

# FICHE MILLESIME

MISE À JOUR MAI 2017

Cette description est simplifiée et se passe sur le climat de la zone Bordeaux/Bergerac. Certaines années très chaudes ou très pluvieuses le sont sur l'ensemble du pays. La zone méditerranéenne donne de bons résultats quand l'année est moins chaude, les vins sont alors plus fins. En année froide, les vins de la région continentale sont légers et très vifs. En année normale à chaude, les vins sont moins vifs, plus colorés, plus charpentés et la palette aromatique plus large.

L'effet millésime est variable d'un producteur à l'autre, selon le terroir, la date de récolte et la manière de travailler la vigne et les vins. Néanmoins, il est possible de reconnaître les grands traits des millésimes.

Dégustez avant d'acheter ou appuyez-vous sur des sources fiables (revues spécialisées, concours, expert de la région).

D'une manière générale, peu de vins peuvent vieillir avec profit après 10 années. De nombreux vins dits « de garde » perdent leurs qualités après 5 ans. Les millésimes chauds, donnent des vins avec peu d'acidité qui peuvent mal vieillir, les millésimes froids donnent des vins qui s'ils sont trop macérés, gagnent à vieillir.

Attention à la gestion de vos stocks. Les blancs secs ou ronds sur le fruit, les rosés, les vins moelleux, les vins rouges fruités bouchés par bouchon synthétique ou capsule à vis ne doivent pas être gardés plus de deux ans. Les vins mousseux dont les champagnes, ne doivent pas non plus être conservés plus de deux ans car le bouchon se sèche et le gaz part.

Dans une même région, tous les cépages ne vieillissent pas de la même manière. Il faut donc acquérir une bonne connaissance de chaque cépage utilisé dans chaque grande région viticole. Le merlot vieillit vite, pour obtenir des vins de garde on l'assemble à du cabernet sauvignon, du malbec qui lui apporteront des tanins et/ou au cabernet franc qui lui procureront de l'acidité. Le sémillon manque d'acidité, mais ses arômes et son goût donnent des vins ayant un bon potentiel de vieillissement. Pour les vins blancs de garde ou les liquoreux, on l'associe fréquemment au sauvignon, qui apporte de la fraîcheur, mais dont les arômes sont moins intéressants avec le temps.

Certains cépages blancs, à la fois vifs et gras ont de très bons potentiels de vieillissement, on peut citer le chenin (Loire), le petit manseng (Jurançon), le chardonnay (Bourgogne), le riesling.

Les années chaudes sont plutôt des années à vins rouges alcooleux, donnant des tannins bien mûrs ou des vins liquoreux si l'humidité est suffisante pour l'installation de la pourriture noble. Les années fraîches et pluvieuses, qui nécessitent de rentrer la vendange précocement peuvent donner de bons vins blancs si la pourriture n'est pas trop présente. Les années ni trop chaudes, ni trop froides et pluvieuses, donnent de bons vins blancs et des vins rouges élégants si la macération n'est pas trop poussée.

