

le vin

notre raisin d'être
millésime 2009 à 2010





SOMMAIRE

INTRODUCTION ... 2-3

André Lurton et Pascal Le Faucheur

VENDANGES 2009 ... 4-7

2009 : Un très grand millésime

Viticulture en 2009

Les maîtres de chai nous disent

CHÂTEAU DAUZAC ... 8-9

CHÂTEAU DE CRUZEAU ... 10

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE ... 11-13

MESSAGES COMMERCIAUX ... 14-19

Stratégie et organisation commerciale 2009

Tous les espoirs sont permis !

Du nouveau sur les cartes de vins

Château Tour de Bonnet

Direction relations extérieures

REVUE DE PRESSE ... 20-21

TOUS NOS VINS ... 22-23



INTRODUCTION

LA RÉCOLTE 2009 ET LES PRIX

Il est une tradition dans beaucoup de régions viticoles françaises, de déclarer tous les ans que l'on a récolté « le millésime du siècle ».

C'est un excellent argument de commercialisation que les consommateurs ne prennent plus au sérieux tant il est éculé. C'est pourquoi, quand un tel événement arrive réellement, il faut le signaler c'est sûr, mais avec beaucoup de prudence et de modestie.

Au cours du 20ème siècle, à Bordeaux, nous avons eu la chance de connaître quelques millésimes exceptionnels : 1928 – 1929 – 1945 – 1961 – 1982 -1988 – 1989 – 1990 et 2000.

Au 21ème siècle, nous avons bien commencé avec le 2005 auquel on peut ajouter avec certitude le dernier en date : 2009.

Il est encore un peu tôt pour crier victoire, mais suffisamment d'éléments favorables permettent dès maintenant de penser que nous tenons un très grand millésime, et peut-être le millésime du siècle. Au moins pour le moment.

Les conditions climatiques ont été assez exceptionnelles et les degrés d'alcool ont dépassé, en Merlot particulièrement, toutes les limites connues à ce jour. Les Cabernets-Sauvignons n'ont pas été en reste et nous ont offert des niveaux de sucre qu'aucun viticulteur, vivant encore aujourd'hui, n'avait jamais connu.

Dans la période un peu triste que vit aujourd'hui le vignoble bordelais, c'est vraiment une belle lueur d'espoir.

Cependant, une crainte nous tenaille. En effet les viticulteurs de qualité comme nous, qui n'avons pas la chance de nous trouver dans les deux pour cent de vins produits à Bordeaux par les châteaux prestigieux de la catégorie « grand luxe », avons très peur de voir les prix s'envoler chez les grands, et les moins grands, obligés de suivre. Les autres restant sur le quai.

Si, ces « grands » sont porteurs d'images de haut niveau, il n'en reste pas moins que leur exagération sur les prix a pour effet de détourner le consommateur de tous les vins qui, bien qu'excellents, souvent aussi bons qu'eux, sont élaborés par des producteurs qui savent raison garder.

N'a-t-on pas vu dernièrement le plus gros négociant américain de vins produits dans la région bordelaise « larguer » tout son stock à vil prix et délistier tous les vins de Bordeaux, du plus grand au plus petit, au prétexte qu'ils sont d'un prix trop élevé. C'est pour tout le monde une rude leçon dont ceux qui exagèrent et s'enrichissent honteusement devraient tenir compte. Mais l'orgueil, car chacun veut être plus haut que son voisin et l'appât du gain

Les VIGNOBLES ANDRE LURTON qui ont la réputation de produire d'excellents vins à des prix raisonnables, souffrent également, c'est certain, de ce désintéret pour les Bordeaux en général, parce que les consommateurs pensent eux aussi « Bordeaux, c'est trop cher », ce qui est complètement faux.

Que nos clients que nous saluons ici dans cette lettre annuelle nous fassent confiance. Grâce à notre travail traditionnel et notre technicité de pointe, nous réussissons des produits exceptionnels qui leur sont offerts à des prix très corrects.

