



Vendange 2009 : Sauternes, encore mieux que le reste



Comprendre les vendanges de vin blanc sec ou de vin rouge est assez simple.

2009 est une année de parfaite maturité des raisins. Le stress hydrique de fin juillet-début août est arrivé au meilleur moment.

Expliquez les vendanges de Sauternes et l'extrême qualité de ses vins est aussi assez simple à condition que l'on comprenne comment fonctionne le botrytis.

Pour faire du grand Sauternes, il faut quatre conditions ;

- Un raisin parfaitement mûr et précoce : c'est le minimum de la viticulture d'un grand cru. Ainsi nos vendanges du G, blanc sec du Château Guiraud, se sont déroulées entre le 11 et le 14 septembre au matin.
- Un botrytis présent, sous jacent, dans le raisin. C'est toute notre stratégie à Guiraud d'avoir du raisin contenant le botrytis prêt à s'exprimer dans la maturité.
- Un peu d'humidité (rosée, brouillard, petite pluie) et des nuits chaudes ($T > 12^{\circ}\text{C}$) pour que le champignon se développe vite.
- Un temps ensoleillé et chaud pour concentrer.

Ces deux dernières conditions nous échappent ! Et seule une surveillance du phénomène nous renseigne.

Mardi 29 septembre, le jour où tout a basculé

Nous avons commencé à trier les quelques grains botrytisés dans l'après-midi du 14 septembre et jusqu'au 17, ce qui nous a donné un petit volume de qualité mais pas exceptionnel. J'aime bien faire le point zéro du botrytis.

Dans la vigne, rien ne bouge. Nous voyons bien que les raisins sont mûrs, très sapides, que la peau est tavelée mais il nous manque un peu d'humidité pour enclencher franchement la pourriture noble.

Le botrytis est là mais ne sort pas !

Enfin la pluie !

Il pleut entre 2 et 3 mm le 15 septembre, et du 18 au 21 septembre 37 mm dont 20 mm le dimanche 20 septembre.

Les nuits sont maintenant chaudes. Le botrytis se développe très vite. En trois jours les $\frac{3}{4}$ du vignoble sont atteints. Période critique où le botrytis évolue et où la concentration ne se fait pas. Nous passons une semaine à suivre l'évolution.

Je prévois de reprendre le 28 septembre mais la concentration tarde à venir, le temps reste humide avec un brouillard très long à se lever et des nuits chaudes.

Mardi 29 septembre au matin, la vendange est complètement pourrie. Le champignon est très actif. Cette vision du matin nous inquiète un peu.

Mais l'après-midi, c'est tout autre chose !

Nous voyons enfin des raisins ridés ! La concentration se fait au soleil et le botrytis est bloqué. Je repousse encore de deux jours.

Pendant ce temps là, nous voyons à vue d'œil le raisin se sécher, la concentration s'accélérer et la couleur violette et lumineuse franchement apparaître. On gagne deux degrés de concentration entre le mardi après-midi et le mercredi soir.

Ce jeudi 1^{er} octobre, dix jours de folies démarrent ; on travaille le samedi et le dimanche, on fait venir deux pressoirs supplémentaires dès le lundi suivant. Chaque jour nous donne des lots magnifiques de qualité, aromatiques, concentrés à souhait, une superbe matière première.

Nous terminons le 15 octobre au soir par des vendanges merveilleuses !!!

Les vins fermentent remarquablement bien, les équilibres sont parfaits et la complexité aromatique très expressive.

Les dégustations d'assemblage se feront en décembre cette année !