

Le millésime 2014 à Bordeaux

Dr. Laurence GENY et Pr. Denis DUBOURDIEU

*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche Œnologie*

Avec la participation de
E. GUITTARD*, N. DANEDE*, C. BAZ*, L. RIQUIER*, Ph. FRIAND** et Ph. PIERI***

**Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, Unité de recherche Œnologie*

***Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, UMR 1789 Ecophysiologie Fonctionnelle et génomique de la Vigne, Bordeaux Sciences Agro*

**** Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, UMR 1789 Ecophysiologie Fonctionnelle et génomique de la Vigne, INRA*

On a coutume de dire à Bordeaux, que la perception d'un millésime, au moment de sa sortie « en primeur », dépend du goût qu'il a et de l'attente qu'il suscite. Après un grand millésime, un autre grand, peine à convaincre. Après plusieurs années moyennes, on attend le retour d'une grande. Ainsi, après le difficile 2013, 2014, dont on désespérait fin Août et que le climat exceptionnel de Septembre et Octobre permit de réussir mieux qu'honorablement, est incontestablement attendu.

En préambule à cette note, il convient toujours de rappeler les 5 conditions déterminant le millésime parfait de bordeaux rouge.

- 1) et 2) Une floraison et une nouaison précoces et relativement rapides sous un climat assez chaud et pas trop arrosé pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène.
- 3) Une contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de Juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison. Si ce beau temps n'arrive qu'en fin de maturation, il profite mieux aux Cabernets qu'au Merlot.
- 4) Une maturation complète des différents cépages grâce à des mois d'Août et Septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives.
- 5) Un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges permettant d'attendre la maturité optimum de chaque parcelle sans redouter la dilution ou la pourriture.

En raison d'une floraison débutée dans les derniers jours de Mai sous un climat trop froid mais heureusement poursuivie par temps chaud et ensoleillé, 2014 ne remplit que partiellement les deux premières des conditions précédentes. Il ne satisfait pas non plus à la troisième, tant Juillet, frais et moyennement arrosé, interdit tout arrêt de croissance avant la véraison. Après un mois d'Août froid, gris et relativement humide, l'exceptionnel mois de Septembre, chaud, sec et ensoleillé permit à 2014 de remplir partiellement la quatrième condition. Quant à la cinquième et dernière, Octobre estival, chaud, peu arrosé autant que lumineux y pourvut parfaitement. Ainsi, avec son bilan climatique mitigé jusqu'à fin Août, 2014 ne peut prétendre au rang des plus grands millésimes de bordeaux rouges. Septembre et Octobre l'ont sauvé au-delà des espérances et l'ont « fait » bon à très bon notamment grâce aux Cabernets.

La réussite des vins blancs secs nécessite des raisins sains, sucrés, fruités, suffisamment acides et à pellicules peu tanniques. Cet équilibre s'obtient aisément, sur les terroirs appropriés, si l'été est tempéré, sans chaleur et sécheresse excessive après la véraison. Evidemment, la fraîcheur

de Juillet-Août 2014 et le temps clément de Septembre furent propices à un beau millésime de blanc sec.

En raison des journées chaudes et sèches de Septembre, la pourriture noble ne s'installa que lentement en 2014 sur des raisins sucrés et exceptionnellement acides ; elle ne connut un développement généralisé qu'à partir de la mi-octobre. Le climat stable, chaud et sec de la fin Octobre permit alors de rentrer la majeure partie de la récolte dans des conditions idéales. 2014 est donc aussi un excellent millésime de Sauternes et Barsac.

Après un hiver pluvieux et doux, un débourrement précoce

Alors que Novembre et Décembre avaient été proches de la moyenne, les trois premiers mois de 2014 furent doux, avec +2,4°C en Janvier, +1,6°C en Février et +0,5°C en Mars. L'hiver 2013-2014 détient le record du plus faible nombre de jours de gel de ces 10 dernières années avec seulement 9 jours durant lesquels les températures minimales ont été inférieures à 0°C (contre 26 pour la moyenne décennale et 20 lors de l'hiver précédent). Par contre, les précipitations ont été importantes, surtout en Janvier et Février (Figure 1, Tableau I) ; deux fois supérieures à celles de 2013 qui nous avait paru pourtant long et gris.

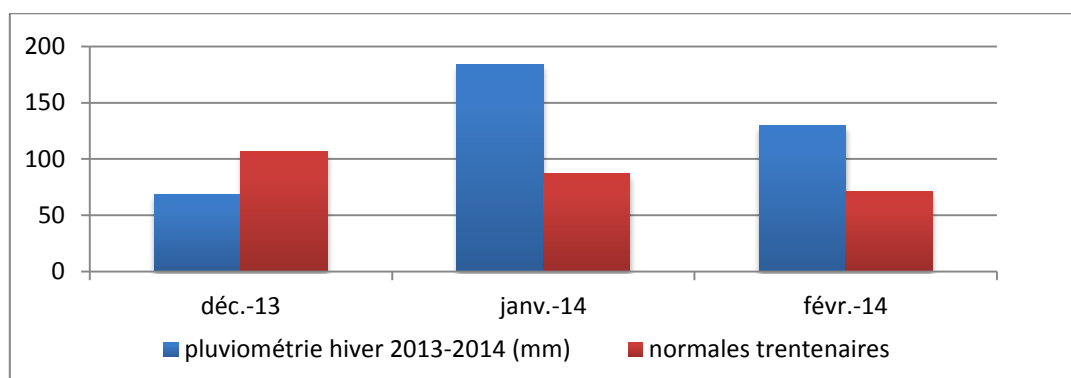


Figure 1
Cumul (mm) des pluies hivernales
Données de Mérignac (Météo France)

Tableau I

Indicateurs climatiques de l'année 2014, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les températures et la pluviométrie et 1991-2010 pour les durées d'insolation.

