

Le millésime 2013 à Bordeaux

Dr. Laurence GENY et Pr. Denis DUBOURDIEU

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

Avec la participation de
E. GUITTARD*, N. DANEDE*, L. RIQUIER*, Ph. FRIAND** 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, Bordeaux Sciences Agro*

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

La décennie 2000-2010 a gratifié Bordeaux d'une série inédite de bons et de grands millésimes. Ceux qui connurent la fréquence des années froides et humides des années 60 et 70 retrouvèrent, en 2013, les affres et incertitudes du climat girondin et de ses dépressions océaniques pouvant en toute saison noyer les vignes et compromettre les récoltes.

Les lecteurs fidèles de cette note se souviennent des 5 conditions d'un grand millésime de vin rouge à Bordeaux.

- 1- Une floraison précoce et rapide, propice à une bonne fécondation, assurant des rendements satisfaisants et laissant espérer une maturité homogène.
- 2- Un début de contrainte hydrique à la nouaison limitant le grossissement des jeunes baies et déterminant leur richesse tannique future.
- 3- L'arrêt franc de la croissance de la vigne avant la véraison, imposé par une forte contrainte hydrique.
- 4- Une maturation complète des raisins assurée par un fonctionnement optimum du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative.
- 5- Un temps clément pendant les vendanges permettant d'attendre, sans crainte de dilution ou de pourriture, la maturité des parcelles et des cépages tardifs

Avec son printemps humide provoquant une floraison tardive et une coulure généralisée, ses orages violents et parfois destructeurs de fin Juillet-début Août empêchant l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison, son climat humide et doux de Septembre et Octobre éminemment propice à pourriture grise avant et pendant les vendanges, 2013 achoppe donc sur les cinq facteurs essentiels de la qualité d'un millésime de rouge.

Si, sous un tel climat, la grande année était hors de portée, on pouvait néanmoins produire, sur certains terroirs, mais non sans bon sens ni expertises, de petites quantités de vins rouges plaisants, au sens premier du terme, c'est à dire capables de plaire aux amateurs de bordeaux.

Parce que les exigences climatiques de la vigne blanche pour faire des raisins de qualité différent de celles de la vigne rouge, 2013, avec ses beaux mois de Juillet et Août, sans sécheresse excessive, remplit, sur les terroirs appropriés, les conditions d'un très bon millésime de blanc sec. 2013 est aussi un bon millésime de grands vins de pourriture noble car son automne doux et humide, fut beaucoup plus favorable que 2012 à un développement précoce et généralisé de *Botrytis cinerea*.

Après un hiver extrêmement pluvieux et frais, un débourrement tardif mais homogène

Alors que Décembre avait été proche de la moyenne, les trois premiers mois de 2013 furent frais et arrosés, surtout Janvier avec +51 mm de pluie par rapport à la normale (Tableau I). On se souviendra de l'hiver 2013 comme un des plus longs et des plus gris. Avec une pluviométrie hivernale (d'Octobre à Mars) supérieure de 70 mm aux moyennes trentenaires, et 91 jours de pluie (9 jours de plus qu'en 2012, 10 qu'en 2009 et 26 qu'en 2008, mais 14 de moins qu'en 2010), les sols restèrent gorgés d'eau et froids longtemps empêchant une reprise végétative précoce.

Le début du mois d'Avril (Figure 1) prolongea l'hiver : 35 mm de pluies et des températures toujours inférieures aux normales pendant la première quinzaine. A partir du 13 Avril, le temps devint plus sec avec des températures clémentes, ce qui permit enfin aux bourgeons d'éclater. Ainsi, le début du débourrement a pu être observé à partir du 15 Avril soit 2 semaines plus tard que l'année précédente, mais avec une meilleure homogénéité qu'en 2012 et une belle sortie d'inflorescences.

