

CARNET DE VENDANGES 2020



2020 : LA GRANDE CONJONCTION



300 ANS DE «BEAUX CAILLOUX» EN SAINT-JULIEN

2020

LA GRANDE CONJONCTION

2020 fût l'année de la "Grande Conjonction", phénomène astronomique rare et remarquable, qui correspond à l'alignement parfait de la Terre avec les deux géantes gazeuses, Jupiter et Saturne. Historiquement, il faut remonter à 1623 pour retrouver cet agencement parfait ! 2020 est par ailleurs l'année du tricentenaire de Ducru-Beaucaillou, 1720-2020 ; trois cents ans de « Beaux Cailloux » en Saint-Julien. 2020, un millésime qui se distingue déjà par son chiffre, si emblématique.

Un millésime remarquable placé sous une autre conjoncture triple, celle de trois conditions qui assurent à une cuvée un grand destin :

- Tout d'abord, un temps estival favorable, chaud et sec, avec sur la seconde quinzaine d'août des précipitations éparées en quantité idéale, survenues principalement la nuit, qui ont permis de favoriser la maturation des baies tout en préservant la fraîcheur.
- Ensuite des conditions météorologiques excessivement rares et tout aussi propices en septembre, avec une heureuse alternance de journées claires et de nuits fraîches. Au mitan du mois, un épisode caniculaire a concentré le fruit et permis une pleine maturité phénologique, donnant des tanins très fins.
- Enfin la formidable implication de nos équipes techniques, compétentes, expérimentées et solidaires. Sans jamais ménager leurs efforts, elles ont su relever tous les défis du printemps et apporter un niveau de compétence et d'excellence jamais atteint au vignoble et dans les chais, notamment grâce à la mise en place de la nouvelle Direction Technique Qualité / R&D fin 2019. Une compréhension fine et une interprétation adaptée. Saluons leur travail d'orfèvre et leur obsession d'améliorer, millésime après millésime, l'exigence qualitative de nos crus.

Autre belle coïncidence : le 21 décembre 2020, le jour même du solstice d'hiver et de la Grande Conjonction, nous finalisons notre assemblage de Ducru-Beaucaillou avec notre œnologue-consultant, Éric BOISSENOT, et nos équipes.

2020 trouve logiquement sa place aux côtés des magnifiques 2018 et 2019. Une trilogie rare à Bordeaux : le dernier triptyque à avoir atteint un niveau aussi prestigieux, fut celui des célèbres 1988, 1989, 1990. Finalement, le temps chaud et sec a apporté flamboyance et générosité au style raffiné de Ducru-Beaucaillou ; là encore, parfaite convergence entre concentration du fruit, puissance tannique maîtrisée et fraîcheur remarquable.

300 ANS D'INSPIRATION

2020 Ducru-Beaucaillou est le millésime de nos 300 ans. Depuis 1720, six familles entretiennent un lien fort avec Ducru-Beaucaillou. A jamais captifs de ce prestigieux domaine, les Desjean, Bergeron, Ducru, Johnston, Desbarat de Burke ou encore les Borie. Autant de familles viscéralement attachées au domaine. Par-delà les décennies, cette dévotion a su outrepasser l'accidentel et le transitoire, comme si, sur ces terres élues, la passion parachevait l'œuvre de la Nature.

VIGNERON FOR EVER ! Telle une devise, un dogme, cette pensée d'Emile Peynaud dont nous souhaitons qu'elle nous habite tous : *« Être vigneron, c'est être inventif dans la tradition, enthousiaste dans la méditation, fougueux avec patience, artiste avec méthode, audacieux avec réflexion, obstiné avec fantaisie. Pour lui, la vigne est un combat entre la matière, les éléments, la biologie et sa main œuvrante ».*

LE PRINTEMPS

Les conditions météorologiques initiales se sont avérées favorables à la maturation du Cabernet Sauvignon. L'hiver doux (+ 2,4 ° C au-dessus de la moyenne trentennale) a entraîné un débourrement précoce : les premiers bourgeons sont apparus entre le 19 et le 25 mars. Conséquemment, une floraison précoce en mai, fortuitement entre deux épisodes pluvieux, puis une nouaison rapide, homogène, avec deux semaines d'avance a généré une précocité idéale pour les Cabernets Sauvignons.

Au bout du compte et malgré tout, le printemps aura fortement mobilisé nos équipes avec le gel (fin mars), la grêle (mi-avril) et les attaques cryptogamiques, en particulier le mildiou (début juin). De tels phénomènes expliquent des rendements moindres mais, heureusement, un potentiel de qualité parfaitement préservé.

L'ÉTÉ

L'été fut chaud et sec, avec ce qu'il fallait de pluie en fin de saison. À Ducru, nous avons enregistré 28 jours au-dessus de 30 ° C et 6 jours au-dessus de 35 ° C. En termes de précipitations, il y a eu 55 jours avec moins de 10 mm de pluie (19 juin - 11 août). Après cette période de sécheresse, la pluie, survenue au moment opportun, à partir du 15 août, a permis d'atteindre une pleine maturité. Les averses nocturnes ont maintenu des températures fraîches, essentielles à l'éclat du fruit et à la richesse aromatique de nos futurs vins.

