

Il n'est pas excessif de qualifier le millésime 2005, à Bordeaux, d'**exceptionnel**, au sens où une climatologie idéale, un vrai conte de fée pour vigneron, a induit une récolte homogène, parfaitement mature et d'un volume relativement restreint. Une perspective qui donne légitimement à penser, plus encore qu'en 2000, à une grande qualité générale et à un bon nombre de vins anthologiques, à savoir, au vieillissement presque illimité !

La vigne se réveille tardivement, le 7 avril pour le Merlot, dans une atmosphère froide et pluvieuse. A partir du 25 de belles journées printanières accélèrent la végétation. On note la pleine fleur le 1^{er} juin après un mois de mai superbe. En 10 jours, tous les cépages passent fleur de façon groupée et régulière, écartant ainsi le spectre tant redouté de la coulure (2002). Le soleil est toujours de la partie pour accueillir, fin juin, à Vinexpo et dans les châteaux, les professionnels du monde entier. Les 26 et 27, deux journées pluvieuses très salutaires ponctuent une fin de mois toujours anticyclonique, mais rarement caniculaire.

Le temps change le 6 juillet, il devient plus frais, surtout la nuit, sans pluies notables toutefois. La France agricole souffre d'une sécheresse historique et des mesures d'économies, lancées timidement en mars, deviennent effectives. La vigne, au contraire, se porte comme un charme. Elle rattrape son retard et effectue sa véraison (coloration des baies) rapidement et complètement dans la première quinzaine d'août, marquée par des journées variables et des nuits toujours fraîches. Des orages bénéfiques éclatent, ça et là, le 17 et le 23 août. La maturation va bon train. Si ce n'est l'évident constat de rendements corrigés à la baisse, le moral des viticulteurs est au beau fixe.

Haut-Brion commence le Sauvignon blanc le 24 août et le Sémillon le 29, par un temps magnifique. Encore un orage terrible sur toute la région le 31 au soir puis le soleil reprend aussitôt ses droits. Le 5 septembre, les vendanges en blanc sec se généralisent.

Les premiers Merlots sont rentrés le 1^{er} septembre à Haut-Brion et du 7 au 9 à Pétrus. Malgré quelques orages épars, toujours opportuns pour le développement de la pourriture noble des liquoreux, le temps est toujours d'humeur radieuse avec une fraîcheur nocturne de bon aloi pour une lente fin de maturation. Du 9 au 13, une période de très mauvais temps (pluie, tempête) perturbe la cueillette du Merlot rive droite mais d'aucuns y verront un événement favorable pour activer la fin de maturité sur certains terroirs. Le beau temps revient le 14 alors que le Médoc attaque le Merlot. Un vent de nord sèche la terre, la végétation et lève toute inquiétude concernant l'état sanitaire de la vendange. On commence les Cabernets le 19 à Haut-Brion et le Médoc enchaîne pour les parcelles les plus précoces. Le dimanche 25, en quelques heures, un déluge s'abat sur la région (20 à 40 mm) mais cela n'affecte en rien la fin des vendanges en rouge, le 12 octobre, dans une ambiance très sereine. A la faveur de ce long été indien, on récolte de superbes cuvées de vin liquoreux jusqu'à la fin du mois.

Si la vigne craint l'humidité et les températures caniculaires répétées (2003), elle excelle, par contre, sous le soleil et ne souffre jamais de la sécheresse, principalement les vieilles vignes sur les grands terroirs. Tout ce qui lui est cher est advenu en 2005 :

Une sécheresse historique – 271 mm du 01/01 au 31/08, soit 50% /normale – jamais vue depuis 1921, plus forte que 1976. Des orages, tombés à point nommé, offrent à la plante, puis au raisin, un fonctionnement physiologique parfait.

Des températures normales (10% > moyenne ; équivalentes en cumul à 2003 et 2004), bien réparties sur tout le cycle végétatif, c'est-à-dire sans à-coups (moyenne min/max en août : 21°2 en 2005 contre 25°7 en 2003 !) et **des nuits fraîches**.

Un ensoleillement optimal, 20% > moyenne, comme en 2003 et 2004.

La synergie de ces facteurs climatiques s'est d'autant plus exprimée dans le raisin qu'il a fait beau sur la fleur (pas de coulure) et que les vendanges se sont déroulées dans des conditions rêvées pour tous les cépages rouges et blancs. Les grappes, de dimension moyenne, présentent des baies saines, de petite taille (surtout les cabernets), avec des pellicules épaisses, chargées en couleur et en tannin, une pulpe très riche en sucre tout en présentant une bonne acidité et, point important, des pépins arrivés au terme de leur maturité.

Sachant que les fermentations alcooliques et malo-lactiques se sont bien déroulées, on n'a pas de peine à croire que les vins de 2005 possèdent les prémisses d'une qualité qui fera date dans les annales du vignobles bordelais, justifiant ainsi le qualificatif de départ : **exceptionnel**.