

# Le millésime 2017 à Bordeaux

**Pr. Laurence GENY et Dr. Axel MARCHAL**

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

Avec la participation de  
V. LAVIGNE-CRUEGE\*, E. GUITTARD\*, N. DANEDE\*, C. BAZ\*, L. RIQUIER\*, et Ph.  
PIERI\*\*

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

*\*\* Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, UMR 1789  
Ecophysiologie Fonctionnelle et génomique de la Vigne, INRA*

Si la réputation de Bordeaux et le goût inimitable des vins qui y sont produits tiennent en partie à la situation géographique de son vignoble, le millésime 2017 nous rappelle durement les risques associés à la viticulture. Cette année restera en effet dans les mémoires en raison du gel de la fin avril qui a anéanti près de la moitié de la récolte bordelaise. Comme souvent, les dégâts furent aussi importants qu'inégaux, épargnant des appellations entières alors que certains crus ne produisirent pour ainsi dire pas de raisins en 2017. Dans ce contexte, il s'est avéré illusoire de rédiger une note décrivant chaque cas particulier, tant l'hétérogénéité des situations est grande.

Les caractéristiques climatiques exceptionnelles du millésime 2017 ne changent cependant en rien les cinq conditions auxquelles est soumise la réussite d'un millésime de vin rouge à Bordeaux. Il est utile, comme chaque année, de se les remémorer.

- 1) et 2) une floraison et une nouaison relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène.
- 3) une contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance au plus tard au début de la véraison.
- 4) une maturation complète des différents cépages grâce à des mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives.
- 5) un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant d'attendre la maturité optimum de chaque parcelle sans redouter la dilution, la pourriture, ou la perte des arômes fruités.

En 2017, la douceur des mois de février et mars a conduit à une reprise de végétation précoce. Les faibles précipitations et l'ensoleillement du début du printemps ont favorisé une croissance rapide de la vigne, aggravant les dégâts occasionnés par les quatre nuits de gel de la fin du mois. Le climat particulièrement chaud du mois de mai permet une floraison précoce, rapide et homogène dans les vignobles épargnés par le gel. Fin juin, des épisodes orageux retardent l'installation progressive de la contrainte hydrique, malgré un été

exceptionnellement sec, sans chaleur excessive avant la dernière semaine d'août. Les conditions climatiques se dégradent au début du mois de septembre, faisant craindre pour les cépages rouges un développement massif de la pourriture grise. Un retour providentiel à des conditions anticycloniques permettra aux merlots cultivés sur les terroirs les plus tardifs ainsi qu'aux cabernets d'achever leur maturation sous un climat favorable.

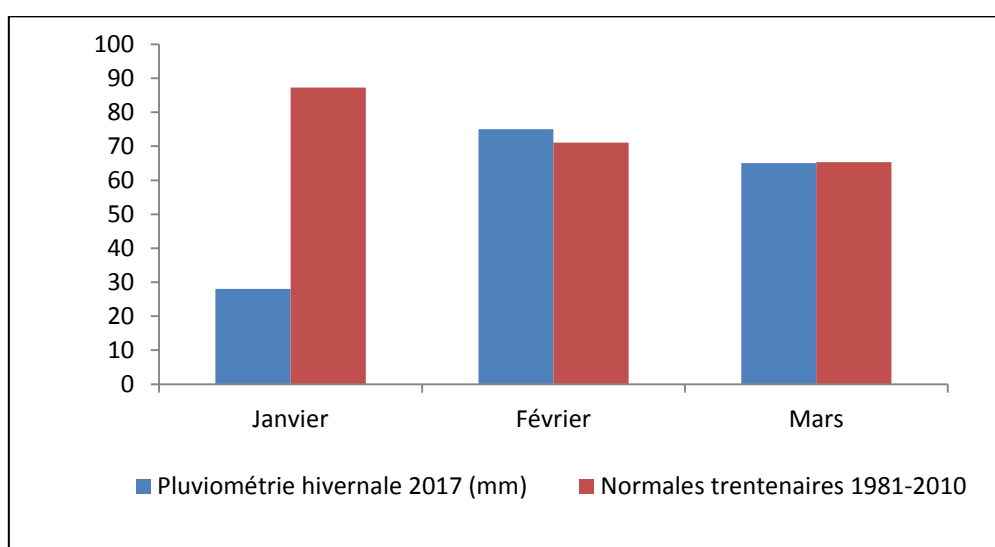
Les raisins blancs, mûrs très tôt, ont ainsi pu conserver leur acidité et leur fraîcheur aromatique tandis que l'alternance d'épisodes pluvieux et de périodes sèches a permis l'installation de la pourriture noble puis la concentration rapide des raisins destinés à l'élaboration des vins liquoreux.

Si les cinq conditions d'un grand millésime ne sont pas toutes satisfaites en 2017, il était tout à fait possible, sur les parcelles épargnées par le gel, de produire des vins rouges colorés, fruités, savoureux et possédant un joli potentiel de garde. Ce serait ainsi une erreur de négliger ce millésime, certes plus hétérogène que 2015 et, plus encore, 2016, mais ayant donné lieu à des succès certains et de nombreux bons vins.

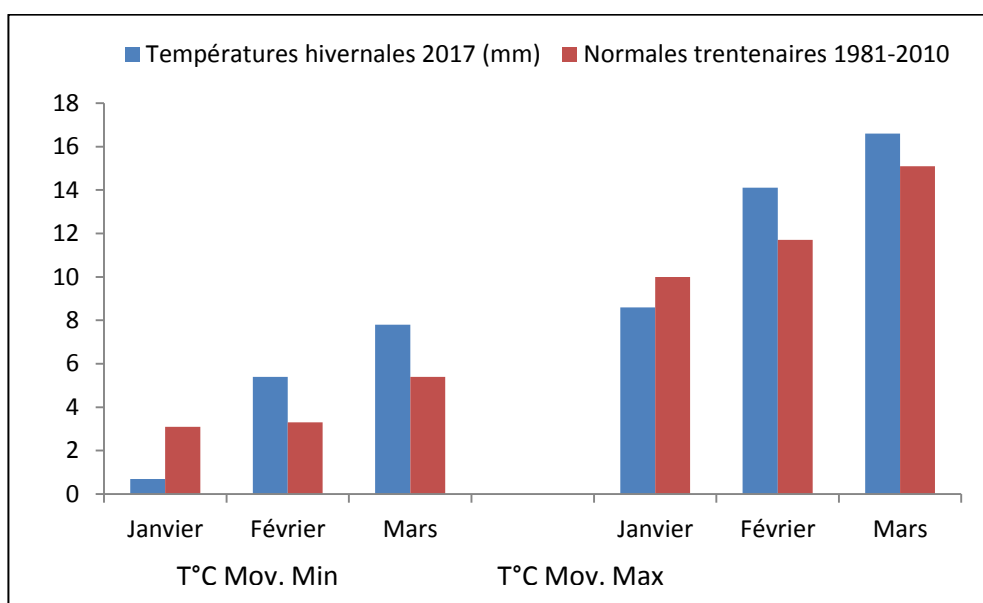
## **Un hiver froid et sec en janvier, puis doux et pluvieux en février et mars, provoquant un débourrement précoce**

Après un mois de décembre 2016 presque printanier, les températures basses sont de retour en janvier 2017. Ce fut l'un des mois de janvier les plus froids des 25 dernières années, mais également l'un des plus secs, avec un déficit de pluviométrie de 78% s'ajoutant à celui de décembre (Figures 1 et 2, Tableau I). Ce temps hivernal fut toutefois de courte durée et les températures remontèrent durablement à partir de février et mars. Ces deux mois furent caractérisés par leurs conditions douces et pluvieuses avec des températures supérieures de 1.5 à 3°C aux normales, un déficit d'ensoleillement d'environ 15% et une pluviométrie comparable à celles des 30 dernières années (Figures 1 et 2, Tableau I) mais ne permettant pas de compenser les faibles précipitations des mois de décembre et janvier.

