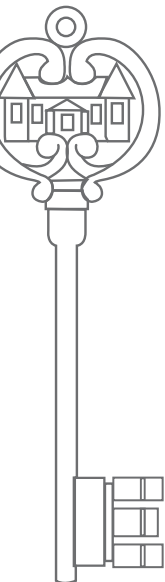




Lettres  
PRIMEURS  
2020

MAISON DUBECQ  
GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



# MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 1<sup>er</sup> Juillet 2021.

## Première Offre « Primeurs 2020 »

*2020 : une année qu'on oubliera,  
un millésime dont on se souviendra.*

Chère Madame, Cher Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous adresser notre Première Offre «Primeurs 2020» alors que tous les crus bordelais sont maintenant connus. Cette Offre est valable jusqu'au 31 octobre prochain, date après laquelle seules les réservations en bouteille resteront possibles.

En complément de cette offre papier, nous vous invitons à visiter notre site [www.dubecq.com](http://www.dubecq.com) :

- pour vérifier la disponibilité (ou l'épuisement ?) d'un cru,
- pour découvrir d'autres 2020 absents de cette offre par manque de place,
- pour lire nos commentaires ainsi que ceux de plusieurs critiques que nous apprécions.

---

### **Bordeaux 2020 : la météo en Gironde**

Au premier abord, 2020 semble être un clone parfait de 2019 : même séquence météo avec un printemps très arrosé suivi d'un été particulièrement chaud et sec, pour au final un grand millésime bordelais né comme 2019 en pleine pandémie mondiale. Pourtant, la nature ne repasse jamais exactement le même scénario d'une année à l'autre et il existe plus d'une différence entre ces deux millésimes.

**Premier fait marquant en 2020** : un printemps excessivement arrosé.

De mars à juin, il est tombé à Bordeaux 431mm cumulés de pluie soit exactement 50% de plus que la moyenne trentenaire (286mm). Par chance, le déluge s'interrompt du 14 au 31 mai, juste au moment de la floraison.

**Second fait marquant** : pratiquement deux mois de sécheresse absolue.

Les pluies printanières cessèrent le 18 juin et il fallut attendre le 11 août pour avoir de nouvelles pluies (sous forme d'orages). À notre connaissance, jamais Bordeaux n'avait connu une aussi longue période rigoureuse sans pluies depuis que la station de Bordeaux Mérignac fait des relevés (1906).

**Troisième fait marquant** : un été chaud mais sans canicule.

Passé le 18 juin, l'été s'est brutalement installé pour trois mois en Gironde. En cumulant la somme des températures journalières maximales enregistrées durant les 3 mois cruciaux juillet-août-septembre, l'été 2020 est le 4<sup>ème</sup> plus chaud depuis le début des relevés, avec 1,9°C au-dessus de la moyenne trentenaire, derrière 2018 (+2,7°C), 2003 (+2,2°C) et 2019 (+2,0°C) mais devant 2016 (1,8°C). Cependant, cette chaleur estivale fut régulière, sans aucune période de canicule (3 jours d'affilée à plus de 35°C).

**Quatrième fait marquant** : les pluies perturbant la toute fin des vendanges des rouges et compliquant à l'extrême celles des blancs liquoreux.

Autant les 3 jours de pluie de la mi-août (11 à 13) ont été, après deux mois parfaitement secs, accueillis comme une bénédiction, autant les 4 jours de pluie de fin septembre (21 et 24 à 26) n'ont pas été bienvenus en venant perturber la fin des vendanges des cabernets-sauvignons. Par la suite, le mois d'octobre avec 21 jours de pluie fut une succession de perturbations ne réservant en tout et pour tout qu'une courte fenêtre de 4 jours de beau temps (du 15 au 18) aux vendangeurs du Sauternais.

