

Le millésime 2025 à Bordeaux

Pr Laurence GENY, Elodie GUITTARD, Dr Valérie LAVIGNE et Pr Axel MARCHAL

*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
de l'Université de Bordeaux, Unité Mixte de Recherche Œnologie*

Avec la participation de
N. ALVAREZ, C. BAZ, V. MICHEL, L. RIQUIER

La viticulture est une activité aussi fascinante qu'ingrate, sujette à de nombreux aléas dont l'instabilité climatique actuelle ne fait que renforcer l'amplitude. Ainsi, lorsque commence l'année 2025, les esprits des techniciens bordelais restent profondément marqués par la campagne viticole 2024, spécialement éprouvante en raison de sa météorologie difficile et des efforts qui ont été consentis pour en tirer la meilleure expression. Par bonheur, dans les régions septentrionales en particulier, les millésimes se succèdent et ne se ressemblent pas. A ce titre, à l'heure de dresser un bilan du millésime écoulé et de déguster les différents vins qui en résultent, 2025 apparaît comme un répit bienvenu, dont le déroulé comme le dénouement suscitent un réel enthousiasme et nourrissent des attentes légitimes.

A l'issue d'un hiver 2024-2025 globalement sec et doux, la vigne reprend son cycle tout début avril. Quelques épisodes de froid en février ont en effet permis d'éviter un débourrement excessivement précoce, souvent synonyme de risques accrus de gelée. Les conditions météorologiques clémentes qui s'installent à partir de la mi-avril favorisent une croissance régulière, avec une pression phytosanitaire jugulée la plupart du temps sans grande difficulté. A la faveur d'un beau printemps, la floraison commence fin mai. Elle est précoce et rapide, prédisposant à une maturation homogène. La nouaison se déroule également dans des conditions idéales, avec un début de contrainte hydrique propice à la synthèse de composés phénoliques tout en limitant la taille des baies. Si le potentiel quantitatif de la récolte apparaît, dès le début de la campagne, peu élevé, la bonne fécondation des fleurs permet de le préserver.

Malgré quelques orages disparates, l'été s'affirme franchement et la précocité du cycle phénologique s'accroît. En réponse aux faibles précipitations, une contrainte hydrique s'installe de façon progressive et entraîne l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison, qui, à l'instar de la floraison, se déroule de façon rapide et homogène dès la fin juillet. Dans ce

contexte, la maturation des raisins commence idéalement. Elle s'accélère à la suite d'un épisode caniculaire qui touche le bordelais vers la mi-août. Très tôt, les raisins apparaissent riches en sucres et pauvres en acide malique, laissant croire à des vins marqués par des degrés alcooliques élevés comme observé dans les millésimes récents. Sur certains sols drainants, des symptômes de stress peuvent commencer à apparaître dans la vigne, nourrissant la crainte des viticulteurs. Toutefois, la situation change radicalement fin août avec des averses, d'intensité très variable en fonction des secteurs. La pluie, qui a martyrisé les viticulteurs en 2024, se révèle cette fois salvatrice. La taille des baies augmente, la richesse en sucres diminue, la surmaturation des raisins est évitée et leur maturation peut s'achever dans de bonnes conditions.

Dans ce contexte, la récolte des raisins destinés aux vins blancs secs a commencé peu avant la mi-août et s'est généralisée dans la deuxième partie du mois. Cette précocité a certainement minimisé les effets de la canicule car ils conservent des niveaux élevés d'acidité et un potentiel aromatique remarquable.

Les premiers merlots ont été ramassés dès le début du mois de septembre, et les différentes parcelles ont pu être vendangées au gré des terroirs et des choix des vinificateurs, dans un état sanitaire globalement bon. Grâce aux précipitations de la fin de l'été, la maturation des cabernets a également pu s'achever idéalement. Dans beaucoup de caves, la majorité des raisins est récoltée à la fin du mois de septembre et le potentiel s'annonce prometteur. Dans le Sauternais, les conditions d'alternance de périodes humides et sèches, permettant successivement l'installation de la pourriture noble et la concentration des raisins, ont été parfaitement remplies en 2025. Dès le 20 septembre environ, plusieurs tries ont pu se succéder, avec une vendange d'une qualité admirable et un taux de ramassage exceptionnel.

Un débourrement peu précoce, au regard des conditions climatiques hivernales, globalement douces et peu pluvieuses

L'automne 2024 et l'hiver 2025 ont été globalement plus secs et chauds que la normale.

On observe au mois de janvier un léger excédent de pluie (Tableau I), mais la pluviométrie de février et mars est quant à elle déficitaire.

