MOULIS·EN·MÉDOC

LE MILLESIME 2025

AOC « Moulis » ou « Moulis-en-Médoc »

Surface revendiquée : **532,9295 Ha** / Récolte revendiquée : **14 492,47 Hl**
Rendement Moyen : **27,19 Hl / Ha**
Nombre d'Opérateurs : **38** (dont 34 indépendants / 1 cave coopérative / 3 coopérateurs)

CONDITIONS CLIMATIQUES

Terre-Net

« Douceur et chaleur ont été omniprésentes tout au long de l'année 2020 en France, dix mois sur douze avec une courte pause en juin (dans la norme) puis en octobre (un peu frais). 2020 établit ainsi un nouveau record de chaleur en température moyenne nationale. Précipitations et ensoleillement sont également quelque peu en dehors des clous. Frédéric Decker, météorologue à MeteoNews, dresse le bilan climatique de l'année.

L'**hiver 2019-20** a été le plus doux enregistré dans l'ère moderne de la météorologie, depuis au moins 1854 en France et même depuis le milieu du XVIIe siècle en prenant en compte les relevés météo anciens, alors qu'aucun des trois mois d'hiver n'a battu son propre record. Il fut suivi du deuxième printemps le plus chaud derrière 2011, à 0,06 degré seulement !

UNE TEMPERATURE MOYENNE NATIONALE A 13,74 DEGRES

Bien qu'également excédentaires, **l'été et l'automne 2020** sont un peu moins sortis des clous. Enfin, l'année s'est terminée sur un mois de décembre encore assez doux malgré un semblant de froid en début de mois puis durant la période des fêtes. La température moyenne annuelle nationale atteint **13,74 degrés**, chiffre battant largement les 13,49 degrés de 2018, ex-année la plus chaude, suivie de 2014 (13,46 degrés). Cet énième record de chaleur annuel en seulement quelques années s'inscrit dans le contexte de réchauffement climatique global, européen et national.

PRECIPITATIONS EN DENTS DE SCIE

Malgré quelques périodes très sèches plus particulièrement en juillet avec un nouveau **record de faiblesse mensuelle de précipitations**, l'année 2020 ne dégage pas un déficit particulier, notamment grâce aux mois d'**octobre et décembre très pluvieux**. Novembre a été en revanche bien sec, le quatrième plus sec ces 75 dernières années.
La France a ainsi reçu 746 mm de précipitations en moyenne au cours de l'année 2020 pour une normale de 769 mm. Le déficit est donc très léger, seulement de 3 %. Il faut dire qu'octobre a figuré parmi les plus arrosés, ainsi que décembre, le 3e le plus arrosé derrière 1965 et 1981. Malgré la chaleur très présente, 2020 aura été une année globalement peu orageuse sur le pays.

UN FORT ENSOLEILLEMENT

L'astre du jour a souvent été très généreux en 2020 en France en dehors des mois d'octobre et décembre bien sombres. Janvier, avril, mai et juillet se sont démarqués par une insolation bien excédentaire, novembre encore plus en établissant un nouveau record de fort

ensoleillement avec 132 heures de présence solaire contre 130 en 1989. Sur l'ensemble de l'année, la France a bénéficié de 2 135 heures d'ensoleillement. Il s'agit de la quinzième année la plus ensoleillée depuis 1946, encore loin derrière le record de 1949 et ses 2 309 heures.

2020 établit donc un **nouveau record de chaleur annuel** dans un contexte plutôt sec jusqu'en septembre et très ensoleillé, même si ces deux derniers paramètres ne battent pas de records. »

*****

TECHNIQUE

A Moulis, le millésime 2025 présente un cycle végétatif précoce, avec un débourrement homogène et une évolution régulière des stades phénologiques. L'absence d'épisodes de gel et la rapidité de la floraison ont permis une nouaison satisfaisante et une bonne homogénéité des baies.

Les conditions estivales, caractérisées par des températures élevées et un déficit hydrique marqué, ont induit un stress hydrique modéré à sévère, limitant la croissance végétative et favorisant une régulation naturelle des rendements. La véraison, intervenue précocement, s'est déroulée de manière homogène, confirmant la précocité du millésime.

Les précipitations de fin de cycle ont contribué à relancer les processus de maturation, permettant d'atteindre un bon équilibre entre maturité technologique (sucres/acidité) et maturité phénolique (tanins/anthocyanes).

Les vendanges, précoces, se sont déroulées dans de bonnes conditions sanitaires, avec un état sanitaire globalement satisfaisant. Les rendements sont en retrait, en cohérence avec les contraintes hydriques observées.

Ce millésime s'inscrit parmi les profils chauds et précoces, avec un potentiel qualitatif reposant sur la concentration et la maturité des composés phénoliques.

*****

SEMAINE DES PRIMEURS DU MILLESIME 2025 (CIVB)

2025, un millésime d'exception salué par les professionnels du monde entier

« La semaine des primeurs, véritable vitrine internationale des vins de Bordeaux, a été lancée lundi avec la présentation du millésime 2025. Plus de 5 500 professionnels venus de 85 pays se sont déplacés pour déguster et évaluer ce cru, déjà considéré comme exceptionnel par de nombreux experts grâce à son équilibre et sa fraîcheur.

Malgré une production en baisse à cause de la sécheresse, ce millésime suscite un réel espoir de relance pour une filière confrontée à des difficultés économiques et à une forte concurrence. Cette semaine des primeurs reste un rendez-vous majeur pour la promotion et la valorisation des vins de Bordeaux à l'échelle mondiale. »

*****

LE MILLESIME 2025 DECRIT PAR LES VIGNERONS DE L'AOC « MOULIS » ou « MOULIS-EN-MEDOC »

Le Millésime 2025 par Château Anthonic

« Chers amis,

Les millésimes se suivent et notre courte vue humaine nous fait oublier qu'ils ne sont jamais isolés et forment les maillons de la chaîne solidaire de la vie. La viticulture nous enseigne comment déceler ces liens secrets qui unissent les années.

