



CARNETS DE VENDANGES – 2008

Vincent Mulliez, Propriétaire – +33 (0)607 516 818

Vincent Bache-Gabrielsen, Directeur Technique – +33 (0)611 088 213

Agnès Bourdens, Attachée Commerciale - +33 (0)5 57 88 19 79

Caractéristiques générales du millésime - Cycle de la vigne

Après 2007, qui fut un millésime exigeant, 2008 aura demandé encore plus d'attention et de travail. Il fallait être dans ses vignes, à surveiller le moindre écart à la normale, anticiper les conditions météorologiques et bien guider la vigne pour qu'elle produise le meilleur fruit possible. Rien n'était gagné d'avance, chaque jour remettait en cause le travail fait la veille, et ce jusqu'au dernier jour des vendanges.

- **Météo contrastée durant le cycle végétatif**: débourrement tardif fin mars, avec un ralentissement de la croissance dû aux températures basses lors de la nuit du 6 au 7 avril. Certaines parcelles ont même gelé.
- En mai, des pluies fréquentes ont engendré une **pression mildiou encore plus forte que celle connue en 2007**, qui nous le rappelons était la plus importante des 20 dernières années.
- Juin alterne pluies et soleil. Les conditions de floraison sont difficiles, avec des problèmes de coulure et de millerandage sur certaines parcelles. La période de floraison est très étalée du fait de la météo.
- Juillet magnifique, qui a redonné de l'espoir, car il a permis d'atteindre une contrainte hydrique très favorable à l'arrêt végétatif, qui viendra faciliter l'accumulation des sucres et des polyphénols durant la maturation ; Août maussade.
- Les deux premières semaines de septembre amènent leur lot de précipitations. Certains raisins commencent à montrer des signes de fragilité. Les parcelles enherbées résistent mieux que les autres. Nous craignons pour une installation précoce du botrytis.
- Miraculeusement, nous allons retrouver les conditions climatiques idéales du mois de juillet. **A partir du 18 septembre**, nous ne verrons qu'une légère pluie troubler la maturation le 7 octobre. **Les nuits sont froides et ventées, les journées sont lumineuses et chaudes. Le botrytis ne fera pas de ravages.**

- **Tout le travail, accompli en amont, pour préserver une surface foliaire importante et indemne de mildiou, et favoriser l'aération des grappes, permettra de profiter pleinement de l'été indien que nous avons connu en septembre et en octobre 2008.**
- Dès le mois d'août, nous avons entamé l'effeuillage du côté couchant pour permettre au raisin de profiter du vent et du soleil. Nous choisissons également de faire tomber toute grappe présentant des baies endommagées, potentiellement contaminables par le botrytis.
- Nous continuons ce travail jusqu'à la veille de la récolte, qui sera extrêmement étalée (plus de 4 semaines entre la première et la dernière parcelle vendangée).

Les Vendanges

- **Les dégustations de baies régulières** effectuées à l'aide de notre méthode originale **nous montrent l'intérêt d'être patients et d'attendre la maturité des raisins provenant des dernières fleurs fécondées.** Nous surveillons la vigne comme « le lait sur le feu » pour ne pas nous laisser rattraper par le botrytis. Comme en 2007, qui est pour nous un millésime de référence du point de vue qualitatif, nous avons vécu des **vendanges atypiques, fragmentées, atteignant des maturités sur des parcelles voisines avec parfois 3 semaines de décalage.**
- Encore une fois, l'arrière saison providentielle bénéficie pleinement aux Petits Verdots et aux Cabernets Sauvignons, qui constituent la majorité de l'assemblage de nos vins. **Patience et attention sont les maîtres mots pour réussir dans la récolte de ce millésime.**
- Début des vendanges le 25 septembre avec les jeunes vignes de Merlots. Les derniers seront récoltés le 20 octobre, soit quasiment un mois plus tard !
- Les Cabernets Sauvignons ont été récoltés entre le 14 et le 20 octobre et les Petits Verdots entre le 16 et le 19 octobre.
- **Tri important réalisé à la vigne et au chai.**



La Vinification

- Vinifications avec de longues macérations pré-fermentaires à froid (de 10 à 15 jours), de manière à mettre en valeur le **très fort potentiel de fruit**, apporté par les alternances de températures durant septembre et octobre (nuits froides, jours chauds et ensoleillés)
- Travail d'extraction par délestages pour obtenir **une matière douce et enrobée**
- Macérations post-fermentaires longues de manière à favoriser l'intégration des tanins. La dernière cuve a été pressée le 25 novembre, soit deux mois après le début des vendanges.
- Les fermentations malolactiques sont terminées depuis fin décembre et **les vins gardent une fraîcheur et une tenue tannique présageant d'un potentiel de garde plus qu'intéressant.**
- L'élevage se poursuit, avec un **travail tout particulier sur la qualité des bois favorisant la préservation du fruit croquant et charnu** que nous avons pu obtenir de nos terroirs.

Profil du Millésime 2008

- Les Merlots sont frais, avec de superbes notes fruitées. Leur matière est dense, tout en offrant un charnu intéressant.
- Les Cabernets Sauvignons montrent des profils très « vibrants », avec une belle tenue. Ils sont tendus et montrent une allonge de très bon aloi.
- Nos fameux Petits Verdots ont encore fait des miracles, avec le compromis de tout ce que l'on aime dans un bon vin : un nez très intense présentant des notes originales et complexes de griotte, de groseille et de fleurs blanches ; une bouche complète, charnue et grasse, tout en présentant une densité impressionnante.

C'est un millésime d'une grande fraîcheur, accompagnée d'une bonne maturité phénolique. Les vins sont denses, avec une belle qualité de tanins. Ils ont tout pour vieillir dans d'excellentes conditions et constituer l'un des millésimes classiques de Bordeaux. Encore un millésime de vigneron. Il fallait être attentif, réactif, prêt aux sacrifices les plus exigeants pour réussir 2008.

Nos vins dans le Millésime 2008



- **Château BELLE-VUE 2008** : avec un assemblage de 50% de Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot et 20% de Petit Verdot, montre un vin dense, long et puissant comme pouvait l'être 2006, avec une gourmandise probablement supérieure. La fraîcheur apportée par le Petit Verdot devrait lui conférer un potentiel de garde de plus de 10 ans.



- **Château de GIRONVILLE 2008** : le Petit Verdot devrait accompagner les Cabernets Sauvignons (45%) et les Merlots (45%) à hauteur de 10%. Tout en élégance et en gras, présentant une densité intéressante, Château de GIRONVILLE 2008 devrait être proche des belles réussites de 2006 et 2007.



- **Château BOLAIRE 2008** : cette petite propriété ne finit pas de nous surprendre par la qualité des raisins qu'elle nous procure chaque année. Château BOLAIRE présente à nouveau un équilibre idéal entre fougue et plaisir, entre puissance et gourmandise. Les Petits Verdots récoltés sur la propriété, qui constituent plus de 35% de l'assemblage, ont été d'un niveau qualitatif inégalé ces dernières années.



Vincent Mulliez



Vincent Bache-Gabrielsen

www.chateau-belle-vue.com