

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2020

DIABOLIQUE

2020 est un millésime qui fut doublement diabolique : il fallait éviter les gelées de printemps, résister au mildiou en juin et à la sécheresse de l'été, être épargné par les épisodes de grêle en mai, juin et août... Mais il fallait aussi s'adapter aux conditions sanitaires imposées par la pandémie mondiale du Coronavirus. Nous nous devons donc de souligner tout particulièrement cette année face aux défis multiples, le dévouement, la vigilance et la réactivité des équipes dans l'organisation du travail de la vigne qui ont été un facteur clé de la réussite de ce millésime.

2020 est un millésime précoce, une année de contrastes marquée par des précipitations historiques au printemps suivies d'un été plus chaud que la normale et exceptionnellement sec.

CONDITIONS CLIMATIQUES

L'hiver a été marqué par un cumul de pluies important de novembre 2019 à mars 2020, bien que janvier et février aient été assez doux et secs, ce qui a facilité l'avancement des travaux de taille et de sécaillage. Les précipitations de mars à juin ont battu des records. Le débourrement a été particulièrement précoce. Alors lorsque la France rentre en confinement le 17 mars, nous ne perdons pas une minute, de peur de nous laisser dépasser par la végétation rapide et proliférante.

Un premier épisode de gel a frappé quelques parcelles dans les nuits des 25 et 26 mars et a causé des dégâts localisés détruisant les bourgeons les plus avancés. Des bottes de paille ont été allumées à plusieurs reprises pour lutter contre cette menace, devenue fréquente dans les derniers millésimes. Le réchauffement des températures fin avril (25-26°C) a stimulé la croissance des vignes nécessitant des saisonniers supplémentaires à partir du 20 avril. L'équipe renforcée du vignoble a pu travailler dans des conditions sûres en respectant les directives sanitaires.

Les pluies intenses du 1er au 11 mai ont été équivalentes à deux mois de précipitations. Les sols étaient saturés et difficiles à travailler. C'est là qu'un premier miracle apparaît : des conditions chaudes et sèches permettent une floraison précoce (deux semaines d'avance) pour les merlots entre le 10 et le 25 mai, et pour les autres cépages de manière plus homogène et groupée, du 18 au 22 mai. La première quinzaine de juin est maussade et propice au mildiou. La fermeture des grappes s'achève vers le 15 juin, avec près de trois semaines d'avance.

L'été arrive enfin à partir du 20 juin, date à laquelle le temps change radicalement (2^{ème} miracle) : chaud et historiquement sec en juillet, et jusqu'au 11 août avec seulement 5 mm de pluie pendant plus de 50 jours, accompagné de pics de chaleur (> 40°C) le 30 juillet, et entre le 7 et le 12 août. Cette sécheresse de courte durée, n'a pas affecté nos parcelles dont le système racinaire a pu atteindre les réserves d'eau dans les couches profondes du sol formées au printemps. La véraison précoce - dès le 14 juillet - a été hétérogène.

Du 11 au 13 août, quelques orages ont finalement apporté un temps plus frais et un peu de pluie (40 mm), permettant de terminer la véraison et de soulager le stress hydrique des jeunes vignes.

VENDANGES

Les vendanges précoces (9 au 25 septembre) ont été menées sous une météo exceptionnelle. La vigne était magnifique. Nos vendangeurs ont été remarquable d'efficacité, d'entraide et de solidarité. Le bonheur de ramasser un millésime prometteur était palpable.

Les raisins étaient mûrs, fruités, gorgés de sucre et très concentrés. Les rendements sont équivalents à ceux de 2010.

LES VINS

Les premières dégustations laissent apparaître une belle homogénéité, beaucoup de couleur et de densité. De la fraîcheur mais aussi de la complexité, de la profondeur, de la texture et toujours l'élégance des tannins qui caractérise Haut-Bailly. Des vins puissants et doux sont à attendre pour un millésime solaire.

La nature plus que jamais, dans le contexte si inédit de l'année, fut une grâce salvatrice pour nous. Elle a mis à l'épreuve notre courage mais nous a finalement été favorable. La qualité de ce millésime nous incite à penser que la volonté, la ténacité et la passion sont gratifiantes. Un terroir exceptionnel et de bons vigneron sont toujours une équation gagnante. Nous nous souviendrons tous de 2020... et de la fierté d'avoir réussi l'exploit de produire un très beau millésime !

Dates des vendanges : 9 au 25 septembre

Assemblage Château Haut-Bailly 2020 :

52 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

3 % Cabernet Franc

3 % Petit Verdot

Assemblage Haut-Bailly•II 2020 :

54 % Merlot

46 % Cabernet Sauvignon