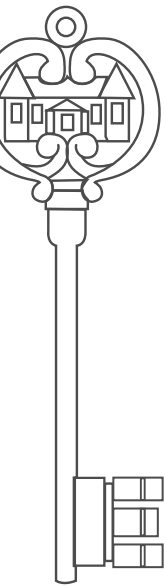




Lettres  
P R I M E U R S  
2 0 2 2

MAISON DUBECQ  
GRANDS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS



# MAISON DUBECQ

LA CLEF DES GRANDS VINS

Le 1<sup>er</sup> juillet 2023.

Première Offre  
« Primeurs 2022 »

Chère Madame, Cher Monsieur,

C'est un grand plaisir pour nous de vous présenter ce nouveau millésime 2022 qui fera date dans la série des millésimes d'exception. Les conclusions du rapport de la Faculté d'Œnologie de Bordeaux sur le millésime 2022, paru en avril, sont sans équivoque : « *De bons vins blancs secs, des liquoreux remarquables de profondeur et des vins rouges hors norme sur les deux rives, concentrés mais étonnamment harmonieux* ».

Les critiques français comme internationaux sont tous tombés sous le charme des Bordeaux 2022, livrant des appréciations dithyrambiques, au point de faire passer ce millésime avant tous les autres :

- Michel Bettane « *Après 45 ans de suivi régulier des vins de Bordeaux, je ne crois pas avoir déjà vu naître un aussi grand millésime* »

- Jean-Marc Quarin « *C'est factuel et unique : 80 % des vins [Bordeaux 2022] que je goûte sont les meilleurs jamais faits* »

- Antonio Galloni « *les Bordeaux jeunes les plus mémorables que j'aie jamais dégustés* »

2022 aura pourtant donné beaucoup de sueur, au propre pour les viticulteurs dans les vignes surchauffées durant l'été comme au figuré pour les maîtres de chai en charge des vinifications à l'automne. Pour résumer, 2022 est un millésime inespéré, né sous une météo extrême donnant au final des vins extrêmement bons.

---

## Bordeaux 2022 : la météo en Gironde

Le fait principal de 2022 est **une sécheresse récurrente**, qui n'a cessé de s'accroître tout au long de l'année. En prenant en période de référence les 10 premiers mois de l'année (de janvier à octobre) :

- 2022 est l'année la plus sèche depuis 2011,
- tous les mois sont déficitaires en précipitations, à l'exception de juin, seul mois excédentaire (ce qui, à l'entrée de l'été, fut une chance),
- au total des 10 mois, il a plu 433 mm à Bordeaux, soit un manque de 40% d'eau par rapport à la moyenne trentenaire (728 mm).

Cette sécheresse a été accompagnée par **une chaleur historique** durant tout l'été, largement supérieure à la moyenne trentenaire : mai = +4,3°C, juin = +3,0°C, juillet = +4,1°C, août = +4,7°C, septembre = +1,8°C. L'été météorologique 2022 (juin+juillet+août) est le plus chaud jamais observé à Bordeaux avec une moyenne de 30,1°C, devant 2003 (29,5°C), 2018 (28,3°C), 2015 (28,1°C), 2019 (28,0°C) et 2017 (27,2°C).

Fort heureusement, au lieu d'être concentrée sur une courte période, la chaleur fut assez bien répartie sur les 4 mois de l'été. On dénombre en 2022 20 jours de canicule (température diurne supérieure à 35°C) : 4 jours en juin, 8 jours en juillet, 7 jours en août, 1 jour en septembre.

Hormis la sécheresse et la chaleur estivales, l'autre phénomène météorologique d'ampleur aura été **l'orage de grêle du 20 juin**, d'une rare violence et d'une extension inouïe avec plus de 10 000 ha de vignes touchés : le nord Médoc à Saint-Estèphe (Calon-Ségur, Phélan-Ségur, Meyney...) et Saint-Seurin de Cadourne (Sociando-Mallet...), le sud Médoc (La Lagune, Agassac...), le Blayais-Bourgeais et le Fronsadais.