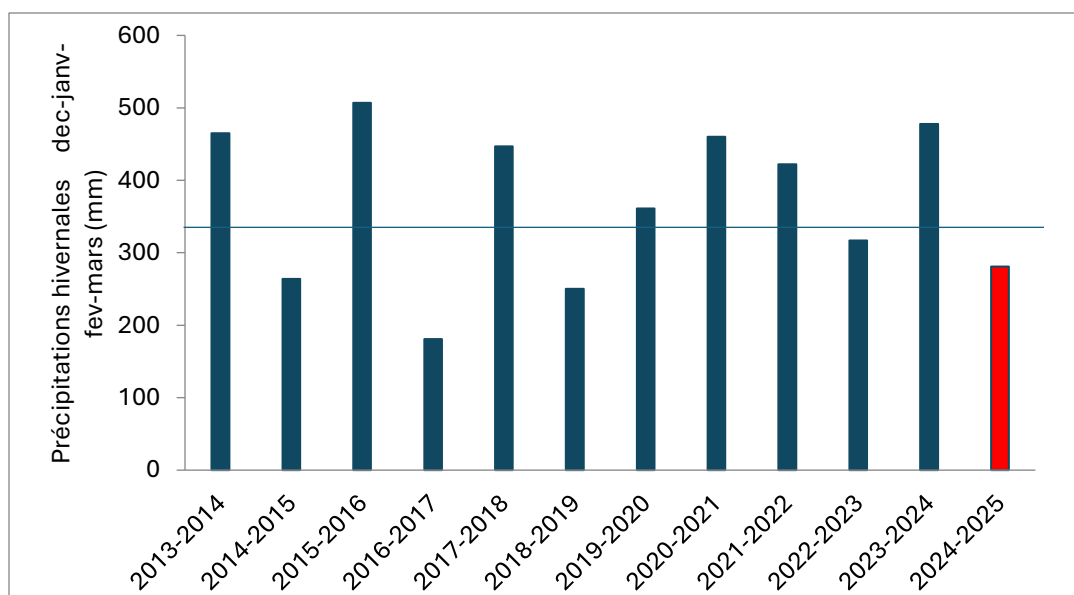


Figure 1

Pluviométrie hivernale en comparaison avec la période 1991-2020

Données de Mérignac (Météo France)

Les températures moyennes maximales mesurées au cours des 3 premiers mois de l'année sont excédentaires par rapport à la moyenne trentenaire (1991-2020) (Tableau I).

Ces conditions hivernales globalement plus chaudes que la normale, ont cependant été ponctuées de plusieurs « gouttes froides » accompagnées de gelées. Ces courtes périodes de froid, du début février à la mi-mars, en perturbant la dynamique de pré-débourrement, ont retardé le débourrement. Ce dernier est observé au cours des dix premiers jours d'avril sans précocité particulière, ce qui limite considérablement les risques éventuels de dégâts liés aux gelées printanières, récurrents ces dernières années.

Avril sera le dernier mois du millésime 2025 à présenter une pluviométrie excédentaire. Dès la mi-avril, des conditions douces et sèches s'installent durablement. La vigne se développe de manière homogène, à un rythme conforme aux normales (Figure 2). Au contraire de 2024, l'ensoleillement largement excédentaire associé aux faibles précipitations limitent considérablement le développement du mildiou et permettent de préserver un parfait état sanitaire du feuillage. Les conditions quasi estivales dès la mi-mai accélèrent la pousse et les premières fleurs apparaissent fin mai (Figure 2).

Tableau I

Indicateurs climatiques de l'année 2025, comparés à la moyenne de 1991-2020

Données de Mérignac (Météo France)

	Ensoleillement (h)		Pluviométrie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2025	Moyenne 1991-2020	2025	Moyenne 1991-2020	2025	Moyenne 1991-2020	2025	Moyenne 1991-2020
Janvier	88	90	129	87	3,6	3,7	11,1	10,5
Février	138	117	56	67	5,2	3,6	14,5	12,0
Mars	175	170	29	63	6,4	5,8	16,0	15,5
Avril	203	186	108	76	9,6	8,0	20,1	18,0
Mai	250	221	57	71	11,9	11,4	23,0	21,7
Juin	277	238	55	70	17,0	14,6	29,3	25,0
Juillet	275	256	29	48	16,8	16,2	28,4	27,1
Août	254	249	50	57	17,2	16,3	30,7	27,6
Septembre	165	209	51	81	13,4	13,3	23,7	24,2
Octobre	182	150	92	83	10,7	10,7	21,0	19,6

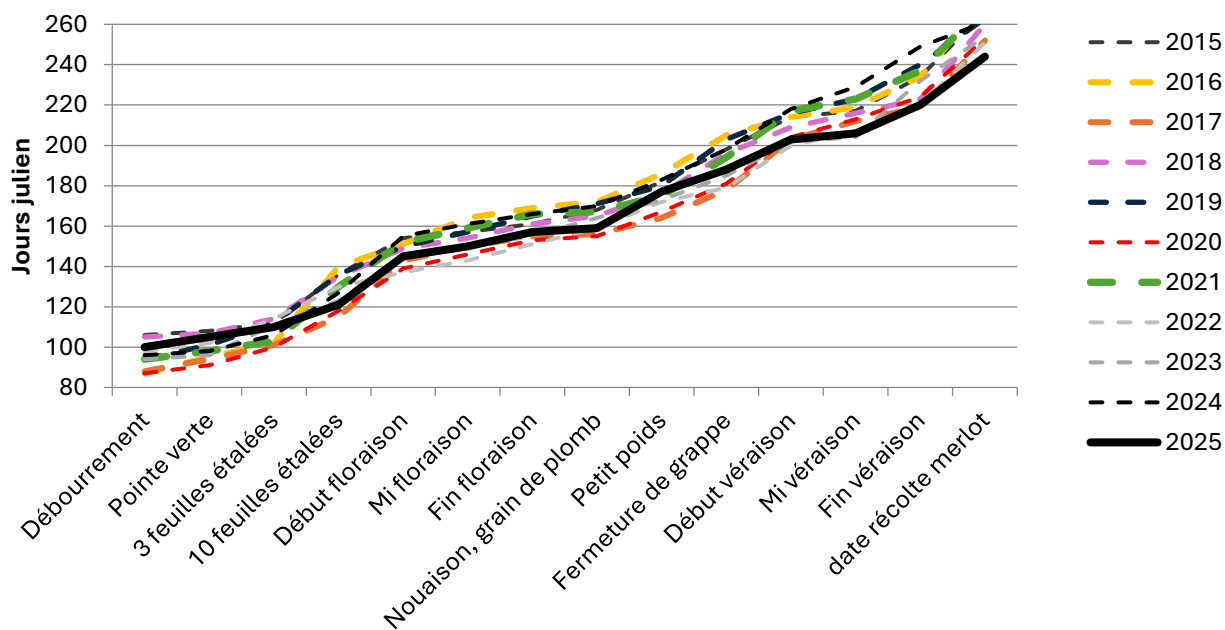


Figure 2

Évolution des stades phénologiques en 2025, comparée aux 10 dernières années
(Données SRAL et ISVV)

Une floraison et une nouaison précoces, rapides et très homogènes

A partir de la dernière décade de mai et plus encore en juin, les conditions climatiques et particulièrement l'augmentation des températures (Figure 3) accentuent la précocité du millésime.

