CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

VIGNOBLES INFOS

SPÉCIAL PRIMEURS 2022

LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

www.cpgc.fr

LE GRAND RENDEZ-VOUS
SPÉCIAL MILLÉSIME 2022

MARCHÉ :
DU « BORDEAUX BASHING »
AU « BORDEAUX ACTING »

RETROSPECTIVE :
UNE ANNÉE EXTRA-ORDINAIRE ET EXTRÊME

SOMMAIRE

ÉDITO

2 MARCHÉ
Du « Bordeaux bashing » au « Bordeaux Acting »

LE GRAND RENDEZ-VOUS
SPÉCIAL PRIMEURS 2022

5 RETROSPECTIVE
Une année extra-ordinaire et extrême

7 ZOOM
2022 VU À LA LOUPE DES GFV ET SCPI
Des exploitants des GFV et de la SCPI jugent le millésime

12 PORTFOLIO
2022, un grand millésime en vues

N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions :
Email : info@cpgc.fr
Le Club des Propriétaires de Grands Crus,
128 Bd Raspail, 75006 Paris

CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

LE VIN, PROMESSE D'AVENIR

Votre campagne d'achats primeurs 2022 va démarrer. Pour la quatrième année consécutive, nous vous accompagnons dans votre sélection de vins en vous présentant le millésime à la loupe. Les années précédentes, des régions et des appellations se démarquaient des autres par une meilleure réussite grâce à une météorologie plus favorable à la vigne et au raisin. Pour ce millésime 2022, le dilemme est grand car son potentiel est jugé partout au plus haut. Bien sûr, tous les vignobles ont connu le manque d'eau et la canicule. Certains ont connu le gel et la grêle avec des conséquences plus ou moins importantes selon les territoires et avec parfois, hélas, zéro récolte ou des faibles rendements. Mais partout, les exploitants sont unanimes : petites ou belles, les récoltes sont d'une qualité irréprochable. La promesse d'un grand millésime est réelle. Jamais les vins n'ont été aussi colorés, concentrés et harmonieux. Une fois encore, la climatologie a mis les nerfs des vignerons à rude épreuve mais ces derniers ne se laissent jamais abattre grâce à des pratiques bien en place ou des expérimentations en cours. Il n'y a pas de fatalisme mais de l'adaptation et de la réflexion prenant de plus en plus en compte le respect de l'environnement. C'est le cœur de la réussite. Pour cette campagne 2022, bien choisir sera de ne pas choisir car tout est bon !

Après celui de sa production, l'autre versant du vin est celui de sa consommation. Là aussi, il y a du mouvement ! Des enquêtes récentes montrent qu'il y a un art et une manière de consommer le vin selon qu'on appartient à la génération des Boomers, des Millenials, des X ou des Z. Mais, à l'image du réchauffement climatique qui rebat sérieusement les cartes de la viticulture en l'obligeant à s'améliorer sans cesse, notre société centrée sur le virtuel et l'hyper-consommation modifie aussi la tradition du vin mais pas forcément en la tirant vers le bas. Pour les producteurs comme pour les Boomers, ce n'est pas l'heure de dire que « c'était mieux avant » mais l'heure de mieux choisir ce que l'on veut produire ou consommer.

Dans ce contexte de mobilité, le « Bordeaux *bashing* » cède peu à peu sa place au « Bordeaux *acting* », qui anime aussi bien un Boomer comme le Bordelais Bernard Magrez qu'une Millenial comme la sommelière et formatrice Cindy Schirr.

Le vin reste une promesse d'avenir et Bordeaux aussi !

DU « BORDEAUX BASHING » AU « BORDEAUX ACTING »

Au sommet de la hiérarchie, les Premiers Crus, par leurs prix déconnectés d'une consommation plaisir et responsable, ont généré un désamour qui atteint l'ensemble du vignoble. Pour autant, nombreuses sont les forces vives qui, fortes d'une analyse franche de la situation, oeuvrent activement pour une nouvelle approche des vins de Bordeaux. Contexte.

C'est bien à partir de 1995 que les prix des grands crus classés s'envolent. En 2000, comme le montre notre tableau, les 5 Premiers du Médoc sont passés de 46€ la bouteille à 175€.
En 2001 et en 2002, lorsque les prix reviennent à la baisse, tout le monde pense que le marché va renouer avec les vrais amateurs. Hélas, non seulement cela ne dure que pour 2 millésimes mais à partir de 2003, les années s'enchaînent plus folles que jamais pour atteindre aujourd'hui des sommets. En 1995, Château Petrus s'achète 55€ la bouteille, en 2020, il coûte 1450€ et en 2021, 1330€. Notons au passage que Petrus est le seul des châteaux iconiques à ne pas être classé et qu'il est celui qui se vend le plus cher.

Que s'est-il passé ?
Entre 1995 et 2000, le critique américain Robert Parker note au plus haut les très grands vins. C'est aussi à cette période qu'il encense les « grands petits crus confidentiels » qui donnent naissance à la mode des « vins de garage », Château Valandraud étant l'initiateur et le plus connu d'entre eux. Les prix de ces deux catégories explosent littéralement. Si ces dernières occupent une place à part sur le marché primeur, la tendance inflationniste gagne insidieusement les autres châteaux voire certains « super seconds » et crus bourgeois. C'est sans doute à ce moment-là que l'esprit spéculatif a gagné le marché des vins de Bordeaux, devenus valeurs refuges. Et ainsi, toute une catégorie de nou-

PRIX HT EN € DU NÉGOCE BORDELAIS
POUR LES REVENDEURS, EN SORTIE PREMIÈRE TRANCHE

	1995	2000	2005	2010	2015	2020	2021
PREMIERS CRUS CLASSÉS EN 1855							
Ch. Lafite-Rothschild	46	175	360	600	420	475	470
Ch. Margaux	46	175	410	600	384	432	420
Ch. Latour	46	175	410	780	X	X	X
Ch. Mouton-Rothschild	46	175	360	660	384	432	420
Ch. Haut-Brion	46	175	240	660	385	432	420
CRU CLASSÉ DE GRAVES							
Ch. La Mission Haut-Brion	27	—	145	600	300	252	225
PREMIER CRU SUPÉRIEUR SAUTERNES ET BARSAC EN 1855							
Ch. d'Yquem	—	258	450	420	450	480	250
PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS A DE SAINT-ÉMILION sauf 2022 où ces châteaux ont décidé de se retirer du classement							
Ch. Angélus	49	100	155	225	252	252	264
Ch. Ausone	48	195	600	1 100	540	500	500
Ch. Cheval Blanc	46	206	475	900	540	380	390
POMEROL							
Ch. Petrus	55	206	350	625	875	1 450	1 330

— : cotation non disponible.
X : en 2015, Latour décide de quitter le marché primeur.