Un épisode de gel dans les nuits du 27 et 28 Avril vint noircir le tableau dans plusieurs parcelles du Sauternais, Blayais, Nord Médoc, Libournais ainsi que dans l'Entre deux Mers et les Graves. La gelée fut plus sévère sur les vignes enherbées.

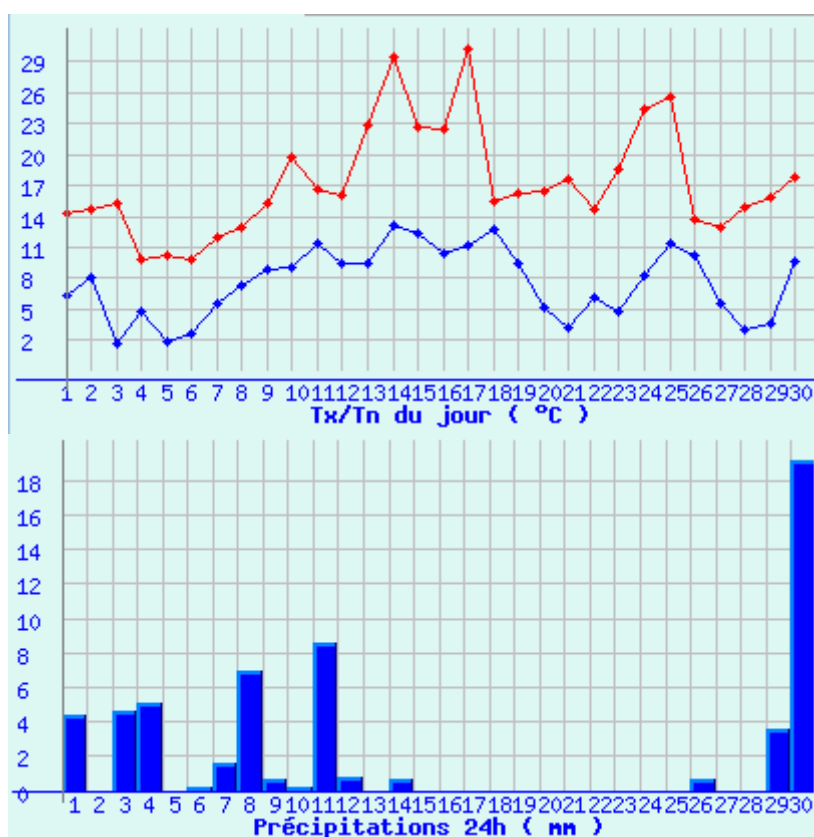


Figure 1

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois d'Avril 2013
Données de Mérignac (Météo France).*

Une fin de printemps aux allures hivernales rendant la pousse lente et difficile

Malheureusement le printemps ne s'installa pas ; le mois de Mai fut l'un des plus humides depuis 20 ans (22 jours de pluie) et le plus frais depuis 1984 avec des températures inférieures aux normales saisonnières, excepté du 5 au 8 pour les maximales et du 7 au 9 pour les minimales (Figure 2).

La pousse fut alors extrêmement lente ; fin Mai, le stade moyen observé était 9-10 « feuilles étalées » alors qu'il était « boutons floraux séparés » en 2010 et en 2012, et « fin de la floraison, chute de 80% des capuchons floraux » en 2011. En ce printemps froid et humide, la végétation, d'un vert plus pâle que la normale, accusait un déficit de photosynthèse et manifestait souvent des symptômes d'asphyxie racinaire et de carences minérales variées.