Données de Mérignac (Météo France)

	Durée insolation (h)		Pluie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2014	Moyenne 1991-2010	2014	Moyenne 1981-2010	2014	Moyenne 1981-2010	2014	Moyenne 1981-2010
Janvier	68	95	181	87	6,6	3,1	12,7	10,0
Février	91	115	125	71	5,7	3,3	13,1	11,7
Mars	181	170	88	65	5,8	5,4	16,1	15,1
Avril	203	182	54	78	9,2	7,4	19,4	17,3
Mai	204	217	71	80	10,3	11,0	19,7	21,2
Juin	287	239	67	62	15,4	14,1	26,3	24,5
Juillet	243	249	51	50	16,6	15,8	26,1	26,9
Août	209	241	78	56	14,8	15,7	24,7	21,7
Septembre	265	203	22	84	14,6	12,9	26,6	24,0
Octobre	193	147	41	93	12,2	10,4	22,7	19,4

Les derniers jours de Mars furent plus chauds et arrosés, provoquant alors un débourrement précoce, environ 10 jours plus tôt que la moyenne décennale et presque 3 semaines plus tôt qu'en 2013. Les températures élevées au moment du débourrement ont induit un démarrage précoce et une pousse active début Avril.

En Avril, la tendance pluviométrique s'inversa et les précipitations furent déficitaires. Les températures, à l'instar des mois précédents, continuèrent d'être supérieures aux normales surtout pendant la première quinzaine (15°C de température moyenne entre le 1 et 15 avril contre 12,3°C pour la moyenne 2000-2014). Par contre, le rafraîchissement des températures au cours de la seconde quinzaine provoqua un ralentissement net de la croissance avec un stade observé correspondant au stade 5-6 feuilles étalées (comparable à 2011 à la même date) (Figures 2 et 3). Ainsi la somme des températures en base 10 au 30 Avril était égale à 116 degrés jours contre 100 en moyenne pour les années 2007-2013. Pour repère on avait 80 degrés jours en 2013 (année tardive) et 175 degrés jours en 2011 (année précoce) au 31 avril.

Cette fin Avril froide et humide provoqua aussi du « filage en vville » des inflorescences des cépages blancs, notamment dans les graves et le sauternais. Cet accident, s'ajoutant à une petite sortie, explique sans doute le faible rendement des blancs dans ces appellations en 2014.

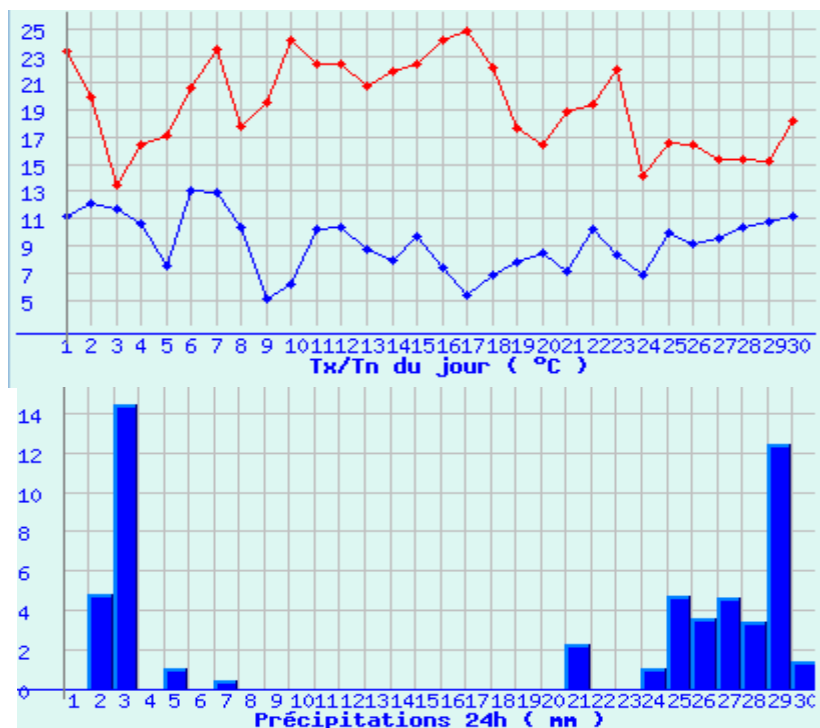


Figure 2
 Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois d'Avril 2014
 Données de Mérignac (Météo France)

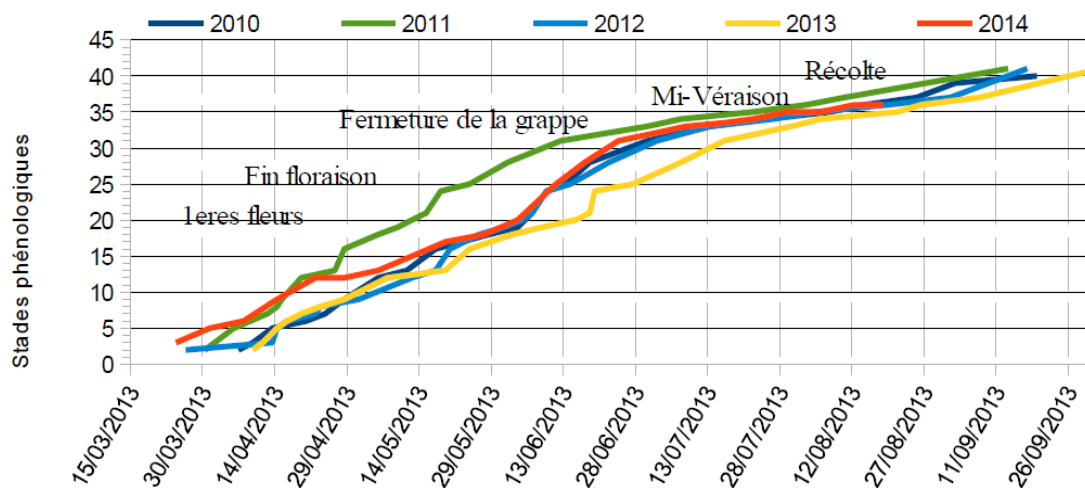


Figure 3
 Evolution des stades phénologiques en 2014 comparé à 2013, 2012, 2011 et 2010
 Données SRAL

Un printemps aux fortes variations thermiques rendant la pousse saccadée

Mai fut comme Avril, alternant une première période avec des températures proches de la normale provoquant reprise de végétation et croissance normale ; puis une période fraîche réduisant la vitesse de pousse juste avant la floraison (Figure 4). Alors que la première quinzaine de Mai avait été moins arrosée que la moyenne, la seconde quinzaine débute (le 19 mai) par un épisode de violents orages avec de fortes averses localisées (plus de 30mm à Listrac-Médoc) accompagnés de grêle. Ainsi, même si le cumul des pluies sur le mois de Mai est inférieur aux normales, la période juste avant floraison (dernière quinzaine) fut particulièrement pluvieuse (jusqu'à + 70% par rapport à la moyenne).

