



CHATEAU DE LA RIVIÈRE  
APPELLATION FRONSAC CONTRÔLÉE

# Les vendanges 2009 au Château de La Rivière

## Retour sur l'année 2009....

Mars : Insolation généreuse, températures légèrement supérieures et pluviométrie de moitié inférieure à la moyenne trentenaire.

**Dans les vignes** : le débourrement débute (ouverture des bourgeons).

Avril : Mois doux, particulièrement pluvieux avec un déficit d'insolation.

Mai : Beau temps, températures estivales, bel ensoleillement. Léger déficit pluviométrique. Violents orages de grêle dans la région les 11, 13 et 25 mai qui nous ont fort heureusement épargné.

**Dans les vignes** : Réalisation de l'ébourgeonnage. Fin mai, début de la floraison qui est précoce et rapide, sous un beau soleil.

Juin : Mois sec et chaud, ensoleillement remarquable (+69 heures) et températures supérieures de 2 degrés aux moyennes trentenaires.

**Dans les vignes** : au 15 juin la floraison est terminée. Période de nouaison (les fleurs fécondées se transforment en grain de raisin) sous le soleil. Réalisation de l'effeuillage, côté soleil levant.

Juillet : Mois chaud et ensoleillement généreux.

**Dans les vignes** : Début de la véraison vers le 25. Les baies grossissent et la peau du raisin commence à changer de couleur.

Août : très beau mois, chaud et ensoleillé (+27 heures). Pluviométrie largement déficitaire par rapport à la moyenne trentenaire.

**Dans les vignes** : Période de maturation favorisée par les très bonnes conditions météorologiques. Réalisation des vendanges vertes pour quelques parcelles.

Septembre : un deuxième mois d'août ! Températures légèrement supérieures à la moyenne trentenaire. Précipitations déficitaires et durée d'insolation extraordinaire (+50 heures).

**Dans les vignes** : C'est le début des vendanges.

Octobre : l'été indien continu, il permet aux raisins d'affiner leur maturation et aux vendanges de continuer.

## Bilan sur l'année climatique....

Les températures estivales supérieures à la moyenne ont accéléré la maturation technologique, particulièrement sur les terroirs argileux, comme ceux du Château de La Rivière, n'ayant subi que des contraintes hydriques modérées sans forte diminution de photosynthèse. La maturation phénolique étant, elle, plus tardive à venir.



Comme en 2008, le bilan hydrique est encore excédentaire jusqu'à mi juin, ce qui n'avait jamais été le cas pour les autres millésimes de la décennie. Cette disponibilité en eau excessive à la nouaison n'a pas permis à la vigne de subir de contraintes hydriques précoces telles qu'en 2003, 2005 ou 2006. Par contre, les précipitations exceptionnellement faibles entre le 15 juin et le 30 septembre ont induit un déficit hydrique très important à l'approche des vendanges, très qualitatif pour la maturation du raisin.

Sous l'angle du déficit hydrique, 2009 est étonnamment proche de 2000, avec une mise en place des contraintes hydriques plus tardive qu'en 2005.

Le potentiel tannique des pellicules est très important d'autant plus que les conditions climatiques très sèches de la première quinzaine de septembre ont favorisé la perte de volume des baies déjà petites du fait des contraintes hydriques subies.

Les degrés alcooliques potentiels présentent des valeurs moyennes élevées pouvant atteindre régulièrement 15% Vol dans les merlots et 14% Vol pour les Cabernet Sauvignons et Francs.

Les anthocyanes sont présents en quantité très importantes et possèdent une bonne extractibilité, contribuant à donner des vins très colorés, presque noirs.

## Les vendanges 2009....

- Du 21 au 25 septembre : merlots pour les rosés de pressés
- Du 26 septembre au 13 octobre : merlots
- Les 7 et 13 octobre : cabernets francs
- Les 15 et 16 octobre : cabernets sauvignons.

4 semaines de vendanges (un record !) pour une cueillette au rythme de la maturation des différentes parcelles.

Le rendement global se situe à 50 hl/ha avec des variations parcellaires qui sont fonctions du choix de vin produit :

- Vins rosés : 55 hl/ha
- Second vin : 54 hl/ha
- Château de la Rivière (1<sup>er</sup> vin) : 40 hl/ha

## Le millésime 2009....

Les adjectifs ne manquent pas pour décrire ce millésime naissant, tant l'année climatique a été exceptionnelle tout au long du cycle de la vigne.

Les vins présentent des couleurs très soutenues, des nez puissants de fruits rouges et noirs avec déjà des notes épicées. En bouche l'attaque est ample, onctueuse et dense puis charnue et charpentée avec des tanins parfaitement mûrs, ronds, sans agressivité. La finale est très longue, sur le fruit.

Un millésime exceptionnel en préparation, qu'un élevage soigné et rigoureux devra en révéler tout le potentiel.....

A suivre !!

Xavier BUFFO, Directeur Technique, le 21 octobre 2009.