



**LABORATOIRE ROLLAND
& ASSOCIÉS**

Alexandre Béra
Jean-Philippe Fort
Mikaël Laizet
Sophie Maltaverne
Michel Rolland
Julien Viaud

**Millésime
2024**

**Bordeaux
Espagne
Italie
Napa Valley**



LABORATOIRE
ROLLAND & ASSOCIÉS

5 Bis, Route
de Catusseau,
33500 Pomerol

©33557512305
rollandetassocies.com
contact@rollandlabo.com

 rolland_associes
 Laboratoire Rolland & Associés

JULIEN VIAUD
@33609795883
julien.viaud@rollandlabo.com

MILLÉSIME 2024

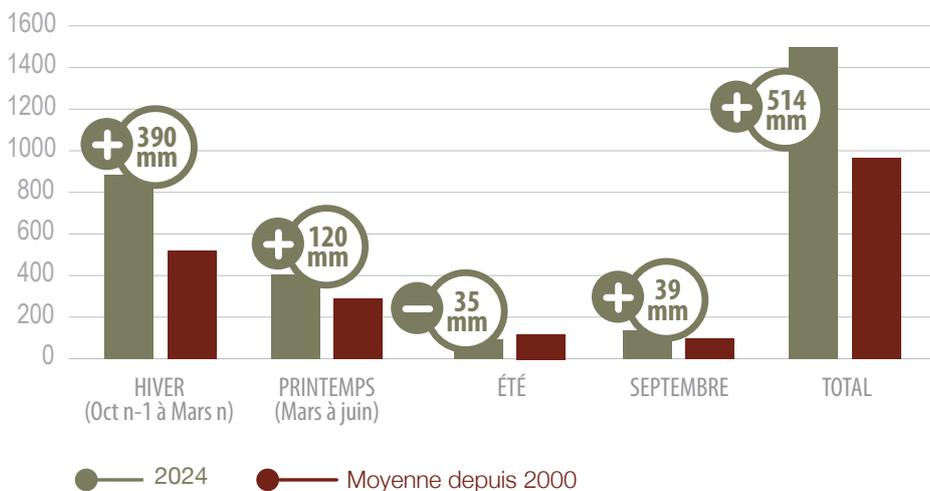
BORDEAUX

SOUS HAUTE SURVEILLANCE

L'année 2024 aura été marquée par une importante humidité qui a impacté le vignoble de Bordeaux. Avec 70% de plus par rapport à la pluviométrie moyenne de ces dix dernières années, les vignes ont été particulièrement malmenées au printemps, et les conséquences sur la récolte notables.

Une saison viticole éreintante, des vendanges éprouvantes sous une météorologie incertaine, les vins du millésime 2024 se révèlent malgré tout expressifs, équilibrés, sans excès.

UNE PLUVIOMÉTRIE IMPORTANTE QUI IMPACTE TOUT LE CYCLE VÉGÉTATIF



+70%
PAR RAPPORT
À LA PLUVIOMÉTRIE
MOYENNE DES SIX
DERNIÈRES ANNÉES

LA PLUVIOMÉTRIE À BORDEAUX DU MILLÉSIME 2024,
COMPARATIVEMENT À LA PLUVIOMÉTRIE MOYENNE DEPUIS 2000.

UN HIVER DOUX ET HUMIDE

L'hiver est particulièrement doux, avec un nombre de jours de gel très inférieurs à la moyenne décennale (9 jours de gel en 2024, pour une moyenne décennale de 15 jours) et des températures moyennes de plus de 1,5°C au-dessus des moyennes de ces dix dernières années. Parallèlement, l'hiver est marqué par des précipitations extraordinaires avec un cumul d'environ 390 mm, soit de 80% de plus par rapport à la moyenne depuis 2000.

Le débourrement est ainsi précoce et se montre, dès la fin du mois de mars, particulièrement généreux en pousses.