A ce rythme, l'avance prise au débourrement fut totalement annulée (Figure 3). Ainsi la moyenne des sommes de températures en base 10 au 31 Mai était égale à 254 degrés jours contre 290 en moyenne pour la période 2007-2013, 170 pour 2013 (année tardive) et 430 pour une année précoce comme 2011).

Les premières fleurs apparurent fin Mai dans une ambiance fraîche et humide, peu propice à une bonne fécondation et à l'origine d'un déficit photosynthétique induisant un début de floraison hétérogène provoquant une coulure significative sur les parcelles précoces de Merlot.

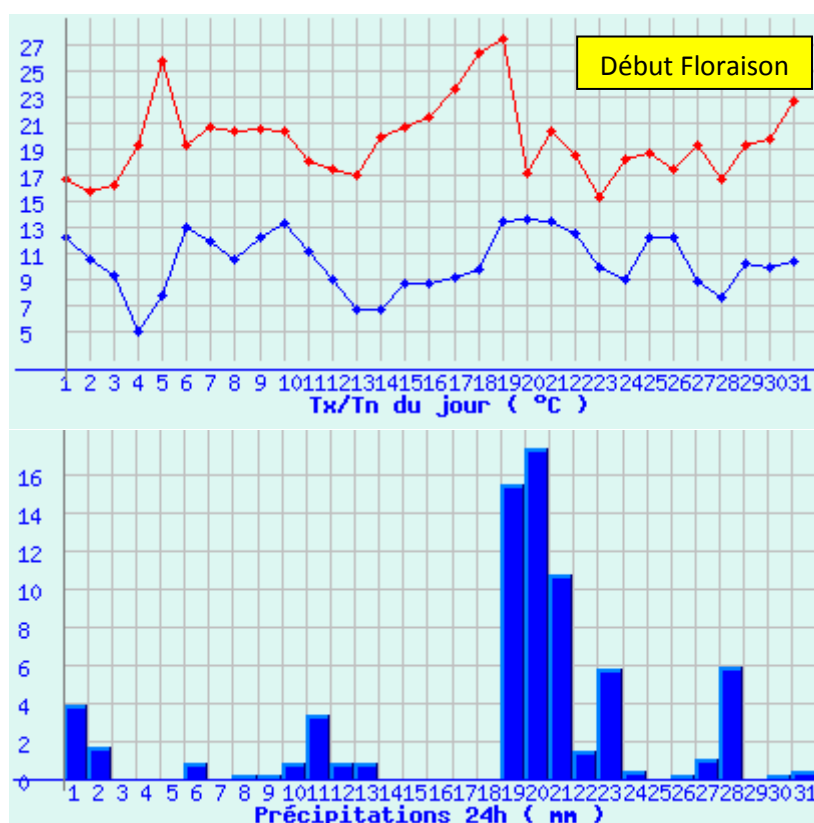


Figure 4

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Mai 2014
Données de Mérignac (Météo France).*

Une amélioration en Juin pour atteindre le rendement

Heureusement une amélioration se fit ressentir à partir du 4 Juin et la première quinzaine de Juin fut sèche et chaude (Figure 5) permettant d'accélérer et d'homogénéiser la floraison. Les Merlots plantés sur les terroirs les plus tardifs et les Cabernet sauvignon ont pu bénéficier de cette belle période évitant ainsi un troisième millésime consécutif de très petit rendement. La mi-floraison fut atteinte dans nos parcelles de référence le 7 juin, avec 4 jours de retard par rapport à la moyenne des 10 dernières années et 10 jours d'avance par rapport au millésime 2013 (Tableau II).

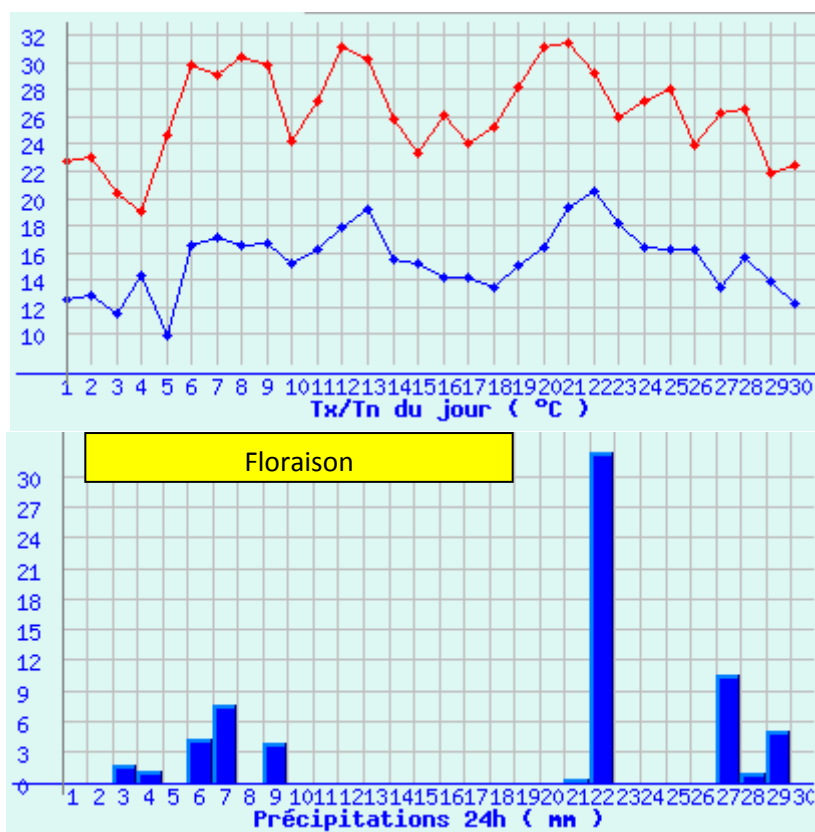


Figure 5

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Juin 2014
Données de Mérignac (Météo France).*

Les températures de fin de mois restèrent supérieures à la normale avec une température moyenne pour le mois de Juin supérieure de 1,6°C à la température de la période de référence (Tableau I). La dernière semaine de Juin fut plus pluvieuse qu'à l'accoutumée. Ces conditions sans limitation hydrique dans un climat doux permirent une croissance extrêmement rapide des baies, mais aussi des entre-cœurs favorisant le développement de la surface foliaire et une sensibilité accrue au Mildiou et au Botrytis.