---

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 2022 blancs secs : savoureux et expressifs

Les conditions idéales pour des vins blancs secs de qualité étant un été relativement frais doublé d'un ensoleillement modéré, les vigneron(e)s eurent très tôt conscience du risque de produire en 2022 des blancs mous et lourds.

Afin de préserver l'acidité des jus, limiter la concentration en sucres et conserver des peaux croquantes, **les vendanges des blancs ont été historiquement précoces** : à partir du 9 août (en sud Gironde) pour les sauvignons et dès le 13 août pour les sémillons.

Les terroirs les plus frais et humides (bas de pente, sous-sols marneux ou argileux), traditionnellement plantés en cépages blancs, ont permis d'obtenir des blancs secs d'une qualité inattendue, et dans des volumes finalement acceptables même s'ils sont en baisse (-10%) par rapport à l'an dernier.

Les sauvignons sont plus fruités (agrumes, ananas) que floraux, sans aucun caractère variétal (le fameux nez de pipi de chat) trahissant la sous-maturité. Les sémillons sont comme toujours gras, amples et intenses, aux arômes d'abricot et de pêche blanche.

Les blancs secs 2022 sont dotés d'un potentiel aromatique élevé, très fruités, concentrés, gras, puissants et richement texturés. Ce ne seront pas des blancs de longue garde mais assurément des blancs séducteurs, savoureux et **supérieurement expressifs** pendant leurs 8-10 premières années.

---

## Bordeaux 2022 blancs liquoreux : soit convenables, soit exceptionnels

Fin août, les raisins destinés à l'élaboration des blancs liquoreux étaient parfaitement sains et mûrs, prêts à être botrytisés, ce que n'ont pas permis les belles journées chaudes et ensoleillées de septembre. Il fallut attendre le 26 septembre pour voir apparaître les premières pluies, suivies d'autres par intermittence jusqu'à la mi-octobre.

Si l'humidité régulière fut favorable à l'apparition puis à la généralisation du botrytis, elle empêcha la concentration des baies. Craignant de perdre l'ensemble de leur récolte à trop attendre (on connaît les difficultés économiques du Sauternais), nombre de châteaux ont vendangé fin septembre des raisins simplement passerillés ou début octobre des raisins imparfaitement botrytisés et produit des vins d'intensité aromatique modérée sur des corps à demi liquoreux.

Ceux qui ont pris le risque de laisser passer la période pluvieuse de la première quinzaine d'octobre se sont vus récompensés du 20 au 29 octobre par 10 jours sans pluie, chauds (entre 22°C et 27°C) et venteux (secteur est). C'était la fenêtre idéale, parachevant la botrytisation et assurant simultanément une concentration fulgurante des sucres comme des arômes.

En aparté, ce n'est pas un hasard si ce sont les plus grands crus, ceux adossés à de grands groupes (Yquem adossé à LVMH, Rieussec aux Barons Rothschild (Lafite), Suduiraut à l'assureur AXA, Lafaurie-Peyraguey à Lalique, Clos Haut-Peyraguey à Magrez, etc.) où la rentabilité économique immédiate est moins vitale, qui ont pu tenter ce pari finalement plus que gagnant.

Les équipes de ces propriétés se hâtèrent d'effectuer des tries successives pour récolter des raisins magnifiques, peu acides mais d'une pureté et d'une densité exceptionnelles. Côté rendement, la récolte 2022, de 7 hl/ha à 15 hl/ha selon les crus, est jugée relativement satisfaisante tant il est vrai que les derniers millésimes ont été peu productifs.

À la dégustation, 2022 nous rappelle les grands millésimes du siècle dernier (1989, 1975, 1967...), avec des vins d'une richesse inouïe équilibrée par une qualité aromatique formidablement intense. Une chose est sûre, **ils défieront le temps** et, si le bouchon s'y prête, survivront à ce siècle. A contrario, si vous appréciez les liquoreux plus aériens et délicats, finement botrytisés, nous vous recommandons de vous tourner vers les millésimes précédents, tels 2020, 2016, 2014...