EN 2024 **+80%**
DE CUMUL DE
PRÉCIPITATIONS EN PLUS
PAR RAPPORT À LA
MOYENNE DEPUIS 2000

“ ON OBSERVE À CE MOMENT ENVIRON 10 JOURS D'AVANCE, MAIS LA SITUATION EST TRÈS HÉTÉROGÈNE : L'EXCÈS D'EAU DANS LES SOLS A PROVOQUÉ UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE LA PLANTE PAR ENDROITS. ”

DÉBOURREMENT



FLORAISON



VÉRAISON



^ UN PRINTEMPS HUMIDE, PROPICE AU DÉVELOPPEMENT DU MILDIU

Les conditions douces et humides sont favorables au développement de la vigne et de ses parasites. Les premiers symptômes se sont manifestés très tôt : dès le stade 3 à 5 feuilles étalées, on a pu le constater sur feuilles, et même sur rameaux.

La virulence de la maladie nécessite un travail précis, impose aux équipes un rythme effréné pour maintenir un état sanitaire satisfaisant, tout en appliquant les itinéraires techniques qui respectent leurs objectifs environnementaux (culture raisonnée, biologique, biodynamique).

Dans le même temps, les températures assez fraîches

(elles restent rarement au-dessus des normales de saison) ralentissent la croissance végétative. A quelques jours de la floraison, la précocité qu'on observait en début de saison n'est plus d'actualité. La floraison est plutôt hétérogène ; les parcelles plus âgées sont plus impactées que les parcelles de jeunes vignes. La difficile floraison, avec des symptômes de coulure et de millerandage, le mildiou sur grappes, un manque certain de soleil, une ambiance tropicale, conduisent parfois à une importante perte de récolte.

UN ÉTÉ MARQUÉ PAR DES TEMPÉRATURES ET DES PLUIES MODÉRÉES

La contrainte hydrique est modérée, favorisant ainsi l'accroissement des baies en juin, qui se révélera salubre pour leur poids, d'autant que le mois de septembre sera très humide. L'été s'amorce début juillet avec un cumul de température qui permet un bon développement des grappes, favorable à la véraison. Nous rentrons maintenant dans un millésime clairement tardif,

avec un retard de plus d'une semaine à la véraison par rapport à la moyenne décennale.

La synthèse des polyphénols se déroule sous des conditions estivales chaudes et sans excès (peu de pics de température à noter, comme nous y étions accoutumés ces dernières années). Les nuits fraîches favorisent la synthèse des composés aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge.

UN MILLÉSIME TARDIF, UNE RÉCOLTE ALTERNÉE

Le début du mois de septembre est marqué par une succession de perturbations orageuses générant un cumul de précipitations de plus de 100 mm. Les nuits fraîches, les journées ventées et ensoleillées qui font suite à des épisodes orageux, permettent de conserver un vignoble dans un état sanitaire acceptable.

- En réalité, ce millésime 2024 aura mis du temps à mûrir : il a clairement manqué de jours d'ensoleillement pour qu'on aborde la récolte avec une trop grande décontraction.
- En effet, la succession de périodes pluvieuses et d'épisodes ensoleillés, a décalé et repoussé la combinaison des maturités phénolique, aromatique et technologique.



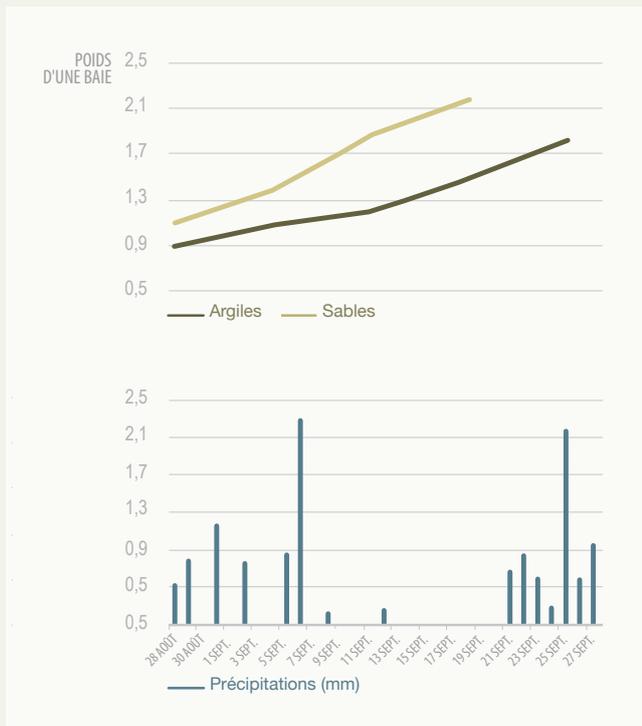
LES ÉPISODES PLUVIEUX SE POURSUIVENT ET CONTRAIGNENT PARFOIS À RÉCOLTER SOUS DES CONDITIONS DIFFICILES.



