

## **Bordeaux 2004 : La force d'un millésime classique**

L'année viticole s'est distinguée par un calendrier plus tardif qu'en 2003. Le profil climatologique bordelais a montré une pluviométrie correspondant à la normale trentenaire, environ 900 mm de pluies réparties de façon très irrégulière, avec de fortes précipitations entre novembre et mars. L'été parfois mitigé s'est terminé par les plus hautes températures enregistrées en septembre, favorisant le processus de maturation. Les vendanges ont ainsi débuté fin septembre avec les premiers merlots pour se terminer vers la fin octobre.

On observe globalement plus d'homogénéité qu'en 2003 : il n'y a pour ainsi dire pas de région phare ni de région médiocre.

Suite aux vinifications conduites par un hiver très froid, les vins se présentent souvent à des stades très hétéroclites, les prises de bois sont parfois récentes et la stabilisation des composés phénoliques encore peu marquée.

La dégustation des vins en primeur la première semaine d'avril a révélé de belles extractions, des trames tanniques très charpentées et des indices de polyphénols (matières colorantes + tanins) très élevés.

Les vins se présentent avec un beau potentiel, un style classique et frais, une structure solide et précise.

Sur la Rive droite, les appellations **St-Emilion** et **Pomerol** en particulier présentent des vins d'un niveau remarquable, de belles concentrations avec des merlots très raffinés.

Une belle typicité en général pour les **Margaux**, alors que les plus belles expressions du **Médoc** se retrouvent sur les terroirs de **Pauillac**, **St-Estèphe** et surtout **St-Julien** avec une belle homogénéité.

La région des **Graves** a quant à elle produit des vins de grande élégance comme à son habitude. Le grand terroir de **Pessac** tire un profit exceptionnel de finesse, alors que les crus de Léognan sont plus massifs. Le couple variétal merlot - cabernet franc a donné sur les Graves des vins au profil très pur avec des tanins soyeux.

Les caractères difficiles de certains vins, dont quelques un paraissent trop extraits (rappelant parfois les tanins du millésime 1975), sont à reconsidérer compte tenu du fait d'une dégustation très précoce. Une certaine évolution et une réappréciation ultérieure en cours d'élevage viendront nuancer ces premiers commentaires.

Quand bien même les vins ont été dégustés très tôt dans la saison, on peut assurer un millésime de grande garde offrant toutes les qualités structurales (tanins, acidité, alcool et velouté) pour affronter les années. 2004 nous rappelle les millésimes de forte structure que sont les 1986, 1996 dans le Médoc, les 1998 sur la Rive droite avec un peu moins de velouté peut-être.

Finalement, les propriétés déjà renommées ont produit des vins de haute tenue, conformes à leur réputation.