---

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX  
Tél. 05 56 92 09 16  
[www.dubecq.com](http://www.dubecq.com) - [dubecq@dubecq.com](mailto:dubecq@dubecq.com)

## **Bordeaux blancs secs 2020 : grand millésime d'équilibre entre saveur, richesse et tension**

Même si 2020 compte parmi les années les plus chaudes en Bordelais, 2020 a été favorable aux sauvignons et sémillons :

- l'état sanitaire fut en permanence idéal en raison de la sécheresse,
- la régularité des températures de juillet et août, sans vague de chaleur prolongée, a garanti une maturation sans à-coups et sans dégradation de l'acidité des raisins,
- la précocité enregistrée dès le printemps (15 jours d'avance au débourrement) s'est maintenue tout au long de l'été pour donner les vendanges les plus précoces de la décennie : à partir du 17 août pour les sauvignons, du 27 août pour les sémillons, sous une météo anticyclonique idéalement fraîche.

Le 10 septembre, les vendanges des blancs secs étaient terminées et les viticulteurs savaient qu'ils tenaient un grand millésime aromatique et frais. Les sauvignons, quoique moins exubérants qu'en 2019, montraient une belle fraîcheur sans arômes herbacés mais la grande réussite de 2020 est l'apanage des sémillons, savoureux et intenses, conférant aux assemblages profondeur et densité.

Le nord du Médoc, au climat plus tempéré qu'ailleurs en Gironde, et plus généralement tous les terroirs ayant une bonne rétention hydrique (calcaire et argiles) ont donné des blancs secs brillants en 2020.

---

## **Bordeaux blancs liquoreux 2020 : miraculés**

La production de grands vins blancs liquoreux nécessite une chronologie précise avec, dans l'ordre, la maturité des raisins, puis la botrytisation (pourriture noble) sous l'effet de l'humidité aérienne (brouillards, bruines) et enfin la concentration par beau temps sec (anticyclone) avant ramassage.

Alors que, fin août, 2020 se présentait au mieux, ce millésime aura mis à rude épreuve les nerfs des producteurs de blancs liquoreux durant deux mois :

- début septembre, la maturité des raisins blancs était acquise dans d'excellentes conditions (cf. vins blancs secs ci-dessus).
- c'est seulement fin septembre que les pluies automnales arrivèrent et avec elles le botrytis.
- l'enchaînement des averses en octobre empêchait toute récolte qualitative et l'inquiétude s'emparait des producteurs.
- l'accalmie miraculeuse survint à la mi-octobre. À peine 4 jours pendant lesquels tous les châteaux se dépêchèrent d'effectuer une seule et unique trie, avant que ne reprenne le défilé des perturbations signant la fin des espoirs d'une seconde trie.

En conséquence, 2020 en Sauternais est qualitatif avec des vins fins, purs, fruités, sur des corps demi-liquoreux leur conférant un style aérien et délicat. Mais il s'agit à nouveau d'une récolte infime (moins de 10hl/ha), après les précédentes amputées par le gel, la grêle, le mildiou... et en sachant déjà que le millésime 2021 a été gelé à 80% début avril. Avoir du courage pour produire de grands vins blancs liquoreux ne suffit plus, il faut aussi de l'abnégation.

---

## **Bordeaux rouges 2020 : 5<sup>ème</sup> grand millésime depuis 2015**

Au vu des cumuls d'ensoleillement et de température de l'été, il était évident que 2020 serait à nouveau un grand millésime pour les rouges. Dans la formidable série de grands millésimes bordelais récents- 2015, 2016, 2018, 2019 et 2020-, notre intuition est de placer 2020 derrière les exceptionnels 2016 (le raffinement) et 2018 (la richesse) mais devant 2015 et 2019.

Ce jugement est global à l'échelle de la Gironde et souffre d'innombrables exceptions à l'échelle de chaque château. Une chose est sûre : les dégustations, comparaisons et évolutions de ces 5 millésimes seront absolument passionnantes à suivre et n'ont pas fini d'alimenter les débats.