Dans ces conditions, les premiers signes de la reprise végétative (bourgeons gonflés) apparaissent la troisième semaine de mars pour une date moyenne de débourrement le 28 mars, comparable à celles de 2016, 2014 et 2011 (Figure 4).



**Figure 1**  
*Cumul (mm) des pluies hivernales 2017*  
*Données de Mérignac (Météo France)*



**Figure 2**  
*Températures moyennes minimales et maximales Hiver 2017*  
*Données de Mériqnac (Météo France)*

**Tableau I**  
*Indicateurs climatiques de l'année 2017, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les températures et la pluviométrie et 1991-2010 pour les durées d'insolation.*  
*Données de Mériqnac (Météo France)*

	Durée insolation(h)		Pluie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2017	Moyenne 1991-2010	2017	Moyenne 1981-2010	2017	Moyenne 1981-2010	2017	Moyenne 1981-2010
Janvier	<b>133</b>	95	<b>28</b>	87	<b>0,7</b>	3,1	<b>8,6</b>	10,0
Février	<b>102</b>	115	<b>75</b>	71	<b>5,4</b>	3,3	<b>14,1</b>	11,7
Mars	<b>143</b>	170	<b>65</b>	65	<b>7,8</b>	5,4	<b>16,6</b>	15,1
Avril	<b>279</b>	182	<b>22</b>	78	<b>6,6</b>	7,4	<b>19,5</b>	17,3
Mai	<b>263</b>	217	<b>46</b>	80	<b>12,7</b>	11,0	<b>23,7</b>	21,2
Juin	<b>262</b>	239	<b>137</b>	62	<b>16,2</b>	14,1	<b>27,2</b>	24,5
Juillet	<b>189</b>	249	<b>28</b>	50	<b>17,1</b>	15,8	<b>26,4</b>	26,9
Août	<b>263</b>	241	<b>30</b>	56	<b>16,1</b>	15,7	<b>28</b>	21,7
Septembre	<b>174</b>	203	<b>72</b>	84	<b>12,5</b>	12,9	<b>22,2</b>	24,0
Octobre	<b>185</b>	147	<b>13</b>	93	<b>11,5</b>	10,4	<b>21,2</b>	19,4

## **Avril, un mois contrasté marqué par un gel historique**

Avril restera bien évidemment dans les mémoires comme le mois du gel historique qui, en deux épisodes successifs, les 20 et 21 avril, puis les 27 et 28 avril, a détruit 30 à 50% de la récolte 2017 en Gironde.

Le mois d'avril fut également caractérisé par un ensoleillement remarquable (97 h de plus que la moyenne trentenaire), de très faibles précipitations (-72%) et des températures maximales supérieures de 2°C aux normales (Figure 3, Tableau I). Durant la première quinzaine d'avril, les températures nocturnes et diurnes restèrent, pratiquement tous les jours, plus douces que d'habitude à cette époque de l'année, avec des pics de chaleur entre 24 et 28°C toutefois sans dépasser les records de 2005. La vigne, débourrée fin mars atteint le stade 3 à 10 feuilles étalées après une croissance particulièrement importante (de près de 10cm pour les rameaux) entre la seconde et la troisième semaine d'Avril.

Malheureusement, à partir du 16, les nuits fraîchissent nettement et se maintiennent quasi systématiquement en dessous des valeurs de saison jusqu'au 30. Il gèle les nuits du 20 et 21 puis du 27 et 28 avec des températures sous abris enregistrées le 27 de -2,9°C à Pessac Léognan. En raison du vent, les températures observées sur des capteurs sont descendues jusqu'à -5°C en Médoc et dans le centre de l'Entre-deux-Mers. Les dégâts sont alors extrêmement importants, comparables à ceux de 1991, avec dans certains cas non seulement les rameaux détruits mais également les contre-bourgeons, ne permettant pas une reprise végétative. La situation est très hétérogène : tandis que certaines propriétés ont quasiment perdu l'intégralité de la récolte, d'autres n'ont pas été touchées, en particulier dans le nord du Médoc.

## **Une floraison précoce et rapide permise par un retour du printemps au mois de mai**

Contrairement à 1991, les conditions climatiques redevinrent rapidement favorables à la reprise de végétation après les gelées. Il fallut toutefois attendre au-moins une quinzaine de jours pour en observer les premiers signes significatifs.

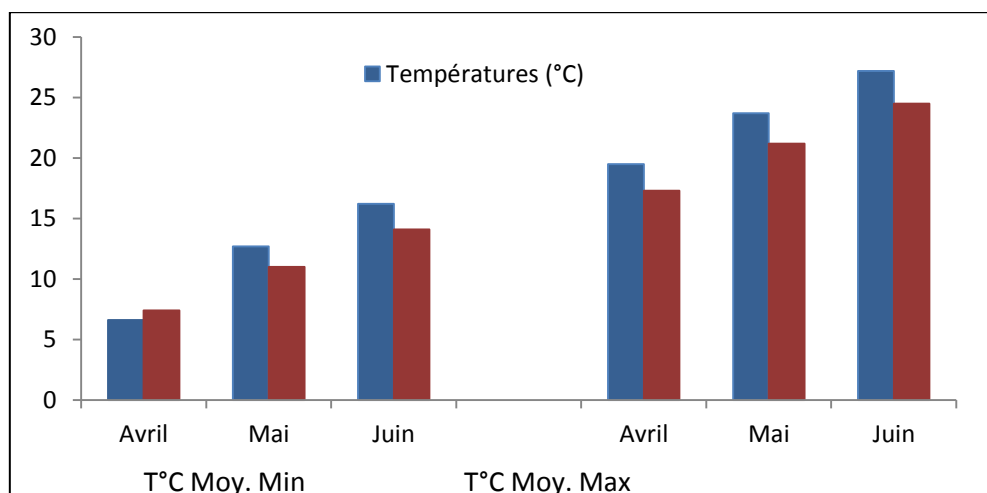
Le mois de mai a été caractérisé par un bel ensoleillement, des pluies parfois orageuses mais inférieures à la moyenne et une température moyenne supérieure de 2°C. Deux pics de chaleur ont été notés, dont un particulièrement long, du 24 au 29 mai, avec 3 jours consécutifs à plus de 30°C, ce qui égale les records de 1992 et 2001.

Ainsi, dans les vignobles épargnés par le gel, les premières fleurs sont apparues juste avant le pic de chaleur et la mi-floraison a été notée le 30 mai, pratiquement deux semaines plus précocement que l'année précédente, mais tout de même moins tôt qu'en 2011 (Figures 4 et 5, Tableau II). La floraison s'est étalée pendant une dizaine de jours dans des conditions extrêmement favorables. La nouaison a également été homogène et rapide. Elle s'est terminée pour nos vignobles de référence le 8 juin.