Source confidentielle

« Ce coup de gueule de Bernard Magrez s'avère très salutaire pour le vignoble. Car sa notoriété et sa réussite permettent, en toute légitimité, non seulement de consolider la voie à suivre pour restaurer auprès des consommateurs une image positive et dynamique des bordeaux mais aussi de mettre en lumière le travail et les engagements d'autres acteurs du Bordelais »

veaux riches, marchés asiatiques en tête, a voulu les meilleurs bordeaux « parkerisés » dans les meilleurs millésimes et les plus chers. C'est peut-être aussi à cette période-là que les Premiers et consorts sont devenus des produits de luxe au même titre que la haute-couture ; une constatation accréditée par l'arrivée dans le vignoble de grands noms du luxe.

Depuis le début du XXIe siècle, les prix de ces vins « hors classe » ne cessent de grimper avec, certes, quelques variations en fonction du contexte climatique, des soubresauts géo-politiques et de la pandémie. Or aujourd'hui, ces vins ne concernent plus guère les amateurs d'un temps pas si lointain, lorsqu'au début des années 1980, l'achat en primeur s'était ouvert aux particuliers. Chaque année dans un rituel bien orchestré, les amoureux des grands bordeaux savaient qu'ils pouvaient acheter une ou plusieurs caisses de leurs crus fétiches pour les laisser vieillir dans leur cave et les partager un jour en famille. D'un rêve devenu réalité, on est passé à une réalité qui ne vend plus que du rêve…

Depuis, ces crus-objets spéculatifs, devenus pour les consommateurs aussi inaccessibles que repoussoirs, nourrissent le « Bordeaux bashing ». Car ces « têtes de gondoles » du vignoble bordelais ont capté l'image du bordeaux en général alors que, comme partout ailleurs dans les autres vignobles, jamais les vins n'ont été aussi bien faits techniquement, grâce à une viticulture et à une vinification de plus en plus respectueuses.

Au point qu'aujourd'hui, certains affirment même que la question n'est plus vraiment celle du « Bordeaux bashing » mais celle tout simplement de l'intérêt pour les vins de Bordeaux. Le premier à oser parler ainsi ? L'une des plus grandes figures de Bordeaux, à la réussite incontestable : Bernard Magrez, propriétaire de 4 grands crus classés et de 42 propriétés en France et dans le monde. En 2021, à 84 ans, il déclare dans la presse : « Le Bordeaux bashing, ce n'est pas une chanson, c'est une vérité. Bordeaux n'a pas renouvelé sa gamme [alors que] les amateurs de vins aiment découvrir des nouveaux produits. À Bordeaux, ça ne bouge pas, […] tandis que l'on a mille concurrents qui sont très costauds au niveau qualitatif, au niveau prix, au niveau célébrité… ». Il ajoute : « Je ne suis pas un vigneron, je suis un vendeur qui essaie de comprendre le consommateur ». Bernard Magrez est aussi l'homme qui a imaginé en 2021 « Start-up Win », un incubateur avec 25 entreprises dédiées aux nouvelles technologies, qui a créé le « Club NFT du Château Pape-Clément ». En mai 2022, il a lancé deux gammes de bières artisanales sous la marque Bordeaux Beer Factory.

Des vins premium français et étrangers, aussi identitaires qu'actuels ; des nouvelles technologies comme outils stratégiques de communication et de commercialisation ; des bières pour capter des jeunes consommateurs qui cherchent des goûts différents…

C'est peu de dire que le Boomer Bernard Magrez est en phase avec les Millenials et surtout les générations X et Z (pour ceux bien sûr en âge de consommer de l'alcool).

Ce coup de gueule de Bernard Magrez, tel un coup de pied dans la fourmilière traditionnelle et ronronnante des châteaux, s'avère très salutaire pour le vignoble. Car sa notoriété et sa réussite permettent, en toute légitimité, non seulement de consolider la voie à suivre pour restaurer auprès des consommateurs une image positive et dynamique des bordeaux mais aussi de mettre en lumière le travail et les engagements d'autres acteurs du Bordelais. Moins visibles et moins communicants, par une approche environnementale et technique repensée en profondeur, par des investissements et des équipements adaptés, ceux-ci produisent des vins moins tanniques, moins boisés, moins extraits, plus croquants, plus frais, reflétant davantage leurs terroirs. Des vins qui sont digestes dans leur jeunesse et capables de vieillir pour ceux issus de grands terroirs.

Parmi eux, on trouve des acteurs de grosses structures comme le Groupe Grands Chais de France, d'autres de proximité comme CVBG ou d'autres de type artisanal avec des vignerons comme Romain Rivière et Grégory Dubard. Des noms qui, bien entendu, ne sont pas choisis au hasard puisque tous sont exploitants de nos GFV. Mais c'est bien cette voie-là que le Groupe La Française a choisie : celle d'un Bordeaux qui renoue avec ses racines tout en regardant son époque.

Consolidation d'une approche viticole, qualité du millésime, prix des vins, achat plaisir : la campagne primeurs du millésime 2022 reste plus que jamais une excellente opportunité pour les associés.