En attendant la sortie des La Louvière 2009 rouges et blancs qui sont tous les deux magnifiques, on peut trouver chez nous, dans nos stocks, des vins vieux en gros contenants comme en petits, qui sont dignes des meilleurs avec un excellent rapport qualité-prix.

A votre santé, et Bonne Année.

ANDRÉ LURTON et **PASCAL LE FAUCHEUR**

2009 : UN TRÈS GRAND MILLÉSIME



Les vendanges au Château Bonnet ont débuté le 7 septembre et dans la même semaine la totalité des Sauvignons a été récoltée afin de saisir les raisins à leur optimum aromatique.

Au 16 septembre tous les Merlots vinifiés en rosé étaient récoltés pour garder leur fraîcheur et limiter leur degré.

La récolte des raisins rouges a débuté par les Merlots le 21 septembre au Château de Cruzeau et le 22 septembre dans tous les domaines de Pessac-Léognan ainsi qu'à Dauzac. Tout au long des vendanges le choix de la date de récolte a toujours été guidé par la maturité du raisin et jamais imposé par la météorologie ou l'état sanitaire des baies. Ainsi, les Cabernets Sauvignons ont vu leur cueillette commencer le 1er octobre au Château Dauzac, le 2 octobre en Pessac-Léognan à l'exception du Château Couhins-Lurton où elle a été retardée jusqu'au 12 octobre. Les vendanges se sont terminées le 13 octobre au Château Dauzac et au Château de Barbe Blanche, le 14 au Château La Louvière et le 19 au Château Bonnet.

Les raisins avec des taux de sucre élevés ont donné des vins alcoolisés. Des levurages efficaces et un contrôle très strict des températures de macération nous ont permis de ne déplorer aucune difficulté de fermentation.

Les vins blancs sont frais, élégants et très aromatiques, le millésime 2009 sera excellent.

La grande maturité des raisins rouges, leur richesse en tanins et anthocyanes ont donné des vins concentrés, puissants et ronds qui laissent présager d'un millésime exceptionnel.

MICHEL GAILLARD
ŒNOLOGUE
DIRECTEUR DE PRODUCTION

L'année 2009 restera marquée par les violents orages de grêle qui ont affecté les vignes de Bonnet et de Pessac Léognan au mois de mai. Cette grêle a provoqué de nombreux dégâts immédiats qui ont été suivis par des dégâts physiologiques (coulture, millerandage).

Cette grêle nous a obligé à accentuer les travaux en vert sur les parcelles touchées (enlèvement des pampres et des entre-cœurs, effeuillage).

Le début de saison a été relativement chaud et arrosé, provoquant une pression importante des maladies cryptogamiques combattues de façon très raisonnée. Les mois de juillet et août ont été chauds et secs, la véraison s'est déroulée à des dates proches des moyennes décennales, elle a été suivie d'une période de maturation très favorable.

La récolte a commencé par les Sauvignons le premier septembre au château Couhins-Lurton, le deux septembre dans les autres domaines de Pessac Léognan.

La récolte des raisins blancs s'est déroulée dans d'excellentes conditions météorologiques et s'est étirée en longueur afin de saisir la parfaite maturité des raisins des parcelles les plus tardives. L'état sanitaire était parfait. Les raisins blancs étaient très aromatiques avec des acidités équilibrées et de bons degrés.

VITICULTURE EN 2009

LA VIGNE spectatrice du temps qui passe, voit défiler les années, les hommes, les modes, les goûts, les crises.

Gardienne du terroir avec son armée de ceps érigés, la vigne est pourtant terriblement de son temps : elle doit être belle, saine, mature et jeune. Elle doit plaire.

Etre à la mode et savoir résister à ses effets : notre défi de vigneron est là. Alors, à chaque début de campagne les sempiternelles questions me reviennent à l'esprit : nos vignes sont-elles vraiment l'expression de notre terroir ? En exprimant – elles l'entière potentialité ?

Pour y parvenir, nous remettons, chaque année notre ouvrage sur le métier. 2009 fut donc une année de continuité dans l'effort.

