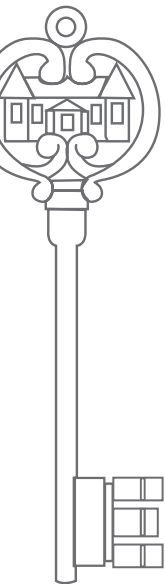




Lettres
PRIMEURS
2021

MAISON DUBECQ
GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 24 juin 2022.

Première Offre « Primeurs 2021 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

Après 6 millésimes consécutifs marqués par des étés très chauds et secs (de 2015 à 2020, en incluant volontairement 2017 à peine moins chaud mais tout aussi sec que ses voisins), **2021** nous offre un véritable retour aux sources, sous une météo des plus classiques, alternant les périodes chaudes et fraîches, sèches et pluvieuses.

Réchauffement climatique aidant, nous voyons bien que peu à peu le climat change, que l'exceptionnel devient normal tandis que la norme devient exceptionnelle. Ce sont peut-être ces millésimes au profil océanique, tel **2021**, qui deviendront dans une ou deux décennies les plus recherchés (?).

Nous avons le plaisir de vous adresser cette Première Offre regroupant les Bordeaux **2021** proposés à la réservation en primeur. Nous vous invitons en parallèle à consulter notre site dubecq.com pour connaître en temps réel la disponibilité des vins de votre choix, lire les notes et commentaires des 6 critiques que nous suivons (La Revue du Vin de France, Jean-Marc Quarin, Bettane & Desseauve, Jacques Dupont, Antonio Galloni, Neal Martin), connaître les différents caissages et flaconnages possibles, etc.

Vous trouverez également sur notre site les **2021** de **Tardieu-Laurent** (Vallée du Rhône) et **Dominio de Pingus** (Ribera del Duero) ouverts à la réservation en primeur.

Bordeaux 2021 : la météo en Gironde

Quatre faits marquants ont ponctué le cycle végétatif de la vigne en **2021** et façonné le millésime :

- **Un gel sévère début avril.** Avec des températures descendues à -5°C au matin des 7 et 8 avril, toutes les appellations ont été durement mais inégalement touchées selon l'exposition des parcelles et la précocité du débournement des vignes. Un exemple avec la famille Barton : Langoa et Léoville, à moins d'1 km de l'estuaire, n'ont subi, sans protection particulière (bougies, éolienne, etc.), aucun dégât alors que Mauvesin, à Moulis à 10 km à vol d'oiseau de l'estuaire et dûment protégé, a été gelé à 50%.
- **Juillet et août secs mais continuellement frais,** avec chaque mois un déficit de 1,2°C par rapport à la moyenne trentenaire et aucun jour caniculaire (température supérieure à 35°C). Il faut remonter à 2014 pour retrouver un été à peine plus frais.
- **Quatre épisodes pluvieux** (8, 14, 18 septembre et 3 octobre) pendant les vendanges. Il ne s'agissait pas de perturbations atlantiques installées mais de passages orageux, ponctuellement intenses mais brefs, un à deux jours tout au plus. Pour éviter ces orages, il suffisait d'arrêter les vendanges ces jours-là.
- **Un très bel été indien,** phénomène traditionnel en Aquitaine au début de l'automne. Le mois d'octobre **2021** fut magnifique, plus chaud (20,3°C au lieu de 19,4°C en moyenne), moins arrosé (32 mm de pluie au lieu de 93 mm) et 40% plus ensoleillé (206 h de soleil au lieu de 147 h).

La première conséquence de ce scénario météorologique est quantitative : la récolte **2021** a été historiquement basse à Bordeaux (comme sur toute la France), avec une **perte de volume de 27%** sur l'ensemble des AOP girondines, suite au gel d'avril, aux attaques de mildiou pendant mai et juin très humides, et aux dégâts d'une succession d'orages fin juin. **2021** a mis les viticulteurs à la portion congrue.

Bordeaux 2021 blancs secs : superbe millésime

Avec un été plutôt frais et sans période caniculaire, **2021** se présentait logiquement comme un millésime idéal pour l'élaboration de grands vins blancs secs bordelais.

La maturation des sauvignons et sémillons fut lente et sans à-coups tandis que l'état sanitaire des raisins était impeccable grâce à un mois d'août moitié moins arrosé que d'habitude (29 mm de pluie au lieu de 56 mm en moyenne).

La fraîcheur et la tonicité étant acquise, les viticulteurs purent se concentrer sur la parfaite maturité aromatique des raisins blancs pour déclencher les vendanges. Celles-ci eurent lieu sereinement entre le 28 août et la mi-septembre (15 jours plus tard qu'en 2020), en évitant soigneusement les averses des 8 et 14 septembre.

Comme attendu, les volumes sont partout faibles, plus souvent entre 30 hl/ha et 40 hl/ha sauf dans quelques vignobles protégés (les Pessac-Léognan les plus proches de l'agglomération bordelaise ou la pointe nord du Médoc).