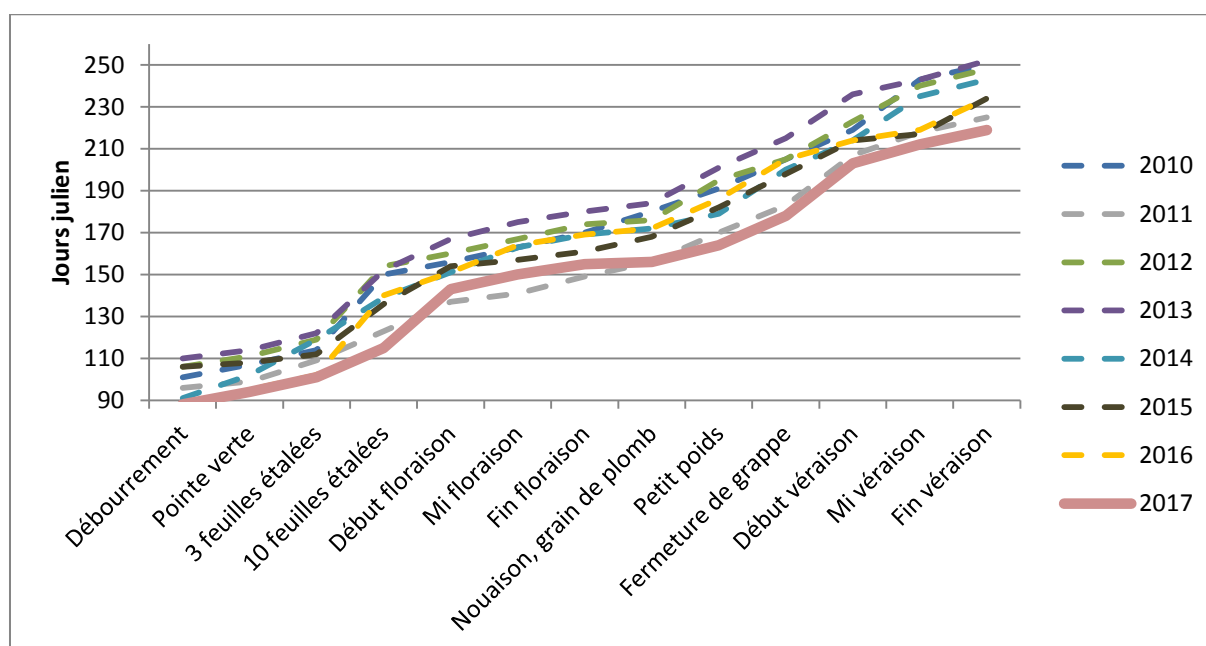
***Pour ces vignes, les deux premières conditions d'un grand millésime, à savoir une floraison et une nouaison rapides et homogènes au sein de la parcelle, sont donc parfaitement satisfaites, sans accident marqué de coulure et avec une belle homogénéité des grappes.***

Dans certains vignobles sinistrés par le gel, la reprise végétative fut longue à se manifester. A la fin du mois de mai, selon l'intensité du gel observé et la vigueur des vignes,

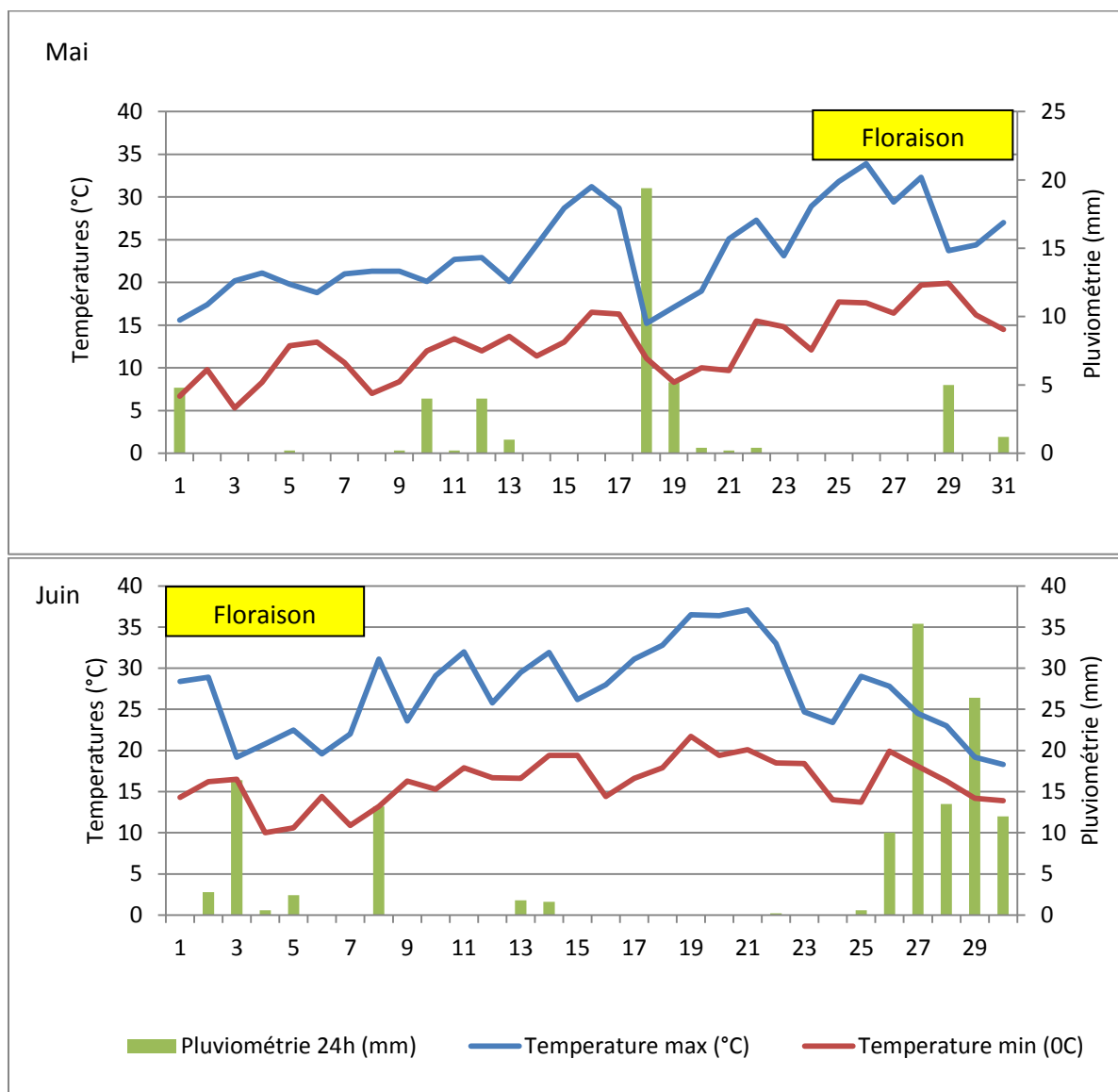
le développement de la végétation était très variable. Les entre-coeurs les plus développés présentaient jusqu'à 8 feuilles étalées, sur les entre-coeurs repartis à partir des contre bourgeons les grappes étaient déjà visibles alors que sur certaines parcelles, plus en difficulté, la végétation reprenait à peine.