UNE ANNÉE EXTRA-ORDINAIRE ET EXTRÊME

Un millésime exceptionnel né d'une météo excessive

HIVER : ANTICYCLONE, DOUCEUR ET SOLEIL

L'essentiel

L'hiver 2021-2022, marqué par un calme météorologique, connaît peu de turbulences. On note quelques fortes chutes de neige et des pluies abondants dans le Sud, provoquant des inondations et des fortes crues. Ailleurs, d'une manière générale, exceptées les trois tempêtes Dudley, Eunice et Franklin qui occasionnent de nombreux dégâts sur le nord de l'Europe, en laissant quelques traces chez nous dans le Nord, le début d'année affiche une douceur étonnante pour la saison qui s'accompagne d'un fort taux d'ensoleillement.

Températures

Avec une moyenne de 6.6 °C, elle est supérieure à la normale* de 1.2 °C.

Pluviométrie

Pour le Nord, les cumuls de précipitations sont déficitaires de plus de 10 %.

Pour le Sud, bien que très contrastée, elle range cet hiver parmi les dix plus secs sur la période 1959-2022.

Le déficit* pluviométrique moyen sur l'hexagone dépasse 10 %.

Ensoleillement

Excédentaire** de plus de 10 % sur une grande partie du pays. Avec des pics de + 20% à + 40% pour la moitié Sud. Pour le Nord du pays, il est globalement supérieur à la normale.

** moyenne de référence 1981-2010.*

*** moyenne de référence 1991-2010.*

PRINTEMPS : BIS REPETITA AVEC ANTICYCLONE, DOUCEUR ET SOLEIL

L'essentiel

Dans la continuité de l'hiver, la saison se déroule dans un grand calme anticyclonique quasiment sur l'ensemble du territoire. Notons début avril la tempête Diego sur la façade atlantique et aussi un épisode de froid et de neige partout. La douceur sans interruption classe ce printemps comme le plus chaud depuis le début du XXe siècle. En l'absence de pluies significatives, les sols superficiels connaissent un sévère assèchement.

Températures

Sur la majeure partie du pays, en moyenne de 1 à 3 °C supérieures aux valeurs saisonnières. Le printemps 2022 devient le troisième plus chaud sur la période 1900-2022, derrière 2011 et 2020.

Pluviométrie

Avec des pluies rares et de faible intensité, on enregistre un déficit hydrique supérieur à 40%*. Le printemps 2022 devient le troisième plus sec sur la période 1959-2022, derrière ceux de 2011 et de 1976.

Ensoleillement

Excédentaire** de 10% à 40 % sur une grande partie du pays. Renversement d'habitude, le soleil brille 688 heures dans les Ardennes, 741 heures en Alsace contre 474 heures dans les Pyrénées-Atlantiques.

**moyenne de référence 1981-2010.*

***moyenne de référence 1991-2010.*

ÉTÉ : CANICULE, ORAGES, SÉCHERESSE

L'essentiel
La chaleur règne toute la saison avec 3 vagues de chaleur intenses et longues : du 15 au 19 juin, du 12 au 25 juillet enfin du 31 juillet au 13 août. Ajoutée à l'absence de précipitations, elle engendre de mi-juillet à mi-août puis fin août un assèchement record des sols superficiels. Cette torpeur est interrompue en juin et en août par des orages nombreux, avec de la grêle, des fortes pluies et des rafales de vents violentes qui feront beaucoup de dégâts localement.

Températures
Partout supérieures aux normales saisonnières avec une moyenne* de +1 à +3 °C, et des pics à 36.2 °C en juin et 37.6 °C en juillet. L'été 2022 devient le deuxième plus chaud sur la période 1900-2022, derrière 2003 et devant 2018.

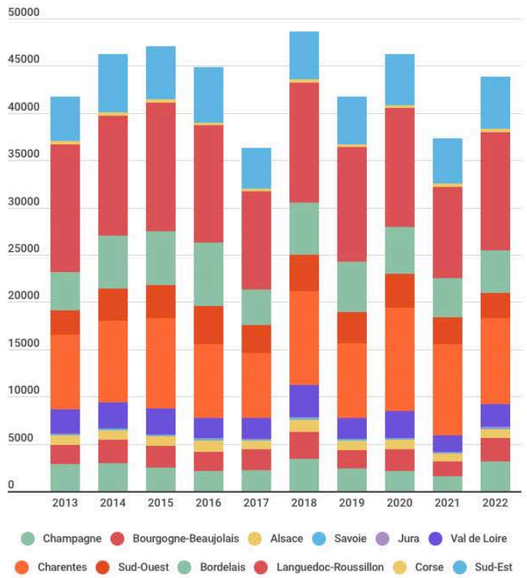
Pluviométrie
On enregistre quasiment partout un déficit de 40% à 60%. Une moyenne* de 25% fait de l'été 2022 le dixième plus sec sur la période 1959-2022.

Ensoleillement
Excédentaire* de 10% à 30% sur l'essentiel du territoire, exceptées les régions PACA et la Corse. Même phénomène que pour le printemps, le soleil brille 915 heures dans le Bas-Rhin, 939 heures en Meurthe-et-Moselle, 965 heures en Haute-Saône et seulement 746 heures dans les Pyrénées-Atlantiques.

** moyenne de référence 1991-2020.*

PRODUCTION FRANÇAISE : ÉVOLUTIONS RÉGIONALES

Évolution par bassins viticoles de la production de vin en milliers d'hectolitres



AUTOMNE : DOUCEUR, CHALEUR, PLUIES

L'essentiel
L'automne, véritable été indien, se déroule encore sous la chaleur avec en septembre des pics à 40°C dans le Sud, un autre épisode estival du 15 au 31 octobre et une grande douceur jusqu'à mi-novembre.

Températures
Partout en moyenne supérieures de 1 à 3 °C au-dessus des valeurs saisonnières. Avec une température moyenne de 15.5 °C soit 2.1 °C au-dessus de la normale*, cet automne 2022 prend - avec celui de 2006 - la première place des automnes les plus chauds sur la période 1900-2022.