Après 6 mois d'élevage en barrique, les dégustations de blancs secs sont enthousiasmantes, les **2021** étant remarquables dans tous les registres : pureté, précision et intensité aromatique, maturité, richesse et longueur en bouche. Le tout soutenu par une vive acidité, gage d'une belle évolution en bouteille et d'un potentiel de garde assuré.

La réussite particulière des blancs en **2021** s'explique par l'association inédite de la tension typique d'une année fraîche et de la richesse de texture rencontrée en année chaude. Pour schématiser, les **blancs 2021 possèdent la vivacité des 2017 et l'ampleur aromatique des 2018.**

Bordeaux 2021 blancs liquoreux : millésime exceptionnel (mais rageant)

Perdre l'essentiel de sa récolte dès les premiers jours de printemps est décourageant pour tout viticulteur. Mais quand la météo du reste de l'année se révèle optimale pour réaliser des vins glorieux, la frustration est à son comble.

La gelée début avril a durement touché le vignoble sauternais, d'autant plus douloureusement que les cépages blancs avaient entamé leur cycle végétatif avec 15 jours d'avance. Avec les orages de grêle fin juin emportant le peu de raisin restant, la production **2021** de vins blancs liquoreux est infinitésimale : les rendements sont partout inférieurs à 10 hl/ha, et même inférieurs à 1 hl/ha (!) à Sudaudaut.

À partir de début juillet, l'enchaînement des séquences météo s'est avéré éminemment favorable pour les liquoreux :

- la maturité acquise dans une grande régularité en juillet et août avec à la clé, comme pour les vins blancs secs, fraîcheur et intensité aromatique,
- les pluies espérées qui arrivent par vague les 8, 14 et 18 septembre juste au moment où les raisins sont mûrs et sains,
- l'été indien qui dure ensuite tout le mois d'octobre, laissant le temps d'assécher les raisins, de voir un botrytis pur gagner le vignoble puis initier la concentration en sucres,
- malgré l'extrême minceur de la récolte, les grands crus du Sauternais ont tenu à effectuer plusieurs tries, les plus qualitatives étant celles de la mi-octobre (entre le 10 et le 19).

Indépendamment de leur pureté et de leur complexité aromatique, ce qui rend les Sauternes **2021** si brillants, si savoureux et si vibrants est la trame acide qu'ils possèdent en contrepoint de leur concentration en sucre. Cette acidité donne des fins de bouche aériennes, délicates, ciselées et **le parallèle avec le grandissime millésime 2001 peut être fait, la quantité en moins.**

Une fois de plus, nous ne pouvons que louer l'acharnement des viticulteurs du Sauternais à élaborer des bijoux liquoreux, acharnement bien mal récompensé dans les derniers millésimes.

Bordeaux 2021 rouges : retour au classicisme...

Bordeaux a retrouvé en **2021** le climat typique du sud-ouest français, celui qui prévalait au siècle dernier et que nous pouvons craindre de voir disparaître :

- amplitudes thermiques modérées journalières (jour/nuit) et saisonnières (hiver/été),
- perturbations atlantiques réparties tout au long de l'année,
- intersaisons tempérées mais très changeantes (gel, neige, orages, tempêtes...),
- belle arrière-saison (été indien) en octobre/novembre.

Le millésime **2021** a exactement réuni toutes ces caractéristiques, certaines favorables pour la vigne, d'autres moins :

- défavorable. Le gel début avril, annihilant une partie des volumes et obligeant la vigne à développer des bourgeons secondaires à maturité décalée (vendanges hétérogènes),
- défavorable. Les fortes pluies de mai et juin, générant une forte pression du mildiou et compliquant la tâche des viticulteurs, surtout ceux en bio.
- favorable. La maturation lente et sans stress en juillet et août.
- défavorable. Les pluies de septembre, venant perturber les vendanges des merlots précoces.
- favorable. L'été indien d'octobre, permettant sans hâte d'attendre la maturité accomplie des cabernet francs et cabernets-sauvignons.

Le principal inconvénient d'un millésime classique est que **l'intervention de l'homme y est décisive**, pour exploiter au mieux toutes les qualités potentielles et corriger les imperfections inhérentes. En ce sens, **2021** a été exigeant pour tous les viticulteurs et sur toutes les appellations, demandant une attention de tous les instants (de mars à octobre), un savoir-faire expérimenté (interpréter un millésime opposé aux précédents), des équipes fournies et réactives (lutte contre les maladies), une bonne dose de sang-froid (choix avisé des dates de vendanges) et des moyens financiers importants (tri de la vendange et sélection drastique des lots).

Le grand avantage de 2021 est de revenir aux fondamentaux bordelais : élaborer des vins rouges fins, élégants et digestes, délicats et corsés, sans dureté ni rusticité. Les Bordeaux ne sont ni les plus tanniques, ni les plus riches, ni les plus vigoureux mais ils ont un équilibre, une complexité et une longévité qui ont fait leur réputation à travers le monde.

Bordeaux 2021 rouges : ... mais un classicisme moderne

Depuis 20 ans, les grands crus de Bordeaux ont acquis une connaissance, un matériel technique et une compétence (parfois au prix de leurs erreurs passées) prodigieuses. Nous sommes aujourd'hui loin du temps où les viticulteurs s'attachaient à faire le plein (= atteindre le rendement maximum autorisé) puis essayer de faire bon, ou du temps (années 1990-2000) où, en vue d'obtenir la meilleure note chez Parker, il fallait concentrer et boiser à l'excès les millésimes classiques.