Nous vous écrivions l'an dernier combien la pluie et le froid avaient perturbé la floraison en 2024. Or c'est exactement lors de la fleur que se produit l'initiation florale de l'année suivante, donc son potentiel de fertilité.

Pourquoi revenir sur cette information apparemment anecdotique ?
Tout simplement parce que le plus aguerri des viticulteurs, tout à l'espoir d'une belle récolte, regarde en biais et se refuse obstinément à prendre en compte cette information fondamentale.
Pourtant, elle explique en grande partie les modestes volumes de la récolte 2025.
Heureusement, cette année, touchée par la magie de celles en cinq, n'a pas non plus dérogé à cette règle non écrite qui veut qu'elles soient grandes !
Le millésime 2025 ne pouvait par ailleurs nous apporter plus de contrastes avec le précédent.

D'abord par son extrême précocité, nos vendanges ayant démarré le 8 septembre, un record absolu, et s'étant achevées le 19, autre record encore plus marquant.
Non loin de chez nous, à Pauillac, où la récolte a démarré en août, il faut remonter à 1893 pour retrouver des vendanges aussi hâtives.

Ensuite par sa chaleur et son ensoleillement. Année solaire par excellence, 2025 a vu passer trois vagues de canicule en juin, juillet et août, que nos terroirs ont remarquablement supportées. Enfin par un retour à des conditions sanitaires nettement plus favorables puisque le mildiou s'est fait relativement discret malgré l'état de désolation de certaines vignes à l'abandon dans le voisinage.

La dégustation des assemblages était extrêmement parlante sur l'impact de ce climat très favorable, avec une forte proportion de grands vins, riches, amples, sans excès d'alcool grâce à quelques passages pluvieux judicieusement placés, avec une acidité préservée par les nuits fraîches qui signent les grands climats viticoles.

Mais, car il en faut un, aucun miracle ne s'est produit pour faire revenir les boutons floraux manquants, et les années chaudes compensent rarement par de grosses baies.

Alors projetons-nous : les conditions de floraison furent parfaites en 2025, vous nous voyez venir, et ont idéalement préparé le potentiel de 2026. Gageons que la nature et notre travail le mènent au bout sans anicroche ! »

Le Millésime 2025 par Château Chasse-Spleen

“ Une goutte de Chasse-Spleen virgule
Et les heures ont perdu leurs pendules.”
François-Henri Désérable pour Chasse-Spleen

« DATES DE VENDANGES
Merlot : du 12/09/2025 au 16/09/2025
Cabernet sauvignon : du 16/09/2025 au 23/09/2025
Petit verdot : du 20/09/2025 au 22/09/2025
Cabernet franc : du 16/09/2025 au 23/09/2025

CLIMAT
Avril pluvieux enchaîne un hiver plus humide que froid. Nous avions besoin de toute cette eau arrivant au bon moment pour étoffer les nappes, car ensuite, les mois chauds et secs se succèdent. Pour l’instant, la configuration du grand millésime se confirme.
Quatre pics de chaleur assez courts pour ne pas trop harasser la vigne viennent précipiter la maturité. Les vendanges sont sereines.
La résilience de nos vignes, surtout celles du cabernet sauvignon et du petit verdot, nous bluffe une fois de plus.

NOTES DE DÉGUSTATION
Bordeaux foncé
Brillant et limpide
Avant agitation : pierre à fusil, violette, mûre
Après agitation : floral, baies noires, poivre rose
Attaque franche et nette
Volume nappant
Tannins fins
Equilibre
Tendu et frais
Finale longue épicée »

Le Millésime 2025 par Château Poujeaux

« MILLÉSIME 2025 : Le Lumineux !

Le Lumineux *incarne* ***l’éclat d’un millésime d’exception****, véritable signature d’une* ***grande année solaire****. À la fois rayonnant et précis, il révèle toute la noblesse d’un* ***équilibre rare entre puissance, fraîcheur et pureté****, annonçant un vin de caractère à fort potentiel.*
Ce millésime a bénéficié ***d’une climatologie idéale****, avec des températures légèrement supérieures aux normales (+4 °C) et de* ***fortes amplitudes thermiques*** *jour/nuit, favorisant* ***une maturation optimale*** *tout en préservant* ***une excellente acidité****.*

Les petites baies ont conduit à de ***faibles rendements*** *(moins de 30 hl/ha) et confèrent à ce millésime* ***rare*** *une belle concentration.* ***La fraîcheur, précise et traçante, structure l’ensemble*** *et participe à un niveau de qualité particulièrement remarquable.*

À LA VIGNE

Une saison hivernale assez classique laisse progressivement place à la saison de débourrement initié en mars, à la faveur de températures douces et sèches.
L'été sera chaud et sec, ponctué de quelques orages salutaires. Les rendements de récolte sont faibles car les baies sont petites et concentrées. La pluie fera son retour peu de temps avant les vendanges, offrant ainsi des conditions idéales pour attendrir les raisins et permettre d'atteindre la pleine maturité.
Le bon état sanitaire du vignoble nous le permettant, nous attendrons que les pluies de fin septembre cessent pour vendanger sereinement.

AU CHAI

Cet été chaud et ensoleillé a produit des raisins naturellement équilibrés, certes concentrés mais conservant une belle acidité et des degrés contenus.
Le Merlot est fruité, enrobé, gourmand et tendre. Le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot sont quant à eux précis, complexes, subtils et frais. Les extractions sont rapides, réalisées en douceur, afin de préserver l'intensité des arômes, l'harmonie et l'onctuosité des tanins.