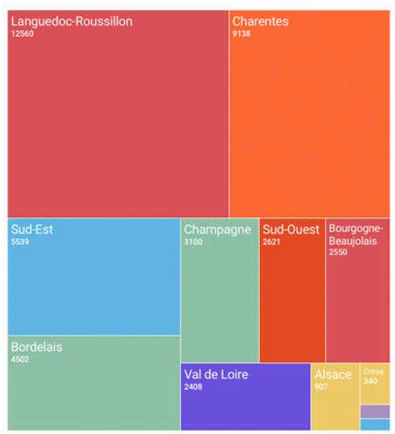
Pluviométrie
Légèrement déficitaire* sur l'ensemble de la France, on observe des cumuls de pluies très hétérogènes selon les zones.

Ensoleillement
S'il s'avère à peu près partout proche de la normale, il se montre en revanche très contrasté au fil de la saison. Le soleil brille 384 heures dans l'Aisne, 480 heures à Grenoble et seulement 319 heures en Seine-Maritime.

** moyenne de référence 1991-2020.*

Poids des bassins viticoles dans la production française en volume

2022



Sources : Agreste, 2022

LE MILLÉSIME 2022 VU À LA LOUPE

Vignobles Infos *a interrogé les exploitants de certains GFV et SCPI sur leur vision du millésime. Premières impressions.*

Les vins se présentent secs et opulents, avec de faibles acidités dues à l'été caniculaire. Ils exhalent des arômes complexes grâce à une fermentation à froid qui a permis de préserver le fruité frais des vins. Pour le Grand Cru Kirchberg, le gewurztraminer s'exprime superbement sur des notes épicées et florales. Quant au riesling, il offre une aromatique citronnée. La minéralité offerte par la situation géo-topographique de la parcelle confère au vin une étoffe particulièrement racée cette année.

Exploitant : Arthur Metz
Clos Zisser et Domaine André Lorentz
(Alsace et Alsace Grand cru)

« Un millésime solaire, une récolte précoce, des vins gourmands aussi puissants qu'élégants. »

Le millésime en général
Sous l'effet d'un **printemps doux et ensoleillé**, le débourrement de la vigne intervient mi-avril. La végétation se développe lentement et à un rythme différent selon la situation géographique et topographique des parcelles.
Mai et juin sont chauds et secs. La floraison a lieu mi-mai. Chose très positive, ce climat favorable empêche le développement des maladies cryptogamiques de la vigne. Le millésime s'annonce donc précoce et sain.
Juillet et août sont caniculaires avec peu de précipitations. Le début des vendanges pour les raisins destinés aux crémants est fixé mi-août, ce qui est exceptionnel !
Afin de conserver le fruité et la fraîcheur des arômes et de contenir l'accumulation des sucres dans les raisins, la récolte du Grand Cru Kirchberg se déroule tout début septembre.

Synthèse du profil des vins
Une vendange précoce permet de préserver les arômes intenses de fruit frais. Par leur richesse en sucres et leur solide structure en bouche, les jus présentent gourmandise et ampleur que les lies fines de l'élevage enrichiront encore pour dessiner des vins avec certes du corps mais aussi beaucoup de finesse.

Les faits marquants
- Un court épisode de gel début avril avec un impact limité.
- Mai, juin et juillet sont caniculaires.
- Un épisode de la grêle le 19 juin touche presque l'ensemble du vignoble alsacien.
- Des vendanges historiquement précoces.

Les vendanges
- Elles démarrent le 2 septembre pour les AOP Alsace et Grand Cru.

BORDEAUX

Aussi extrême qu'exceptionnel ?

Le millésime en général

L'hiver est frais avec des périodes alternées de pluies et de sécheresse. Fin mars, le débourrement démarre pour moitié dans des sols pourvus en eau suite aux pluies importantes de décembre. **Les 1er et 5 avril, le gel touche localement le vignoble,** générant des pertes de négligeables à importantes selon les territoires. Pour autant, survenant au début du cycle de végétation, la pousse de bourgeons secondaires fructifères compense en partie la perte initiale. **Le printemps doux et sec** accélère la croissance de la plante. De médian, le millésime s'annonce précoce. Bénéficiant de conditions météorologiques favorables, la floraison intervient rapidement, suivie d'un temps orageux inégal. On observe alors des phénomènes de coulure et de millerandage qui restent faibles. **Le 15 mai, le 2 juin et le 20 juin, des orages de grêle** frappent le vignoble avec des dégâts importants sur la zone de Saint-Estèphe. Les 10 premiers jours d'août, la véraison s'étire en raison d'un manque d'eau.
L'été se déroule dans une extrême sécheresse qui place ce millésime en stress hydrique sévère en terroirs drainants et soutenu en terroirs argileux.
Juillet et août, avec des pluies négligeables et des températures caniculaires par vagues, forment **l'été le plus chaud de l'histoire.**

> *Le temps le confirmera certainement avec des dégustations régulières mais ce millésime aux accents classiques et insolites livrera certainement des vins souples sans aucun excès, ni d'alcool, ni de couleur, ni de tanins mais pourvus d'une belle acidité. Face à un tel millésime, un élevage modéré et maîtrisé sera déterminant pour conserver leur fraîcheur et leur souplesse aux vins. D'où l'assurance de pouvoir les boire facilement et dans un avenir proche. Ils auront du potentiel de garde mais à un horizon raisonnable autour d'une décennie.*

Exploitant : Les Grands Chais de France

Rive gauche :

Château Cartillon (Haut-Médoc Cru Bourgeois),
Château German-Marbuzet (Saint-Estèphe),
Château La Fortune (Margaux Cru Bourgeois),
Château Lestage-Simon (Haut-Médoc Cru Bourgeois),
Château Moutinot (Saint-Estèphe)

Rive droite :

Château Cantin (Saint-Émilion Grand Cru),
Château Clos Beauregard (Pomerol),
Château Sergant (Lalande-de-Pomerol),

Les châteaux du Cartillon, La Fortune et Lestage-Simon sont certifiés HVE 3 – Haute Valeur Environnementale – depuis la récolte 2018, pour trois ans. Les châteaux German-Marbuzet et Moutinot sont en cours de certification HVE.

