



Lalande de Pomerol-Saint EMilion

## **Introduction au Millésime 2019**

**Pascal CHATONNET**

Après un millésime 2017 très hétérogène, un millésime 2018 exceptionnel, après avoir joué avec les nerfs des vigneron à qui les manifestations du « réchauffement climatique » a imposé une grande disponibilité et une vigilance de tous les instants, l'année 2019 a pris des atours inédits. Nous n'avons pas évité un épisode de gel printanier que nous pensions très léger, mais qui a tout de même affecté la quantité de notre récolte ; le climat du millésime fut ensuite chaotique jusqu'aux vendanges. Ainsi, 2019 à Bordeaux a représenté une équation à multiples inconnues difficile à résoudre tout au long de la saison jusqu'aux vendanges.

*After a very heterogeneous 2017 vintage, an exceptional 2018 vintage, after having played with the nerves of the vine grower to whom the manifestations of "global warming" imposed great availability and vigilance at all times, the year 2019 took on unexpected atours. We did not avoid an episode of spring frost which we thought was very light, but which nevertheless affected the quantity of our harvest; the climate of the vintage was then chaotic until the harvest. Thus, 2019 in Bordeaux represented an equation with multiple unknowns that was difficult to solve throughout the season until the harvest.*

Première d'entre elles, la floraison. Sous un temps relativement frais et pluvieux, ce stade primordial de la vigne ne s'est pas déroulé sous les meilleurs auspices, en particulier pour le Merlot. S'étalant dans le temps, la pluie a engendré de la coulure (avortement de la fleur de vigne), mais également du millerandage (fécondation imparfaite qui donne des petits fruits et des maturités hétérogènes). Le vigneron, sans connaître ni le rendement, ni la qualité, devait donc se mettre en ordre de bataille pour prévoir des passages successifs et l'élimination des baies gênantes dans certain cas.

*First among them, flowering. Under a relatively cool and rainy weather, this primordial stage of the vine did not take place under the best auspices, especially for the Merlot. Spread over time, the rain caused run-off (abortion of the vine flower), but also millerandage (imperfect fertilization which gives small fruits and heterogeneous ripeness). The vine grower, without knowing either the yield or the quality, therefore had to get into battle order to plan successive passages and the elimination of troublesome berries in certain cases.*

Puis vint, en deuxième inconnue, dès fin juin/début juillet, la canicule. Alors que le temps n'avait pas été très clément jusque-là, la météorologie a changé radicalement pour passer vers un ciel bleu avec une hausse des températures importante, notamment en juillet, faisant de 2019 l'une des années les plus chaudes de la décennie ! Cette canicule, couplée à un manque d'eau (même si le 25 juillet quelque 25 millimètres d'eau tombèrent) a commencé à faire souffrir les vignes les moins bien préparées et les terroirs les moins bien exposés. Plus que jamais, les stratégies viticoles de chacun (travail du sol, effeuillage ou pas, enherbement ou pas selon les sols) ont impacté ce millésime. On a connu selon l'exposition de la grillure, le soleil ayant brûlé certaines faces de grappes, voire totalement certaines

grappes trop exposées sur les terroirs très radiants (graves). Plus que jamais nous sommes rappelés que la feuille de vigne abrite la photosynthèse et protège les raisins de l'insolation... Cette année, nous avons évité ces problèmes en ne travaillant quasiment pas les sols (sauf les plantations), nous n'avons pas effeuillé ni les expositions est-ouest plus sensibles à ce phénomène (notre orientation dominante restant néanmoins nord-sud), ni les vignes sur graves superficielles ou à faible densité de feuillage sensibles au « coup de chaud ». Ces chocs climatiques ont, essentiellement du fait de la coulure des vieux Merlots, plus impactés par la chute des températures de début juin, et la restriction hydrique de Juillet qui a réduit significativement la taille des grains, diminué de 15 à 20% notre production cette année...