Dans les grands crus, le défi a été en **2021** de tirer le meilleur parti des qualités naturelles d'élégance et de raffinement du millésime, et d'apporter en complément moelleux, profondeur et soyeux des tanins, le tout avec des taux d'alcool le plus souvent situés entre 12,5° et 13,5°. Pour cela, ils ont dû :

- attendre la pleine (et tardive) maturité phénolique des raisins. Aisée pour les cabernets, ramassés en octobre sous le bel été indien, nettement plus délicate pour les merlots mûrs et vendangés entre les passages pluvieux de septembre.
- vinifier en douceur, c'est-à-dire infuser plus qu'extraire (moins de pigeages et remontages en cuve), conduire la fermentation alcoolique à basse température, éventuellement chaptaliser certaines cuves de 0,3° à 0,5° (car l'alcool participe à la sensation de gras et de rondeur).
- élever avec tact, en diminuant la proportion de barriques neuves et le degré de chauffe des barriques, ou en utilisant de grands contenants (barriques de 400 l et plus).

Sous ces conditions, 2021 ressemble aux beaux millésimes classiques 2014 et 2008, en plus précis, plus velouté, plus séduisant. Et sûrement de très belle garde.

Bordeaux 2021 rouges : quels sont les meilleurs choix ?

Rive gauche ou rive droite ?

Comme évoqué plus haut, **2021 dépend des hommes plus que du terroir**, ce qui explique la grande hétérogénéité du millésime. Nous avons vu des propriétés voisines, disposant du même terroir et du même encépagement, obtenir des **2021** radicalement opposés. C'est la juste perception du millésime et les moyens techniques mis en œuvre qui font la différence. Ainsi que les moyens financiers car, pour réussir un grand **2021**, il fallait nécessairement être prêt à éliminer tous les lots insatisfaisants. Décision toujours difficile à prendre, a fortiori dans un millésime peu productif.

Merlot ou cabernets ?

La réponse est simple : **les cabernets, francs et sauvignons**, ont clairement mieux réussi en **2021** que les merlots, ce que reflètent parfaitement les assemblages avec une proportion moindre de merlots et accrue de cabernets. Au point que certains Médoc sont quasi mono-cépage en **2021** : 98% de cabernet-sauvignon à Ducru-Beaucaillou, 97% à Durfort-Vivens, 96% à Lafite-Rothschild...

Petits châteaux ou grands crus ?

L'adage bien connu conseillant d'acheter les petits châteaux dans les grands millésimes et les grands crus dans les petits millésimes n'est pas totalement vrai cette année. Nos dégustations ont prouvé combien le fait d'écarter les lots défectueux (il y en avait même chez les plus grands) était la clef de la réussite. En **2021** :

- **les grands crus** sont un choix évident,
- **les seconds vins** si le château fait également un troisième vin,
- **les premiers vins des crus bourgeois et non classés** si le château fait un second vin ou si le château est rattaché à un grand cru disposant de moyens techniques, financiers et humains importants. Potensac, cru bourgeois appartenant à Léoville-Las Cases et disposant d'un second vin (La Chapelle de Potensac) en est un brillant exemple.

Bordeaux 2021 rouges : les prix

Les notes et commentaires des critiques placent logiquement les (bons) **2021** un cran en dessous des (grands) 2020. Dans ces conditions, le prix des **2021** aurait pu être en baisse par rapport à celui de l'an dernier.

À l'opposé, tous les facteurs se conjuguent aujourd'hui pour tendre le cours des grands vins, qu'ils soient de Bordeaux ou d'ailleurs, entre la hausse continue du prix des derniers millésimes mis en marché (2019 et 2020), la baisse de production du vignoble en **2021** (-25% toutes AOP girondines confondues), la hausse des coûts de revient (énergie, main d'œuvre, matières sèches) et sur fond d'inflation et de crises internationales (Covid en Chine, guerre en Ukraine, craintes de récession économique...).

Sans orientation de marché clairement définie et devant les incertitudes économiques mondiales, la majorité des producteurs de grands crus a, dans le doute, décidé de reconduire à l'identique les prix de l'an dernier (en remarquant que le prix de leur 2020 s'était depuis un an apprécié de 10% à 20%).

Ce statut quo généralisé connaît cependant des variations selon les crus dont voici les plus notables :

- prix en baisse (prix **2021** en primeur par rapport à 2020 en primeur)
 - 15% : **Léoville-Las Cases**
 - 12% : **La Mission Haut-Brion**
 - 11% : **Clarence de Haut-Brion, Montrose, Rocheyron, Le Dôme**
 - 10% : **L'Église-Clinet**
- prix en hausse
 - + 10% : Haut-Bergey, Chasse-Spleen, Alcée
 - + 12% : La Tour de Mons, Gruaud-Larose, Puyguéraud
 - + 13% : Larrivet Haut-Brion, Clos du Marquis
 - + 18% : Carillon d'Angélus