---

## **Bordeaux rouges 2020 : le cycle végétatif, débutant comme 2016 et finissant comme 2015**

Si le printemps 2020 fut copieusement arrosé, il fut également très doux induisant une précocité de la vigne de deux bonnes semaines sur la normale, avance qui s'est maintenue jusqu'aux vendanges des blancs comme des rouges.

La floraison s'est déroulée sans encombre par temps sec en seconde quinzaine de fin mai, avant le retour début juin des pluies et du mildiou associé.

La bascule météo du 18 juin et le beau temps absolument sec qui s'ensuivit redonnèrent le moral aux viticulteurs, asséchant les sols détrempés et éradiquant les attaques de mildiou. Pendant deux mois pleins, la vigne a envoyé ses racines et radicules à la poursuite de l'abaissement graduel des nappes phréatiques, puisé l'eau dont elle avait besoin en quantité adéquate, ni trop ni trop peu, et pu profiter sans stress de l'ensoleillement généreux.

Le printemps très humide n'augurait rien de bon, la sécheresse de l'été aurait pu être un handicap, mais ces deux événements mis bout à bout ont été une chance. Ces conditions de début de cycle sont le parfait copié-collé de celles rencontrées en 2016 (avec une bascule météo exactement le même jour : 18 juin).

Voici ce que nous écrivions dans notre première lettre «Primeurs 2016» en mai 2017 : « *un printemps frais où il a plu beaucoup et souvent, les 3 mois avril-mai-juin enregistrant +62% de pluies par rapport à la norme* » puis « *le 18 juin, renversement du tout au tout de la météo, avec l'installation d'un temps parfaitement sec et ensoleillé jusqu'au 3 novembre, soit pendant 4 mois* ».

La ressemblance avec 2016 cesse à la mi-août avec 3 jours (du 11 au 13) de pluies soutenues (55mm soit l'équivalent d'un mois d'août moyen), arrivées à point nommé juste après la véraison et avant que le stress hydrique ne devienne trop intense. Par la suite et jusqu'au 21 septembre, c'est un temps classique de fin d'été, ensoleillé, plus frais et sans pluie, permettant une maturation lente, une bonne synthèse des anthocyanes (responsables de la couleur) et des vendanges sans nuages.

Les merlots les plus précoces ont été vendangés dès les premiers jours de septembre, suivis dans la foulée par les cabernets 10 à 15 jours plus tard. Les pluies de la dernière semaine de septembre ont gêné le ramassage des parcelles les plus tardives de cabernets-sauvignons. Ce scénario nous rappelle le millésime 2015 dont la fin des vendanges de cabernets-sauvignons avait également souffert de pluies. Mais, en 2020 comme en 2015, les grands crus aux terroirs plus précoces avaient fini leurs vendanges avant les pluies.

---

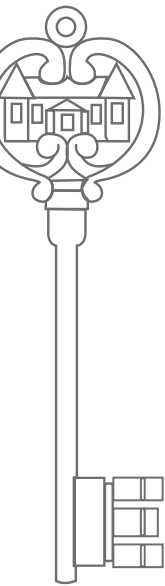
## **Bordeaux rouges 2020 : les grands gagnants**

Au vu de ces conditions climatiques et après les dégustations de ce printemps, les grands gagnants du millésime 2020 sont :

- Côté terroir. Les sous-sols capables de retenir l'eau et donc adaptés à la sécheresse, parce qu'ils ont une assise calcaire (Fronsac, Saint-Émilion, Castillon, Saint-Estèphe) ou une proportion importante d'argile (Pomerol) ou de marnes (Graves et Médoc en bordure du fleuve).
- Côté vignoble. L'âge des vignes a été un facteur qualitatif décisif en 2020, un meilleur enracinement étant garant d'une meilleure alimentation hydrique et d'une absence de blocages de maturité.
- Côte cépages. La chaleur régulière tout au long de l'été, la (relative) fraîcheur après la mi-août en fin de maturation des baies et les vendanges à la mi-septembre sous une météo exemplaire ont privilégié les merlots et petits verdots au point d'être prioritairement retenus cette année dans les assemblages des grands vins.  
Les deux cabernets (francs et sauvignons) parfaitement mûrs, ont donné des vins colorés et tanniques, sans aucun caractère végétal. Seuls ceux issus des parcelles les plus tardives, ramassés sous la pluie, ont dû être déclassés dans le deuxième ou troisième vin.