LE MILLESIME 2025

Ce millésime exceptionnel est à la fois lumineux et équilibré, concentré et fruité. Les conditions météo particulières ont su préserver tout son fruit, ses arômes et sa fraîcheur dans ce vin. Chaque association cépage / terroir a pu exprimer sa singularité, sa complexité, ses spécificités. L'ensemble compose un vin harmonieux, riche, élégant et subtil alliant onctuosité et délicatesse.

DATES DE VENDANGES

Du 12 au 25 septembre 2025

ASSEMBLAGE

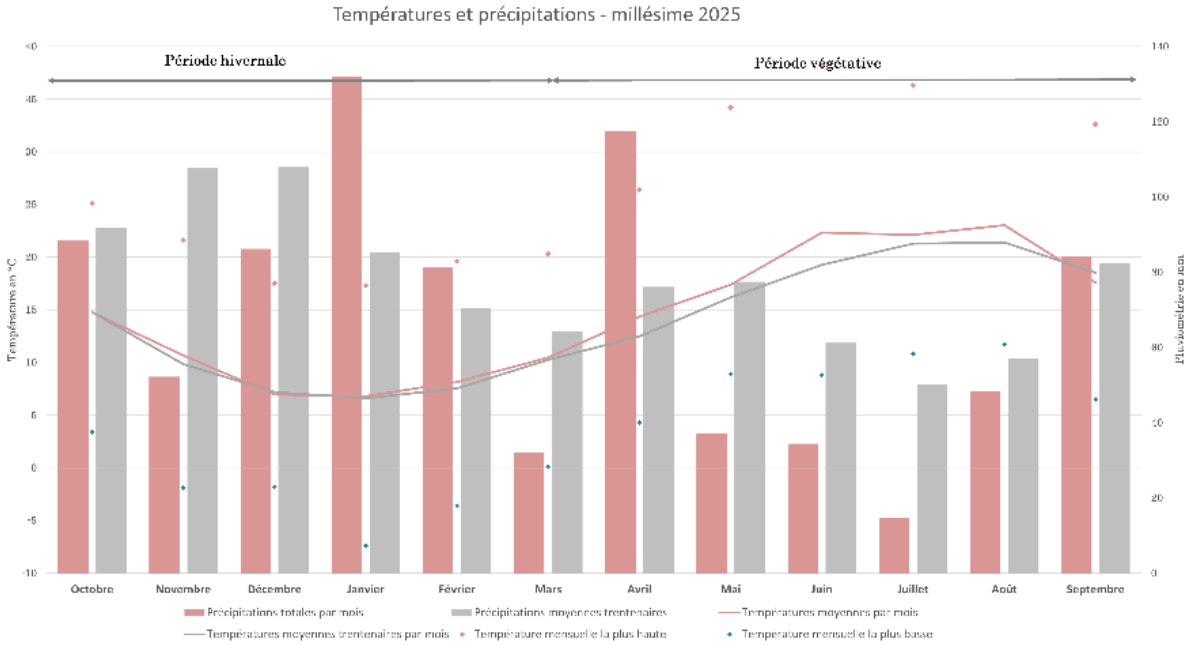
52 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot
08 % Petit Verdot

ÉLEVAGE

25 % barriques neuves - 75 % barriques de 1 et 2 vins
12 mois d'élevage
ANALYSE TAV 13% vol - pH 3,79
PRODUCTION 27 hl/ha - 200 000 bouteilles

CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RÉCOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	27 mars	23 mai	27 juillet	12 au 20 septembre
Cabernet Sauvignon	07 avril	22 mai	29 juillet	17 au 25 septembre
Petit Verdot	10 avril	28 mai	04 août	18 au 22 septembre



CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2025 AU CHÂTEAU POUJEAUX :

- Saison hivernale proche des moyennes décennales
- Débourrement précoce
- Avril doux et pluvieux
- Cycle végétatif précoce, rythmé, sans pause
- Floraison peu abondante
- Petites baies qui ne grossiront que peu
- Pas de pression maladie
- Véraison quasi complète dès la fin juillet
- Maturité choisie
- Vendanges précoces et qualitatives

CARACTÉRISTIQUES DU CHÂTEAU POUJEAUX 2025 :

- Grand millésime
- Rendement faible
- Belle structure et concentration
- Tanins moelleux et onctueux
- Equilibre des arômes, degrés et acidité
- Elégance, complexité et finesse de l'assemblage
- Longueur, tension et onctuosité
- Subtilité, fraîcheur et fruité

Le Millésime 2025 par Château Maucaillou

« À Bordeaux, les millésimes se suivent sans se ressembler. L'année 2025 se caractérise par un cycle précoce et globalement favorable : après un hiver doux et sec, la vigne démarre sereinement au printemps, avec une floraison rapide et homogène. L'été chaud et sec installe une contrainte hydrique maîtrisée, propice à une belle concentration, avant que des pluies salvatrices fin août ne viennent parfaire les maturités. Les vendanges débutent ainsi tôt, dès le 8 septembre, dans de très bonnes conditions.

Dans le verre, le millésime 2025 séduit par une robe profonde aux reflets violacés. Le nez, à la fois expressif et précis, dévoile des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre) relevés par des notes florales et une touche subtilement épicée. À l'aération, des nuances plus complexes apparaissent, évoquant le graphite et de légères notes toastées.

La bouche se distingue par son équilibre remarquable : une attaque ample et soyeuse, soutenue par des tanins fins et parfaitement intégrés. La fraîcheur, préservée malgré la chaleur du millésime, apporte tension et allonge, tandis que la finale, persistante et harmonieuse, laisse entrevoir un très beau potentiel de garde.

Déjà accessible par sa texture et sa gourmandise, ce 2025 n'en demeure pas moins un vin de structure et de précision, fidèle à l'identité de Maucaillou. Un millésime à la fois séduisant et ambitieux, appelé à marquer durablement l'histoire du domaine.