La floraison, débutée au cours de la dernière semaine de mai dans les parcelles les plus précoces et observée le 2 juin sur l'ensemble de notre réseau, se déroule de manière extrêmement rapide et homogène, quels que soient les cépages. Aucun phénomène significatif de coulure ou de millerandage n'est observé. La perte de rendement déjà redoutée par les vignerons en raison de la petite taille des inflorescences ne sera fort heureusement pas accentuée par de mauvaises conditions de floraison.

La nouaison, se déroule dans des conditions relativement sèches, favorables à la stimulation précoce de la voie des composés phénoliques, mais également à la petite taille des baies

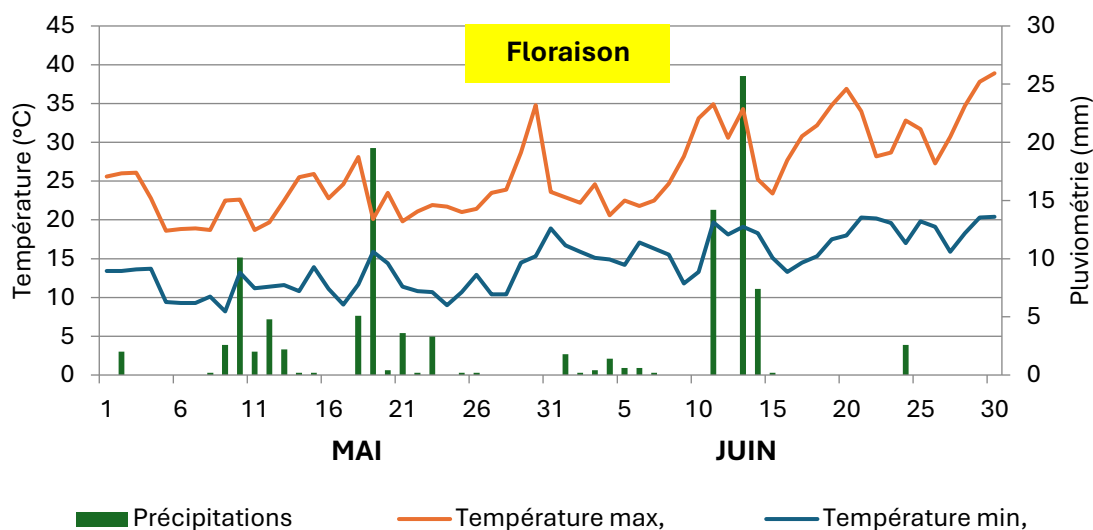


Figure 3

Évolution quotidienne des températures et des précipitations de mai et juin 2025
Données de Mérignac (Météo France)

Les conditions estivales du mois de juin sont toutefois ponctuées d'épisodes orageux localement intenses (Médoc et Entre Deux Mers), parfois accompagnés de grêle (10 et 13 juin), qui n'occasionnera pas de dégâts significatifs dans le vignoble. Cette hétérogénéité de la pluviométrie d'une région à l'autre a considérablement impacté la taille des baies. En effet, dans les secteurs les plus arrosés, ces pluies ont favorisé le développement des baies, parfois significativement (Figure 4), sans compromettre ni l'état sanitaire, ni l'équilibre hydrique de la

plante. A l'inverse, sous ces fortes chaleurs et dans les secteurs les moins arrosés, les premiers signes de contrainte hydrique se sont manifestés, sur les sols les plus filtrants. Ils ont entraîné un ralentissement du développement des baies.

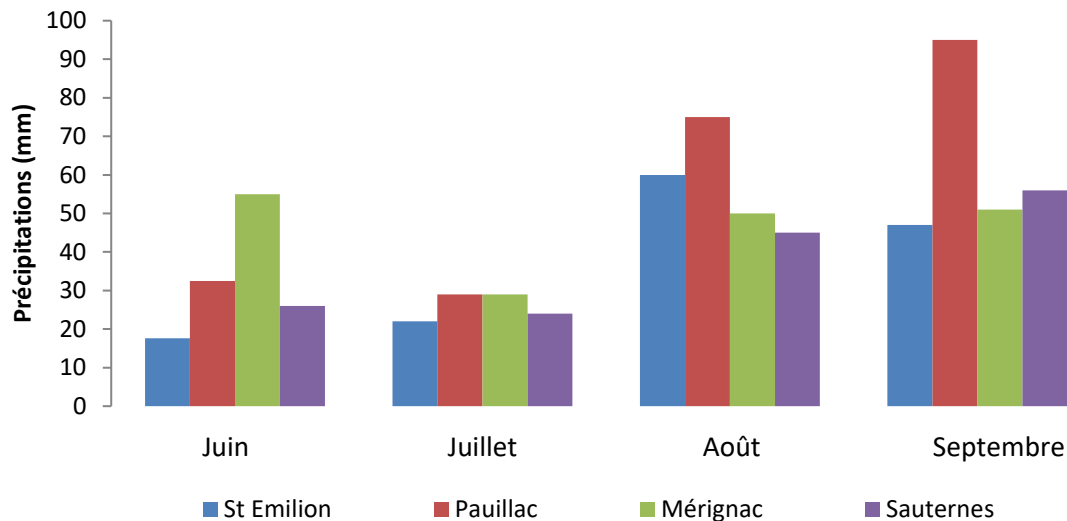


Figure 4
Répartition de la pluviométrie estivale en fonction des secteurs
Données de Mérygnac (Météo France)

Une véraison également précoce et rapide, présage d'une maturité homogène

La raréfaction des pluies dès la mi-juin et la première vague de chaleur enregistrée début juillet participent au ralentissement progressif de la croissance sans engendrer d'altération du feuillage. A ce stade, il est parfaitement sain sur l'ensemble du vignoble. L'arrêt de croissance de la vigne est constaté fin juillet pour les cépages merlots et cabernets. Les premières baies verrées sont observées au cours de la troisième semaine de juillet (Figures 2 et 5).