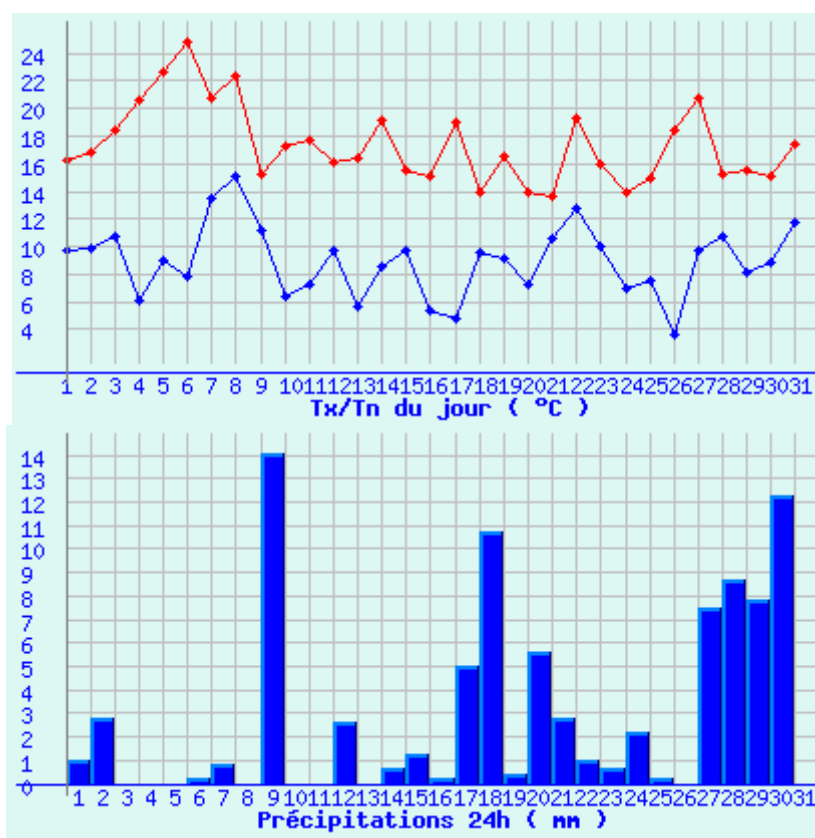


Figure 2

Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Mai 2013

Données de Mérignac (Météo France).

Ainsi entre Janvier et Mai, le cumul de pluies atteignit 434 mm en moyenne en Gironde soit 196 mm de plus qu'en 2012 et 296 mm de plus qu'en 2011, ce qui qualifie le début d'année 2013 comme un des plus humides depuis 10 ans (Figure 3) .

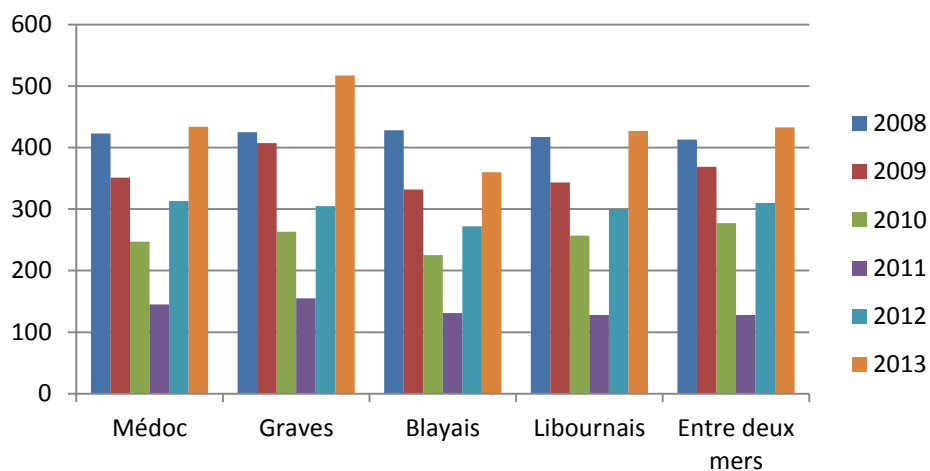


Figure 3

*Cumul des pluies (mm) entre Janvier et Mai pour les années 2008 à 2013
Données BSV Aquitaine.*

Le déficit d'ensoleillement continua en Juin, dramatiquement froid et pluvieux, avec une moyenne des températures maximum inférieures jusqu'à 7°C à la normale et des précipitations dépassant le double des moyennes trentenaires. En Gironde, Juin 2013 fut, après Juin 1992, le plus pluvieux depuis 50 ans. Il retrouve les moyennes des années 80-début 90, avec des températures minimales et maximales inférieures respectivement de 1 et 2,6 °C aux normales (Tableau I).