Sans parler d'hétérogénéité, il faut reconnaître que, comme en 2019, ce sont les grands crus qui ont tiré le meilleur parti du millésime 2020, avec des terroirs qualitatifs et plus précoces, de plus vieilles vignes et une main d'œuvre abondante immédiatement disponible en ces temps de crise sanitaire.





# MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

## Dernière Offre « Primeurs 2020 »

Le 1<sup>er</sup> mai 2022

Madame, Monsieur,

La prochaine campagne «**Primeurs 2021**» va bientôt débuter et nous reprendrons à partir du 20 mai l'envoi de nos newsletters par e-mail chaque fin de semaine pour vous faire part de nos dégustations, découvertes, commentaires et avis sur ce nouveau millésime. Si vous n'êtes pas abonné à notre newsletter d'information, nous vous invitons à vous inscrire sur la page d'accueil de notre site [dubecq.com](http://dubecq.com).

D'ici-là, nous avons le plaisir de vous transmettre cette Dernière Offre en conclusion de la campagne «**Primeurs 2020**» commencée il y a un an. Cette Offre est valable jusqu'au 31 juillet, vous permettant pendant les deux mois de juxtaposition avec la campagne «**Primeurs 2021**» de faire vos choix et arbitrages selon les styles, qualités et prix de chacun de ces deux millésimes.

Les Bordeaux 2020 poursuivent leur élevage en barrique et nous ne revenons pas aujourd'hui sur la qualité de ce magnifique millésime solaire, largement décrit et encensé depuis un an par les critiques comme par nous-mêmes. Pour mémoire, nos lettres d'information sont toujours accessibles en ligne ([dubecq.com](http://dubecq.com) → Primeurs 2020 → Qualité du millésime 2020).

La grande nouveauté de cette Dernière Offre est l'introduction des Bourgognes rouges 2020, pour lesquels, sans émettre un jugement définitif, la revue Bourgogne Aujourd'hui a titré son numéro d'août-septembre 2021 : « **Millésime 2020 - Le plus grand ?** »

---

### Bourgogne 2020 : la météo

Le scénario de 2018 et 2019 s'est reproduit en 2020 : printemps en avance, débourrement précoce fin mars, chaleur permanente, été ensoleillé et très sec.

Mais cette fois-ci sans aucune perturbation majeure : pas de gel de printemps, floraison homogène mi-mai par temps calme, mildiou peu pressant et maîtrisé, oïdium limité, orages de grêle peu violents (sauf à Nuits-Saint-Georges le 1<sup>er</sup> août).

Ce cycle végétatif quasi idéal et le coup de chaleur de fin juillet (39,1°C le 31 juillet [\*]) ont amené les raisins rouges comme blancs à parfaite maturité dès la mi-août, faisant de **2020 le millésime le plus précoce jamais vu en Bourgogne**, plus précoce même que 2003. Tous les domaines ont vendangé simultanément les rouges et les blancs en seconde quinzaine d'août, sous des conditions météorologiques aussi favorables qu'estivales. Fin août, 95% des raisins étaient rentrés et les viticulteurs pouvaient souffler.