**Figure 3**  
*Températures moyennes minimales et maximales des mois d'avril, mai et juin 2017*  
*Données de Mérignac (Météo france)*



**Figure 4**  
*Evolution des stades phénologiques en 2017*  
*comparée à 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011 et 2010 (Données SRAL et ISVV)*



**Figure 5**

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations des mois de mai et juin 2017  
Données de Mérignac (Météo France)*

Le mois de juin fut estival, marqué par un ensoleillement généreux (+46h d'ensoleillement), et des températures moyennes très élevées, plaçant 2017 au 3e rang des mois de juin les plus chauds depuis 1959, proche de 2005, mais loin derrière 2003. En dehors de la période du 3 au 7 et de la toute fin du mois, les températures sont restées élevées pour culminer lors de la vague de chaleur du 19 au 22 à plus de 36°C. Les précipitations furent en revanche pour la première fois depuis le début de l'année excédentaires, mais très hétérogènes en raison d'orages parfois violents en début et fin de mois (Figure 5, Tableau II), empêchant ainsi l'installation d'une contrainte hydrique (Figure 6).

La croissance des vignes et des baies fut alors extrêmement rapide. Fin juin, le stade phénologique des vignes non gelées variait entre grain de pois pour les parcelles les plus tardives et fermeture de grappe pour les plus précoces. Dans les parcelles gelées, les grappes étaient en moyenne au stade de la nouaison, avec toujours une forte hétérogénéité observable.

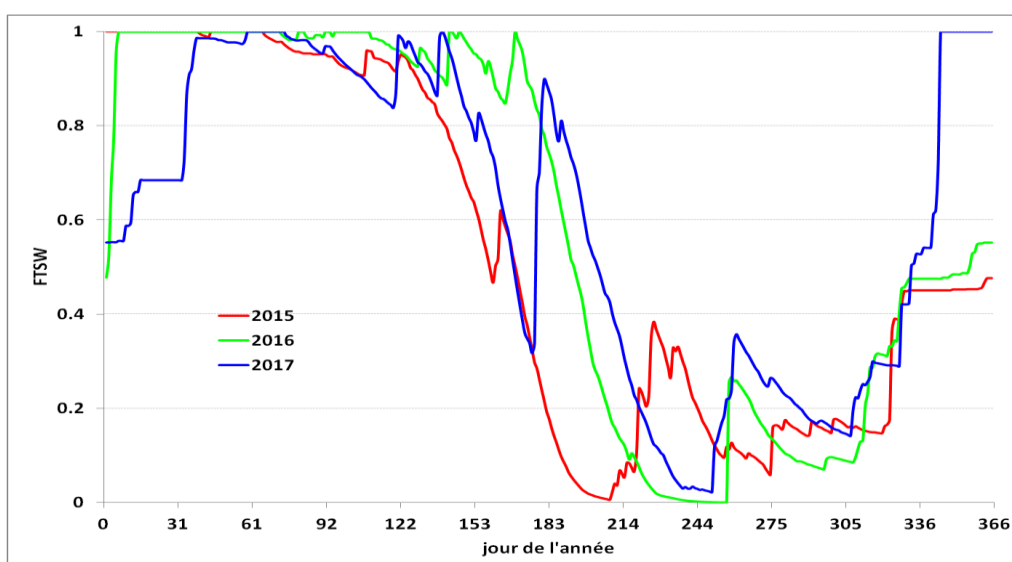
## Un été exceptionnellement sec, qui pour autant n'a pas permis l'installation d'une contrainte hydrique suffisamment précoce

Les mois de juillet et août ont laissé une impression de fraîcheur automnale.

Juillet en particulier fut moins ensoleillé qu'un mois de septembre. La moyenne des températures a été légèrement supérieure à la normale grâce à quelques journées très chaudes, mais surtout à une douceur nocturne marquée. Cette amplitude thermique faible a contribué à augmenter la moyenne des températures minimales. En revanche, les précipitations restèrent très faibles (-54%). Malgré un déficit hydrique hivernal et printanier important et la quasi absence de pluie en juillet, l'épisode pluvieux important de juin a renouvelé les réserves en eau des sols et décalé l'installation progressive de la contrainte hydrique. Le ralentissement puis l'arrêt de la croissance végétative ne se sont pas déroulés comme espéré avant le début de la véraison, au cours de la seconde décennie de juillet (Figure 6).

Sur les vignes non gelées, le changement de couleur des baies s'est étalé pendant deux semaines et la mi-véraison a été notée le 30 juillet (Tableau II), soit une dizaine de jours plus tôt que la normale.

En revanche, ces conditions ont été favorables aux vignes gelées, qui dans un contexte de températures douces et sans contrainte hydrique semblaient pouvoir rattraper les parcelles épargnées par le gel. Le stade phénologique moyen observé fin juillet était en effet « Fermeture de la grappe ». La véraison fut atteinte deux semaines plus tard.



**Figure 6**

*Evolution du bilan hydrique au cours de l'année 2017 en comparaison des années 2016 et 2015*

*(Données INRA, Ph.PIERI)*

**Tableau II**

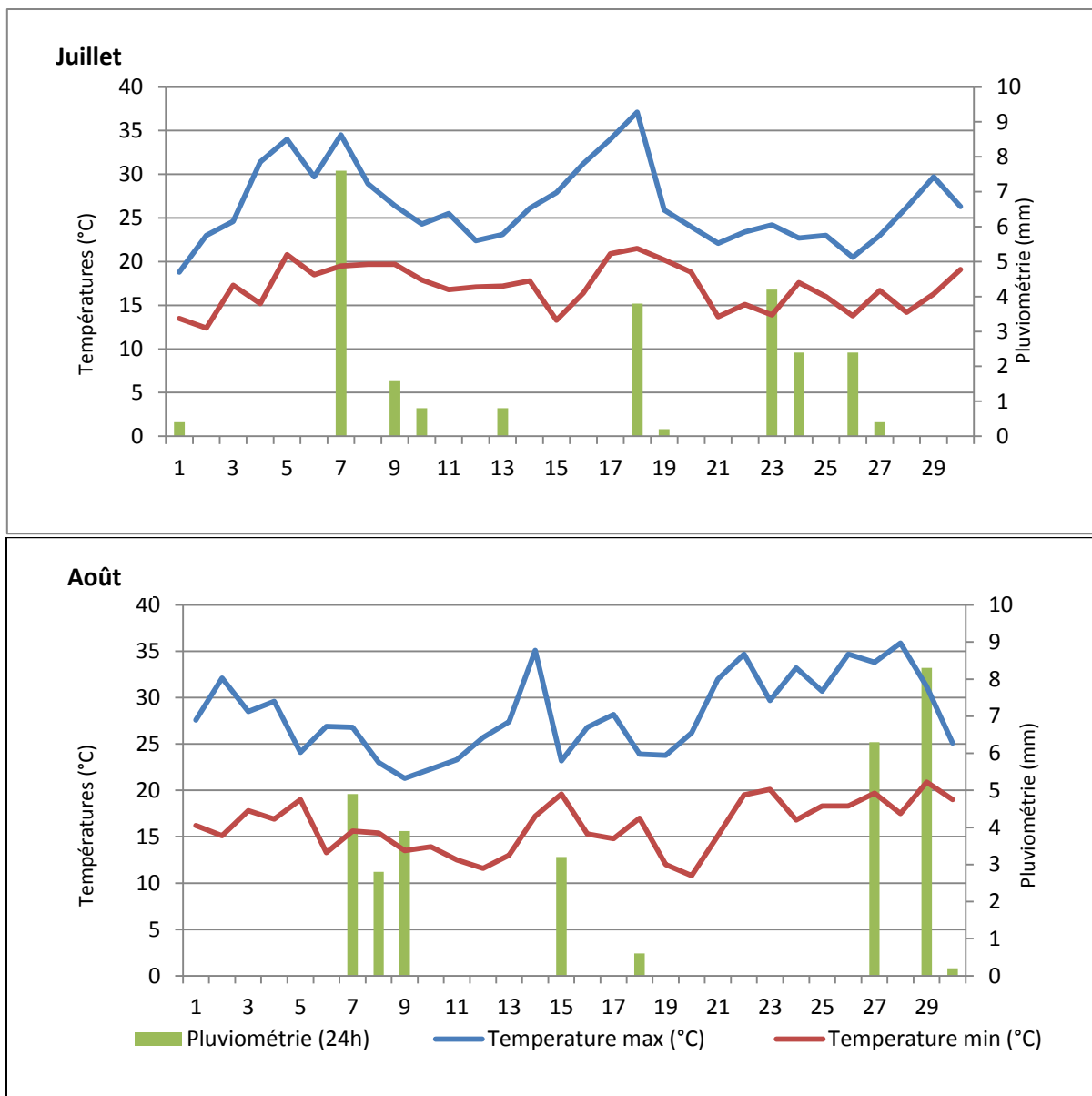
*Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2017 par rapport à 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, et à la moyenne des 10 dernières années*