A l'image de la floraison, la véraison est rapide et homogène. La mi-véraison est estimée au 26 juillet, soit trois semaines plus tôt qu'en 2024. Elle se déroule sur une dizaine de jours (Figures 5 et 6).

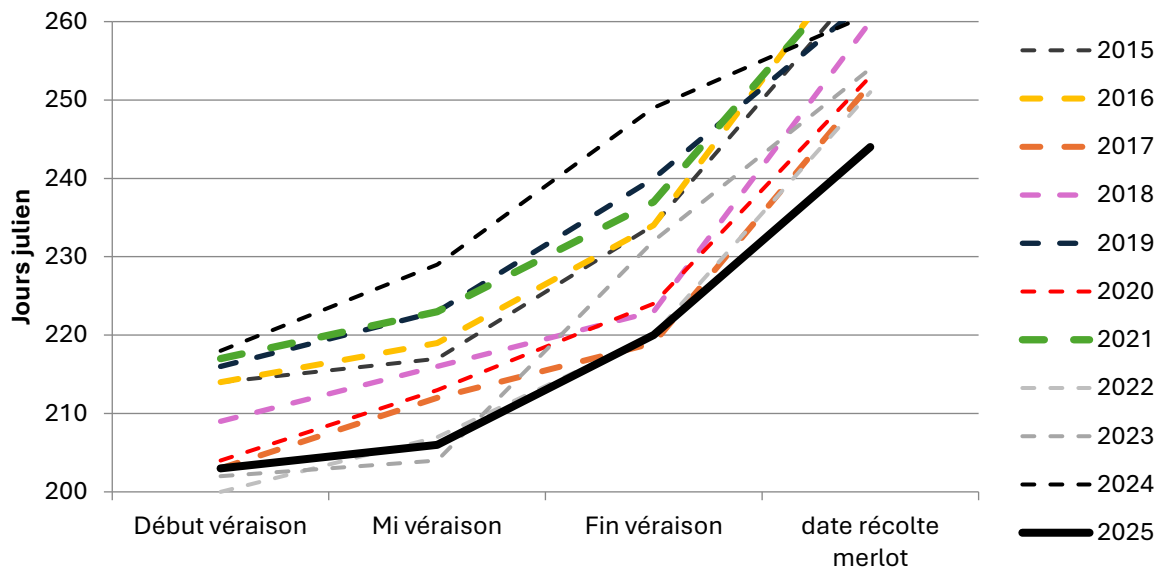


Figure 5
Évolution des stades de véraison en 2025, comparée aux 10 dernières années
(Données SRAL et ISVV)

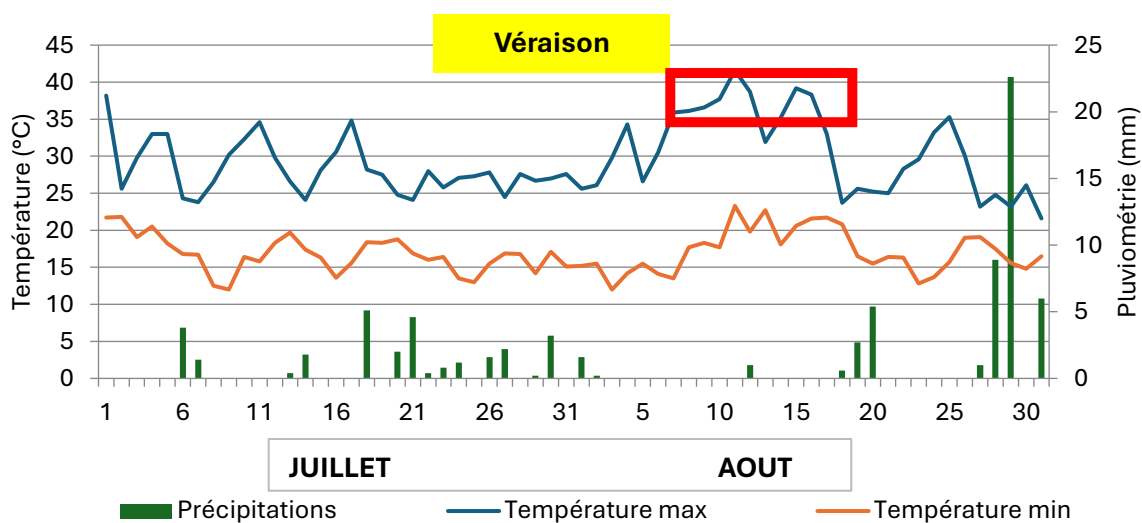


Figure 6
Évolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet et août 2025
Données de Mérignac (Météo France)
Episode caniculaire

Le début de la véraison se déroule dans une ambiance plus fraîche que la normale, légèrement pluvieuse, ce qui permet la reprise timide du grossissement des baies et le déclenchement de

la synthèse des anthocyanes. L'arrivée soudaine d'un épisode caniculaire modifie radicalement le contexte climatique et le fonctionnement de la plante : la coloration des baies s'intensifie tandis que leur grossissement est brutalement freiné.

Début août, les premières analyses de maturité 2025 révèlent des poids de baies particulièrement faibles, les plus bas des cinq dernières années (Tableau II).