« Le millésime 2022 est un millésime exceptionnel. Malgré un été le plus chaud de l'histoire et grâce à nos pratiques de plus en plus éco-responsables, les vins offrent harmonie et potentiel de garde. »

Synthèse du profil des vins

Pour cette année particulièrement chaude, l'important consistait lors des vinifications à maintenir une harmonie dans les vins malgré une acidité relativement faible, des sucres et un taux d'alcool élevés. Actuellement, la couleur des rouges s'avère profonde et dense, avec des tanins présents sans verdeur au vu de la maturité des baies. Tout cela augure une gamme aromatique intense autour de fruits rouges et noirs, une structure tannique serrée et souple avec une tension et une sapidité dans les vins.

Les faits marquants

- Un débourrement de la vigne médian vers le 30 mars dans des sols chargés en eau suite aux pluies abondantes en décembre.
- Malgré les gels des 1er et 5 avril intervenus très tôt au cours du démarrage du cycle de la vigne, avec un bilan immédiat de 0 à 50% de pertes selon les zones, des bourgeons secondaires fructifères sortent, limitant considérablement les pertes de rendement.
- Dans les zones de Timberlay et Le Peuy Saincrit, la grêle touche faiblement les vignes les 15 mai, 2, 6 et 20 juin. Le 20 juin, elle frappe plus fortement les zones de Bois Pertuis, Du Bois Chantant, Lestage Simon, German Marbuzet et Perthus.
- Affectée par le manque d'eau, la véraison s'étale les 10 premiers jours d'août.
- Juillet et août connaissent par vagues des températures caniculaires avec des pluies négligeables.

Les vendanges

- **Cartillon**
  Vendanges du 15 septembre au 14 octobre
  Assemblage : 52% cabernet-sauvignon, 27% merlot, 21% petit verdot
  Degré alcoolique : 14,5%
  Mise en bouteilles : mai 2024

- **German-Marbuzet**
  Vendanges du 26 septembre au 13 octobre
  Assemblage : 54% cabernet-sauvignon, 38% merlot, 8% cabernet franc
  Degré alcoolique : 14%
  Mise en bouteilles : mai 2024

- **La Fortune**
  Vendanges du 14 septembre au 22 septembre
  Assemblage : 64 % merlot, 36% cabernet-sauvignon
  Degré alcoolique : 14,5%
  Mise en bouteilles : février 2024

- **Lestage-Simon**
  Vendanges du 21 septembre au 14 octobre
  Assemblage : 77% merlot, 8% cabernet-sauvignon, 15% petit verdot
  Degré alcoolique : 14,5%
  Mise en bouteilles : mai 2024

- **Moutinot**
  Vendanges du 26 septembre au 13 octobre
  Assemblage : 54% cabernet-sauvignon, 38% merlot, 9% cabernet franc
  Degré alcoolique : 14%
  Mise en bouteilles : mai 2024

- **Cantin**
  Vendanges du 15 septembre au 29 septembre
  Assemblage : 100% merlot
  Degré alcoolique : 15,5%
  Mise en bouteilles : février 2024

- **Clos Beauregard**
  Vendanges du 9 septembre au 16 septembre
  Assemblage : 100% merlot
  Degré alcoolique : 15%
  Mise en bouteilles : février 2024

- **Sergant**
  Vendanges du 8 septembre au 15 septembre
  Assemblage : 100% merlot
  Degré alcoolique : 14%
  Mise en bouteilles : février 2024

Exploitant : Dourthe

Château Belgrave
(Grand Cru Classé Haut-Médoc),
Château Le Boscq
(Saint-Estèphe)
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac
(Saint-Émilion Grand Cru)

« Pour faire face à l'été sans pluie entre le 1er juillet et le 12 août, et subissant 3 vagues de chaleur, nous avons adapté notre façon de travailler en modulant les couverts végétaux, en griffant les sols pour éviter l'évaporation et en modérant nos effeuillage »

Synthèse du profil des vins
Après quelques épisodes d'incertitudes rappelant le millésime 2003, nous découvrons pendant les vinifications que 2022 possède toutes les caractéristiques d'un grand millésime : maturité, acidité ainsi qu'un niveau de concentration élevé. De mémoire de vigneron, ces niveaux de densité dans les vins n'ont jamais été vus. C'est un millésime d'une très grande richesse, solaire et puissant.

Les faits marquants
- Le cœur de l'hiver froid, dans la moyenne des 22 dernières années, favorise la capacité de mobilisation des réserves de la vigne et sa qualité de débourrement.
- Le débourrement qualitatif, rapide et homogène se déroule à Grand Barrail Lamarzelle Figeac à partir du 25 mars et à Belgrave à partir du 28 mars.
- Les facteurs climatiques de stress hydrique et de canicule donne des baies globalement bien plus petites que la normale et un plus faible un volume de récolte.
- La contrepartie de cette météo tient dans la qualité des jus avec une richesse tannique importante, des couleurs incroyables et une acidité surprenante libérée pendant les vinifications.

Les vendanges
- Le choix de la date de vendanges était une fois de plus clé cette année. Nous avons ramassé de manière précoce pour conserver de beaux équilibres.

Exploitant : Société Borie-Manoux

Château La Croix du Casse
(Pomerol)

« Un millésime qui fera date dans les annales du vin de Bordeaux, reconnu unanimement comme un des très grands millésimes de ce siècle. »

Synthèse du profil des vins
Les jus présentent une splendide couleur grenat, avec des notes intenses de fruits rouges. Leur structure se dévoile tout en finesse et en rondeur. Ce sont incontestablement des vins sur le charme, y compris une fois entonnés et sous l'effet de leur première prise de bois.

Les faits marquants
- Un déficit hydrique important à la veille du printemps.
- Le gel du 2 au 4 avril impacte fortement le vignoble.