*Then came, as a second unknown, from the end of June/beginning of July, the heat wave. While the weather had not been very good so far, the weather has changed drastically to pass towards a blue sky with a significant rise in temperatures, especially in July, making 2019 one of the hottest years of the decade! This heat wave, coupled with a lack of water (even if on July 25 some 25 millimeters of water fell) began to suffer the least prepared vines and the least exposed terroirs. More than ever, everyone's viticulture strategies (tillage, leaf stripping or not, grassing or not depending on the soil) have impacted this vintage. We have known from the exposure of the grill, the sun having burned certain faces of clusters, or even totally certain clusters too exposed on very radiant (serious) soils. More than ever we are reminded that the vine leaf shelters photosynthesis and protects the grapes from sunstroke. This year, we avoided these problems by practically not working the soil (except the plantations), we did not leaf out, nor the east-west exposures more sensitive to this phenomenon (our dominant orientation remaining nevertheless north-south), nor vines on shallow gravel or with a low density of foliage more sensitive to "heat stroke". These climatic shocks have, mainly due to the running of old Merlots, more impacted by the drop in temperatures at the beginning of June, and the water restriction in July which significantly reduced the size of the grains, reduced our production by 15 to 20% this year...*

L'été nous a ensuite conduit à la véraison, troisième inconnue de ce millésime. Du fait d'une floraison complexe avec de la coulure et du millerandage, les baies n'ont pas eu le même cheminement homogène tout au long du processus sur les terroirs excessivement secs. Mais les vieilles vignes et nos sous-sols argileux ont très bien résisté. Depuis plusieurs années, les conditions climatiques de fin d'été permettent de réaliser de très beaux millésimes à Bordeaux. Cette année n'y échappera pas. Toutefois, pour toutes les raisons que nous venons d'évoquer, force est de constater que chaque terroir et chaque cépage ont exprimé des réactions différentes. Au sein d'une même propriété, les maturités sont différentes selon l'exposition, le terroir, mais également le porte-greffe ou la charge sur pied et ce millésime, de par sa spécificité, augmente cet écart.

*The summer then led us to veraison, the third unknown in this vintage. Due to a complex flowering with coulure and millerandage, the berries did not have the same homogeneous path throughout the process on excessively dry soils. But the old vines and our clay subsoils have held up very well. For several years, the climatic conditions at the end of summer have made it possible to produce very fine vintages in Bordeaux. This year will not escape it. However, for all the reasons we have just mentioned, it is clear that each terroir and each grape variety have expressed different reactions. Within the same property, the maturities are different depending on the exposure, the terroir, but also the rootstock or the growing stock and this vintage, by its specificity, increases this gap.*

Nous avons dû faire face à une nouvelle et quatrième inconnue, la date de ramassage. Nous avons goûté tous les matins à partir de la mi-septembre pour enclencher les ramassages selon la date qui nous paraissait optimale. Il est aujourd'hui une mode d'opposer les tenants d'une maturité précoce aux adeptes d'une maturité tardive. Préférons le terme de « maturité juste » pour évoquer la nécessaire adaptation à chaque vignoble, à chaque terroir et à chaque personnalité. Nous avons ramassé sans se presser à partir du 24 septembre, mais il était inutile de pousser au-delà du 12 octobre car la pluie est revenue et le Botrytis apparu.

*We were faced with a new and fourth unknown, the pickup date. We tasted every morning from mid-September to start pickups according to the date which seemed optimal. Today, it is a fashion to oppose the proponents of early maturity against the followers of late maturity. Let us prefer the term "just maturity" to evoke the necessary adaptation to each vineyard, each terroir and each personality. We picked up without hurry from September 24 but it was useless to push beyond October 12 because the rain returned and the Botrytis appeared.*

En résumé, 2019 est un millésime de présence au vignoble et de bon sens paysan. C'est aussi dans notre cas une petite récolte avec les effets cumulés de chaque aléa climatique (10% de gel+ 10 % de coulure+ 10% de sécheresse = -30% par rapport à la moyenne)...