<b>Période</b>	<b>Mi floraison</b>	<b>Mi véraison</b>
1996-2016	3 Juin	6 Août
2010	9 Juin	9 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août
2013	18 juin	22 Août
2014	7 juin	13 Août
2015	5 Juin	6 août
2016	11 juin	7 août
<b>2017</b>	<b>30 mai</b>	<b>30 juillet</b>

Moins couvert que juillet, août ne fut pourtant pas clairement estival. Grâce à un début et une fin de mois très chauds, la moyenne des températures est demeurée supérieure à la normale, masquant les 15 jours de fraîcheur entre le 5 et le 20. Les précipitations restèrent faibles avec un déficit de 47% et l'ensoleillement comparable aux normales (Tableau I). L'absence de pluie a permis l'installation progressive de la contrainte hydrique au cours de ce mois, avec une intensité comparable à 2016 mais un retard d'une dizaine de jours (Figure 6).

*Ainsi, l'arrêt de croissance, provoqué par une contrainte hydrique suffisante avant le début de la véraison fut noté cette année après la fin de la véraison, trop tardivement. La troisième condition nécessaire à l'obtention d'un grand millésime de rouge n'est pas remplie, à l'exception des sols les plus drainants.*





**Figure 7**

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations des mois de juillet et Août 2017  
Données de Mérignac (Météo France).*

## **Un millésime précoce et des pluies début septembre précipitant le début des vendanges**

Avec un début de maturation dès la première quinzaine d'août dans des conditions climatiques plutôt fraîches, surtout la nuit, l'acquisition du potentiel colorant a pu débuter tout en limitant la dégradation des arômes et des acides du raisin.

Après les fortes chaleurs de la fin août, le changement de temps est brutal début septembre. Jusqu'au 16 septembre, les perturbations à répétition apportent de la fraîcheur, qu'une nébulosité abondante et des précipitations excédentaires contribuent à accentuer. Il pleut un jour sur deux en moyenne pendant cette période, soit 5 à 8 jours de plus que

d'habitude en septembre avec parfois des cumuls atteignant 30 mm (Figure 8). Si la moyenne des températures du mois est comparable à celle de 2015, la moyenne des maximales se situe 1 à 2°C en-dessous de la normale cette année (Tableau II). Il faut remonter à 2001 puis au milieu des années 90 pour trouver une valeur aussi basse en septembre. Gris, frais, pluvieux, les 18 premiers jours du mois n'ont rien d'une fin d'été propice à la maturation complète des différents cépages rouges.

Les vendanges des blancs secs ont débuté dans le Sauternais dès le début de la deuxième quinzaine d'août, soit un record de précocité pour certaines propriétés. Dans la région des Graves et Pessac Léognan, la récolte fut également l'une des plus précoces des dix dernières années. Elle commença par le Sauvignon blanc, sous le soleil de la fin du mois d'août et s'acheva à la mi-septembre par les Sémillon les plus tardifs (Tableau III, Figure 9). Le temps frais de la mi-août a permis une maturation des raisins tout en préservant leur acidité et leur potentiel fruité. Certes, la fin du mois fut marquée par des températures plus élevées, mais les raisins étaient déjà récoltés ou en passe de l'être, leur composition n'en fut donc pas affectée. Les précipitations de début septembre purent engendrer localement quelques foyers de Botrytis hâtant la fin des vendanges mais l'état sanitaire de la récolte fut globalement très bon. Les équilibres des raisins étaient dignes des plus grands millésimes, avec une richesse en sucres tout à fait convenable, une acidité élevée et un potentiel aromatique très prometteur (Tableau IV). En revanche, les rendements sont nettement plus faibles qu'en 2016, notamment en raison des épisodes de gel.

**Tableau III**

*Dates des vendanges de blanc sec dans la région des Graves en 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 et 2017*

	Sauvignon	Semillon
2011	22 - 31 août	1 - 5 septembre
2012	3 - 10 septembre	10 - 18 septembre
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre
2014	6 - 12 septembre	12 - 20 septembre
2015	28 août - 6 septembre	5 - 11 septembre
2016	2 - 15 septembre	8 - 18 septembre
<b>2017</b>	<b>16 août – 7 septembre</b>	<b>1 - 15 septembre</b>

**Tableau IV**

*Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 et 2017*

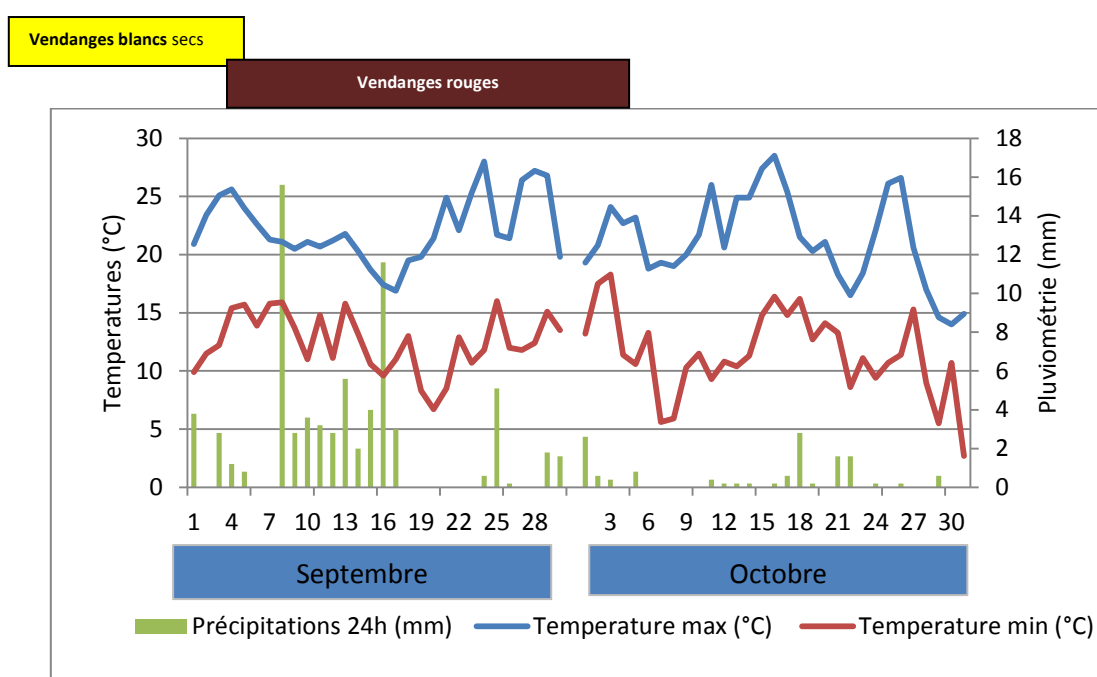
	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2011	12,6	7,0	3,00
2012	13,2	6,7	3,20
2013	12,8	7,5	2,98
2014	12,7	8,1	3,05
2015	13,5	6,5	2,99
2016	12,8	6,2	3,07
<b>2017</b>	<b>13,0</b>	<b>7,2</b>	<b>2,92</b>

Les Merlots, dont le potentiel était très intéressant fin août, subissent les conséquences des précipitations de début septembre. Leur récolte doit être par endroit anticipée au cours de la deuxième décennie de septembre afin de limiter le développement de la pourriture grise.