Du 17 au 29, en pleine période de floraison, le mercure resta systématiquement en dessous de la norme (Figure 4). La mi-floraison fut atteinte en moyenne le 18 juin, avec 15 jours de retard par rapport à la moyenne des 10 dernières années. Les fleurs des parcelles les plus précoces, et notamment les Merlots, s'épanouirent dans les conditions les plus défavorables (fortes pluies et temps frais), induisant une coulure et un millerandage rarement observé en Gironde. Les parcelles plus tardives et les Cabernet-sauvignons, furent moins touchées. On observait fin Juin un retard thermique de plus de 3 semaines par rapport à la moyenne des quinze dernières années et de plus d'une semaine par rapport à 2012 (Figure 6).

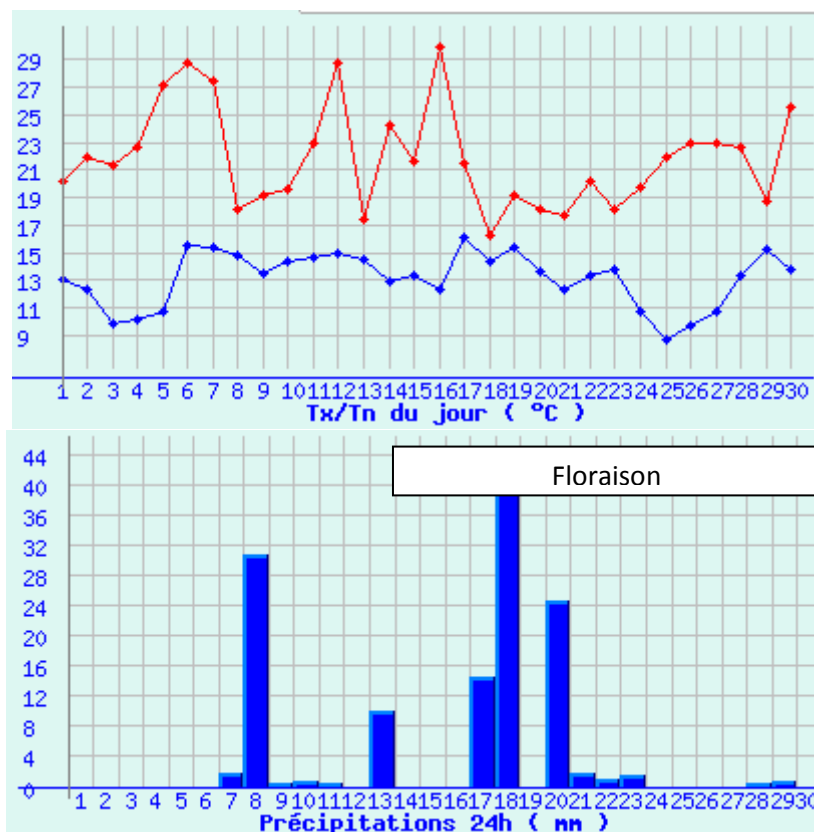


Figure 4
Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Juin 2013
Données de Mérignac (Météo France).