- Les fortes pluies de juin permettent de compenser en partie le stress hydrique.
- Les très secs mois de juillet et août ralentissent la croissance de la vigne.
- La très grande qualité de la récolte compense sa très petite quantité.

Les vendanges
- Le merlot les 15 et 16 septembre, du cabernet franc le 4 octobre.

Exploitant : Grégory Dubard

Château La Croix Romane
(Lalande-de-Pomerol)

« Un très bon millésime qui donne des vins d'une qualité gustative excellente. »

Synthèse du profil des vins
Les moûts offrent une richesse et une concentration rares. Ils arborent une couleur rubis intense et brillante, des arômes crémeux de fruits noirs mêlés de notes florales délicates, une structure tout en puissance et onctuosité. C'est la parfaite interprétation d'un millésime solaire.

Les faits marquants :
- Un départ en végétation précoce suivi d'un ralentissement à cause du gel début avril.
- Le bel été permet une floraison homogène et un état sanitaire parfait.
- Un rendement impacté par le gel et la sécheresse.

Les vendanges
- Elles se sont réparties sur le mois de septembre.

Exploitant : Romain Rivière

Château La Croix Taillefer
Château Beau Soleil
(Pomerol)

« Un élevage en fûts de chêne français de 400 litres permettra de mieux intégrer et polir les tanins »

Synthèse du profil des vins
C'est la première fois que l'on perçoit des moûts aussi « compotés ». Avec un degré élevé supérieur à 14% et un triptyque peau, pépin et sucres installé très tôt dans le temps, il a fallu peaufiner la matière fruitée par une extraction en douceur et sur le fil de l'équilibre.

Les faits marquants :
- Pas de rognage de la vigne (le fait d'enlever des feuilles sur la partie haute de la plante) afin de laisser une protection contre le soleil brûlant de fin de journée.
- Dès le mois de juillet, limitation des interventions en tracteur.

Le millésime en général
Un mois d'**octobre plutôt sec** avec de rares pluies fines marque le démarrage de l'année culturale.
En **novembre et décembre, des épisodes de pluies** parfois intenses apportent 40 mm d'eau. **Décembre** connaît deux **périodes très fraîches**.
Janvier et février sont des mois plutôt **secs** avec du **froid** par alternance.
La dernière semaine de février, ce froid s'accentue sous un soleil franc et généreux.
Le 10 mars, on relève une température de -4°C. L'hiver dure sous ces gelées matinales, ce qui maintient la vigne en sommeil.
Mi-mars, le printemps s'installe véritablement avec de belles journées ensoleillées et des températures allant de 1°C à 16 °C et même 21°C la dernière semaine.
En avril, un changement radical de temps arrive, apportant pluies et grande fraîcheur. Le lundi 4 avril, des gelées de – 2°C à -6°C selon les secteurs, frappent le vignoble. Le 10 Avril, on relève un gel de -2°C. La crainte d'un nouvel épisode de gel dévastateur, bien réelle, réveille le mauvais souvenir de 2021.
Le 11 avril, c'est le retour d'un temps printanier qui s'installe durablement, permettant à la vigne de se réveiller doucement pensant le mois, sous des températures de 15°C à 20°C. La nuit du 23 Avril, une bonne pluie apporte 18 mm d'eau.
Le mois de mai restera chaud et sec, sans aucune goutte de pluie. La vigne pousse activement et la floraison se déroule magnifiquement.
En juin, de bonnes pluies s'enchaînent les 4 et 5. Après la floraison, les baies en profitent pleinement. Les semaines sont chaudes et sèches, quasi déjà estivales.
Le 21 juin, des épisodes pluvieux marquent l'arrivée de l'été. Ils connaissent un pic les 25 et 26 juin avec un cumul de 70 mm.
Juillet et août, chauds et secs, connaissent des températures rarement observées. Mais grâce aux bonnes pluies de la fin juin stockées dans les sols, la vigne s'épanouit et poursuit son cycle de véraison puis de maturation.
L'été connaît quatre vagues de chaleur avec des pics de températures à 39°C.
Le manque d'eau commence à se ressentir avec le risque tant redouté d'un blocage de maturité des raisins.
Vers le 15 août, deux épisodes de pluie, chacun de 6 mm, rafraîchissent l'atmosphère. **Le jeudi 18 août, une franche pluie d'orage de 25 mm arrose la côte viticole.**
Il reste encore quelques jours à la vigne pour peaufiner la maturation des raisins qui affichent un état sanitaire parfait et laisse envisager des vins d'une exceptionnelle qualité.

> *Les vins rouges réunissent tous les caractères des grands vins : une couleur rubis soutenue, des tanins veloutés et souples, une matière mûre et fraîche, des arômes fruités, floraux et épicés. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur richesse et leur complexité autour de fruits frais mûrs et acidulés.*

CÔTE DE BEAUNE

Exploitant : Famille Morey

« En 2022, en donnant à la fois quantité et qualité, la nature généreuse rend aux vignerons le fruit de leur travail. »

Synthèse du profil des vins
Actuellement en élevage, les vins blancs se goûtent avec générosité et rondeur, tout en conservant fraîcheur et tension, indispensables à leur équilibre.
Les rouges se distinguent par une couleur intense, des tanins enrobés et une matière fruitée et concentrée superbe. Ils réunissent tous les caractères pour livrer un millésime d'une qualité aussi rare qu'exceptionnelle : maturité, gourmandise et finesse le tout dans un équilibre parfait.

Les faits marquants
- La nuit du 3 au 4 avril, on relève un gel de – 2°C à -6°C selon les secteurs. La nuit du 9 au 10, on relève un gel de – 2°C. On ne déplore cependant aucun dégât grâce aux milliers de bougies qui réchauffent la côte viticole de Beaune
- La vigne connaît de bons arrosages dans tous les sens du terme car sans dégât ni grêle, avec 18 mm dans la nuit du 23 avril et un cumul total de 70 mm pour le mois de juin qui permet de stocker l'eau dans les sols et de supporter la chaleur et la sécheresse en juillet et en août.
- Les 15 et 18 août, trois épisodes de pluie rafraîchissent l'atmosphère et laissent une dernière semaine de maturation aux raisins d'une exceptionnelle qualité sanitaire.

