

CHATEAU BOYD-CANTENAC

Grand Cru Classé 1855

MARGAUX

PRIMEUR 2017

Les conditions climatiques du millésime

2017 restera dans les mémoires comme une des années qui ont souffert du gel de printemps, comme 1991, bien que moins fortement. Globalement, l'année fut fraîche avec un été sec, déterminant ainsi le style des vins obtenus.

Après les vendanges 2016, la fin de l'automne avait été particulièrement fraîche, avec des moyennes d'octobre inférieures aux moyennes de 2,2 °C. Janvier, de 2,5°C plus bas que les moyennes, a été froid, au contraire de février. Mars et le début du mois d'avril, doux, ont entraîné un départ précoce et rapide de la végétation (débourrement noté au 11 mars). Les dix derniers jours d'avril ont en revanche été froids, avec des gels importants les 20-21, puis 27-28-29, détruisant une bonne moitié des promesses de récolte. Mai et juin furent plutôt chauds, avec un passage caniculaire du 18 au 22 juin, où les températures atteignirent 35 °C, et juin très arrosé. D'avril à juin, l'ensoleillement a été, globalement, supérieur à la moyenne. L'été pour sa part a été plutôt frais (juillet de 0,5 °C, puis août de 1,3 °C inférieurs aux moyennes trentenaires), avec des températures irrégulières, et sec.

Septembre fut frais aussi (2,5 °C en dessous des moyennes), et humide, surtout pendant les deux premières décades, à la veille des vendanges, rappelant un peu, en cela, 1999. L'été aura finalement été relativement peu ensoleillé, à l'inverse du printemps. Le gel du printemps, pour Boyd-Cantenac, a touché tous les cépages, mais plus spécialement les merlots, de telle sorte que le cabernet est très fortement dominant dans l'assemblage. Outre ce fait, le millésime se caractérise globalement par des températures plutôt basses, une saison végétative sèche, particulièrement l'été. Les précipitations totales de l'année furent de 600 mm seulement. Ces conditions ont été favorables à une maturation régulière des raisins qui avaient échappé au gel, avec de bonnes synthèses aromatiques. Il en résulte que la qualité

des vendanges a été très dépendante, comme toujours ici, d'une part du travail apporté aux vignes au printemps et à l'été, d'autre part des sols, qui ont joué un rôle important, avec la qualité et la profondeur de l'enracinement, en permettant de laisser mûrir des raisins qui sont restés sains, et ainsi de récolter assez tard pour obtenir une très bonne maturité de la vendange. Les cabernets sauvignons en particulier, qui profitent tout spécialement des longues maturations, sont remarquables. Le début de la récolte, que nous avions initialement prévue vers le 20 septembre, alors que l'année s'était annoncée, dès le débourrement et la floraison, comme très précoce (mi-floraison des merlots au 25 mai, mi-vérison vers le 22-25 juillet), a pu être retardé au 25/09. Elles se sont déroulées en pointillé, comme souvent pour nous, et sans pluie, jusqu'au 10 octobre. Avec une excellente maturité, les conditions de l'année créèrent des vins équilibrés, classiques, avec une belle fraîcheur et des tanins bien mûrs.

Les vins

En mars 2018, tous montrent de belle couleurs, denses et encore violines. Les Merlots étaient d'emblée très ronds, avec un fruit mûr et frais et un joli tanin, puissant, déjà un peu soyeux mais à l'astringence encore bien marquée. Les Petits Verdots étaient massifs, avec parfois une légère amertume, tandis que les Cabernets Sauvignons, aux arômes intenses, purs et fins, avec une belle acidité, montraient une grande finesse et une belle longueur. Les Cabernets Francs étaient, comme souvent, séduisants, complexes, amples, aromatiques, intenses, élégants, superbement équilibrés. Bien que 90 % des vins de goutte soient en barriques neuves depuis au moins quatre mois, le bois reste très discret. Les assemblages sont très équilibrés, avec un fruit très frais, un toucher soyeux, des tanins bien présents, fins et gourmands, une astringence finale encore marquée.



«Il s'agit d'un Boyd de style fin, élégant, à la belle prise de bois et aux tanins souples. Conséquence du gel, les quantités sont hélas très faibles».
Olivier Poels



«Fruits noirs, denses, de la chair, beaucoup de fruits, tanins serrés, boisé un peu marqué, finale sérieuse, juteuse, long, savoureux, relevé.» Jacques Dupont