---



---

### Bordeaux 2022 rouges : exceptionnels du fait de la météo...

Avec un été marqué par une chaleur historique, la maturité des raisins, peaux et pépins compris, n'a jamais été source d'inquiétude. De même, la sécheresse tout autant historique a en permanence garanti un état sanitaire des vignes absolument irréprochable.

En conséquence, chaque propriété put choisir à sa meilleure convenance les dates optimales de vendanges : du 5 au 16 septembre pour les merlots, du 19 septembre au 7 octobre pour les cabernets, et récolter sans stress des raisins en tous points remarquables.

Alors que les châteaux redoutaient une très faible récolte en raison de la sécheresse, les volumes produits s'avèrent pratiquement conformes à une année normale en rive droite et en baisse de l'ordre de 30% en rive gauche. À l'exception des châteaux impactés par l'orage de grêle du 20 juin (cf. ci-dessus) et qui ont récolté à peine une demi-récolte (voire un dixième de récolte).

---

### Bordeaux 2022 rouges : ... et glorieux du fait des hommes.

Compte tenu de la météo spéciale de 2022, les œnologues s'attendaient à retrouver des caractéristiques connues dans les récents millésimes chauds et secs (2020, 2019, 2018...) mais assorties d'un lot de surprises :

- **attendu** : les baies sont de taille réduite, comparable à celle de 2010 pour les merlots, à celle de 2020 pour les cabernets sauvignon,
- **inattendu** : le cycle de maturité des baies n'a pas été accéléré par les fortes chaleurs, le délai souhaité de 120 jours entre la mi-floraison (23 mai) et les vendanges a été respecté en 2022.
- **attendu** : les acidités sont les plus basses de la décennie, pour les merlots comme pour les cabernets sauvignon.
- **inattendu** : les teneurs en sucres sont très élevées mais ne battent pas de records. Les merlots de 2022 sont légèrement moins riches qu'en 2019, les cabernets sauvignon de 2022 aussi riches qu'en 2020, 2019 ou 2018.

Dès le mois d'août, les équipes techniques savaient qu'elles tenaient **un millésime inédit**, capable du meilleur comme du pire. Fortes de l'expérience acquise avec la succession de millésimes chauds et secs depuis 2003, elles connaissaient les deux principaux pièges à éviter :

- **pour les chefs de culture** : déterminer la bonne date de vendanges afin de ramasser des raisins aux arômes de fruits frais et ne surtout pas rechercher une sur-maturité synonyme de raisins flétris et d'arômes cuits (pruneau, figue sèche, moka, pain d'épices...).
- **pour les maîtres de chai** : les raisins étant d'une concentration exceptionnelle en anthocyanes, tanins et extrait sec, pratiquer des vinifications en douceur (peu de pigeages et remontages), plus en infusion qu'en extraction, afin de ne pas durcir les vins avec des charges tanniques massives et robustes.

Grands crus ou 'petits' châteaux, la dégustation des Bordeaux rouges 2022 en cours d'élevage est incroyable. **Ces vins ont tout en profusion** : matière colorante, puissance aromatique, densité tannique, longueur en bouche. Pourtant, tous ces constituants s'agencent magnifiquement dans une harmonie suave et voluptueuse, que rien ne vient heurter malgré des concentrations sommitales.

Tout au long de nos dégustations, nous avons eu l'impression de retrouver avec les 2022 les mêmes sensations que celles procurées à l'époque par le **millésime 1982**. Il nous semble qu'aucun autre millésime n'a aussi bien réussi cette association magique de puissance et de suavité, de concentration et de douceur.

Les très basses acidités de ces 2 millésimes sont une des raisons de cette ressemblance, même si les connaissances, le savoir-faire et le matériel n'ont plus rien à voir 40 ans après. Pour autant, la densité et la puissance des 2022 nous permettent d'être confiants sur leur longévité. Concrètement et comme pour les 1982, les Bordeaux 2022 seront toujours bons : jeunes, moins jeunes, vieux et plus vieux encore.

---

---

## Bordeaux 2022 rouges : où sont les meilleurs vins ?

### Rive gauche ou rive droite ?

Les circonstances climatiques étant homogènes sur toute la Gironde, **les deux rives sont à égalité**, ce que reflète le résultat de nos dégustations. Plus que l'appellation, c'est le terroir et sa capacité de régulation de l'alimentation hydrique qui a fait la différence. Ainsi, il était préférable d'avoir ses vignes sur un sous-sol calcaire, argilo-calcaire ou argilo-graveleux plutôt que sableux et drainants comme sur la couronne périphérique de Pomerol ou par endroit du nord au sud du Médoc.

### Merlot ou cabernets ?

Tous les cépages ont connu des réussites équivalentes, que ce soit les cabernets sauvignon du Médoc et des Graves ou les merlots et cabernets francs du Libournais. Par contre, l'âge des vignes a fortement influé sur la qualité des raisins : en 2022, il était primordial de disposer de vieilles vignes, minimum 20 ans, bien enracinées et capables de puiser l'eau en profondeur (en Gironde, les nappes phréatiques ne sont jamais loin). Celles-ci ont profité du millésime tandis que les jeunes vignes, aux systèmes racinaires peu développés, en ont pâti.

### Petits châteaux ou grands crus ?

En 2022, les réussites sont légion et à tous niveaux. Le profil du millésime 2022 a diminué les écarts qualitatifs entre les terroirs et les crus, des vignobles habituellement peu qualitatifs car plus frais ou plus humides ayant produit des vins surprenants. Donc, petits châteaux ou grands crus, choisissez cette année à votre meilleure convenance. Ce conseil vaut également pour les seconds vins, particulièrement réussis en 2022 et d'un rapport qualité/prix sans équivalent dans les millésimes précédents.

### 2021 versus 2022 ?

Jamais deux millésimes consécutifs n'ont été aussi diamétralement opposés que 2021 et 2022 :

- 2021 synonyme de fraîcheur, vivacité et élégance,
- 2022 synonyme de maturité, douceur et opulence.

Ces deux millésimes étant simultanément proposés en primeur jusque fin août, vous pouvez arbitrer vos choix entre 2021 et 2022 de style (et de prix !) si différents.

---

## Bordeaux 2021 rouges : les prix

Tous les paramètres étaient réunis pour une hausse des prix pour le millésime 2022 :

- la qualité reconnue et clamée haut et fort par l'ensemble des critiques,
- les rendements faibles en rive droite (40 hl/ha), très faibles en rive gauche (30 hl/ha),
- les tensions inflationnistes ambiantes (énergie, main d'œuvre, matières sèches...).

En comparant 2022 avec 2020 (millésime le plus proche en style comme en qualité), l'augmentation s'élève en moyenne à **+18,2%** pour les Bordeaux rouges 2022 de notre sélection. Corrigée de l'inflation (10,4% Insee) sur ces deux dernières années, l'augmentation réelle est de **+7,1%** en euros constants.

Cette augmentation moyenne ne reflète pas les positionnements contrastés des Châteaux, des plus raisonnables aux plus audacieux (2022 versus 2020 en euros constants) :

<u>les plus raisonnables</u>	<u>les plus audacieux</u>
- 10% Fiefs de Lagrange, La Dominique	+48% Clos du Marquis
- 9% Pape-Clément, La Tour Carnet	+46% Figeac
- 7% Fombrauge	+29% La Conseillante
- 6% Connétable de Talbot, Rocheyron	+28% Troplong-Mondot
- 5% Mission Haut-Brion, Lousteauneuf	+24% Mazeyres, Clos L'Église, Carillon d'Angélus
“ Petit Manou, Madame de Beaucaillou	+18% Calon-Ségur

Il est notable que la liste des plus raisonnables comprend des crus de tous niveaux, des plus modestes (Lousteauneuf, Fiefs de Lagrange...) aux plus prestigieux (Pape-Clément, La Mission Haut-Brion...), et qu'aucun 1er grand cru classé historique ne fait partie des plus audacieux cette année.

