



Château Puygarnaud



CHATEAU BOIS NOIR



CHATEAU DE LA RIVIÈRE

CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE 2008

Commentaires de dégustation
Période PRIMEURS

Falstaff - Peter Moser – Avril 2009 – Note : (86-88)

" Beurteilung: Kräftiges Rubingranat, zarte violette Reflexe, Wasserrand. In der Nase starke Röstaromen, Karamell, dunkle Beeren, Mokka, vom Fassbrand dominiertes Bukett. Am Gaumen mittlerer Körper, Weichseln und Brombeeren, ausgewogen, gutes Tannin, eleganter Speisenbegleiter mit schokoladigem Nachhall. "

" Commentaire : Couleur grenat rubis soutenue, reflets violet fins, aqueux. Au nez, des arômes grillés intenses, caramel, baies rouges, moka, bouquet dominé par la barrique. Au palais un corps moyen, griotte et mûre, équilibré, des bons tannins, un accompagnateur culinaire élégant avec une résonance chocolatée. "

T A S T - primeurs 2008 - Avril 2009 – Note : (15/20)

" Nez de torréfaction marqué, cela disparaît en bouche car un fruité mûr et persistant s'affirme avec des tanins longs et enrobés. "

Jancis Robinson / Julia Harding – 15 Avril 2009 - Note : (16)

"Strong toasty oak on the nose and roasted and toasty on the palate. Covers the fruit at the moment but not unpleasantly so. Sweet and rich and rounded. " (JH) Drink 2011-14

"Un nez puissant dominé par un boisé toasté et une bouche grillée et briochée. Cela couvre le fruit pour l'instant mais ce n'est pas déplaisant. Sucré, riche et rond. " (JH) A boire 2011-14

Jean-Marc Quarin - Carnets de Dégustations – Note : (15)

Couleur rouge sombre, de bonne intensité. Nez fruité, frais et finement boisé. Beaucoup plus précis qu'il ne le fut par le passé. Bouche de suite pulpeuse, offrant un corps moelleux inédit. Le vin se développe savoureux et particulièrement bien bâti. Il s'achève sur des notes de réglisse, de fruit sans dureté tannique. Voici le LA RIVIÈRE le meilleur que je goûte depuis très, très longtemps!

Neal Martin – Mars 2009 - Note : (86-88)

" An intense, blackberry, bilberry nose with a touch of greenness coming through with aeration. The palate has lots black fruits, pain grille on the entry, a little low in acidity, but harmonious towards the finish. Reminds me of an Argentinian Malbec but in a good way! Tasted March 2009."

" Nez intense de mûre, myrtille avec une note végétale après aération. Le palais est rempli de fruits noirs, avec une première impression de pain grillé, une acidité assez faible mais harmonieuse en finale. Il me fait penser à un Malbec argentin mais dans le bon sens ! Goûté en Mars 2009."

Izak Litwar – 30 mars 2009 – Note : 89

Château de La Riviere 2008 Fronsac : 89

Decanter - James Lawter – Mars 2009 – 3 étoiles - Note : (15 points)

"Good fruit flavours. Tannins rounded and fine. An improvement on 2006 and 2007. Drink 2012-2018."

"Beaux arômes fruités. Tanins ronds (souples) et fins. Un progrès (encore meilleur que) 2006 et 2007. A boire entre 2012 et 2018. "

Le millésime 2008 au Château de La Rivière

« Un millésime pour vigneron patient et rigoureux et pour vinificateur doux et inventif. »

Plus que tous les autres auparavant, le millésime 2008 restera dans les mémoires pour bien des aspects, mais surtout au final pour la très grande qualité du vin produit. De nombreux paramètres définissent la qualité d'un millésime, d'un vin. Certains que nous ne maîtrisons pas comme la météo ou le terroir, et d'autres en revanche qui découlent directement de nos choix techniques et de nos interventions qui orientent la qualité intrinsèque de notre vin. Et face à une année atypique comme 2008, chaque décision s'est avérée primordiale.

