



A Bordeaux, le 6 février 2020

### **Communiqué sur le millésime 2019 :**

C'est plus mobilisés et attentifs à leurs terroirs que jamais, que les producteurs de Grands Crus ont abordé ce millésime 2019.

Celui-ci s'est présenté dans une période de préoccupation sur les changements climatiques, dans le monde.

Le Bordelais, qui bénéficie d'un climat tempéré, ainsi que d'un savoir-faire accumulé lors des siècles précédents, a récemment produit 3 millésimes de très grandes qualités, mais a également vécu un gel printanier, en 2017, qui a fortement réduit la vendange, et rappelé la fragilité des viticulteurs devant la nature.

Débuté par un hiver moins humide que les précédents, 2019 a surtout été marqué par un été long, beau et sec, où quelques journées torrides, fin juillet, resteront gravées dans les mémoires (41°C, le 23/07, record historique pour un mois de juillet).

Les pluies légères, mais régulières, tout au long de la saison, ont permis d'hydrater et de stimuler la vigne, qui sait se contenter de peu.

Ainsi, c'est dans une atmosphère radieuse que les raisins blancs, issus des cépages Sauvignon Blanc et Sémillon, ont d'abord été vendangés, début septembre, en Graves et Pessac -Léognan.

Puis, les pluies de la fin du mois (de septembre) ont permis de parfaire l'équilibre et la fraîcheur des raisins, à l'approche des vendanges des cépages rouges.

C'est un millésime « à la carte », pour les producteurs de Grands Crus, qui ont pu, suivant leur sensibilité, choisir leur date de vendange idéale.

Aidés d'outils techniques et de connaissances scientifiques avancées, ils s'appuient surtout sur la dégustation répétée des raisins, et l'expérience de leur terroir, pour choisir celle-ci.

Le 2019 propose des vins blancs superbes, où les différentes nuances du terroir bordelais (graveleux, gravelo-sableux ou argilo-calcaire, pour les terroirs de blancs), s'expriment pleinement.

Pour les rouges, l'année offre des vins profonds, gourmands, séduisants, d'un très bon potentiel de garde, au sein d'un large territoire qui s'étend des graves de Saint-Estèphe, au nord-ouest, jusqu'aux terroirs argilo-calcaire de Saint-Emilion, au sud-est.

Enfin, les vins doux de Sauternes et Barsac présentent des vins savoureux et équilibrés, mais en quantités limitées, du fait de l'apparition tardive de la pourriture noble.

Bordeaux, qui a le privilège de produire 3 types de vins de classe mondiale (rouges, blancs et liquoreux), clôturé une décennie déjà faste avec un beau millésime.

L'Union des Grands Crus de Bordeaux vous donne rendez-vous lors de la semaine des Primeurs, organisée du lundi 30 mars au jeudi 2 avril 2020 (programme complet disponible sur [www.ugcb.net](http://www.ugcb.net)), pour vous faire découvrir le millésime 2019.

Ronan LABORDE – Président