- Les premiers sauvignons blancs sont ramassés début septembre avant les premiers épisodes pluvieux. Ils étaient très aromatiques, avec des teneurs en alcool potentiel autour de 12,5/13 degrés.
- On ramasse ensuite les premiers merlots entre le 12 et le 16 septembre ; puis les cabernets, quand cela a été possible de les attendre, autour du 2 octobre.
- Nous avons fait le choix de laisser les sémillons, encore trop neutres, mais en les effeuillant drastiquement, ils ont pu se maintenir dans un bon état sanitaire et prendre la fenêtre de soleil des 15 premiers jours de septembre. Les sémillons ont été récoltés vers le 9 septembre, dorés, autour de 12-12,5 degrés, souvent en une seule trie.
- Les vendanges s'enchaînent de façon saccadée, au rythme de la météo et de l'évolution des parcelles. **Nous découpons les unités de terroir, trions les raisins de façon méticuleuse** (les tables de tri ont été de ce point de vue de formidables outils), **pour ne conserver que le meilleur.**

Alors que les rendements étaient déjà impactés par les accidents physiologiques et le mildiou, le tri a réduit de façon significative la quantité de raisins encuvés. Ce fut néanmoins indispensable pour sélectionner des raisins sans trop de verdure ni de caractère végétal, l'un des risques majeurs de ce millésime. **Les raisins demeurent moyennement concentrés, mais mûrs.**

LES TERROIRS D'ARGILE ENCAISSENT MIEUX LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME



^ EVOLUTION DU POIDS D'UNE BAIE DE MERLOT TOUT AULONG DU MOIS DE SEPTEMBRE, SUR UNE VIGNE PLANTÉE SUR UN SOL ARGILEUX ET SUR UN SOL SABLEUX.

Les sols argileux, moins filtrants que des sols sableux, toujours capables de retenir d'importantes quantités d'eau et de la redistribuer de manière progressive, s'en sortent toujours mieux dans ce contexte météorologique.

En effet, les raisins sur argiles se gorgent moins rapidement d'eau tout au long de la maturation. Ce paramètre va nous permettre d'orienter



“ L'ÉCLAT AROMATIQUE SUR LES PREMIERS JUS EST MARQUANT ET SERA UNE DES CARACTÉRISTIQUES CLÉ DE CE MILLÉSIME. ”

nos choix techniques lors de la récolte et des vinifications.

Il faut aussi noter que le cabernet sauvignon et cabernet franc, cépages plus tardifs et plus résistants, ont pu bénéficier des fenêtres d'ensoleillement de la fin septembre et du début du mois d'octobre, notamment les cabernets ramassés après le 5/10.

EN CUVES : DES JUS EXPRESSIFS, DES VINS SANS EXCÈS

Après le savoir-faire des viticulteurs, le savoir-faire des vinificateurs a été tout aussi décisif. La dilution provoquée par les pluies d'automne se maîtrise facilement, en rééquilibrant les ratios entre le marc et le jus.



“ **TOUT L'ENJEU DE LA VINIFICATION A ÉTÉ DE TRAVAILLER LA STRUCTURE ET LE MILIEU DE BOUCHE.** ”

Les teneurs en alcool sont modérées. Pour les blancs, La sélection des jus lors du pressurage a été une étape fondamentale dans la recherche de qualité. Les premiers jus sont dilués alors que les derniers sont plus aromatiques, plus riches et structurées. Le brassage des bourbes avant le début des fermentations nous a permis de révéler une quantité importante de composés aromatiques.