Notre terroir, cette valeur refuge, nous confie chaque année un peu plus de ses secrets ; la carte pédologique des sols de Rochemorin est terminée : nous avons étudié l'ensemble du vignoble mais aussi des terres nues qui présentent un fort potentiel viticole. A présent, c'est le château de Cruzeau qui attend son tour.

Le renouvellement du vignoble continue et sur chaque parcelle est planté le cépage qui lui convient. Les vignes les plus âgées ont été palissées de façon à augmenter leur surface foliaire pour une meilleure respiration de la plante. Nos vigneronnes sont désormais



Philippe Marchal



Isabelle Labaudinière
Responsable Viticulture
Pessac-Léognan



Christian Siutat
Responsable Viticulture
Bonnet

plus nombreux afin que chacun d'entre-eux s'occupe d'un nombre limité de pieds de vignes. Leur tâche en est encore plus précise. Le travail de nos sols par le labour a été étendu à l'ensemble des vignes ; les charrues, les griffes, les herses luttent contre les mauvaises herbes. Ainsi la vie de nos sols bien aérés est protégée.

De mai à juillet, ce sont 120 personnes qui sont venues en renfort : 40 à château Bonnet et 80 réparties sur les Châteaux de Cruzeau, de Rochemorin, de La Louvière et Couhins-Lurton. Sélection des meilleurs rameaux, effeuillage, choix des plus jolies grappes, suppression des grappillons encore verts : voici le festival de nos étés.

Notre vin en sera-t-il meilleur pour autant ? Je le pense. Mais ce dont je suis sûr c'est qu'on lui aura donné le meilleur de nous mêmes. Et n'oublions pas l'essentiel : un vin doit être grand pour être bu avec plaisir.

PHILIPPE MARCHAL
DIRECTEUR VITICULTURE





CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Un millésime bien à part. Beaucoup de sucre dans les pulpes, une maturité des peaux qu'il aura fallu attendre. Les Merlots frisent les 14,5% voire davantage. Les voici fruités, ronds et charnus : que souhaiter de mieux ! Un très grand Petit Verdot, précédant des Cabernets Sauvignons somptueux et noirs comme de l'encre.

*Alors que dire de plus ?
rien !.....Enfin si :*

*« Faites de la place dans vos caves
c'est du très bon... »*

**OLIVIER CORNU
MAÎTRE DE CHAI**

Château De Rochemorin

Les vendanges à Rochemorin ont débuté le 02 septembre.

L'épisode de grêle du mois de mai causant des dégâts sur certaines parcelles n'a heureusement pas influé sur la qualité de la récolte.

En effet après fermentation alcoolique, les Sauvignons blancs possèdent une large palette aromatique, beaucoup de finesse, d'élégance et de minéralité. Mêmes résultats pour les rouges.

Certainement un très grand millésime.

**LAURENT BOUTHONNIER
MAÎTRE DE CHAI**

LES VENDANGES 2009



En 2009 la maturation du raisin s'est remarquablement déroulée dans toutes les appellations de Bordeaux.

Le climat sec et ensoleillé de septembre à mi-octobre, avec trois fois moins de précipitations qu'en 2005, millésime de référence bien

connu, a permis de vendanger, sans hâte, des raisins particulièrement sucrés, suffisamment acides, fruités et, pour les cépages noirs, particulièrement colorés.

Cette réussite générale, quelque soit le cépage ou le site, est certainement un trait caractéristique des 2009.

Ce succès concerne bien sûr aussi les vins blancs. Il est assez rare, à Bordeaux, de réussir à la fois avec un tel bonheur, les vins blancs secs, les vins rouges et les grands liquoreux.

Nous dégustons aujourd'hui avec bonheur, et grande satisfaction dans tous nos chais, des vins de grande élégance, d'une complexité et d'une puissance remarquable. Cette élégance laisse présager une gamme 2009 mémorable. Elle aura tous les éléments qui font de nos vins de Bordeaux des produits uniques, et inimitables.

**VINCENT CRUÈGE
ŒNOLOGUE
RESPONSABLE TECHNIQUE ADJOINT**