dans les vignes : période de maturation favorisée par les très bonnes conditions météorologiques.

Septembre : un deuxième mois d'août ! Températures légèrement supérieures à la moyenne trentenaire. Précipitations déficitaires et durée d'insolation extraordinaire (+ 50 heures). Dans les vignes : c'est le temps des premières vendanges !

### LA RECOLTE

*Extrait de « Millésime 2009 dans les Graves » par Julien Belle, directeur du Centre Œnologique de Cadillac-Podensac*

**« La qualité, malgré les épisodes de grêle, est au rendez-vous ! Pas la quantité !**

La récolte a démarré dès les derniers jours d'août, calmement, au fur et à mesure de la maturité des baies et des cépages.

Deux stratégies se mettent alors en place : certains vigneron décident de ramasser très rapidement, en quelques jours, des raisins bien mûrs, et surtout dotés d'une certaine acidité et donc susceptibles de donner des blancs secs pourvus d'une bonne fraîcheur aromatique.

D'autres vigneron laissent aux vignes le temps d'accumuler encore plus de sucre, encore plus d'arômes, encore plus de caractéristiques de vins riches, très fruités, très puissants.

Deux stratégies qui donneront aux vins de la région des Graves, deux types de profils bien différenciés : fruités et frais, ou riches et puissants.

#### • Pour les blancs

Des Sauvignons aromatiques et mûrs, des Sémillons riches et volumineux, des Muscadelles dorées et homogènes vont constituer les assemblages de ce millésime 2009 d'un très bon niveau général.

#### • Pour rouges

Des Merlots tout en chair, des Cabernets francs ronds et des Cabernets sauvignons avec plus d'ossature assureront la base des assemblages. Les types de vin rencontrés sont variables : ronds et fruités, ou tanniques et puissants selon les choix et les possibilités du vinificateur.

#### • Pour les blancs moelleux

Les conditions de maturation exceptionnelles ont donné des raisins mûrs et très sains particulièrement adaptés à la production de blancs moelleux. Naturellement riches en sucre, les raisins aux arômes de fruits très murs ont donné des vins très nets, à la complexité aromatique affirmée, faciles à élever et prêts à être consommés très rapidement.

Finalement, en 2009, aidés par une magnifique fin de saison qui a bien voulu produire pour tous une vendange de qualité, les vinificateurs ont pu laisser s'exprimer toute leur personnalité ; et c'est là sûrement que se trouve la plus grande richesse de notre vignoble. C'est également ce qui fait de ce millésime 2009 un grand millésime de caractère exprimant mille et une facettes de la qualité ... »