*Une nouvelle fois, le mois de septembre est décisif dans la réussite du millésime et cette année, les merlots n'ont pas bénéficié de conditions idéales pour achever leur maturation, excepté sur les sols les plus tardifs (calcaires et argilo-calcaires). La quatrième et la cinquième condition, à savoir une période sèche sans chaleur excessive pour attendre la maturité optimale et un temps clément pendant les vendanges ne furent que très partiellement remplies en 2017 pour les merlots.*

### Une arrière-saison ensoleillée et sèche permettant de récolter des Cabernet-sauvignon à maturité et dans de bonnes conditions

Le soleil brille enfin sur l'ensemble de la région à partir du 20 septembre et grâce aux conditions anticycloniques, les températures retrouvent peu à peu des valeurs comparables aux normales saisonnières. A partir du 23 septembre, un temps chaud et lumineux s'impose avec des températures supérieures aux normales. Ce temps estival se poursuit tout le mois d'octobre (Figure 8, Tableau II), le plus ensoleillé depuis 1974.



**Figure 8**  
 Evolution quotidienne des températures (°C) et des précipitations (mm) des mois de septembre et octobre 2017  
 Données de Mérignac (Météo France).

Alors que les précipitations de la première partie de septembre avaient suscité de vives inquiétudes pour l'état sanitaire des Cabernet-Sauvignon, cette arrière-saison providentielle a permis d'attendre leur maturité. La récolte se déroule alors dans des conditions plus sereines, et se termine au plus tard la première semaine d'octobre, soit deux semaines plus tôt qu'en 2016.

*Ainsi, la période sèche sans chaleur excessive succédant aux pluies de début septembre a permis de limiter la propagation des foyers de pourriture et d'assurer la poursuite de la maturation des Cabernet sauvignon. La dernière condition pour un grand millésime de rouge, à savoir un temps clément pendant les vendanges, fut remplie pour ce cépage.*

## **2017, un millésime délicat marqué par une grande hétérogénéité**

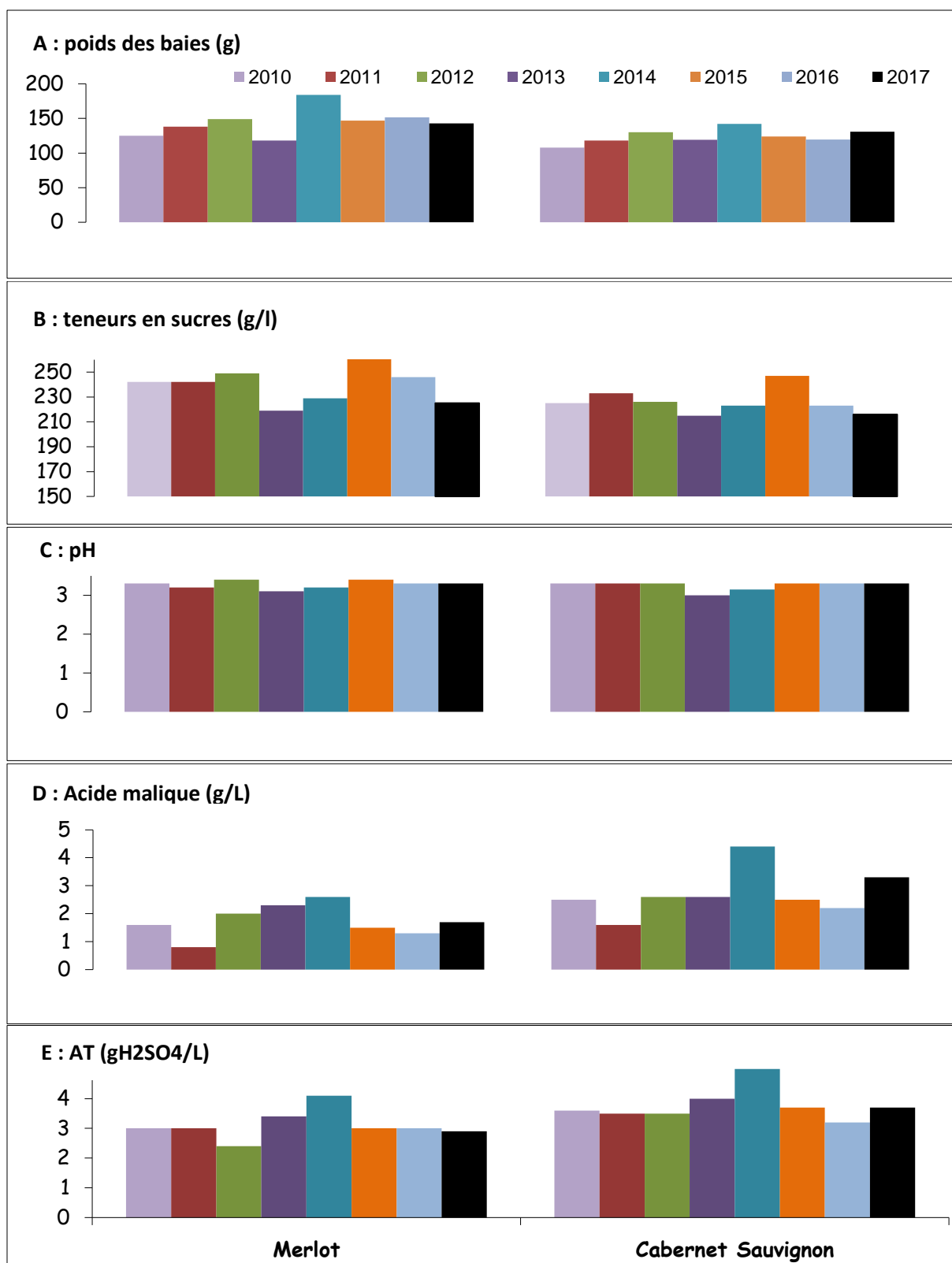
Malgré les pluies et la phase de maturation plus courte que souhaitée dans certaines situations, l'état sanitaire moyen du vignoble est resté plutôt bon. La qualité globale des raisins est assez surprenante du fait de ces conditions inhabituelles, avec toutefois, une hétérogénéité inévitable, en lien avec le retard phénologique occasionné par l'épisode de gel.

Une des caractéristiques des raisins rouges de 2017 est sûrement leur teneur élevée en acide malique, conjuguée à un potentiel tannique plus faible qu'à l'accoutumée (Figures 9 et 11). Si l'arrêt de croissance végétative fut observé un peu tard, la maturation était bien enclenchée fin août et le potentiel phénolique plutôt prometteur n'attendait que le phénomène de concentration douce final pour atteindre un très bon niveau. Les pluies de début septembre n'ont pas permis cette dernière étape : le poids des baies, les teneurs en sucres et les anthocyanes ont stagné. Le goût des raisins apparaissait parfois terne et dilué. La maturité technologique fut néanmoins convenable, avec une fraîcheur aromatique marquée, mais un potentiel polyphénolique modéré.