Tableau II

Comparaison des poids moyens de 100 baies une semaine après la véraison

Millésime	Poids de 100 baies 1 semaine après fin véraison	
	Merlot	Cabernet sauvignon
2025	105	76
2024	164	100
2023	156	114
2022	123	92
2021	178	131

Une maturation extrêmement rapide qui conduit à une maturité très anticipée

Les premières analyses réalisées fin véraison, au cours de la deuxième semaine d'août, révèlent un potentiel très prometteur des raisins rouges.

La floraison précoce et homogène, la nouaison dans une ambiance sèche, la contrainte hydrique modérée avant véraison pour arrêter la croissance et les températures élevées vont stimuler la synthèse des polyphénols et limiter très fortement l'accumulation des composés responsables du caractère végétal des raisins.

Ainsi, dès le 18 août, aucune note aromatique végétale n'est plus perceptible à la dégustation, et les dosages confirment l'absence quasi totale d'IBMP (Tableau III).

Tableau III

Teneurs en 3-Isobutyl-2-méthoxy-pyrazine ou IBMP (ng/L) au 18 août 2025

Parcelles	Teneurs en IBMP (ng/L)
Merlot Pessac Léognan	Non détecté
Merlot Entre deux mers	2,8
Cabernet sauvignon Entre deux mers	Non détecté
Cabernet sauvignon Pessac Léognan	3,4
Cabernet sauvignon St Emilion	2,8
Cabernet sauvignon Médoc	2,7

Dès la fin de la véraison, le potentiel colorant, évalué par le dosage des anthocyanes totales (ApH1), est supérieur à celui mesuré à la récolte en 2024 et les TAP sont supérieurs à 12% vol. pour les merlots et les cabernets (Tableau IV). Les conditions climatiques estivales, caractérisées par l'absence de précipitations significatives et une succession de journées présentant des températures supérieures à 30 °C, se maintiennent jusqu'à la fin du mois d'août. (Figure 6). Elles vont accélérer plus encore le processus de maturation des raisins, particulièrement ceux de Merlot.

Des raisins rouges murs et sains dès la fin du mois d'août pour des vendanges historiquement précoces

La précocité du millésime se confirme à chacun des prélèvements réalisés au cours des trois dernières semaines d'août.

La seconde décennie d'août, extrêmement chaude, accélère drastiquement la maturation technologique des merlots. On observe une dégradation précoce et importante de l'acide malique (Figure 7) ainsi qu'une augmentation des teneurs en sucres jusqu'au 27 août. L'épisode pluvieux de la toute fin août conduit ensuite à une légère dilution.

Malgré les épisodes caniculaires, les pH restent bas jusqu'à la fin du mois d'août, puis augmentent significativement (+0,2 en moyenne) en fin de maturation. Les valeurs mesurées à la récolte sont proches des moyennes des 5 dernières années. Sur les sols les plus drainants, des signes de défoliation, de flétrissement de grappes voire d'échaudage se manifestent dès la mi-août. Cette contrainte hydrique sévère et ses conséquences sur le vignoble préoccupent les vignerons, déjà alertés par la taille particulièrement petite des baies et des grappes.

Jusqu'au 27 août, la contrainte hydrique, bien que d'intensité variable en fonction des sols, a limité le grossissement des baies (Figure 8) et l'évolution des pellicules. L'épisode pluvieux qui survient le dernier week-end d'août sur des raisins dont les maturités aromatique et phénolique sont atteintes, permet d'éviter les phénomènes de surmaturation, toujours dommageables à la fraîcheur aromatique des vins, mais également de limiter la perte de récolte, en préservant la taille des baies, déjà petite dans ce millésime (Figure 8).

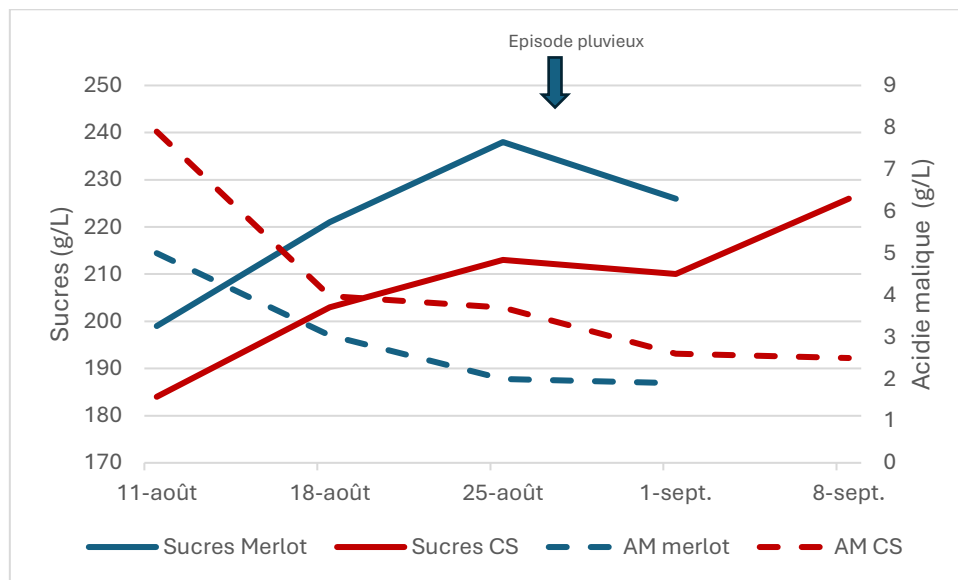


Figure 7

Évolution des teneurs en sucres et en acide malique (AM) des baies de Merlot et de Cabernet Sauvignon au cours de la maturation
Moyennes des 5 parcelles de Merlot et 5 de Cabernet sauvignon du réseau ISVV