L'assemblage sera essentiel dans la création des crus pour réaliser des 2024 éclatants et séduisants. Les macérations sous marc des rouges laissent se dessiner au fil des jours des vins tendres, accessibles, sans excès. Dès à présent, l'expression des différents terroirs est très lisible et reflète la diversité de comportement des sols viticoles.

Dans ce contexte, tout l'enjeu de la vinification a été de travailler la structure et le milieu de bouche.

Il a fallu éviter la fluidité, sans extraire une puissance que le millésime n'avait pas. Ni dureté d'un côté, donc, ni opulence de l'autre, il s'est agi de trouver ce subtil équilibre qui fait la grande caractéristique de Bordeaux.

Sur le plan viticole, le millésime 2024 aura été particulièrement éreintant : les vigneronns n'auront connu ni trêve ni répit, ils auront été fatigués et particulièrement stressés par des conditions très incertaines, avec une alternance permanente de pluie et beau temps, sans que ce dernier ne s'installe durablement et tranquillise les esprits. Il aura fallu accompagner les équipes avec sang-froid et objectivité, en restant positifs et encourageants. **Et en 2024, c'était un vrai défi pour les œnologues conseils que nous sommes !**

Si la notion de millésime est une composante fondamentale des vins de Bordeaux, il ne faut pas oublier que nous sommes en 2024. L'œnologie a fait sa révolution dans les années 2000 et la viticulture que nous qualifions maintenant de viticulture de précision ne laisse, aujourd'hui, pas de place à des « ratés » comme il pouvait y en avoir il y a 45 ans et plus...

2024 est élégant, équilibré, aromatique. Il n'est ni solaire, ni puissant, ni opulent. Et c'est ainsi qu'on peut décrire les vins de Bordeaux contemporains! ■



LE MILLÉSIME 2024 EN 5 POINTS-CLÉS

- Un millésime tardif
- Une pluviométrie importante qui impacte tout le cycle végétatif
- Des terroirs d'argile qui encaissent mieux les conditions climatiques
- Un délicat équilibre en vinification
- Des jus expressifs, des vins équilibrés

MILLÉSIME 2024

ESPAGNE

UN MILLÉSIME HORS-NORME

Le millésime 2024 en Espagne se distingue par une pluviométrie exceptionnelle, particulièrement en arrière-saison, contrastant avec les étés chauds et secs habituellement prédominants. Mikaël Laizet, œnologue conseil et associé, nous livre les détails de ce millésime, ses particularités et les impacts de ces singulières conditions climatiques sur la récolte.

LE CALME AVANT LE DÉLUGE

Le début de l'année viticole s'est déroulé sous des conditions classiques pour l'Espagne : un hiver et un printemps relativement secs, suivis d'un débourrement homogène. L'été a été chaud et sec, avec des températures modérées et sans excès de chaleur, créant un cadre idéal pour une maturité progressive des raisins. Une saison estivale plus fraîche que d'ordinaire qui a permis de préserver la fraîcheur et l'élégance des vins.

UNE RÉCOLTE SOUS INFLUENCE PLUVIEUSE

À partir de septembre, des pluies importantes ont perturbé la récolte sur les terroirs espagnols, une situation tout à fait exceptionnelle pour les vigneron, plus habitués aux sécheresses estivales qu'aux pluies de septembre.

En Aragon, des pluies particulièrement intenses - avec près de 150 mm en une semaine, soit près de la moitié de la moyenne annuelle - ont perturbé la récolte.

Des effeuillages ont été réalisés pour limiter les risques liés à l'humidité. Les cépages blancs, tels que le chardonnay et le gewurztraminer, ont été vendangés dès la fin août, profitant des conditions estivales.

Les grenaches, syrahs et merlots du domaine El Grillo y La Luna ont été ramassés dans des conditions plus humides au début du mois de septembre. Les cabernet sauvignons, ayant mûri plus lentement, ont nécessité une récolte plus tardive, vers la deuxième quinzaine d'octobre.

