

Article : www.terredevins.com

[Vendanges] Blancs secs : belle année dans le Bordelais



(photos Sylvie Courselle, Château Thieuley)

Débutées par endroits fin août, les vendanges en blanc sec devraient généralement toucher à leur fin dans les jours à venir. Qualité et quantité semblent au rendez-vous en ce millésime 2018.

Si 2018 a encore mis les nerfs des vignerons bordelais à rude épreuve, avec des orages et épisodes de grêle répétés, le dénouement semble pour l'heure globalement plutôt heureux, avec des premiers jus à la belle complexité aromatique. Deux écueils sont néanmoins à éviter à l'heure des vendanges : ramasser dans le juste timing pour conserver l'acidité suffisante en cette année solaire, et éviter toute perte de récolte du fait des quelques jours de pluie dans les dernières semaines, ayant induit l'apparition rapide de la pourriture.

Au château Thieuley, à La Sauve, dans l'Entre-deux-Mers, l'optimisme était de mise la semaine dernière, en pleine vendanges des blancs. [Dirigée par les deux sœurs Sylvie et Marie Courselle](#), la propriété compte 42 ha de blancs, à 40% sémillon, 40% sauvignon blanc et 20% sauvignon gris. « On veille à ramasser assez tôt pour garder des blancs fidèles à notre style, sur la fraîcheur, fruités et aromatiques au nez, et avec du gras en bouche ». Et ce 2018 semble bien parti aux dires de Sylvie Courselle. « Notre premier ressenti est très bon. C'est très joli, on a une belle intensité, avec des jus nets et très aromatiques, du gras. » Un millésime qui, aux dires de la propriétaire, « ressemble un peu à 2015 dans l'esprit, avec cet été chaud et sec. »

Belle qualité globale

[Marie-Laurence Porte, œnologue au laboratoire Enosens de Cadillac-Langon-Léognan](#), constate elle aussi depuis le 23 août, « date à laquelle la majorité des vendanges de blancs secs ont débuté », une très belle qualité. Du côté des sauvignons, « presque tout est rentré, avec de très beaux sauvignons, extrêmement complexes, à la belle couleur, au joli fruit, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Les sémillons, laissent apparaître de très beaux équilibres, avec un fruit blanc très expressif. C'est vraiment joli, il y a du volume, c'est fin, très net. La muscadelle, elle aussi, se présente bien » détaille l'œnologue. Mais si les grands écarts estivaux de température jours-nuits ont indéniablement servi l'aromatique, les journées estivales de fortes chaleurs ont-elles en revanche induit un léger manque d'acidité, « qui peut amener à devoir acidifier au cas par cas ».

En cette fin de vendanges en blanc, vignerons et œnologues restent vigilants, car « un peu partout, la pourriture fait son apparition de façon fulgurante, encore plus qu'en 2013 avec par endroits 30 à 40% de pourri » expose [Marie-Laurence Porte](#). La qualité au rendez-vous, les rendements devraient l'être également. « Exceptés les vignobles impactés par la grêle, c'est très correct, avec des moyennes de l'ordre de 50 hL/ha et parfois même jusqu'à 80 hL/ha » assure [Marie-Laurence Porte](#).



Laura Bernaulte