### Fiche millésime pour vins rouges

Année	Climat estival/automnal	Type de vins produits
1997	Pluvieux et froid	Vin dilué – À boire très rapidement
1998	Assez chaud	Vin de bonne garde – À boire
1999	Pluvieux	Vins moins dilués qu'en 1997, mais de petite garde en général. À boire
2000	Chaud et sec	Vin de longue garde, tannique et coloré, certains manquent d'acidité. À boire.
2001	Pluvieux sans excès	Vin de moyenne garde, il ressemble beaucoup à des 1999, en plus fins. À boire avant les 2000.
2002	Très pluvieux et froid	Vin pouvant être acide ou manquant de maturité, les tanins peuvent être fermes. A boire
2003	Très chaud (canicule), pas de sécheresse	Rendement très faible. Vins atypiques, très alcoolisés, acidité faible. arômes de fruits à surmaturité. À boire. Évolution à surveiller de près.
2004	De la pluie et du soleil.	Rendement très élevé. Ils sont moyennement concentrés. À boire.
2005	Sécheresse, pas de canicule	Rendement faible. Les vinifications ont été parfois difficiles. Vins concentrés, très alcoolisés, acidité faible, beaucoup d'arômes. À boire nous sommes en 2015 !
2006	Saison pluvieuse et froide	Année difficile. Beaucoup de pourriture. Les vins manquent souvent de maturité. Ils sont assez acides. Les tanins peuvent être durs. À goûter avant d'acheter. À boire.
2007	Floraison précoce – Été pluvieux et frais – Automne ensoleillé	Une année qui a donné des vins ronds, fruités pour ceux qui ont attendu pour récolter. Pas une grande concentration, mais les vins sont intéressants. À boire avant les 2006 et dès à présent.
2008	Très peu de récolte (coulture) – été et automne frais.	Les petits volumes ont compensé le manque de soleil, les vins sont forts en alcool, mais les tanins peuvent manquer de maturité, surtout sur les vins longuement macérés. Vin de garde à conserver encore un peu ou à boire.
2009	Été et automne chaud - sécheresse	Année ayant donné des vins concentrés, aux tanins mûrs et un bon potentiel aromatique. L'alcool est élevé. Des vins pouvant être bus jeunes ou être conservés. En 2015, ils sont très bien autant ne pas attendre.
2010	Été et automne chaud et sec.	Année qui ressemble à 2009, mais les vins sont un peu plus durs, moins complexes. Les raisins sont bien mûrs. Les vins de garde peuvent encore être conservés 3 à 4 ans.
2011	Sécheresse de printemps. Été variable mais restant sec. Septembre sec quelques pluies. octobre plus frais et pluvieux	Année classique, les vins n'ont pas une grande concentration, mais sont plutôt bien réussis, les rouges peuvent être élégants et peuvent se boire jeunes. Selon la concentration du vin, à boire ou à garder
2012	Année difficile avec peu de volume, de la coulture, de la pluie, des maladies, du froid	Goûter avant achats. Les vins sont assez vifs, il y a peu de concentration. Ce n'est pas un grand millésime pour les rouges, certains terroirs donnent des résultats tout à fait corrects. Le merlot donne de meilleurs résultats que le cabernet sauvignon. En rouge de garde à garder. Les vins méditerranéens sont très réussis.

Année	Climat estival/automnal	Type de vins produits
2013	Année très difficile. Volume de récolte très faible. Grêle, mildiou, pourriture	Vins à déguster avant achat. Les rouges sont légers à ronds, vifs. Ils peuvent avoir un fruit intéressant. Certains blancs secs ou moelleux sur le fruits sont très réussis, mais dans l'ensemble l'année à été très compliqué et cela se ressent sur les vins rouges de garde. Le volume étant faible, les stocks sont peu importants. En rouge, blanc de garde et liquoreux à garder. En blanc sec et moelleux à boire.
2014	Année agréable, du volume. Ni trop chaud, ni trop froid. Maladies du bois commencent à inquiéter.	Les vins rouges seront ronds à charpentés sur l'Aquitaine. La qualité est au rendez-vous, un millésime qui rassure la profession après les années 2012 et 2013 difficiles. Les vins sont à garder, ils seront vite mis en vente sur le marché de part les petits stocks de 2013. Vous devriez pouvoir trouver des vins assez intéressants sur ce millésime.
2015	Année chaude. Longue arrière saison végétative, hiver long, pluvieux et frais, été très chaud, sec et long. Du volume, sauf sur les régions méditerranéennes et pour les endroits touchés par la grêle.	Les vins rouges sont colorés, alcoolisés et charpentés. On retrouve des arômes de fruits rouges à l'alcool. Les vins sont assez côtés et ont des aptitudes pour le vieillissement. Dans le Midi, les vins manquent d'acidité, ce peut être le cas également sur les vins à 100% de merlot produit en Aquitaine. C'est plus une année à vins rouges que de vins blancs sur la partie sud du pays (en dessous de Lyon), mais on peut trouver des vins blancs très réussis également. Bonne année à liquoreux.
2016	Année chaude. Du volume, de la chaleur, mais moins marquée qu'en 2016. Les raisins sont ramassés bien mûrs. Pas de problème majeur si ce n'est des maladies du bois et du black rot et grêle sur certains secteurs et faible récolte dans le midi par manque d'eau.	Ressemble à du 2015. Seront peut-être un peu plus fins. Les blancs donnent de très bons résultats au niveau du fruité. Les rouges sont colorés, charpentés, les tanins sont bien mûrs, les vins ne manquent pas d'acidité sauf sur les régions les plus chaudes. Volume correcte. Année intéressante pour la profession.
2017	Gel très important fin avril, un grand nombre de régions sont touchées en France et ailleurs en Europe, pas eu de gel aussi important depuis 1991.	Les rendements seront faibles sur les régions concernées.