C'est lors des vinifications qu'ils ont déchanté en s'apercevant que les cuves donnaient finalement très peu de jus en rouge. La forte sécheresse de l'été (98,5 mm de pluie en cumulé de juin à août, soit la moitié de la moyenne trentenaire de 194,2 mm [\*]), responsable de l'évapo-transpiration et de l'épaississement des peaux des pinots noirs, a donné des rendements de 20-25 hl/ha au lieu des 35 hl/ha habituels. Les blancs (chardonnays) s'en sortent mieux avec des rendements presque satisfaisants de 40 à 50 hl/ha.

---

.../...

167 cours de l'Yser - 33800 BORDEAUX  
Tél. 05 56 92 09 16  
[www.dubecq.com](http://www.dubecq.com) - [dubecq@dubecq.com](mailto:dubecq@dubecq.com)

---

## Bourgogne 2020 : les vins

Après un été aussi chaud et sec, conclu par des vendanges en août, la crainte était d'obtenir des blancs manquant de vivacité et des rouges aux arômes cuits, aux tanins secs et au vieillissement incertain. Tous les vigneronns avaient en mémoire le millésime 2003 aux vins si peu bourguignons.

Par chance, si les 2020 affichent sans détour le style ample, mûr et charnu de l'année solaire dont ils sont issus, ils possèdent en outre, que ce soit en blanc ou en rouge, une fraîcheur et une tonicité classiquement bourguignonnes. La principale raison de cette bonne surprise est la répétition de nuits fraîches à la fin du cycle végétatif (le mois d'août a compté 13 nuits avec une température minimale inférieure à 15°C [\*]).

Côté blanc, le chardonnay est certainement un cépage qui sait composer avec la chaleur (et que l'on retrouve de ce fait dans des vignobles plus méridionaux comme le Languedoc). Dans un état sanitaire parfait, il a su conserver suffisamment d'eau (à preuve le rendement honorable) et préserver son acidité. Des blancs de haut niveau, moins spontanément gourmands que les 2019 mais avec un équilibre alcool/acide plus classique et garant d'une excellente garde.

Côté rouge, ce sont les vigneronns qui, forts des enseignements des précédents millésimes de grande chaleur, ont su adapter leur savoir-faire au pinot noir : ici en vendangeant plus tôt (plusieurs nous ont parlé d'un délai raccourci à 90-92 jours entre la fleur et les vendanges au lieu des sacro-saints 100 jours), là en augmentant la proportion de grappes entières dans leurs cuves ou en limitant les pigeages et remontages pour une macération/extraction plus douce. Des plus grands crus aux simples villages des Hautes Côtes, nous avons goûté en 2020 des vins splendides, au fruit éclatant, avec un corps somptueux sur des tanins de velours.

Dès qu'ils seront mis en bouteille, nous chercherons à remplir autant que possible nos prochains catalogues de bourgognes 2020. Sans attendre, nous nous réjouissons de vous proposer «en primeur» les cinq grands domaines que nous suivons régulièrement :

- **domaine Arlaud** de Gevrey-Chambertin à Morey-Saint-Denis
- **domaine des Lambrays** à Morey-Saint-Denis
- **château de La Tour** à Clos Vougeot, Gevrey-Chambertin et Beaune
- **domaine de l'Arlot** à Nuits-Saint-Georges
- **domaine de la Pousse d'Or**, en Côte de Nuits à Chambolle-Musigny et en Côte de Beaune à Corton, Pommard et Volnay

---

Un dernier mot sur l'augmentation des prix bourguignons (que nous ne pouvons que constater), entre +10% et +50% par rapport à 2019 selon les producteurs et la rareté des crus, ceci sous le triple effet :

- d'une demande mondiale toujours inextinguible pour les grands pinots noirs,
- de la haute qualité du millésime 2020 déjà annoncée par tous les critiques,
- de la demi-récolte à venir, le millésime 2021 étant en volume 49% inférieur à la moyenne des récoltes 2016 à 2020 [\*\*].

Bien cordialement.



Elise GRUAULT

\* Météo France Dijon-Longvic

\*\* Agreste - Ministère de l'Agriculture