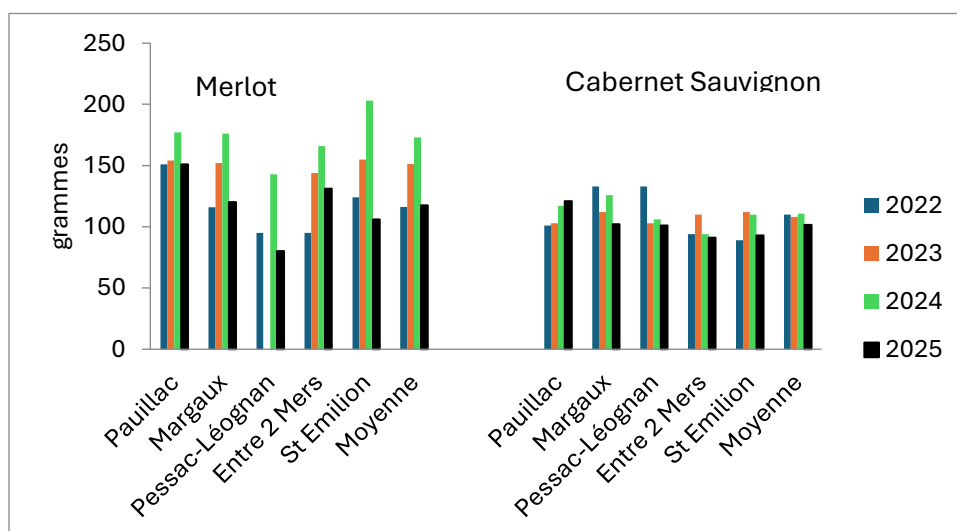


Figure 8

Poids des baies de Merlot et Cabernet sauvignon à la récolte pour les 4 derniers millésimes en fonction des secteurs géographiques

Les pluies des trois derniers jours d'août (Figure 4), localement abondantes, ont déclenché la récolte des premiers merlots. Elles ont favorisé l'évolution de la maturation des parcelles tardives de ce cépage ainsi qu'à l'ensemble des Cabernet sauvignons. Elles ont permis un grossissement significatif des baies dans la semaine précédant la récolte (Figure 8) et une augmentation des teneurs en sucres (+1 %TAP) liée à une reprise de la dégradation de l'acide malique (Figure 7). Ces pluies intermittentes associées à des nuits fraîches ont également stimulé l'accumulation des anthocyanes (Figure 9) et l'évolution de la pellicule, améliorant ainsi l'extractibilité de la couleur. Les teneurs en anthocyanes atteignent à la récolte des valeurs remarquables (Tableau IV).

Mi-septembre, les raisins de cabernet sauvignons sont frais et fruités. Ils présentent un équilibre sucre/acide remarquable et inattendu pour un millésime aussi chaud. Les pH à la récolte sont parmi les plus bas de ces dernières années (de l'ordre de 3.3) et les degrés avoisinent 13.3% vol. Fin septembre, la grande majorité des cabernet sauvignons est vendangée, confirmant la précocité tout à fait exceptionnelle du millésime 2025.

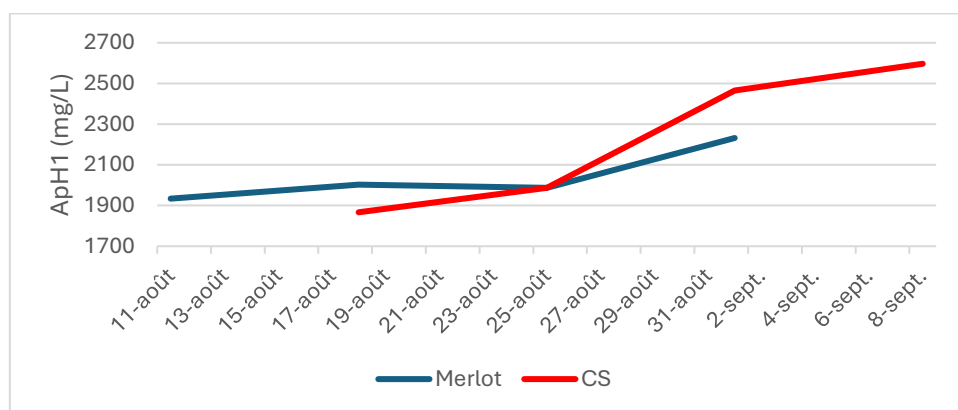


Figure 9

Évolution des teneurs en Anthocyanes totales (ApH1) des baies de Merlot et de Cabernet Sauvignon au cours de la maturation
Moyennes des 5 parcelles de Merlot et 5 de Cabernet sauvignon du réseau ISVV

Tableau IV

Evolution du poids des baies, des teneurs en sucres, de l'acidité totale et des teneurs en anthocyanes totales des raisins rouges issus de parcelles du réseau au cours de la maturation (véraison + 8jours et dernier prélèvement de suivi)

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/L)	AT (g/L H ₂ SO ₄)	Anthocyanes totales (mg/L)
2025				
11/8 <i>Merlot</i>	105	199	6,0	1934
18/8 <i>Cabernet-sauvignon</i>	83	203	5,1	1867
01/9 <i>Merlot</i>	118	226	2,4	2232
15/9 <i>Cabernet-sauvignon</i>	97	224	3,4	2574
2024				
26/8 <i>Merlot</i>	147	178	5,6	1665
02/9 <i>Cabernet-sauvignon</i>	96	168	6,8	1680
23/9 <i>Merlot</i>	172	213	3,1	1873
30/9 <i>Cabernet-sauvignon</i>	107	205	4,6	2158
2023				
28/8 <i>Merlot</i>	159	211	3,9	1734
<i>Cabernet-sauvignon</i>	113	191	5,5	2103
04/9 <i>Merlot</i>	154	222	3,3	1770
11/9 <i>Cabernet-sauvignon</i>	113	222	3,1	2343
2022				
22/8 <i>Merlot</i>	123	208	2,9	1751
<i>Cabernet-sauvignon</i>	92	184	4,2	1745
05/9 <i>Merlot</i>	122	240	2,4	1980
12/9 <i>Cabernet-sauvignon</i>	95	232	3,0	2421
2021				
31/8 <i>Merlot</i>	175	183	5,9	1359
<i>Cabernet-sauvignon</i>	130	175	8,4	1783
27/9 <i>Merlot</i>	176	205	3,3	1780
<i>Cabernet-sauvignon</i>	138	205	4,0	2138

Les conditions climatiques extrêmes de l'été 2025 ont également sur-exprimé la précocité des raisins blancs.