Tableau I
Indicateurs climatiques de l'année 2013, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les températures et la pluviométrie et 1991-2010 pour les durées d'insolation.
Données Météo-France de la station de Mérignac

	Durée insolation (h)		Pluie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2013	Moyenne 1991-2010	2013	Moyenne 1981-2010	2013	Moyenne 1981-2010	2013	Moyenne 1981-2010
Janvier	56	95	138	87	3,9	3,1	9,5	10,0
Février	129	115	76	71	2,2	3,3	10	11,7
Mars	164	170	71	65	5,2	5,4	14,5	15,1
Avril	190	182	57	78	7,6	7,4	17,3	17,3
Mai	137	217	88	80	8,9	11,0	17,4	21,2
Juin	179	239	132	62	13,1	14,1	21,9	24,5
Juillet	331	249	82	50	18,3	15,8	30,4	26,9
Août	276	241	36	56	15,6	15,7	26,9	21,7
Septembre	170	203	95	84	14,2	12,9	23,8	24,0
Octobre	140	147	87	93	12,5	10,4	20,7	19,4

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2012 par rapport à 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, et à la moyenne des 10 dernières années

Période	Demi floraison	Mi véraison
2002-2012	3 Juin	6 Août
2006	4 Juin	6 Août
2007	26 Mai	3 Août
2008	11 juin	15 Août
2009	5 Juin	3 Août
2010	9 Juin	9 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août
2013	18 juin	22 Août

Les deux premières conditions d'un bon millésime de rouge, à savoir une floraison et une nouaison précoces et groupées par beau temps sec, étaient loin d'être satisfaites. La coulure et le millerandage exceptionnellement importants sur les Merlots laissaient présager les rendements très faibles.

Malgré l'embellie d'un été remarquablement chaud et ensoleillé, les abondantes précipitations orageuses fin Juillet et début Août empêchèrent l'arrêt de croissance de la vigne avant véraison.

L'été tant attendu ne débuta qu'à la fin de la première semaine d'un mois de Juillet, exceptionnellement ensoleillé et chaud (Tableau I). Avec des températures moyennes 2 à 3.5°C au-dessus de la norme, Juillet 2013 se place parmi les 2 mois de Juillet les plus chauds depuis 60 ans, grâce principalement aux températures diurnes. Il totalise 331 heures de soleil contre 247 en 2012, 233 en 2010, 262 en 2009 et 248 en moyenne.

A partir du 20 juillet, on se prit à espérer que ce beau temps estival, pourvu qu'il durât, compense le printemps maussade et permette encore de faire un beau millésime. De fait, la vigne poussait bien, rattrapant une partie de son retard et les menaces de mildiou qui avait failli détruire la récolte en Juin s'éloignaient.

Malheureusement, avec ces fortes températures, de violents orages aux pluies exceptionnellement intenses et localement accompagnés de grêle frappèrent une partie du vignoble les 25 et 26 au soir dans le Médoc, les Graves, l'Entre deux mers et le Libournais. A part Sauternes et Barsac, épargnés par ces orages, le reste du vignoble reçut 35 à 90 mm de pluie, Pessac-Léognan étant le plus arrosé. Les fortes rafales de vent soufflant sous ces orages causèrent des dégâts sur la végétation, imposant souvent de re-palisser la vigne. Le temps de la première semaine d'Août resta orageux et, à nouveau, pendant la soirée du 2 août, la grêle affecta les

vignobles de l'Entre deux Mers détruisant plus de 80% de la récolte, sur près de 10 000 hectares.

La pluviométrie de Juillet fut supérieure à la moyenne mais très inégale selon les zones (Figure 5), ce qui impacta de manière variable l'installation du début de contrainte hydrique nécessaire à l'arrêt de croissance (Figure 7).