Une année atypique par sa climatologie

Le climat est le point de départ de toute chose en viticulture. Face à lui nous devons nous adapter pour mettre la plante dans les meilleures conditions qui soient pour nous donner un raisin à la hauteur de nos attentes.

Pour résumer, le climat a alterné de longues périodes de pluies avec de très belles périodes chaudes et ensoleillées.

Si la pluie a été présente durant tout l'hiver 2007-2008, elle s'est aussi invitée fortement sur les mois d'avril à juin perturbant le développement de la vigne, ainsi que la floraison occasionnant coulure et millerandage (responsables de petites grappes), et favorisant le développement très virulent des maladies cryptogamiques (mildiou et botrytis notamment). Le mois de juillet, très beau, chaud et sec, beaucoup plus favorable, notamment à la qualité des polyphénols, a précédé août et septembre

(jusqu'au 15) plutôt moyen d'un point de vu ensoleillement et température. Et à partir du 15 septembre et jusqu'à fin octobre, l'été indien : très fort ensoleillement, absence de pluies, températures nocturnes fraîches et diurnes chaudes voir très chaudes, vents orientés nord-est. Ces conditions ont été très favorables à la parfaite maturation des raisins et ont permis d'attendre au maximum pour les vendanges.

Des choix techniques adaptés

Au vignoble, la météo plutôt défavorable du début de saison nous a amené à réaliser un surcroit de travail à la vigne : ébourgeonnage, épamprage de tête, dédoubleage, double effeuillage, relevages très soignés, vendanges vertes dans quelques parcelles, élimination des grappes coulées et millerandées qui avaient un retard de maturité constaté au mois d'août, élimination des verjus (grappes de 2^e et 3^e génération) dans les Cabernets francs et sauvignons. Outre la réalisation de ces travaux manuels, c'est surtout les interventions au meilleur moment du cycle végétatif qui procure un gain qualitatif et qui ont été primordiales en 2008. L'intervention humaine est là pour permettre à la plante (feuillage et grappes) d'optimiser le climat qu'elle subit, pour palier entre autre un déficit d'ensoleillement ou un excès d'eau.

Il en va de même de la lutte contre les maladies, très virulentes en 2008. Des observations précises ainsi que des traitements préventifs judicieux, nous ont permis de conserver jusqu'à la récolte un vignoble sain dans le respect d'une Agriculture Raisonnée.

A l'approche des vendanges, nous avons fait des choix de production qui vont dans le sens qualitatif : faire un vin rosé de pressé pour « éliminer » les parcelles que nous ne jugeons pas suffisamment qualitatives pour entrer dans l'élaboration du Château de La Rivière et compléter les volumes de vin rosé en pratiquant des saignées (de 10 à 20%) sur les cuves de rouge pour en augmenter la concentration. Ces 2 options ont eu un impact très fort sur la qualité finale du millésime.

Les vendanges, sous un soleil constant et sans eau, pour les vins rosés, entre le 1^{er} et le 5 octobre et pour les rouges du 6 au 18 octobre pour les Merlots, les 14, 15 et 29 octobre pour les Cabernets francs et les 27 et 28 octobre pour les Cabernets sauvignons. Jamais vendanges n'auront été aussi tardives au Château de La Rivière. Mais surtout le très beau temps nous a permis d'attendre parcelles après parcelles les maturités parfaites et optimales.

Les rendements sont très faibles en 2008 : seulement 27 hl/ha. A cela plusieurs raisons :

- Quelques parcelles touchées par le gel du 7 avril,
- Une floraison perturbée par la pluie occasionnant coulure et millerandage donnant des grappes avec peu de baies,
- Des vendanges vertes sur quelques parcelles avec de forts rendements potentiels,
- Une élimination de grappes en retard de maturation liée au printemps frais et humide,
- Et plus globalement une politique qualitative visant des rendements faibles à moyens.