Climatologie : 2025 a connu un hiver doux, accélérant le débourrement et la floraison. La sécheresse a étiré la véraison, mais des amplitudes thermiques jour/nuit salvatrices ont préservé l'équilibre des raisins, permettant des vendanges historiques début septembre, avec des petites baies à la concentration aromatique exceptionnelle.

Notes de dégustation : Ce millésime anniversaire séduit par une robe violacée profonde, un bouquet généreux de cassis, mûre et cerise noire, relevé d'épices et de notes grillées. En bouche, l'attaque est ample, la texture veloutée et soutenue par une belle trame tannique à la fraîcheur vibrante. La finale, longue et persistante, s'achève sur des fruits noirs croquants et une pointe toastée. Ce millésime incarne l'alliance entre la puissance et le raffinement, magnifié par un élevage d'une grande finesse, promettant une garde exceptionnelle digne de l'héritage de la propriété.

Le Millésime 2025 par Château Biston-Brillette

« Nous sommes fiers de vous dévoiler en primeur le millésime 2025 du Château Biston-Brillette, une année qui s'inscrit d'ores et déjà parmi les plus belles réussites de la propriété par sa concentration et son équilibre.

Le cycle de la vigne a été marqué par une précocité remarquable. Cette avance, conservée tout au long de la saison, nous a permis d'aborder les vendanges sereinement, en allant chercher une maturité optimale. Les baies, petites et concentrées, ont révélé une richesse aromatique impressionnante, une densité tannique soyeuse et une fraicheur surprenante pour une année solaire. »

*****

Le Millésime 2025 par Mohamed BOUDELLAL – LA LETTRE FERET (03/12/2025)

Millésime 2025, de belles promesses…

L'été brûlant et les pluies irrégulières n'ont pas empêché la vigne de s'exprimer pleinement. Les premières vinifications témoignent d'un millésime riche, harmonieux et plein de finesse.

Si l'on se réfère à la croyance selon laquelle les millésimes finissant par le chiffre 5 portent le sceau d'une grande année, 2025 semble y adhérer sur la foi des raisins récoltés, beaux mais peu abondants. En s'abstrayant de son contexte économique, Bordeaux a donc de quoi être satisfait d'une année viticole qui s'est pourtant déroulée dans une ambiance de chaleur et de sécheresse uniques. Ce contexte a quelque peu bouleversé les cycles successifs de la vigne, depuis sa croissance jusqu'à sa maturation, partageant une précocité jamais vue. Maintenant que les vinifications sont entièrement terminées, y compris pour les liquoreux, et que la nature des vins s'est révélée, tous les indices nous portent au pronostic d'un grand millésime. Retour sur une année au déroulement surprenant, témoin du changement climatique.

Une sécheresse sans précédent

On peut d'emblée souligner son exception en matière de précipitations, car si la période de dormance de la vigne (automne – hiver 2024/2025) n'a pas été significativement sèche, le cumul des pluies s'est avéré sensiblement inférieur à la moyenne des 25 dernières années (typiquement moins 112 mm à l'instar du secteur de Pessac). En nette rupture avec cette tendance, le mois d'avril a été particulièrement arrosé, qui plus est par des pluies concentrées sur le week-end de Pâques où il est tombé jusqu'à 100 mm par endroits. Survenues à propos pour réalimenter les sols, les précipitations se sont faites ensuite bien rares, car l'ensemble du Bordelais n'a enregistré que 75 mm en moyenne entre la mi-mai et la mi-juillet, caractérisant un millésime remarquablement sec. C'est pourquoi les pluies survenues autour du 20 juillet ont pris un caractère providentiel en ayant permis à une véraison qui temporisait jusque-là de s'accomplir. Il en a été ainsi pour celles de la fin août — début septembre, dont l'action a été pour le moins bénéfique, interrompant un cycle de chaleurs et la sécheresse qui lui était inhérente. Si ces précipitations tardives et peu abondantes n'ont pas eu d'incidence sur un bilan hydrique en fin de compte très déficitaire, elles ont tout de même permis de réguler le processus de maturation.

Des pics de chaleur à 42 °C !

Relativement doux dans son ensemble, l'hiver l'a été surtout au mois de février au point de favoriser un débourrement très précoce, commencé dès la fin mars dans certains secteurs et imprimant déjà ce caractère au millésime. Son cycle s'est malgré tout déroulé dans de bonnes conditions hydriques et thermiques, s'avérant alors homogène et qualitatif. Un même contexte a favorisé la floraison, apparue dès la mi-mai avec un développement rapide grâce à des températures relativement élevées. Cette tendance chaude s'est accentuée au début de l'été, entre la mi-juin et la mi-juillet, excédant de 4 °C les normales saisonnières enregistrées depuis 2003. Ainsi renforcée, la précocité du millésime a vu les premiers signes de véraison apparaître début juillet, pour connaître ensuite un ralentissement, faute de pluies. Celles-ci viendront heureusement à la rescousse pour permettre au cycle de s'accomplir, comme indiqué plus haut. Cette courte pause pluviale n'a en rien interrompu le

règne de la chaleur, puisque la première quinzaine d'août a connu une période caniculaire de 10 jours, la plus longue constatée depuis 2003 et avec des pics de température enregistrés à 42 °C. Cela dit, les fortes amplitudes thermiques jour/nuit pendant cet intervalle, dépassant en moyenne les 15 °C, ont eu pour heureuse conséquence d'éviter au millésime un caractère « solaire » tant redouté.