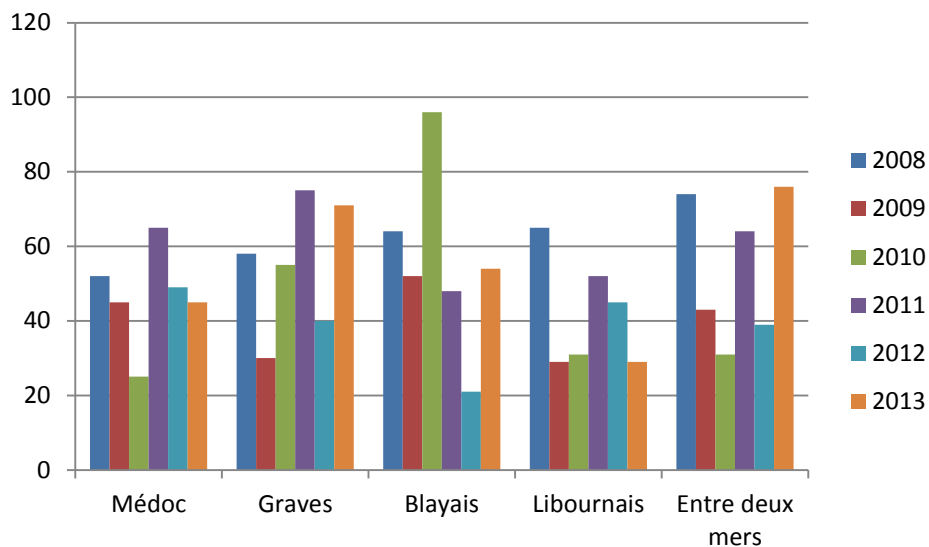


Figure 5
Cumul des pluies (mm) de Juillet pour les années 2008 à 2013
Données BSV Aquitaine.

Après ces épisodes chaotiques, le reste du mois d'Août fut calme, estival et bien ensoleillé avec des températures de saison. Bien qu'ayant débuté par la journée la plus chaude de l'été, il présenta des températures moyennes conformes aux normales, un peu plus chaudes pour les températures maximum et un peu plus fraîches pour les températures nocturnes (Tableau I), conditions éminemment favorables à la préservation du potentiel aromatique et de l'acidité des raisins blancs. L'ensoleillement fut généreux, partout excédentaire malgré des passages faiblement perturbés. Ainsi le déficit thermique observé en début de saison pu se combler en partie et permet de positionner pendant la première quinzaine d'Août le millésime 2013 au niveau des millésimes 2008 et 2011 (Figure 6).

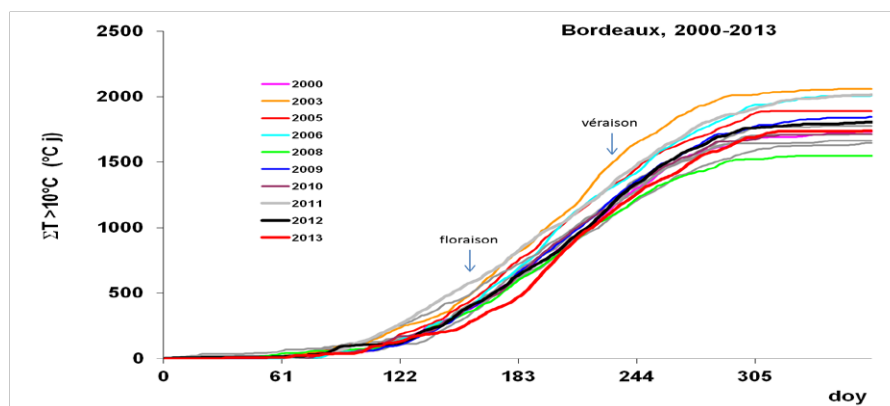


Figure 6

*Evolution de la somme des températures tout au long de l'année 2013
Données INRA (Ph.PIERI).*