Les premiers raisins de sauvignon ont ainsi été vendangés, dans la région du sauternais, dès le 11 août (Tableau V), soit deux jours plus tard qu'en 2022, millésime dont la précocité historique avait marqué les esprits. Elle se généralise la semaine suivante à l'ensemble du vignoble blanc.

Le printemps sec, peu propice à reconstituer les réserves en eau des sols et les températures excessives subies par la vigne au cours de son cycle végétatif, laissent présager dans ces raisins, des équilibres similaires à ceux observés en 2022 ; très sucrés, modérément aromatiques et manquant de relief et d'acidité. Il n'en est rien. Les raisins de sauvignon, cette année, sont sucrés, étonnamment aromatiques et ils ont préservé une belle acidité. Les pH des moûts sont comparables aux valeurs de 2024, de l'ordre de 3,1 (Tableau VI). Les rares épisodes pluvieux survenus à la fin du printemps (début mai et fin juin), en limitant l'intensité du stress hydrique, ont probablement contribué à préserver la fraîcheur aromatique et gustative des moûts de sauvignon.

La récolte des sémillons, également très précoce, a débuté le 14 août (Tableau IV). Naturellement moins acides que les sauvignons, les raisins sont néanmoins bien équilibrés. Leurs arômes intenses et complexes évoquent la pêche blanche, l'abricot et la poire. Ils apporteront la chair et la gourmandise aux vins d'assemblage.

Ainsi, les vins blancs secs du millésime 2025 nous surprennent par leur fraîcheur, leur éclat et leur caractère vibrant en bouche. Ils sont véritablement appétissants. Unique déception dans ce très beau millésime de blancs, les rendements qui, malheureusement, excèdent rarement 20hL/ha.

Tableau V

Dates des vendanges des vins blancs secs du Bordelais de 2014 à 2025

	Sauvignon	Semillon
2014	6 - 12 septembre	12 - 20 septembre
2015	28 août - 6 septembre	5 - 11 septembre
2016	2 - 15 septembre	8 - 18 septembre
2017	16 août – 7 septembre	1 - 15 septembre
2018	23 août – 10 septembre	5 – 15 septembre
2019	26 août – 19 septembre	6 – 23 septembre
2020	14 août – 5 septembre	27 août – 10 septembre
2021	28 août – 18 septembre	5 – 24 septembre
2022	9 août – 2 septembre	13 août – 9 septembre
2023	12 août – 6 septembre	14 août – 10 septembre
2024	20 août -12-septembre	28 août- 19 septembre
2025	11 août – 1 septembre	14 août – 5 septembre

Tableau VI

Composition à la récolte, de raisins de Sauvignon issus d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves (2014 à 2024)

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2014	12,3	6,9	3,04
2015	13,7	4	3,33
2016	13,4	3,6	3,32
2017	13,2	4,6	3,2
2018	13,7	4,6	3,22
2019	13	4,3	3,27
2020	13,9	4,3	3,28
2021	12,9	5	3,23
2022	13,8	3,5	3,30
2023	13,2	4,4	3,2
2024	12,5	5,4	3,1
2025	13,4	4,8	3,1

Des conditions particulièrement favorables à l'élaboration de grands vins liquoreux de pourriture noble

Dans le Sauternais, les conditions sèches et chaudes décrites précédemment ont permis d'obtenir, dès la mi-août, des raisins mûrs et parfaitement sains. Quelques grappes passerillées, présentant un étonnant niveau d'acidité, ont pu être ramassées de façon historiquement précoce peu avant le 20 août. Dans ce contexte favorable, les pluies de fin août et de la première quinzaine de septembre sont arrivées au moment opportun pour favoriser un développement généralisé de *Botrytis cinerea*, tout en évitant une dégradation de l'état sanitaire des raisins vers des formes de pourriture non souhaitées. A la faveur d'une période plus sèche et venteuse propice à la concentration des raisins, la récolte a véritablement commencé autour du 20 septembre (Figure 10).