MATURITÉ

Septembre a été marqué par un autre épisode sans pluie, rarissime à cette époque (30 août - 18 septembre). L'alternance de nuits fraîches et de journées claires a permis aux raisins d'achever leur maturation dans des conditions optimales ; les premiers contrôles début septembre étaient déjà très prometteurs. Une vague de chaleur à la mi-septembre (température moyenne la plus élevée depuis 30 ans) a concentré davantage le fruit et a favorisé la maturation complète des peaux. Les petites baies présentaient une pellicule épaisse, très riche, une couleur profonde, des tanins élégants et fins, une pulpe aux arômes intenses, des pépins parfaitement mûrs avec un goût typique de noisette. Les baies étaient très concentrées et de petites tailles (Merlot : 1,1-1,3 g / baie et Cabernet Sauvignon : 0,9-1,1 g / baie).

LES VENDANGES

Une récolte idéalement chaude, sèche et précoce. En fait, c'est l'un des seuls millésimes de l'histoire de la propriété où les vendanges se sont intégralement réalisées en septembre. Pas moins de 150 vendangeurs ont travaillé durant trois semaines pour sélectionner et récolter à la main les raisins de nos quatre vins. On raisonnait au pied de vigne... Les vendanges ont débuté avec les Merlots le 11 septembre pour se terminer avec les Cabernets Sauvignons le 30 septembre. Les Cabernets Sauvignons ont été ramassés en moyenne 125 jours après la floraison pour assurer une parfaite maturité phénolique, les merlots à 113 en moyenne pour préserver leur fraîcheur. Des rendements plus faibles avec 25-30hl / ha à Saint Julien et 20-25hl / ha dans le Haut Médoc.

LES PRIVILÈGES D'UN TERROIR

Une campagne 2020 marquée par des défis climatiques. Cependant, nos croupes, ventilées par le proche estuaire, ont été épargnées par les gelées printanières du 30 mars. Nos sols de graves günziennes ont permis un drainage adéquat pendant les fortes pluies de fin avril et début juin. Les réserves du sous-sol ont fourni l'alimentation en eau nécessaire durant la période de sécheresse en juillet et août. Enfin, tout au long de l'été, la proximité de l'océan Atlantique et de l'estuaire de la Gironde a tempéré le mercure avec des nuits fraîches. Favorisant une respiration bienveillante, les importantes masses d'eau - générées par le plus vaste estuaire d'Europe (635 km2) jouent à Ducru-Beaucaillou un rôle fondamental dans la maturation des baies, dans la régulation des tensions climatiques, dans l'état sanitaire du vignoble.

UN MILLÉSIME « FINE AND RARE »!

Après un printemps plutôt difficile, on estimait, dès la fin juin, le potentiel de récolte faible. Ensuite, en période de croissance, les conditions climatiques chaudes et sèches ont donné de petites baies avec une forte concentration, laquelle a réduit encore les volumes de production. Cependant, les vins qui en résultent possèdent une superbe profondeur aromatique, une remarquable structure, une acidité vibrante et des tanins parfaitement mûrs et finement polis... autant d'atouts pour un Grand Vin. En conclusion, 2020 nous a offert des vins distingués, élégants, aristocratiques et, effectivement, rares !

COVID 19:

La Covid-19 a apporté son lot de défis au millésime, car le confinement a été imposé au moment où le cycle végétatif débutait. A partir du 20 mars, nos caves ont été fermées et n'étaient accessibles qu'au maître de chai pour les contrôles qualité. Heureusement, nos équipes de gestion du vignoble ont pu poursuivre leur travail, tandis que de nouveaux protocoles sanitaires et procédures de gestion étaient rapidement mis en place. Nous sommes fort reconnaissants de la réactivité et de la pleine coopération de nos équipes.

— UNE NOUVELLE ÈRE POUR DUCRU-BEAUCAILLOU

L'équipe technique de direction opérationnelle, très expérimentée et efficace, dirigée par Emmanuel Bonneau depuis 2016, marque clairement une évolution pour Ducru-Beaucaillou : les vins ont gagné en pureté, précision, ampleur et profondeur tout en continuant de s'inscrire dans le style raffiné caractéristique de Ducru-Beaucaillou. Comme un supplément d'âme...

Fin 2019, l'équipe s'est étoffée avec la création d'une direction technique Qualité / R&D animée par deux brillantes ingénieurs agronomes œnologues, Cécile Dupuis et Anaïs Faucon, toutes deux diplômées des meilleures écoles.

Désormais, cette équipe technique bipartite, hyper compétente et super motivée travaille en parfaite symbiose pour s'élever toujours plus haut dans l'excellence, obtenir la meilleure expression, l'essence sublime, de nos terroirs bénis.

Ce 2020 forme, avec les 2018 et 2019, un triptyque d'excellence qui incarne la nouvelle ère de Ducru-Beaucaillou. Les conditions climatiques de cette année commémorative furent pleinement favorables à Ducru ; elles ont permis d'affirmer, avec plus de profondeur encore, son élégance aristocratique. Le style de 2020 rappelle le très classique et superbe 2010 mais avec une plus forte concentration aromatique, une plus grande densité d'anthocyanes et de tanins sublimés par une superbe fraîcheur. Un millésime paré de vertus qui s'imposera avec l'évidence de la secrète harmonie... Et qui nous parlera d'avenir, de liberté, d'espoir...

— Tracey Dobbin, MW & Bruno-Eugène Borie
Saint-Julien, 8 avril 2021