En Navarre, des pluies régulières, inhabituelles à cette saison, ont nécessité un effeuillage afin d'améliorer l'aération et accélérer le séchage, limitant ainsi le risque de botrytis et garantissant un état sanitaire optimal. Les vendanges des cépages blancs, comme le chardonnay, ont débuté fin août, avec une bonne maturation. La récolte des cépages **rouges a démarré à la fin du mois de septembre avec les merlots, tandis que les tempranillos ont été récoltés début octobre, et les cabernets sauvignons fin octobre.**

La Rioja a également fait face aux mêmes conditions climatiques difficiles. Les vendanges se sont échelonnées selon la maturité des raisins avec une gestion attentive de la pression de l'humidité pour prévenir les maladies.

DES VINIFICATIONS AJUSTÉES

En cave, les pratiques ont dû être ajustées afin de tirer parti de cette année singulière.

- **En Aragon**, les maturités étaient homogènes, avec des macérations longues qui ont permis de préserver le fruit des grenaches et la structure des syrahs et des cabernets sauvignons. Des saignées ont également été réalisées pour reconcentrer certains lots.
- **En Navarre**, on pratique une extraction plutôt modérée au départ, qu'on freine assez rapidement, avec macérations plus longues (25 à 30 jours), sous des températures de fermentation légèrement plus élevées (28° à 30°, contre 26° en règle à générale) pour extraire davantage de gras, compensant des maturités parfois tardives.
- **En Rioja**, les faibles rendements ont assuré des vins concentrés et parfaitement équilibrés, grâce à des tanins fins, une belle expression de fruit et un apport en eau bénéfique dans les terroirs argilo-calcaires de la Rioja Alta et la Rioja Alavesa.

“ **LE MILLÉSIME ATYPIQUE A POUSSÉ LES VIGNERONS À S'ADAPTER, DONNANT NAISSANCE À UNE COLLECTION DE VINS ÉLÉGANTS ET ÉQUILIBRÉS.** ”

DES VINS FRAIS ET CONTEMPORAINS

Le millésime 2024 offre des vins marqués par leur fraîcheur et leur équilibre, loin de l'opulence souvent associée aux contrées espagnoles solaires. Les rouges se distinguent par des profils fruités, croquants et d'une grande buvabilité, tandis que les blancs pourront séduire par leur finesse et leur éclat aromatique.

Ce millésime atypique a poussé les vignerons à s'adapter, donnant naissance à une collection de vins élégants et équilibrés, incarnant une vision contemporaine et rafraîchissante des grands terroirs espagnols. ■





MILLÉSIME 2024

ITALIE

SOLEIL ET CHARME AU RENDEZ-VOUS

La climatologie du millésime 2024 dans le vignoble italien se distingue par son caractère solaire et équilibré, offrant des vins charmeurs et accessibles.

Les terroirs ont su révéler tout leur potentiel, confirmant leur capacité à conjuguer maturité et fraîcheur. Julien Viaud a suivi de près l'évolution de l'année viticole en Toscane et en Ombrie, et en dresse ici l'état des lieux.

ENTRE DOUCEUR ET MATURITÉ

L'hiver et le printemps ont suivi un schéma climatique similaire à celui de la France avec des températures douces et des précipitations abondantes, augmentant la pression du mildiou particulièrement en Toscane et en Ombrie. Une floraison rapide et homogène a permis d'assurer de bons rendements. Enfin, l'été chaud et sec qui a suivi a favorisé une maturation optimale des raisins, annonçant un millésime prometteur.

UNE VENDANGE MARQUÉE PAR LES CONTRASTES CLIMATIQUES

Les cépages blancs ont été vendangés rapidement en août à leur parfaite maturité. Début septembre, les merlots ont suivi, présentant un joli fruit et une grande richesse aromatique. Dès la mi-septembre, des pluies intenses (près de 200 millimètres) ont perturbé la récolte, notamment pour les cabernets. Les sols argileux ont limité l'impact de dilution, mais il a fallu attendre la seconde quinzaine d'octobre pour récolter des raisins pleinement mûrs.

PRÉCISION ET ÉQUILIBRE EN CAVE

Extractions douces et cuvaisons raccourcies (18 à 20 jours comparés aux 23 à 25 habituels) ont été privilégiées, afin de préserver la finesse des merlots. Les cabernets ont nécessité des saignées (environ 10 %) pour concentrer les arômes et obtenir des notes de cassis mûr. Cette approche précise en cave a permis d'exprimer la singularité du millésime.