**Tableau V**

*Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins issus de parcelles non gelées au cours de la maturation*

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
<b>2017</b>			
28/8 Merlot	140	222	3,8
Cabernet sauvignon	121	203	5,2
11/9 Merlot	144	225	2,9
18/9 Cabernet sauvignon	131	217	3,7
<b>2016</b>			
06/9 Merlot	134	203	4,1
Cabernet Sauvignon	114	187	5,4
20/9 Merlot	151	246	3,0
Cabernet Sauvignon	119	223	3,2
<b>2013</b>			
08/9 Merlot	118	207	5,2
Cabernet Sauvignon	100	188	6,8
30/9 Merlot	118	219	3,4
Cabernet Sauvignon	119	215	4,0
<b>2011</b>			
03/8 Merlot	132	186	6,7
Cabernet sauvignon	117	171	7,9
05/9 Merlot	138	242	3,0
Cabernet sauvignon	118	233	3,5
<b>2010</b>			
3/9 Merlot	120	198	4,3
Cabernet sauvignon	101	171	6,1
20/9 Merlot	125	242	3,0
27/9 Cabernet sauvignon	108	225	3,6

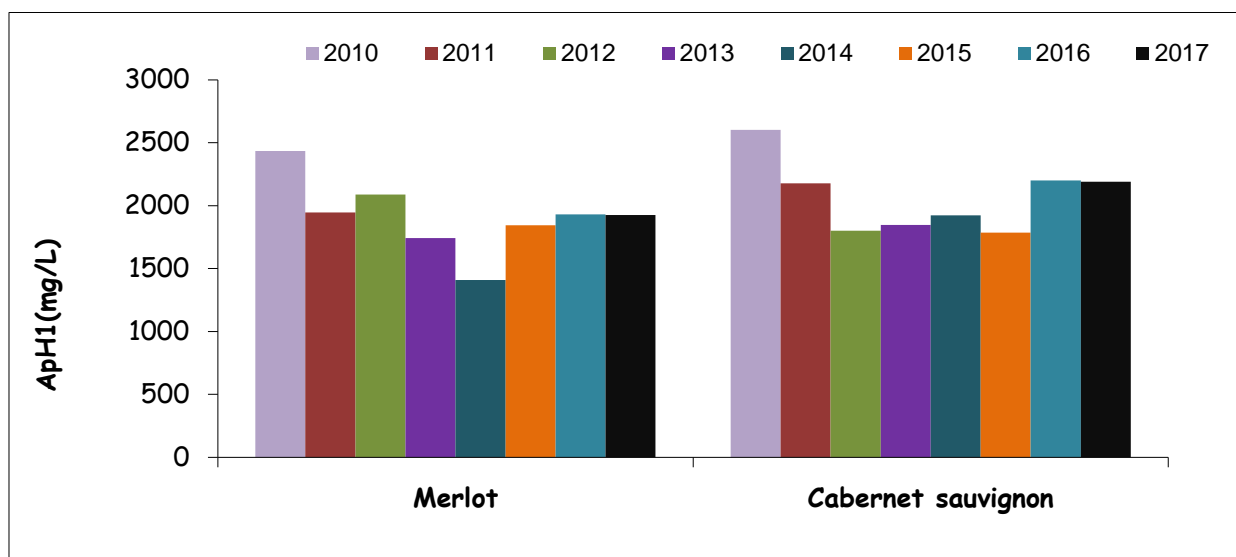


**Figure 9**

*Caractéristiques analytiques des baies à la récolte 2017 comparées à celles de 2010,2011,2012,2013,2014, 2015 et 2016 pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles non gelées du réseau maturité*

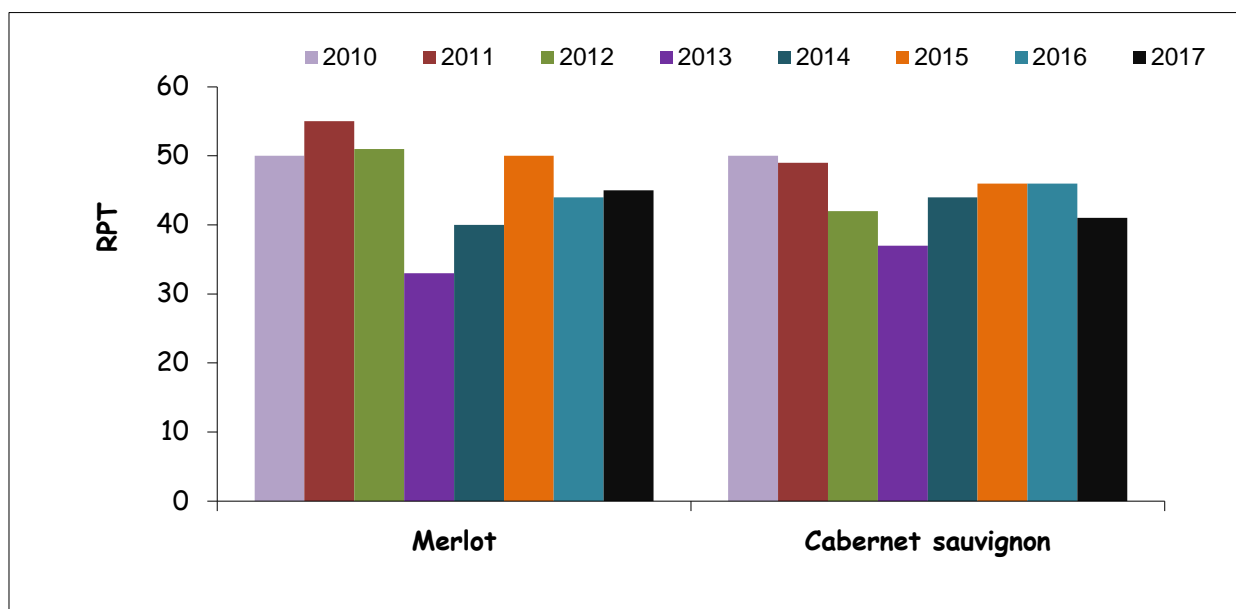
A : Poids de 100 baies en gramme – B : Teneurs en sucres (g/L) – C : pH  
 - D : Teneurs en acide malique (g/L) - E : Acidité totale (g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)

L'alternance des journées chaudes et des nuits fraîches de fin août ont permis une accumulation des anthocyanes équivalente à celles de 2016 (Figure 10). En revanche la richesse polyphénolique totale (RPT) était plus faible que les années précédentes (Figure 11) et les pépins parfois insuffisamment mûrs, pouvant jouer ensuite sur la stabilité de la couleur des vins.