Les vendanges
- Démarrage le 25 août.

Exploitant : Simon et Philippe Colin

« Un millésime d'équilibre. »

Synthèse du profil des vins
Ce millésime permet d'obtenir des raisins avec d'une part des degrés tout à fait corrects, entre 12°et 13°, et d'autre part un bon niveau d'acidité, compte tenu de la saison chaude et sèche. Actuellement en cours d'élevage, les vins affichent équilibre et pour certains des concentrations superbes.

Les faits marquants
- Des gelées la nuit du 3 au 4 avril et la nuit du 9 au 10 mais sans conséquence pour la vigne.
- Une légère pression du mildiou demeure anecdotique.

Les vendanges
- Démarrage le 26 septembre.

CÔTE DE NUITS

Exploitant : Famille Hudelot-Baillet

« Ces millésimes chauds et secs nous obligent à beaucoup de travail et d'expérimentations culturales, ce que nous faisons depuis 3 ans avec la Chambre d'agriculture de la Côte d'Or. En revanche, à la cave, il faut respecter les raisins riches en couleur, en alcool et en fruit. Ils demandent donc le moins d'interventions possibles pour ne pas les brusquer. »

Synthèse du profil des vins
Pour nous, c'est un millésime très qualitatif qui présente de l'équilibre, de la tension, avec une couleur et un fruité superbes.

Les faits marquants
- En juin, 130 mm de pluie tombées sur 3 ou 4 jours ont permis au sol d'engranger suffisamment d'eau pour que le raisin tienne jusqu'aux vendanges.
- Ces pluies nous ont permis aussi de faire une bonne récolte d'une moyenne d'environ 35 hectolitres par hectare, ce qui est bien supérieur aux 22 hectolitres par hectare du millésime 2021.

Les vendanges
- Elles ont démarré le 29 août, la date la plus précoce pour le domaine. Même en 2003, on avait démarré que le 31 août.

Exploitant : Famille Dufouleur

« Une année météo intense et des vins peut-être comme en 1959 ? »

Synthèse du profil des vins
Tout semble réuni pour livrer des vins d'une très grande qualité et d'une très grande facture : équilbre alcool-acidité, couleur intense et profonde, arômes puissants de fruits rouges et noirs frais, tanins fins et soyeux.

Les faits marquants
- D'avril à septembre, une succession de gel, de canicule, de petits épisodes de grêle et de sècheresse.
- Un cycle végétatf très rapide avec les premières fleurs mi-mai.
- Les fortes pluies de juin limitent les effets de la sécheresse.

Les vendanges
- Celle de la parcelle Le Clos des Perrières démarre le 2 septembre donnant une récolte saine et un rendement correct de 45 hectolitres par hectare.

SUD-OUEST

Équilibre et concentration

Le millésime en général

L'automne et l'hiver 2021-2022 sont globalement froids et secs, avec des mois d'octobre et de novembre 2021 déficitaires en terme de pluviométrie et des températures moyennes particulièrement fraîches pour la saison. En décembre, il pleut davantage que la moyenne, avec des températures plutôt douces. Janvier, février et mars sont particulièrement secs avec une pluviométrie déficitaire. Les températures oscillent entre pics de froid et pics de douceur.

Le printemps voit la poursuite et l'accentuation du déficit de pluviométrie.

Début avril, les températures moyennes chutent sévèrement.

Un épisode de gel intense impacte le vignoble, bien plus violemment que l'année précédente. Les dégâts générés sont variables selon la date de la taille et le niveau de développement des bourgeons : ceux déjà débourrés et à un stade plus avancé sont très impactés. On estime à 30% la perte de récolte sur les appellations.

En mai, les températures remontent pour passer au-dessus des normales saisonnières.

En juin, une succession régulière de pluies de faibles intensités entraîne une forte pression du mildiou sur cette fin de printemps.

Le 19 juin, un violent orage de grêle touche le vignoble. Les communes de Cadillon, Mont-Disse et Aydie sont particulièrement atteintes : de nombreuses parcelles sont ravagées à 100%. Un élan de solidarité mobilise alors de nombreux vignerons et amis pour des chantiers d'entraide.

Au cours de l'été, la chaleur devient caniculaire et dure jusqu'aux vendanges, avec une température moyenne qui ne cesse d'augmenter par rapport à la normale saisonnière.

Début juillet, démarre une longue période de sécheresse.

Mi-août, quelques orages locaux apportent un peu de pluie mais pas en quantité suffisante pour empêcher une forte baisse des rendements.

La véraison se déroule très lentement. Au final, la sécheresse reste présente jusqu'aux vendanges qui, face à une telle climatologie, sont plus précoces que de coutume.

> *Malgré des rendements particulièrement bas, les vins rouges offrent une grande qualité avec des caractères généreux et solaires, portés par une matière juteuse, concentrée et des structures denses. L'acidité naturelle des cépages blancs, préservée grâce à une récolte précoce, apporte une fraîcheur bienvenue dans des vins chaleureux et amples.*

Exploitant : La Cave de Crouseilles
Château de la Motte
(Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh doux)

« Pour Madiran, nous avons certainement le meilleur millésime de ce XXIe siècle en cave ! »

Synthèse du profil des vins

Récoltés tôt, les béarns rosés présentent une couleur pâle, beaucoup de fraîcheur et de fruité : des qualités attendues par les consommateurs. Ramassés plus précocement, les pacherencs du vic-bilh secs conservent aussi fraîcheur et vivacité avec les cépages gros-manseng et petit-courbu enrichies par la maturité du petit-manseng.

Les madirans présentent équilibre et concentration avec un fruité solide et gourmand.