Des vendanges très précoces et saines

D'une précocité à valeur historique, avec un départ le 12 août, les dates des vendanges rappellent, en les précédant de quelques jours, celles de 2022, un millésime qui s'en rapproche sur d'autres aspects. Si cette date symbolique vaut en fait pour les blancs destinés aux crémants, ceux employés pour les vins tranquilles ont été récoltés un peu plus tard, en bonne partie dans le courant du mois d'août. Quant aux merlots, les tout premiers parvenus à maturité ont été ramassés le 3 septembre, date exemplaire pour attirer l'attention sur une situation sans précédent à Bordeaux. Les cabernets n'ont pas été en reste en matière de précocité, puisque vendangés presque dans la foulée. En considérant les caractères extrêmes du millésime, on peut dire que l'état sanitaire des raisins n'en a pas souffert outre mesure avec une absence constatée de grains échaudés ou flétris avant l'heure. Seule la taille des baies s'en est trouvée rapetissée, occasionnant de la sorte de plus faibles rendements, qu'il faut également attribuer à une moindre fertilité d'une vigne, portant les stigmates d'une année 2024 bouleversée par les intempéries.

Quels raisins… Quels vins ?

Pour les rouges, un constat majeur est que le profil des raisins ne s'est pas ressenti d'un tel millésime autant qu'on aurait pu le craindre a priori. En effet, a contrario de ce que l'on pouvait appréhender, les baies ne présentaient pas de signes de sur-maturité ni ne recelaient un potentiel alcoolique excessif. Fruits d'une maturation aboutie, malgré son déroulement rapide, ils ont satisfait tous les critères attendus en matière de couleur, d'arômes et de tanins pour espérer des expressions complètes. Les premières vinifications le confirment d'ailleurs par une traduction plus que satisfaisante de ces facteurs, un constat fait à une large échelle et laissant percevoir une homogénéité du millésime.

Quant aux raisins blancs, la plupart d'entre eux ont été récoltés au mois d'août, avant les pluies tombées à la fin du mois puis en début septembre ; pour autant, il ne semble pas qu'il y ait eu de distinction flagrante entre ceux ramassés avant ou après cet épisode. Sauvignon et sémillon ont été pratiquement logés à la même enseigne, avec pour dénominateur commun, de très faibles rendements. Cette dernière remarque vaut a fortiori pour ceux destinés aux liquoreux, qui ont grandement bénéficié du climat ambiant du mois de septembre, parcouru par quelques précipitations ayant favorisé l'apparition d'une pourriture noble aussi précoce qu'exceptionnelle en qualité. »

*****

Le Millésime 2025 par Pascal HENOT (ENOSENS) – UNION GIRONDINE (01/09/2025)

Millésime 2025, un grand potentiel

Canicule, sécheresse, stress hydrique... Le réchauffement climatique marque le millésime 2025 de son empreinte. C'est le 7e millésime impacté depuis 2015. C'est le 10e millésime d'affilée déficitaire en rendement. Si les hottes et les cuves vont être moins remplies, voyons le verre à moitié plein : la qualité s'annonce magnifique !

Canicule et stress hydrique

Depuis octobre 2024, tous les mois sont plus chauds que la moyenne des 25 dernières années.

L'automne 2024 est chaud (+1 °C en moyenne) avec des précipitations légèrement excédentaires (+6 %).

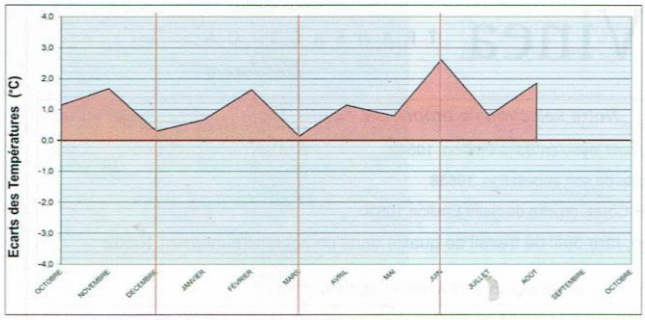
L'hiver est doux (+0,8 °C) et sec (-8 %). À la fin mars, le cumul des précipitations est conforme aux normales. Suite à une année 2024 particulièrement pluvieuse, la réserve hydrique dans les sols avant débourrement est bonne.

Le débourrement est précoce tout début avril ; les conditions météo sont favorables à une pousse rapide. On observe au vignoble une hétérogénéité liée à la différence de précocité des sols ainsi qu'aux choix de dates de tailles. Si la sortie est bonne en rouge, elle est plutôt moyenne pour les cépages blancs.

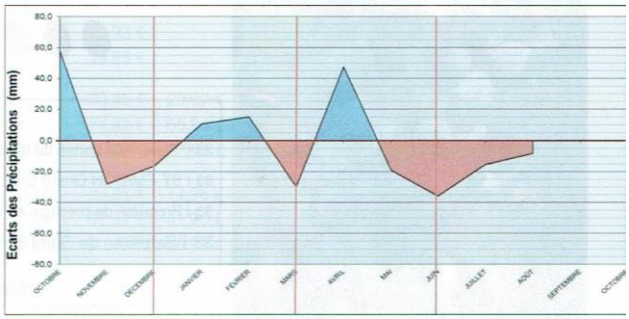
Au printemps, si avril est chaud et très humide (+1 °C / +75 %), mai est chaud et sec, favorisant une évolution rapide de la vigne. La mi-floraison du Merlot est observée au 29 mai, soit avec près d'une semaine d'avance sur la moyenne et une dizaine de jours sur 2024.

À la mi-juin s'installe une période caniculaire chaude et sèche (+2,6 °C / -55 %).

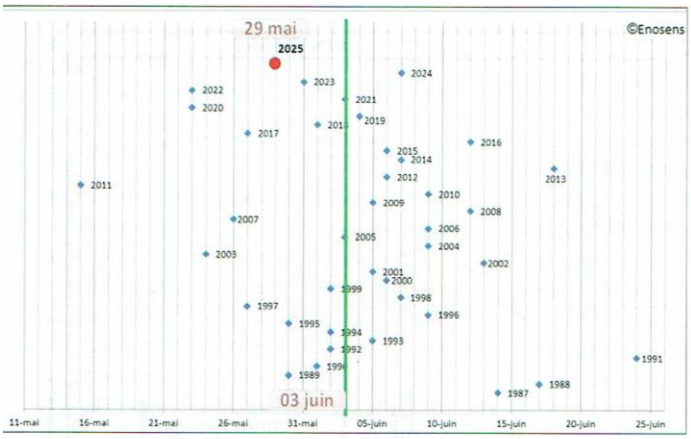
Températures moyennes 2025 - Écarts aux normales



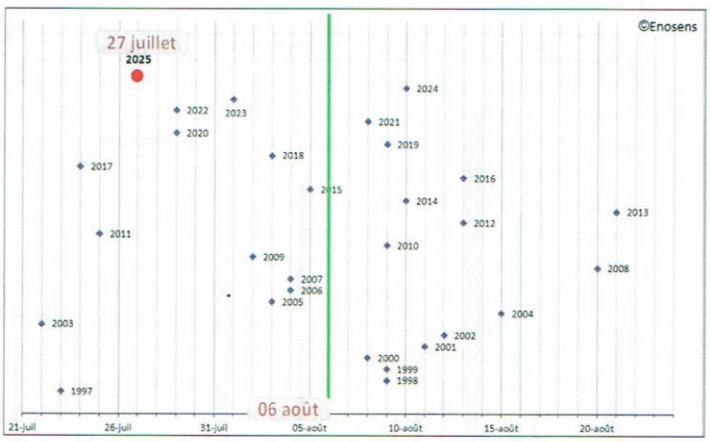
Pluviométrie cumulée 2025 - Écarts aux normales



Technique



Mi-Floraison au 29 mai, soit 5 jours d'avance sur la moyenne.



Mi-véraison au 27 juillet, soit 10 jours d'avance sur la moyenne.

Début juillet, la pousse de la vigne, dynamique jusque-là grâce à un ensoleillement continu, commence à ralentir ; la véraison tarde à se mettre en place. Les pluies autour du 20 juillet relancent le cycle de la plante et conduisent à une mi-véraison observée au 27 juillet, soit avec 10 jours d'avance sur la moyenne. La véraison est rapide et réduit les écarts de précocité entre les différents terroirs. 2025 se positionne parmi les années les plus précoces avec 2011 et 2003.

L'aoûtement est précoce ; l'arrêt de croissance est franc. Une nouvelle période caniculaire en août, avec des températures dépassant les 40 °C, entraîne un stress hydrique parfois sévère. On observe des brûlures d'échaudage. Dans certains cas la sécheresse entraîne un blocage physiologique avec des baies qui ne grossissent plus, notamment sur sols filtrants.

Un climat défavorable aux maladies

Le mois d'avril, chaud et particulièrement humide est favorable au développement du Mildiou. Suite aux pluies des 15-20 avril, les premières taches sont observées fin avril en secteur précoce. Les températures peu élevées (<15 °C) freinent l'installation de la maladie.

Suite aux pluies autour du 20 mai, de nouvelles taches apparaissent au vignoble. Les températures élevées favorisant une humidité modérée (65 %) à partir de début juin ne permettront pas à la maladie de progresser. Grâce au climat chaud et sec qui s'installe à partir de la mi-juin et pour le reste de la saison, le Mildiou demeurera contenu, sans jamais vraiment se développer sur grappes.

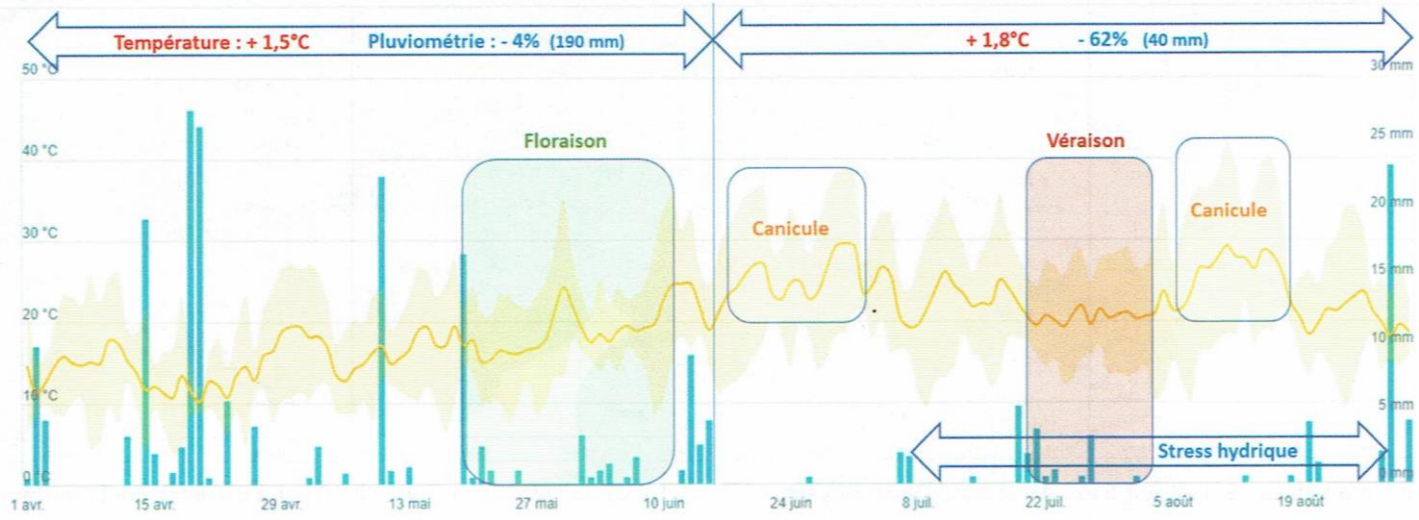
De la même manière, le climat de l'année ne sera favorable ni au Black-Rot, ni à l'Oïdium. Le soleil est bien le meilleur des produits de traitement !

Une précocité exceptionnelle

Les conditions météo 2025 entraînent pour la plante deux phases distinctes *(voir figure page suivante)*.

Du débourrement début avril à la mi-

Technique



Les conditions météo 2025 entraînent pour la plante deux phases distinctes.

juin, les conditions sont idéales: bonne réserve hydrique dans les sols, pluies régulières (pluviométrie cumulée proche de la moyenne des 25 dernières années), chaleur (+1,5 °C) et ensoleillement continu (+16 %). Dans ces conditions, la plante pousse de manière rapide et continue et la floraison est précoce (5 jours d'avance sur la moyenne).

À la mi-juin, les conditions changent: le robinet se ferme, les températures atteignent les 40 °C, c'est la canicule. La vigne souffre de stress thermique puis de stress hydrique à partir de juillet. Chaleur et ensoleillement continus favorisent néanmoins une bonne évolution de la plante et une véraison précoce fin juillet (10 jours d'avance). Par contre, du fait du manque d'eau, les baies peinent à grossir. Une nouvelle période de canicule et de sécheresse en août intensifie le stress au vignoble. On observe des défoliations parfois sévères sur jeunes vignes et terroirs filtrants, ainsi que des brûlures du feuillage et de l'échaudage sur grappes exposées.

Les 1res analyses de maturité confirment un millésime exceptionnellement précoce. Elles conduisent à une récolte pour élaborer les crémants avant le 15 août. Du jamais vu à Bordeaux!

La maturité technologique des Sauvignons blancs est atteinte dès la mi-août. Concentrations en sucres élevées, acidités un peu basses, mais un bon équilibre entre sucres et acides, et conservation d'un profil aromatique thiol. C'est le démarrage de la récolte des blancs secs. Les Sémillons suivent rapidement de sorte que la récolte des blancs secs se termine avec les premiers jours de septembre.

Les Merlots les plus précoces atteignent leur maturité technologique lors de la deuxième quinzaine d'août. Là aussi on constate une concentration en sucres élevée mais avec une réserve acide et des pH pas trop hauts. Fin août, le potentiel apparaît très prometteur: bon équilibre sucres-acides, bon potentiel en couleur, aromatiques riches en fruits et pépins mûrs. Toutes les caractéristiques aptes à élaborer un grand millésime!

La récolte des rouges démarre la dernière semaine d'août; là aussi, c'est du jamais vu!

Les derniers jours d'août voient le retour des pluies tant espérées. Les baies se regonflent. Sur les sols n'ayant pas trop souffert de stress hydrique, les baies ont conservé des pellicules avec une bonne élasticité. Elles grossissent; l'effet est bénéfique. Par contre sur sols filtrants en stress sévère, les pellicules sont dures, fragilisées par le soleil. Elles éclatent, libérant leur jus sucré, porte d'entrée au Botrytis. Chaque parcelle devient un cas particulier. Le potentiel de grande qualité est là, à chaque producteur de faire les bons choix, parcelle par parcelle, pour magnifier ce potentiel.

Les conditions climatiques du millésime ont favorisé une pousse active et continue de la vigne ainsi qu'une grande précocité. Elles ont, par ailleurs, été défavorables au développement des maladies. La floraison s'est bien passée avec un bon taux de nouaison. La véraison a été rapide et homogène. L'été de canicule, particulièrement chaud et sec, a entraîné un stress sévère au vignoble mais a favorisé l'accumulation dans les baies de sucres, de couleur et d'arômes de fruit. Toutes les caractéristiques aptes à élaborer un grand millésime! La contrepartie est que les volumes seront faibles; 2025 sera le 10e millésime consécutif de petits rendements à Bordeaux!

> Pascal Hénot – Enosens
1er septembre 2025

Les Œnologues de Bordeaux font le point

Le 28 août dernier, à Planète Bordeaux, l'Association des œnologues de Bordeaux a organisé un *« afterwork pré-vendanges »*, en partenariat avec les Œnologues de France et Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine. Un rendez-vous très instructif, où les multiples intervenants ont fait un retour sur les conditions climatiques extrêmes de 2025 et livré leurs préconisations de vinification.

Julia Gouot, de Vitinnov, a détaillé les effets du stress thermique sur la vigne et son impact sur la composition des baies et des vins, suggérant par exemple de réaliser des vendanges séquentielles, de nuit ou en journée fraîche.

Sarah Windholtz, du Laboratoire Excell, a fait état des premiers suivis de la flore microbienne du raisin, qui montrent cette année *« des populations levuriennes exceptionnellement élevées, dominées par Hanseniaspora uvarum, espèce dont l'action compétitive avec Saccharomyces cerevisiae limite l'implantation de cette dernière »*, et une présence bactérienne globalement faible. Le laboratoire s'est aussi attaché à la détection de levures d'intérêt technologique (*Suhomyces pyralidae*) ou problématiques telles que *Brettanomyces bruxellensis*. Les résultats montrent la nécessité d'agir dès l'encuvage, avec un levurage raisonné, un sulfitage maîtrisé et un apport en oxygène en début de fermentation.

Par ailleurs, les œnologues ont souligné le fort potentiel colorant des cépages rouges mais une extractibilité limitée par des peaux épaisses: le foulage est fortement recommandé. Et avec la présence de grappes parfois flétries, le tri des baies sera primordial pour conserver le caractère fruité des vins.

Le Millésime 2025 par Alexandre ABELLAN – VITISPHERE (09/08/2025)

« Si l'eau ne fait pas défaut
2025 a tout d'un très grand millésime à Bordeaux

De quoi confirmer l'adage qualitatif sur les millésimes en cinq à Bordeaux ? Étant un millésime en sec depuis mai, 2025 semble bien parti pour arriver à des vins de haut niveau qualitatif en Gironde, du moins si le vignoble échappe à une canicule pouvant en changer la trajectoire.
« Pour l'instant, c'est un millésime clément et tempéré. Mis à part le mois d'avril compliqué par tant de pluies (mais au moins il ne gèle pas avec une telle couverture nuageuse). Depuis le mois de mai, c'est un billard : on déroule » résume Simon Blanchard, espérant qu'il n'y ait pas de blocages de maturité par manque d'eau. - crédit photo : Sarah Loiseau/Derenoncourt Vignerons Consultants

Dire qu'un millésime est un très grand millésime, « ça fait très Bordelais de le raconter comme ça » s'amuse Simon Blanchard, associé du cabinet Derenoncourt Vignerons Consultants. Mais n'étant pas Bordelais, l'œnologue conseil vendéen n'a pas de mal à l'affirmer : jusqu'ici, le millésime 2025 coche quasiment toutes les cases qualitatives (mais pas quantitatives a priori, à la suite d'une initialisation florale marquée par le pluvieux millésime 2024). S'il faut rester prudent alors que commence un épisode caniculaire pouvant changer la donne, Simon Blanchard confirme les bons points de 2025 : une véraison qualitative et homogène, un arrêt net de la pousse, un chargement rapide de sucres et de polyphénols, un fort différentiel de température entre la nuit et le jour… Mais ce millésime prometteur n'est pas arrivé tout cuit.

Mode marathon

S'il a évité les gelées, il est passé par un printemps humide et chaud : « la nouvelle tendance des millésimes océaniques » rapporte Simon Blanchard, et pas qu'à Bordeaux. Ce qui donne en Gironde avec l'inoculum des deux dernières années « une petite bombe à mildiou, qui rend les affaires plus compliquées : c'est parti sur les chapeaux de roue » résume l'œnologue. Après les précipitations exceptionnellement élevées d'avril (souvent plus de 100 mm, contre 60 mm en temps normal), le mois de mai a marqué un brutal passage à une cinétique plutôt chaude et sèche : températures supérieures aux normales et pluviométries inférieures. Une dynamique prometteuse pour Simon Blanchard, qui y voit « une mise au sec tôt. Contrairement à des millésimes où les pluies durent jusqu'à juin, quand il ne pleut plus dès mai les vignes sont habituées à un rythme hydrique en mode marathon. Elles tiennent mieux. Mais ce ne sera pas la même histoire si l'on subit 10 jours à 40°C… »
Si de premières contraintes hydriques se font sentir sur certaines parcelles, le consultant Hubert de Boüard ne s'en formalise pas : « le vignoble est ce qu'il est. Dans les grands millésimes, des zones souffrent un peu, notamment les jeunes vignes, et d'autres résistent », notamment les sols à dominante argileuse. N'empêche que des pluies ciblées, avec de l'eau et sans grêle, seraient les bienvenues : « c'est un très bon millésime qui s'annonce. Il faudrait deux pluies d'août pour faire les volumes, les raisins sont un peu petits » rapporte Christophe Chateau, le directeur de la communication du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB).

On pourrait manquer d'eau d'ici la fin de l'été

« Tout va dépendre de cet été » résume Pascal Boissonneau, le président Syndicat des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine, rapportant que les dernières averses sont très hétérogènes à quelques kilomètres : « ceux qui prennent la pluie voient gonfler leurs raisins, les autres passent à côté. Cela peut devenir compliqué s'il n'y a pas de pluie, on pourrait manquer d'eau d'ici la fin de l'été. » Avec la possibilité d'un beau millésime qui suscite déjà l'espoir d'une relance commerciale du négoce, le vigneron de l'Entre-deux-Mers souligne que cela ne peut qu'aider dans la conjoncture commerciale qu'affronte Bordeaux, même si « on ne ressent plus d'effet millésime aujourd'hui. La difficulté économique actuelle n'est pas liée au millésime 2024. Les autres ne se vendent pas plus facilement. Il faut faire attention en tant que filière à ne pas sauter les millésimes en stock qui sont à vendre. Actuellement, le marché est atone, les ventes qui se font n'atteignent ni les volumes ni les valeurs nécessaires. »

Rétablir le marché

Rappelant que des orages de grêle ont ravagé localement des vignobles, David Labat, le président de l'AOC Entre-deux-Mers, espère qu'une belle récolte en qualité (« les cases sont cochées pour un beau millésime ») et correcte en quantité (« pour diminuer le coût de production ») va accompagner la relance commerciale des vins de Bordeaux : « on peut espérer la fin des premiers prix à Bordeaux avec ce que l'on a arraché. Ce sont les acheteurs de prix cassés qui sont à blâmer, ce sont eux qui créent le marché en demandant tel produit à tel prix. Il n'y a pas lieu de faire un prix d'appel en grande consommation sur du vin. C'est une publicité dégradante. Il faut avancer législativement. » Et proposer des produits en phase avec le marché souligne le président de l'Entre-deux-Mers, rapportant d'intéressantes valorisations de la nouvelle appellation rouge.
Qui ne pourrait que s'appuyer sur un grand millésime. Si 2025 continue sur sa lancée, il confirmera que « les millésimes en 5 sont plutôt réussis à Bordeaux » pointe David Labat. « Il y a toujours cette espèce de légende sur les millésimes en cinq » note Simon Blanchard, relevant surtout que l'histoire de 2025 n'est pas finie : « ça peut encore changer, jusque dans la dernière ligne droite. Seuls les crémants seront vendangés en août. Les blancs arriveront début septembre, les rouges ensuite. »

*****