



Comble de malheur, le 28 mai, un orage de grêle traverse la Gironde et fait des ravages en de nombreux endroits.

La véraison débute, très en retard, le 1<sup>er</sup> août et s'étale anormalement jusqu'à la fin du mois, alors que le mildiou est omniprésent dans les vignes mal protégées. Il est à noter à ce sujet, comme on l'a constaté en 2007, la belle résistance des vignes (feuillage et raisins) des rares grands crus ayant opté pour le bio ou la biodynamie.

Si juillet est très sec et assez chaud, le mois d'août est véritablement «pourri», avec un ensoleillement réduit (inférieur à 10 jours), des températures en dessous de la normale et une pluviométrie bien au-dessus. Plus que jamais, tout est réuni pour condamner le millésime, puisque le climat ne s'améliore pas tout au long de la première quinzaine de septembre.

Le retard de maturité est tel que certains grands crus se demandent s'ils vont pouvoir produire du grand vin! La vigne pousse toujours dans les zones les moins favorisées et la pression du mildiou, omniprésente depuis le début, est relayée par celle de la pourriture grise.

Millésime à rebondissements, 2008 est sauvé *in extremis* par un été indien miraculeux du 14 septembre au 20 octobre. Le vent de nord, des températures diurnes supérieures à 25°C et des nuits fraîches bloquent le développement des champignons, font monter les degrés et avancer la maturité phénolique des raisins rouges (anthocyanes, polyphénols des pellicules et des pépins) comme celle des vins blancs (flavonoïdes).

La cueillette des blancs secs débute le 8 septembre (Carbonnieux, Haut-Brion) et s'échelonne jusqu'à la fin du mois selon les secteurs. D'abord le sauvignon, menacé par la pourriture grise, puis le sémillon, plus tardif, qui profite d'une seconde quinzaine de septembre exceptionnelle.

Une ombre au tableau: des rendements bas (30hl/ha en moyenne) pouvant descendre jusqu'à 5hl/ha chez ceux qui ont cumulé les avatars.

Depuis que l'on sait, outre la dégustation des raisins, apprécier analytiquement la maturité phénolique (tannins), il est plus aisé de choisir la bonne date de vendanges des rouges. En 2008, eu égard à l'acidité élevée ainsi qu'à la lenteur et à l'hétérogénéité des maturités, pour un même cru voire sur une même parcelle, il a fallu être patient pour récolter.