Les faits marquants

- Un épisode de gel intense début avril entraîne une perte de 30% de récolte.
- Un orage le 19 juin impacte fortement tout le vignoble.
- Une chaleur caniculaire et une sécheresse s'installent tout l'été et entraînent une véraison très lente.
- La très faible production de l'année nous oblige à ne produire pour l'AOP Béarn que des vins rosés.

Les vendanges

- Mi septembre pour les pacherencs du vic-bilh secs et les béarns rosés.
- En septembre pour les madirans.
- En automne pour les pacherencs du vic-bilh doux.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Hors-norme et magnifique

Le millésime en général

Il est marqué par un hiver sec et frais, un printemps sec et doux et un été très précoce, aride et chaud. Le déficit pluviométrique enregistré au cours de ces mois n'a jamais été compensé par cette succession de chaleur et de sécheresse avec seulement 50 mm de pluie en mars, avril et mai contre 150 mm habituellement.

Fin juin puis mi-août, deux pluies apportent 30 mm à 70 mm selon les quartiers. Le déficit pluviométrique de la période végétative est comparable aux millésimes 2003, 2017 et 2019. Du débourrement à la récolte, les températures sont sans discontinuer supérieures aux normales saisonnières, rappelant celles caniculaires de 2003.

Autour du 15 août, des épisodes orageux traversent la région. Selon les secteurs, ils impactent plus ou moins fortement les vignes. Grâce au Mistral, les vignes conservent un état sanitaire parfait malgré les blessures occasionnées par la grêle. Elles sont récoltées à la maturité recherchée. Dans cette météo extrême, cette eau suffit pour faire de ce millésime l'un des meilleurs de cette dernière décennie.

Ce millésime s'avère aussi résilient que précoce puisque certaines parcelles de blancs sont vendangées dès le 17 août et les premières syrahs autour du 23. Étalée sur plus de deux mois, la récolte nécessite une vigilance particulière pour ramasser des raisins à maturité optimale. L'observation et la surveillance s'opèrent parcelle par parcelle car il s'agit de garder la maîtrise des degrés potentiels et d'anticiper la qualité des tanins.

> *Les vins blancs associent une bonne fraîcheur avec une acidité correcte et une aromatique florale. Ils succèdent heureusement aux 2021 salués aujourd'hui comme de grande qualité.*
> *Pour les vins rouges, ceux issus des raisins récoltés précocement présentent des arômes de petits fruits noirs et de pruneau concentrés mais sans excès. Ceux issus de raisins récoltés plus tardivement présentent des couleurs intenses et profondes, avec des tanins extrêmement fins et savoureux.*

Exploitant : Famille Gonnet
Domaines Font de Michelle et Font du Roi

« Un millésime compliqué voire extrême ! »

Synthèse du profil des vins

Grâce à une gestion à la parcelle de la maturité des raisins, ces derniers sont récoltés sans point de rupture climatique. Ce qui permet d'obtenir des jus avec des couleurs franches et fortes, dotés d'arômes intenses de fruits noirs et d'épices, le tout tempéré par des notes minérales. Les vins se dessinent dans un équilibre entre fraîcheur, droiture et finesse.

Les faits marquants

- Une période estivale qui démarre au printemps.
- Seulement 2 pluies en juin et mi-août.
- Celle d'août s'accompagne d'un violent orage qui impacte fortement le rendement des rouges et ruine celui des blancs.

Les vendanges

- Très précoces, de fin août à fin septembre.

2022, UN GRAND MILLÉSIME EN VUES

« Comme tous les grands millésimes, et 2022 n'est pas une exception, les vins se goûtent en permanence très bien. Les jus sont équilibrés avec une belle couleur grenat sombre et un fruit rouge très présent en bouche. En fin de fermentation alcoolique, les vins se goûtaient déjà très bien. Nous n'avons pas eu besoin d'attendre la fin des fermentations malolactiques, les vins contenaient très peu d'acide malique. Dès l'entonnage, lors de la première prise de bois, leur côté charmeur s'est confirmé. »

Philippe Castéja pour la Société Borie-Manoux, Exploitante du Château La Croix du Casse à Pomerol.

« Inscrit dans notre plan de progrès au vignoble, le travail raisonné a été déterminant cette année encore. Ce millésime a favorisé les terroirs argileux ayant évité le gel, plus propices à mûrir lentement malgré le stress hydrique. »

Gérard Zanolini du Groupe GCF, Exploitant du Château Cantin.

« Avec un tel millésime, notre rôle à la cave est d'avantage de surveillance que d'intervention. Nous envisageons des élevages de 16 mois pour notre Grand Cru Bonnes Mares avec 50% de fûts neufs, pour les Premiers Crus avec 30% de fûts neufs et pour les AOP Villages avec 20% de fûts neufs. Pour les AOP Régionales, il sera de 12 à 13 mois avec 10% de fûts neufs. »

Dominique Le Guen, Exploitant de la Côte de Beaune.

VIGNOBLES INFOS
LA REVUE DU CLUB DES PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS

LA FRANÇAISE

est éditée par La Française Real Estate Managers
pour le Club des Propriétaires de Grands Crus
La Française Real Estate Managers est une société
du groupe La Française
ISSN : 1952-6725

Dénomination sociale de l'éditeur : LA FRANCAISE REM
Forme juridique : SAS au capital de 1 220 384 €
Adresse du siège social : 128, boulevard Raspail 75006 Paris
Représentant légal : Patrick Rivière
Directeur de la publication : Patrick Rivière

Responsable de la rédaction : Cyril Carteron
Conception graphique & direction artistique : Culturevin
Rédaction : Claire Brosse
Photos : P. Mesa : 1re, 2e, 3e, 4e de couv., 5, 8, 12, 16, 17 ;
Christophe Goussard : 2, 15 ; D.R. : autres pages.

Date de parution : mars 2023
La Française, 128 boulevard Raspail, 75006 Paris
Tél. : 01 44 56 10 00 - Fax : 01 44 56 11 00

Mars 2023

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération