

EDITION

N°9

LUNDI 1^{ER} AU JEUDI 4 AVRIL 2019

LES CLÉS DE CHÂTEAUX

MILLÉSIME 2018





Créé il a 9 ans par Dany et Michel Rolland, "LES CLÉS DE CHÂTEAUX" est devenu aujourd'hui un événement "primeurs" incontournable.

Une présentation du millésime des vins vinifiés par l'équipe de Michel Rolland : JEAN-PHILIPPE FORT, CHRISTIAN VEYRY, MIKAËL LAIZET, JULIEN VIAUD et SOPHIE MALTAVERNE.

Cette année "LES CLÉS DE CHÂTEAUX" regroupe comme d'habitude plus de 200 vins de Bordeaux et également des vins venus d'ailleurs, une ouverture sur le monde chère à la famille Rolland.

Une occasion unique de déguster entre professionnels, en un seul lieu, et d'échanger sur les terroirs, la vinification et le millésime avec chaque consultant !

L'événement est accueilli pour la cinquième année au Château La Dominique à St-Emilion.



*"2018:
Ou comment
passer
du calvaire
au caviar..."*



Le Millésime

2018, Encore un millésime du siècle!!!

par Dany Rolland

Oui, un de ceux qui comptera dans les mémoires, les cœurs et les palais ; oui, et pas seulement à Bordeaux mais dans la France entière ; oui, car on s'améliore constamment en connaissances, précisions, convictions, tant en viticulture qu'en vinification ; oui, si la nature, aussi versatile qu'elle puisse être, reste généreuse au bon moment.

Et c'est ainsi que l'année peut se scinder en deux saisons climatiques extrêmes mais complémentaires.

- De janvier à Juin : période humide. Avec un hiver doux et très pluvieux, le débourrement fut tardif mais rapide. Le printemps n'offrant ensuite que des températures et précipitations supérieures aux normales saisonnières, il y eut une forte pression phytosanitaire, du mildiou particulièrement virulent, ponctué par quelques épisodes de grêle touchant le Médoc, le Blayais, les Graves et le Sauternais entraînant d'inégales pertes de récolte. Un début d'année rude où les vigneron ont dû effectuer sans relâche toutes les tâches de protection du vignoble : traitements, travaux de sol

et en vert...

La floraison fut, par contre, précoce et rapide.

- De mi-juillet à Octobre : période chaude et sèche.

Alors que le moral des troupes était très éprouvé, la situation s'inverse radicalement et l'été s'installe durablement. Un parmi les plus secs et chauds, un été dont rêvent aussi les estivaux : une bénédiction !

La vigne, ayant de sérieuses réserves en sous-sol, va bénéficier de ce déficit hydrique pendant toute la véraison, avec ainsi une stimulation de synthèse des polyphénols. Les températures diurnes seront élevées mais les nocturnes permettaient une bonne récupération et consolidaient le potentiel aromatique, phénolique et une bonne maturité des pépins. Dans ces conditions climatiques exceptionnelles et durables, les raisins mûrissaient avec une belle richesse en sucres et des acidités stables, des peaux fermes, un état sanitaire parfait. Une légère pluie, début septembre, débloquent le léger stress de cet été d'exception. Au point que les vendanges purent s'organiser à la carte, chaque cépage



«...2018
...un bel équilibre dans la générosité... »

et parcelle choisis à parfaite maturité en fonction des terroirs.
Du picorage, du sur-mesure, la sélection opportune, tous ces détails qui font la différence de qualité, l'exception.

Ainsi de début septembre pour les blancs, à mi-octobre pour les rouges, la cueillette s'organise sans aucune pression : le rêve du vigneron et du vinificateur ! Une matière première exquisite arrivait au chai, riche, avec des degrés alcooliques potentiellement élevés, pH et acidités de bonne tenue, comme l'extractibilité des tanins. Les vins auront cette opulence des millésimes solaires avec la fraîcheur et complexité aromatique liées à l'alternance de ces journées chaudes et nuits fraîches : un bel équilibre dans la générosité !

Le seul bémol sera quantitatif, pour ceux qui n'auront pu contenir la pression du mildiou de printemps ayant entraîné des pertes de production parfois très significatives.

Mais passer du "calvaire au caviar" fut la plus belle récompense à l'acharnement déployé toute l'année du cycle végétatif.

"Une heure n'est pas qu'une heure, c'est un vase rempli de parfums, de sons, de projets et de climats." Marcel Proust - alors que dire d'une saison, d'une année... ?

Qu'à l'heure de déguster ces vins qui ont, pour certains, tout juste fini leurs fermentations, toute l'âme de ce millésime se retrouve dans le verre avec ses promesses de traverser le temps !