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2014 par rapport à 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007 et à la moyenne des 10 dernières années

Période	Demi floraison	Mi véraison
2003-2013	3 Juin	6 Août
2006	4 Juin	6 Août
2007	26 Mai	3 Août
2008	11 juin	15 Août
2009	5 Juin	3 Août
2010	9 Juin	9 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août
2013	18 juin	22 Août
2014	7 juin	13 Août

A ce stade, les deux premières conditions d'un grand millésime de rouge, à savoir une floraison et une nouaison précoces et groupées par beau temps sec, ne furent que partiellement satisfaites.

Les parcelles les plus hâtives pâtirent de la coulure à cause d'une fin Mai humide et froide ; par contre les parcelles et les cépages plus tardifs fleurirent dans d'excellentes conditions permettant d'obtenir des grappes homogènes avec suffisamment de baies.

Une absence d'été en Juillet et Août interdisant tout arrêt de croissance avant véraison

L'été ressembla fort au printemps, alternant périodes proches des normales, pics de chaleur fin Juillet puis fraîcheur et humidité en Août. Des conditions plus favorables au développement végétatif qu'à la maturation du raisin.

Il commença par une première quinzaine de Juillet plutôt fraîche avec des températures moyennes légèrement en dessous des normes saisonnières et des pluies fréquentes (Figure 6) augmentant fortement la pression phytosanitaires. La moyenne des températures maximum ne dépassa pas 21,1°C, accusant un déficit de 5,8°C par rapport à la normale, malgré un ensoleillement et une pluviométrie proches des normales. Les baies continuèrent leur développement de façon rapide, atteignant dès la mi-juillet le stade fermeture de grappe.

Puis la tendance thermique s'inversa. La seconde quinzaine fut plus chaude que la normale et des pics supérieurs à 35°C provoquant alors des orages pouvant être accompagnés de grêle comme celui du 19 et 20 Juillet en Libournais et Entre deux Mers. Ces épisodes orageux encore une fois très localisés vont être à l'origine des disparités entre terroir : la rive droite de la Garonne ayant été plus arrosée de que rive gauche et plus particulièrement le Nord Médoc qui a été peu arrosé et donc plus favorisé.

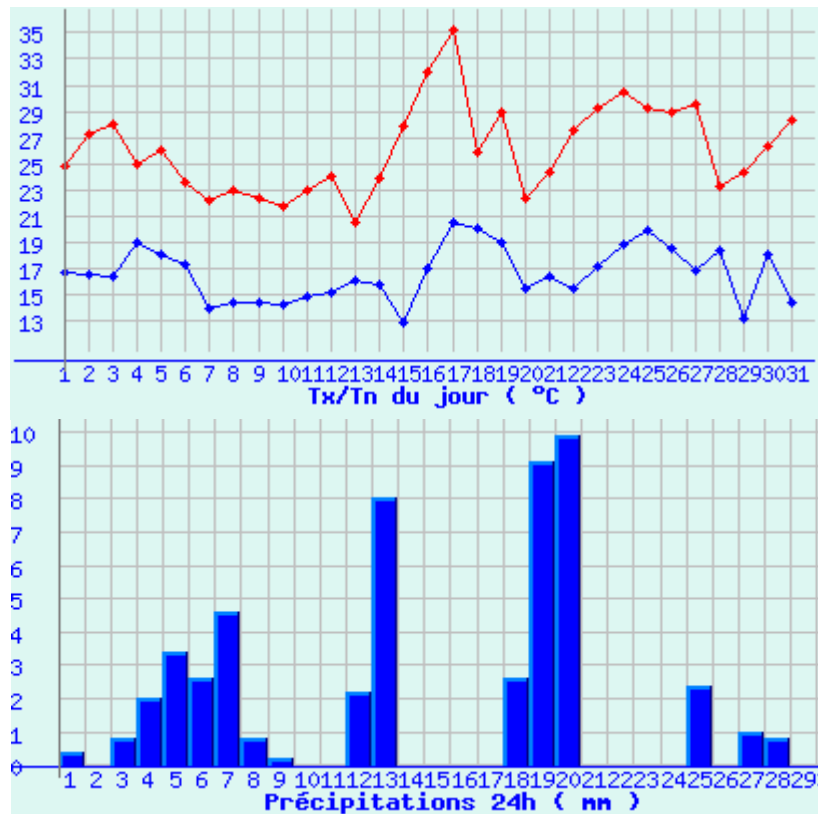


Figure 6

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Juillet 2014
Données de Mérignac (Météo France).*

Mais cet épisode à tendance estivale de fin Juillet ne suffit pas pour induire une limitation hydrique suffisante pour arrêter la croissance avant véraison (Figure 7). En l'absence de contrainte hydrique, la vigne poursuit sa croissance végétative pendant la véraison.

Celle-ci débuta début Août sur les terroirs les plus précoces et les moins arrosées puis se poursuivit pratiquement sur quatre semaines. La mi-véraison a été notée pour nos parcelles de référence le 13 Août (Tableau II), soit 10 jours plus tôt qu'en 2013 et 8 jours plus tard que la date moyenne des dix dernières années (6 Août) mais avec une grande hétérogénéité selon la localisation des parcelles.

En raison des faibles variations thermiques entre le jour et la nuit et de la limitation hydrique quasi-inexistante, l'apparition de la couleur fut lente et hétérogène. Elle traina pratiquement jusque dans les derniers jours d'Août., surtout chez les Merlots et dans les crus où les épisodes pluvieux se sont succédés.

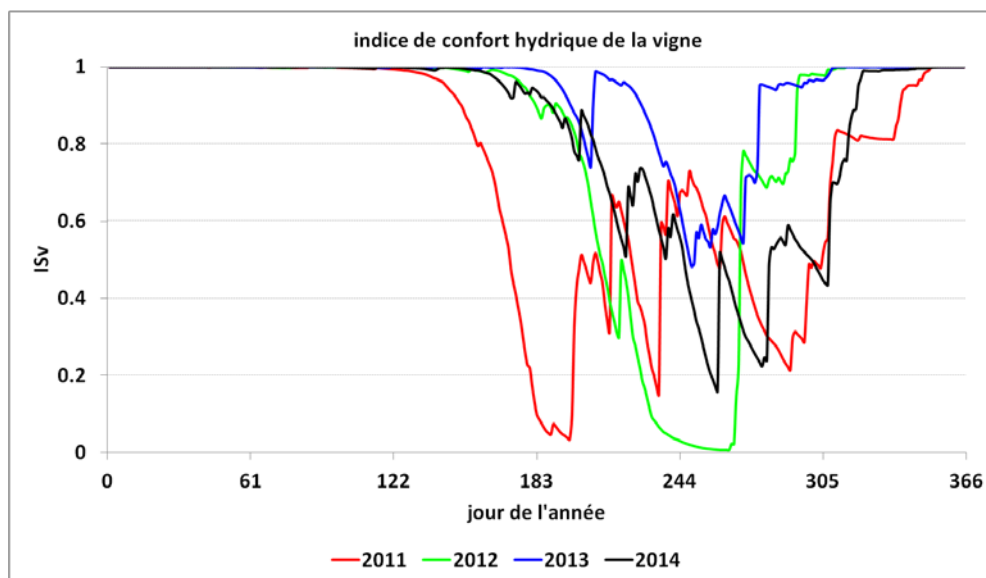


Figure7

*Evolution du bilan hydrique au cours de l'année 2014 en comparaison de 2013, 2012 et 2011
(Données INRA, Ph.PIERI)*

Ainsi, l'arrêt de croissance de la vigne avant véraison, troisième condition d'un millésime parfait pour les rouges, ne se produit pas en 2014.

Les précipitations répétées de Juillet et d'Août, les températures proches des normales ou plus fraîches ont favorisées la pousse de la vigne et la croissance des baies au détriment de l'entrée en maturation. Les baies, de taille largement supérieure aux normales se sont colorées lentement avec parfois l'apparition d'entassement pouvant augmenter la sensibilité aux pathogènes.

Le mois d'août fut un des plus frais depuis 2000 (Tableau I). Plus froid, généralement plus arrosé et moins ensoleillé encore qu'août 2013 (Tableau I), août 14 ne fut guère favorable à la maturation des raisins rouges. La moyenne des températures maximum n'atteignit pas 25°C soit près de 3°C de moins que la normale. Août 2014 ne connut aucune journée de forte chaleur (températures supérieures ou égales à 30°C) et seulement 4 jours de fort ensoleillement contre 14 en 2013 et 10 en moyenne saisonnière. La pluviométrie d'août 2014 fut plus élevée à Saint Emilion que dans les Graves ou le Médoc, au sein duquel on note des disparités importantes avec 82 mm à Margaux, 56 mm à Saint Julien et 61 mm à St Estèphe. En maints endroits, le feuillage souffrit de fortes attaques de mildiou et de cicadelles vertes. A la fin du mois d'août, la situation de la vendange rouge était pire qu'en 2013.

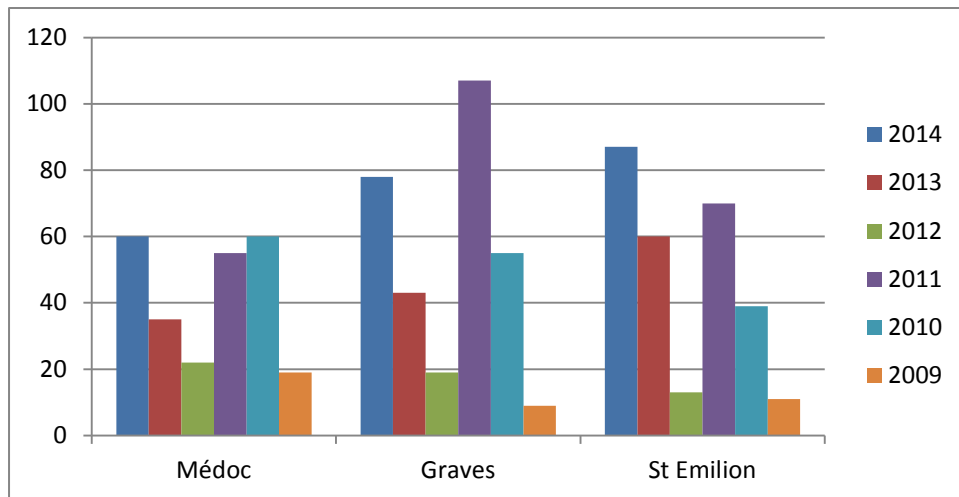


Figure 8
Répartition des précipitations (mm) au mois d'Août selon les régions

Septembre et Octobre : merveilleux et salvateurs pour assurer la maturation

Heureusement, l'été arriva enfin et durablement ; Septembre et Octobre sauvèrent *in extrémis* le millésime. En Septembre, l'ensoleillement fut exceptionnel, supérieur à la moyenne des mois d'été ; les températures dignes d'un mois de Juillet avec des maximales dépassant de 3,8°C la normale et la pluviométrie quasi-inexistante répartie sur 2 jours les 17 et 18 septembre (Tableau I, Figure 9). On enregistra 13 jours de fort ensoleillement. Il ne tomba, comme en 2010 qu'à peine plus de 20 mm de pluie, soit moins du quart de la pluviométrie normale.

Le début de contrainte hydrique put enfin s'installer, stoppant définitivement la croissance des rameaux et accélérant les mécanismes de maturation. Les baies finirent rapidement de se colorer et malgré leur gros volume l'enrichissement en sucre fut net.

Assez paradoxalement, des contraintes hydriques localement fortes ont pu être observées sur les sols les plus asséchants et les secteurs les moins arrosés en Juillet comme le Nord Médoc.

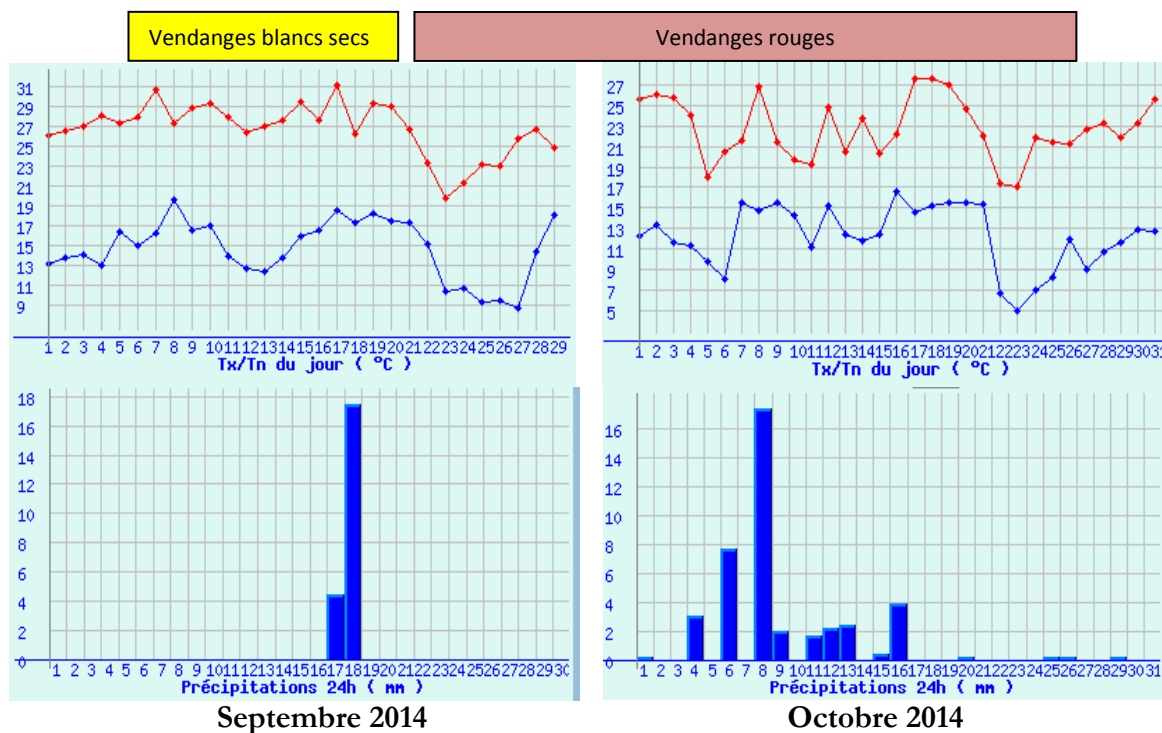


Figure 9

*Evolution quotidienne des températures (°C) et des précipitations (mm) des mois de Septembre et Octobre 2014
Données de Mérignac (Météo France).*

Octobre fut dans la lignée de Septembre, peu pluvieux et plus chaud que la normale (Tableau I, Figure 9) permettant de laisser mûrir les raisins ; ces conditions climatiques limitèrent la pression Botrytis si les travaux en vert avaient été importants et adaptés.

Ainsi, en dépit du mois d’Août médiocre mais grâce à Septembre chaud, sec et lumineux, la quatrième condition d’un grand millésime de rouge, c’est à dire la maturation complète des différents cépages, fut en partie satisfaite en 2014, d’autant qu’Octobre, tout aussi exceptionnel, prolongea l’été en automne et assura la fin de maturation des cabernets.

Des vendanges relativement tardives effectuées dans d’excellentes conditions climatiques pour tous les cépages

La récolte des blancs secs débuta dans la région des Graves et Pessac Léognan à la fin de la première semaine de Septembre (Tableau III, Figure 9) soit quelques jours plus tôt qu’en 2013, 3 jours plus tard qu’en 2012 et 2 semaines plus tard qu’en 2011. Si au début des vendanges, l’état sanitaire des grappes était préoccupant, le climat chaud et sec de septembre arrêta l’évolution de *Botrytis*. On cueillit des raisins sains et les vendanges de blanc furent beaucoup plus sereines qu’en 2013.

Au pressoir, les raisins de Sauvignon 2014, très aromatiques, présentaient des teneurs en sucres comparables à celles de 2013 mais des acidités beaucoup plus élevées (Tableau IV), avec des teneurs en acide malique parfois supérieures à 6 g/L. Rarement pratiquées sur les blancs de Bordeaux, des fermentations malolactiques partielles ont d’ailleurs été préconisées sur les lots les plus acides. Bien maîtrisées, elles ont concouru à les arrondir sans masquer leur typicité.

Bénéficiaires du beau temps de Septembre, les raisins de Sémillon, sur leurs terroirs de prédilection, calcaires ou argilo calcaires, étaient plus sucrés qu'en 2013 ; ils présentaient aussi des acidités inhabituellement élevées. Ces équilibres inédits, évoquant davantage ceux de Chablis ou de Sancerre, augurent d'un millésime de blanc sec exceptionnel. En revanche, les rendements, particulièrement ceux des Sémillons, sont modestes en raison d'une faible sortie et d'une floraison débutée sous un climat trop froid.

Tableau III

Dates des vendanges de blanc sec dans la région des Graves en 2010, 2011, 2012, 2013 et 2014

	Sauvignon	Semillon
2010	2 - 15 septembre	15 - 20 septembre
2011	22 - 31 août	1 - 5 septembre
2012	3 - 10 septembre	10 - 18 septembre
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre
2014	6-12 septembre	12-20 septembre

Tableau IV

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2010, 2011, 2012, 2013 et 2014

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2010	12,6	4,6	3,15
2011	11,6	5,6	3,05
2012	12,9	5,3	3,05
2013	12,4	6,0	2,92
2014	12,4	7,6	3,05

La récolte des raisins rouge débuta avec les Merlots la dernière semaine de Septembre, comme en 2013 et se poursuivit en octobre. La cueillette des Cabernets et du Petit Verdot se prolongea un peu au-delà de la mi-octobre sous un climat quasi estival. Avec seulement 40 mm de pluie, contre 90 normalement, Octobre 2014 fut, avec Octobre 2011 et Octobre 2009, un des moins arrosés depuis 10 ans (Figure 10). Il fut aussi remarquablement chaud avec plusieurs maximums journaliers dépassant 27°C les 17, 18 et 19 (Figure 9). La moyenne des températures maximum (22,7°C) excéda de 2,3°C la normale saisonnière (Tableau I).

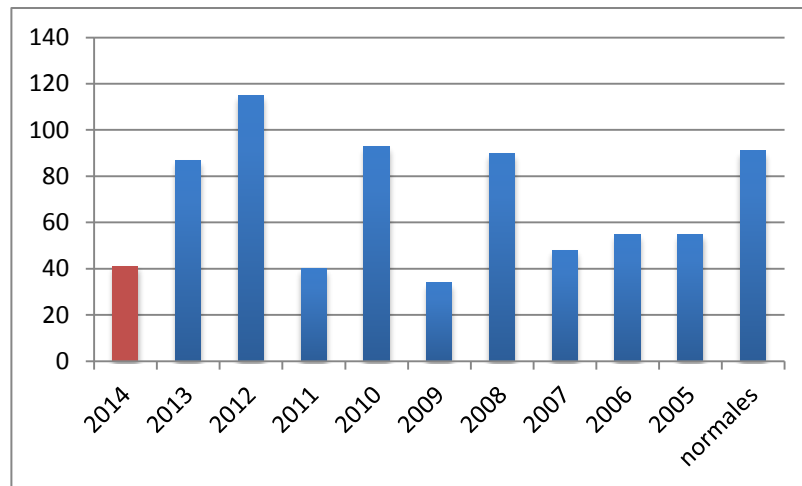


Figure 10

*Pluviométrie (mm) en Octobre à Bordeaux depuis 2005
Données de Mérignac (Météo France).*

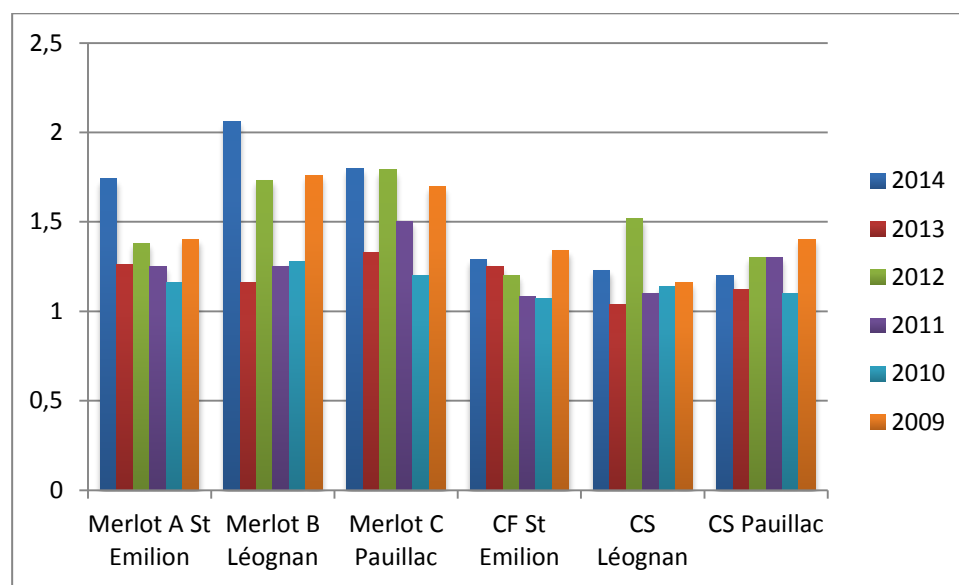
Evidemment, la dernière condition d'un grand millésime de rouge, un temps clément pendant les vendanges, fut parfaitement remplie en 2014.

Une des caractéristiques majeure du millésime réside dans la taille des baies (Tableau V, Figure 11). A la récolte, les baies de Merlots présentaient des poids plus élevés que ceux des 5 millésimes précédents (des baies de Merlot pesant jusqu'à 2 grammes n'étaient pas rare cette année) tandis que les poids des baies de Cabernets s'écartaient peu de la moyenne. L'absence de contrainte hydrique à la nouaison et pendant la phase de croissance végétative explique partiellement ce trait du millésime 2014.

Ce phénomène n'a pas eu d'impact marqué sur les teneurs en sucres qui sont tout à fait comparables à celles des millésimes précédents et plus élevées qu'en 2013. Conséquence normale d'un été froid, une acidité (totale et malique) plus élevée que la moyenne constitue une autre caractéristique des raisins noirs de 2014 (Tableau V).

Tableau V*Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins au cours de la maturation*

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/L H2SO4)
2014			
8/9 Merlot	185	197	6
Cabernet Sauvignon	141	190	6
21/9 Merlot	184	229	4,1
28/9 Cabernet Sauvignon	142	223	5
2013			
10/9 Merlot	118	207	5,2
Cabernet sauvignon	100	188	6,8
30/9 Merlot	118	219	4
Cabernet sauvignon	119	215	3,5
2012			
3/9 Merlot	155	203	4,3
Cabernet sauvignon	149	178	5,7
24/9 Merlot	113	249	2,4
Cabernet sauvignon	130	226	3,5

**Figure 11**

Poids moyen (g) d'une baie à la récolte, 2014 comparé à celle des 5 derniers millésimes pour le Merlot, Cabernet Franc (CF) et Cabernet sauvignon (CS) sur différentes parcelles de crus classés

L'alternance des nuits fraîches et des journées chaudes de Septembre permet une synthèse d'anthocyanes suffisante ; les Cabernets ayant mieux profité de ces conditions que les Merlots. Dans nos parcelles de référence, les teneurs en anthocyanes totales des baies de Merlot et de Cabernets étaient toujours plus faibles qu'en 2010, millésime remarquablement coloré, mais plus élevées qu'en 2009 (Figure 12), avec des variabilités importantes selon les situations.

Enfin, les très belles conditions de Septembre et d'Octobre n'ont pas été partout suffisantes pour totalement dégradé certaines notes végétales. En effet, dès le début de l'été les conditions climatiques ont été très favorables à la synthèse des pyrazines et leur dégradation peut être incomplète sur des parcelles riches en azote, insuffisamment échardées ou mal drainées.

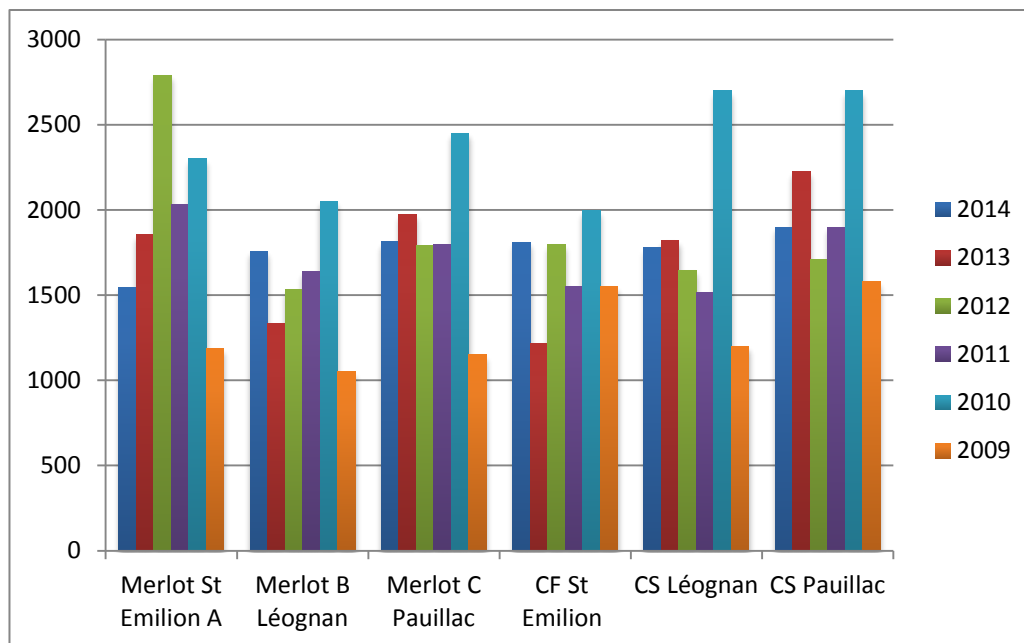
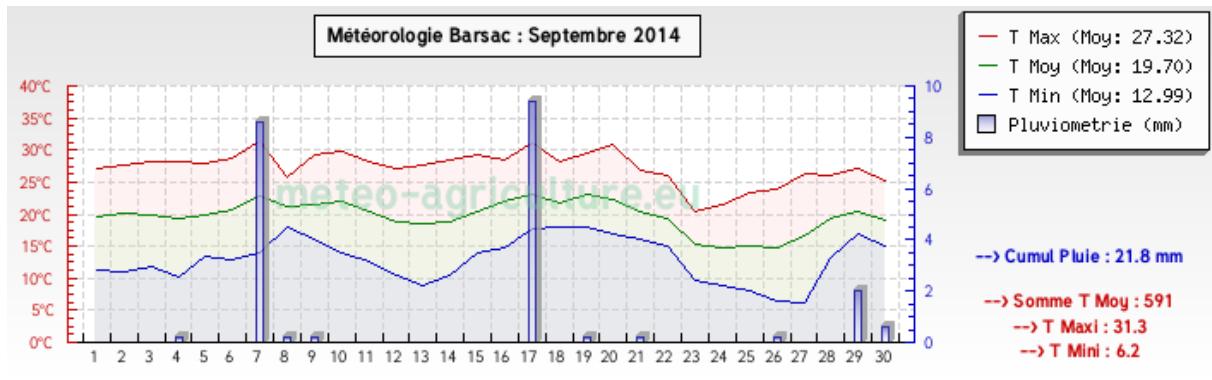


Figure 12

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de Merlot, Cabernet franc (CF) et Cabernet sauvignon (CS) en 2014, 13, 12, 11, 10 et 09 sur différentes parcelles de crus classés

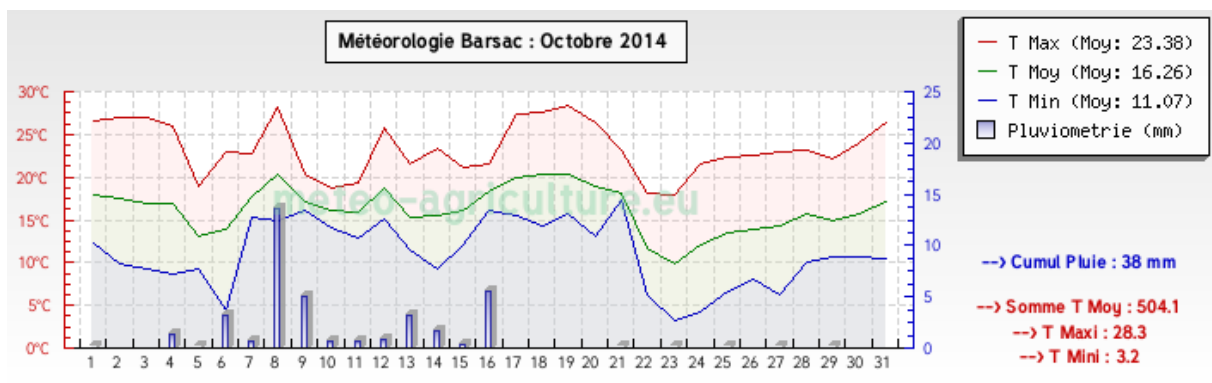
A Sauternes et Barsac (Figure 13), la chaleur et la faible pluviométrie de septembre, retardèrent l'installation de la pourriture noble. Le premier tri, fin septembre, ne ramena que peu de raisins confits. Il fallut attendre mais la patience fut récompensée. Le développement de *Botrytis cinerea* ne se généralisa vraiment qu'à partir de la deuxième semaine d'octobre grâce aux petites pluies du 8 et du 9. Du 17 au 20, les après-midi ensoleillées aux températures proches de 30°C furent extrêmement favorables à l'obtention des « baies rôties », caractéristiques de la meilleure pourriture noble. La majeure partie de la récolte se fit au cours de la deuxième quinzaine d'octobre, sous un climat idéal, brumeux le matin, tiède l'après-midi, sans aucune précipitation. La fenêtre météo, propice à ces vendanges tardives, fut exceptionnellement large.

Installation de



la pourriture noble

Premier tri



Premier tri 15%

Deuxième tri 21%

Troisième et quatrième tris 63%

Figure 13

Températures journalières et précipitations en Septembre et Octobre 2014 à Barsac.
Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple).

Des vins blancs secs et liquoreux excellents, des rouges plutôt réussis, notamment grâce aux cabernets

Les vins blancs secs 2014 sont excellents ; fruités, denses, soutenus par une acidité inaccoutumée à Bordeaux, ils seront sans doute de bonne garde.

Les grands vins liquoreux de pourriture noble sont également de grande qualité mais les quantités récoltées sont hélas très faibles, souvent inférieures à 10 hL/ha.

Les vins rouges 2014 sont incontestablement meilleurs que ceux de 2013. Les Merlots moyennement colorés, sont fruités, savoureux, assez charnus, de structures variables selon les terroirs. Comme souvent, les argiles ont donné les lots les plus convaincants. Le millésime est

porté par les Cabernets, tant franc que sauvignon, qui ont pleinement profité de l'arrière-saison. De couleur satisfaisante, élégants et complexes, ils sont plus denses que les Merlots. Chacun s'essaiera à trouver un millésime auquel le 2014 puisse être comparé. C'est sûrement prématuré à ce jour.