**Figure 10**

*Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de Merlot et Cabernet sauvignon en 2017, comparées à celles de 2010,2011,2012,2013,2014, 2015 et 2016 pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles non gelées du réseau maturité*



**Figure 11**

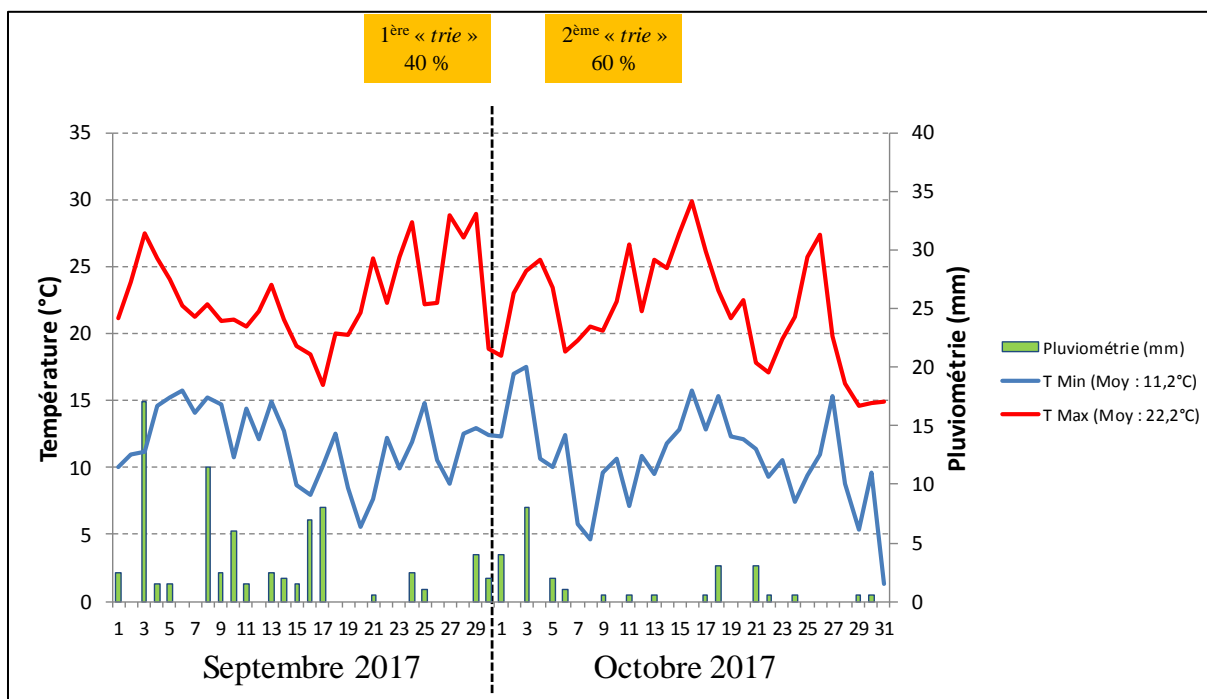
*Indice tannique RPT des baies de Merlot et Cabernet sauvignon en 2017, comparées à celles de 2010,2011,2012,2013,2014, 2015 et 2016 pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles non gelées du réseau maturité*

Dans les vignes non gelées, les conditions météorologiques chaudes de début juillet ont limité la formation de l'isobutylméthoxypyrazine, molécule responsable du caractère « poivron vert » des cabernets, qui était pratiquement indétectable fin août. Les notes fruitées sont apparues avant les pluies, permettant d'acquérir la finesse du raisin mûr, sans notes de fruits cuits.

Pour les vignes gelées, l'hétérogénéité de maturation est à l'image de la diversité de la date de reprise végétative. Dans le cas des vignes qui ont pu repartir en végétation dans les deux semaines suivant l'épisode de gel, les conditions climatiques jusque fin août ont parfois permis de rattraper partiellement le retard sur le plan analytique. Pour deux parcelles que nous avons suivies sur notre réseau habituel, le retard de véraison n'était que de 12 jours et fin août les critères de maturation technologique étaient comparables à ceux des parcelles non gelées. En revanche, les maturations phénolique et aromatique n'ont pu aboutir, avec une dégradation du potentiel colorant début septembre et des notes végétales persistantes jusqu'à la récolte. Dans ces vignes gelées, le goût des raisins n'a jamais atteint un niveau satisfaisant pour élaborer de bons vins rouges de Bordeaux.

L'installation du *Botrytis* sur des raisins parfaitement mûrs est la condition essentielle pour obtenir de bons vins liquoreux. Les caractéristiques climatiques du mois d'août ont globalement permis de la satisfaire. Le temps sec et chaud de la fin de l'été a d'abord entraîné des phénomènes de passerillage, puis les pluies de début septembre ont déclenché l'installation du champignon. A la fin de cette quinzaine humide, des foyers de pourriture aigre étaient présents. Le retour du beau temps en a limité les conséquences néfastes mais un tri de nettoyage rigoureux était toutefois nécessaire pour éviter toute déviation aromatique. Les vendanges ont pu commencer lors de la dernière semaine de septembre sous un temps clément, évitant tout phénomène de dilution. Il fallut se hâter pour ramasser des raisins dont la richesse en sucre augmentait rapidement, au risque d'obtenir des moûts excessivement concentrés et difficilement fermentescibles. Si la récolte précoce des raisins blancs destinés à l'élaboration des vins secs leur a permis de préserver un niveau d'acidité élevé, il n'en fut pas de même pour les vins liquoreux. La préservation de la fraîcheur a constitué l'un des enjeux de ce millésime dont la richesse était à l'inverse une caractéristique naturelle.





**Figure 12**

*Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2017 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple).*

## **Des vins blancs secs remarquables, des vins rouges réussis sur les terroirs non gelés et des liquoreux puissants**

Le millésime 2017 constitue une réussite majeure pour les vins blancs secs de Bordeaux, nettement supérieurs aux 2015 et 2016. Les sauvignons sont mûrs et vifs, très aromatiques, avec beaucoup de race et d'éclat. Sur les grands terroirs, les sémillons brillent par leur moelleux caractéristique tout en gardant un équilibre septentrional.

Les vins liquoreux de pourriture noble impressionnent par leur richesse et leur puissance. Issus d'un développement rapide et homogène du *Botrytis*, ils possèdent une grande pureté et une forte intensité aromatique. Les meilleurs d'entre eux ont su préserver de l'acidité permettant d'équilibrer une concentration en sucre souvent élevée.

La campagne de rouge fut certainement plus difficile pour les viticulteurs girondins. Comme pour les blancs, le terrible gel du mois d'avril a considérablement réduit, si ce n'est anéanti, la récolte de nombre d'entre eux. Pour les vignes non gelées, la floraison et la nouaison se sont déroulées dans de très bonnes conditions mais les précipitations de juin associées au mois de juillet contrasté n'ont pas permis un arrêt de croissance végétatif aussi précoce qu'espéré. L'humidité de la première quinzaine de septembre a perturbé la maturation et fait craindre à un développement massif de la pourriture grise. Sur les terroirs les plus sensibles, et en particulier sur les sols sableux, l'état sanitaire a nécessité d'anticiper la récolte des merlots, sans pouvoir atteindre la maturité œnologique optimale. Heureusement, à partir

de mi-septembre s'installa une très belle arrière-saison, dont Bordeaux a le secret. Ce retour inespéré du beau temps sauva la qualité des merlots tardifs et des cabernets.

En début d'élevage, les vins rouges du millésime 2017 se révèlent satisfaisants à très bons dans les propriétés épargnées par le gel. Colorés, dotés d'un intense arôme fruité, ils ne sont pas aussi denses que dans les grands millésimes mais possèdent un caractère savoureux très séduisant. En revanche, les vins issus de parcelles gelées portent les stigmates du traumatisme de la vigne. Végétaux et ternes, ils manquent de chair et il n'est pas certain que l'élevage leur permette de se transformer.

Si l'hétérogénéité des vins ne lui permet pas de prétendre au statut de grand millésime, 2017 est loin d'être une année à oublier. On trouvera, de part et d'autre de la Garonne, de très bons vins rouges aptes à vieillir avec grâce.