Le résultat de ces rendements bas est une concentration naturelle des sucres, de l'acidité, des polyphénols (tanins et anthocyanes), des arômes et autres composés qualitatifs.

Les vinifications ont demandé douceur et inventivité face à un raisin aux caractéristiques peu communes : très forte concentration des baies avec peu jus, quantités de sucres très élevées (de 14 à 15 % d'alcool potentiel), tanins des pépins peu mûrs, concentration de polyphénols et d'anthocyanes notamment très importante.

Ainsi, à l'encuvage, après éraflage et un tri très soigné, les raisins n'ont pas été foulés, pour limiter au maximum la quantité de pépins libérés dans la phase liquide.

Le remplissage des cuves par simple gravité, sans pompe, va lui aussi dans le même sens, celui de la préservation maximale de l'intégrité de la baie de raisin.

Ensuite, lors des vinifications nous avons beaucoup travaillé sur le moût jusqu'à mi-fermentation (remontages, délestages, pigeages) à des températures plutôt basses (15 à 20°C) pour ensuite ne quasiment plus faire de remontages, si ce n'est laisser monter les températures entre 26 et 28°C. La présence de beaucoup d'alcool (supérieur à 14%) augmente la solvabilité du milieu et peut être la cause, si l'on n'y prend pas garde, d'une sur-extraction des tanins de pépin occasionnant de la verdeur, de l'âpreté ou encore de la sécheresse. La douceur était donc de mise et a autorisé des macérations post-fermentaires assez longues (de 10 à 20 jours) permettant aux vins de gagner en densité, en volume, et en prise de gras permettant de contrebalancer un niveau d'alcool élevé ainsi qu'une acidité elle aussi élevée.

Au final les cuvaisons auront duré de 22 à 34 jours selon les cuves et leur potentiel.

L'élevage sera lui beaucoup plus classique. Dès l'écoulage, 45 % du volume est mis en barriques neuves pour y effectuer la fermentation malolactique puis un élevage sur lie jusqu'en avril 2009 avant le premier soutirage. Le reste du vin est conservé en cuve avant d'être mis en barriques de 1 vin au mois de février 2009. L'ensemble des fermentations malolactiques se sont achevées fin décembre, dans de parfaites conditions.

L'élevage en barriques se poursuivra jusqu'au printemps 2010 avec des soutirages réguliers afin de clarifier le vin naturellement et finir de le modeler en douceur.

Le vin

Le Château de La Rivière 2008 possède une très grande densité. Densité aromatique tous d'abord avec des notes de fruits très mûrs, de kirch, de réglisse mais aussi de violette. Densité dans sa couleur, presque noire, liée à une très forte quantité d'anthocyanes. Densité aussi en bouche par une richesse et une élégance tannique rare, aussi bien en milieu de bouche que sur la finale qui est très longue.

Malgré un degré alcoolique élevé (14%), l'équilibre avec le pH et l'acidité, techniquement superbe, apporte de la fraîcheur, notamment en début de bouche, ainsi qu'un équilibre procurant une belle sensation d'harmonie.

Le Château de La Rivière 2008 est un vin opulent, alliant finesse, puissance et complexité.

La qualité du millésime 2008 au Château de La Rivière

En résumé, les points importants qui ont marqué le millésime 2008 :

- Une météo chaotique avec une arrière saison extraordinaire et exceptionnelle en ensoleillement et en chaleur,
- Un travail acharné, rigoureux et précis à la vigne,
- Des vendanges très lentes, tardives et ensoleillées au rythme de la maturation des différents cépages et parcelles,
- Des rendements très faibles (27 hl/ha) avec des raisins sains et concentrés,
- Des vinifications douces et minimalistes.

On peut considérer que le millésime 2008 est un grand millésime au Château de La Rivière, à classer parmi les plus grands.

Le millésime 2008 dépassera certainement, au Château de La Rivière, le 2005 par la classe qu'il aura en plus.

Xavier Buffo,
Directeur Technique du Château de la Rivière