En matière de qualité, on peut annoncer des vérités sur ce millésime. Dès les premiers jus, l'éclat du fruit, la prise de couleur et la densité nous ont donné des indicateurs très positifs. Sur vin fini, le 2019 est presque aussi impressionnant que 2018 et c'est peu dire. L'élevage et le vieillissement nous dirons qui de l'un ou l'autre sera le gagnant... En terme de profil, les merlots sont opulents mais avec une fraîcheur toute particulière que nous pensions nous manquer au moment de rentrer certains raisins ; les températures nocturnes fraîches et le faible régime de pluies jusqu'au 12 octobre ont produit de faibles acidités totales mais avec des pH aussi faible et donc des vins souples et juteux. Les Cabernets Francs sont élégants et friands, un peu moins tanniques qu'en 2018, et le Malbec, attendu jusqu'à sa dernière limite, corsé et tendu. La vinification a cette année été réalisée à relativement faible température (<30°C) car nous avons craint des fins difficiles en raison d'alcool potentiel élevé (>14,5%) ce qui a porté pleinement ses fruits. Les extractions de couleur étaient manifestement très rapides dès les premiers jours, nous n'avons donc pas intensifié le travail des marcs afin d'élaborer des vins plus équilibrés, plus buvables, et rompre définitivement avec la tendance des vins sur-musclés que beaucoup s'évertuent encore à produire, tout en macérant plu de quatre semaines en moyenne.

*In summary, 2019 is a vintage of vineyard presence and peasant common sense. In our case, it is also a small harvest with the cumulative effects of each climatic hazard (10% frost + 10% sagging + 10% drought = -30% compared to the average) ...*

*In terms of quality, we can tell the truth about this vintage. From the first juices, the shine of the fruit, the color and the density gave us very positive indicators. On finished wine, the 2019 is almost as impressive as 2018 and that is an understatement. Breeding and aging we will say which of the one or the other will be the winner ... In terms of profile, the Merlots are opulent but with a very particular freshness that we thought we would miss when entering some grapes; the cool night temperatures and the low rainfall regime until October 12 produced low total acidity but with low pH and therefore supple and juicy wines. The Cabernets Francs are elegant and delicious, a little less tannic than in 2018, and the Malbec, expected until its last limit, full-bodied and tense. The winemaking was carried out this year at a relatively low temperature (<30 ° C) because we feared difficult ends due to the high potential alcohol (>14.5%) which fully paid off. The color extractions were obviously very fast from the first days, so we did not intensify the work of the marcs (caps) in order to develop wines more balanced, more drinkable, and break definitively with the trend of wines over-muscular that many still strive to produce, while macerating for more than four weeks on average.*

Il s'ensuit en 2019 des vins denses mais souples, très fruités avec une acidité superbement intégrée qui suffit à donner une superbe allonge sans avoir extrait trop de tannins des pépins par l'alcool. Globalement, par rapport à 2018, le millésime 2019 semble légèrement moins tannique avec un caractère aromatique, aux accents floraux (pivoine) et fruité (framboise cuite, fraise de bois), tout à fait original ! L'élevage est en court depuis Novembre en barriques (50% de bois neufs pour La Sergue et l'Archange, 33% pour les Cabernet Francs non assemblés en totalité encore, 25% pour Haut-Chaigneau, seulement des foudres de 70 hl pour La Croix Chaigneau). Les pré-assemblages sont terminés faute de saison en primeur et les vins soutirés au début du mois de Mai 2020 pour écarter les lies de fermentation.

Il faut maintenant goûter pour apprécier les subtilités de ce millésime réjouissant dont nous sommes fiers étant donné la gestion assez difficile de la saison culturale.

*It follows in 2019 dense but supple wines, very fruity with a superbly integrated acidity which is enough to give a superb extension without having extracted too many tanins from the seeds by alcohol. Overall, compared to 2018, the 2019 vintage seems slightly less tannic with an aromatic character, with floral (peony) and fruity (cooked raspberry, wild strawberry) accents, completely original! The aging is in short since November in barrels (50% new wood for La Sergue and Archangel, 33% for Cabernet Francs not yet fully assembled, 25% for Haut-Chaigneau, only 70 hl foudres (oak vat) for La Croix Chaigneau). The pre-blends are finished due to lack of season in early and the wines racked at the beginning of May 2020 to remove the fermentation lees.*

*We must now taste to appreciate the subtleties of this pleasing vintage of which we are proud given the rather difficult management of the growing season.*