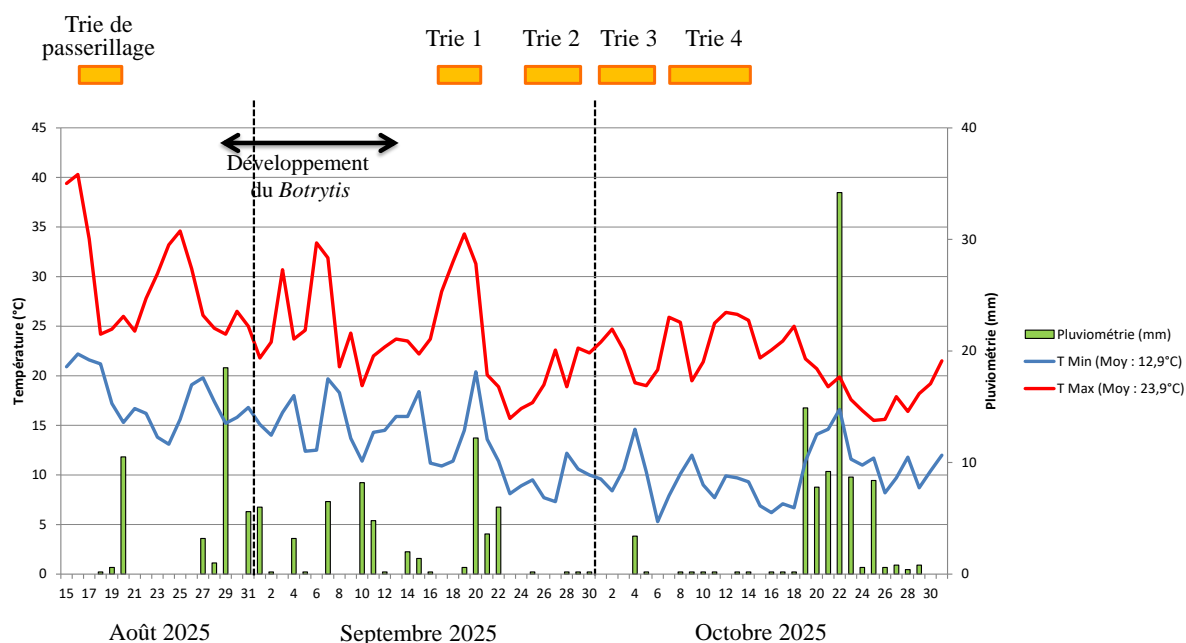


Figure 10

Températures journalières et précipitations de mi-août à fin octobre 2025 à Sauternes.

Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tries (exemple)

Grâce à une météorologie idéale, trois à quatre tries se sont succédé, avec des niveaux de concentration variant au gré des terroirs et des dates de ramassage. A la mi-octobre, les vendanges de liquoreux s'achèvent et les vigneronns de Sauternes se réjouissent du résultat. Si le potentiel quantitatif de la récolte était initialement faible, le taux de ramassage est exceptionnellement élevé, conduisant à un volume de vendange tout à fait satisfaisant. Les moûts sont parfaitement nets, et dotés d'un fort potentiel aromatique. Leurs équilibres diversifiés et complémentaires présagent de la grande complexité des assemblages.

Des vins blancs secs étincelants et aromatiques, des rouges complets et équilibrés et des liquoreux enthousiasmants

Au sortir de vendanges qui furent particulièrement précoces et courtes, le millésime 2025 apparaît comme une réussite franche pour le vignoble bordelais. Le caractère condensé de la récolte s'explique conjointement par l'homogénéité de la maturité des raisins et par les faibles quantités ramassées. Contrairement aux millésimes précédents, ce ne sont ni le gel, ni la pression phytosanitaire, ni même véritablement la sécheresse qui ont entaché les rendements. Ceux-ci étaient anticipé dès le début du cycle en raison de la petite taille des inflorescences, résultant des mauvaises conditions observées lors de l'induction inflorescentielle, qui se

déroule l'année précédant la récolte. Ce manque quantitatif nuance ainsi le succès de ce millésime mais n'affectent pas sa qualité. Fait suffisamment rare pour être souligné, les différents types de vins jouissent d'une réussite remarquable.

Récoltés précocement, les raisins blancs destinés aux vins secs ont étonnamment bien résisté à la chaleur estivale. Si les vins ne présentent pas la tension cristalline des 2024, leurs teneurs en acide tartrique leur confèrent une vivacité compensant parfaitement le moelleux de leur texture. Les sauvignons sont très typés, dans un registre plus fruité (agrumes, goyave) que végétal, tandis que les sémillons possèdent beaucoup de chair et d'éclat.

Les cinq conditions qui font la qualité d'un millésime de rouge à Bordeaux, souvent évoquées dans nos rapports, à savoir le caractère précoce et rapide de la floraison puis de la nouaison, l'arrêt de croissance végétative avant la véraison, une maturation complète des différents cépages assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges et un temps clément permettant de récolter chaque parcelle au niveau de maturité souhaité, ont été globalement remplies en 2025. Il faut le saluer, et le niveau général remarquable des vins rouges du millésime en atteste. Pour autant, les précipitations sous forme d'averses localisées lors de la période de maturation et à l'approche des vendanges constituent un facteur de diversité de la réussite, entre les régions, les appellations et parfois même au sein des propriétés. Comme toujours, seule la dégustation attentive permettra d'éviter les généralisations abusives. Au début de l'élevage, quelques tendances se dégagent toutefois.

Les pluies de fin août ont permis d'éviter la surmaturité des merlots qui présentent un caractère fruité remarquable, ainsi que beaucoup de fraîcheur malgré leur suavité naturelle. Sur les sols à forte régulation hydrique (calcaires et argilo-calcaires), ils sont parfois superbes de profondeur. Les conditions de l'année, favorables à la synthèse de composés phénoliques, couplées à des baies de petite taille, sont à l'origine de vins de cabernet denses, structurés et typés. Sur les grands terroirs, ils possèdent en général un supplément de chair ainsi qu'une bonne qualité des tannins. Les meilleurs atteignent un niveau épatant, qui rivalise avec la qualité des plus grands millésimes tout en préservant des niveaux d'alcool modérés, à condition d'avoir évité une extraction excessive de polyphénols naturellement très abondants. Dans le Sauternais, le déroulé du millésime s'est avéré là aussi quasi conforme à un idéal théorique, avec des raisins arrivant à maturité précocement dans un parfait état sanitaire. Le développement de la pourriture noble a été rapide et généralisé, et, s'il a fallu, comme souvent, de la patience pour attendre la concentration des raisins, la météorologie a offert aux vignerons la possibilité de récolter, en plusieurs tries successives, des lots d'une pureté parfaite. Les vins apparaissent brillants, conjuguant éclat aromatique, avec des nuances d'agrumes confits, de fleurs blanches, et raffinement de la texture. Les derniers raisins vendangés, vers la mi-octobre, marquent la fin d'une année qui restera dans les mémoires comme une véritable réussite du vignoble bordelais.