“ CE 2024 MET EN LUMIÈRE LA
RÉSILIENCE DES TERROIRS FACE
AUX ALÉAS CLIMATIQUES.
LES VINS SE DÉMARQUENT PAR LEUR
ÉQUILIBRE ET LEUR RAFFINEMENT. ”



DES VINS CHARMEURS ET TOUT EN ÉQUILIBRE

À la dégustation, les vins blancs, notamment les chardonnays, séduisent par leur fraîcheur aromatique, tandis que les sauvignons semblent légèrement marqués par la chaleur estivale. Les rouges, riches et gourmands, offrent des profils ronds et charnus avec une buvabilité remarquable.

Les merlots révèlent une personnalité solaire tandis que les cabernets conservent une fraîcheur caractéristique. Ce millésime, rappelant par certains aspects 2021, réussit à allier le charme solaire et l'élégance italienne sans opulence.

Ce 2024 met en lumière la résilience des terroirs face aux aléas climatiques. Les vins se démarquent par leur équilibre et leur raffinement : un incontournable à bientôt découvrir ! ■



MILLÉSIME 2024

NAPA VALLEY

UN MILLÉSIME PRÉCOCE ET CHAUD

Et voici un deuxième millésime d'exception consécutif ! Après une année 2023 marquée par la fraîcheur, le Napa 2024 ne s'en laisse pas conter et impose une douceur pleine de promesses. Avec des températures moyennes élevées, et des vagues de chaleurs plus nombreuses, l'année viticole a été précoce. Si 2025 suit, c'est une séquence glorieuse qui s'annonce, comme celle qu'a pu connaître Bordeaux entre 1988 et 1990, séquence dont l'amateur de vin pourrait en outre profiter par des prix de grands terroirs plus abordables.

À Napa, l'hiver 2024 a été plutôt pluvieux et doux, les températures ont rarement chuté. Le printemps a été assez sec, hormis le mois d'avril. Le réchauffement des sols a été par conséquent plus rapide, et le débourrement bien plus précoce qu'habituellement. Tout est arrivé trois semaines plus tôt, les mêmes cycles, mais avancé de 21 jours.

Les températures ont été en moyenne de 5 à 7 degrés plus élevés. Un millésime de la Napa Valley se mesure volontiers en nombre de vagues de chaleur. Cette année, les températures ont excédé 35°C qu'en treize ou quatorze occasions - contre 3 en 2023, qui a été un millésime plutôt froid.





Le millésime 2024 est donc chaud, sans être brûlant, il est plus mûr que l'année précédente, plus ensoleillé. Les trois journées consécutives de 35 à 40°C ont joué un rôle majeur dans la configuration de ce millésime. A cela s'ajoute les 6 jours à la mi-octobre à 37°C, accompagnés au début de cet épisode de trois nuits froides à l'influence océanique marquée, qui ont permis à la plante de récupérer.

Les vendanges pour les sauvignons blancs ont débuté la troisième semaine d'août, et pour les rouges, les premiers cabernets ont été vendangés

début septembre. Près de la baie ou bien en altitude, certains cabernets ont attendu avant d'être vendangés, mais 90% des raisins avaient déjà été ramassés. Parce que le climat a stressé la plante, il n'y a pas eu de surproduction, et les rendements ont été moyens à bons sans générer d'inquiétude. La fermentation a, quant à elle, été linéaire, sans déviance microbienne.

“ UN MILLÉSIME
EXCEPTIONNEL,
AVEC UN PROFIL MÛR,
GOURMAND ET SÉDUISANT. ”

En résumé, le millésime 2024 a tout d'un millésime exceptionnel, avec un profil mûr, gourmand et séduisant : il y a de la matière et de la densité avec mesure.

Si le millésime 2025 est aussi grand, Napa verra ses trois glorieuses comme l'a connu Bordeaux en 88-89-90.

Ainsi, malgré une crise réelle de surproduction qui pousse certains producteurs à arracher leurs vignes, la chute des prix permettra aux amateurs de trouver des grands vins de terroir à des prix intéressants. ■