Néanmoins, le mal était fait. Après ce printemps dramatiquement humide, il aurait fallu un été exceptionnellement sec pour arrêter la croissance de la vigne, sur les bons terroirs de rouge, avant la maturation. Malgré les conditions relativement sèches du mois d'août, la limitation hydrique (pour provoquer, avant véraison, un ralentissement suffisant de la croissance de la vigne favorable à la synthèse des composés phénoliques) fut insuffisante (Figure 7), à part sur les sols superficiels. Ainsi, la croissance de la vigne se poursuivit pratiquement jusqu'à la fin du mois d'août dans la plupart des situations. La véraison débuta, vers le 7-8 août pour les blancs, quelques jours plus tard pour les Merlots et Cabernets et fin août pour les Petits Verdots. Si elle se déroula relativement vite pour les blancs, elle traîna en longueur pour les rouges. La mi-véraison des Merlots et des Cabernets fut notée autour du 22 août, avec 15 jours de retard par rapport à la moyenne des dix dernières années. En raison des accidents de fructification du début de saison elle fut lente et laborieuse, notamment pour les Merlots. Fin août, il fallait donc décider de faire tomber les grappes retardataires incomplètement vérees, quoiqu'il en coûtât, sachant que les rendements attendus étaient déjà très faibles.

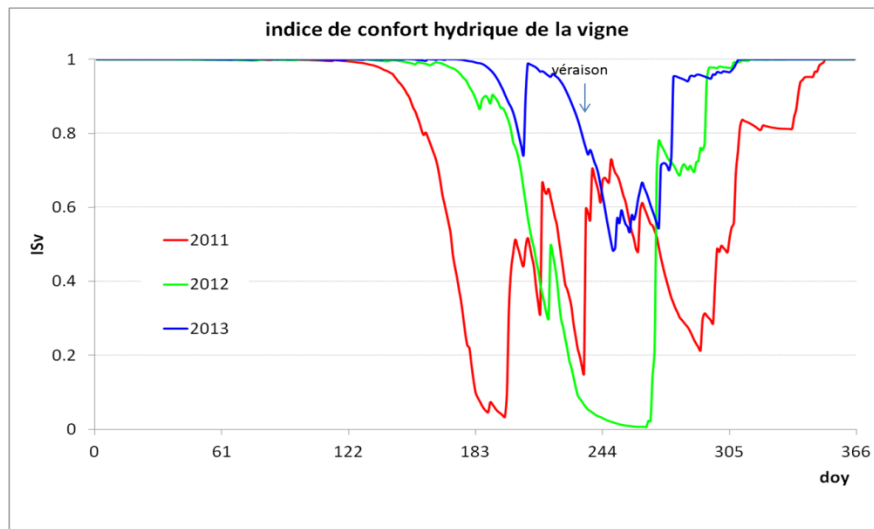


Figure 7

*Evolution du bilan hydrique au cours de l'année 2013 en comparaison de 2012 et 2011
(Données INRA, Ph.PIERI)*

La troisième et la plus importante condition d'un grand millésime de rouge ne fut pas du tout remplie en 2013. A cause des épisodes orageux de fin juillet début août, le bel été chaud et ensoleillé, n'a pas suffi à limiter l'alimentation en eau de la vigne pour qu'elle arrête sa croissance pendant la maturation du raisin. Cependant, le pire a été évité. Ces deux mois de l'été 2013 ont déterminé la réussite des blancs et permis de faire, dans certaines situations, des vins rouges honorables et dignes d'intérêt.

Septembre et Octobre doux et humides favorisant le développement de Botrytis et peu propices à la maturation des raisins rouges

Malheureusement, Septembre ne permit pas d'assurer une maturation lente et complète de tous les raisins, facteur essentiel à la qualité d'un grand vin rouge.

Même si la moyenne des données météo est proche de la normale (Tableau I), on peut distinguer trois périodes distinctes (Figure 8) :

1- Une première semaine chaude, ensoleillée et sèche où l'été se poursuivait, favorable à la synthèse des composés colorés

2- Puis quinze jours maussades, pluvieux et relativement frais, favorables à la dégradation rapide des pellicules

3- La dernière semaine, sous un flux d'air chaud, mais perturbé et pluvieux le 28, sensibilisant les raisins à la pourriture grise qui devint de plus en plus agressive et incontrôlable avec l'avancement de la saison.

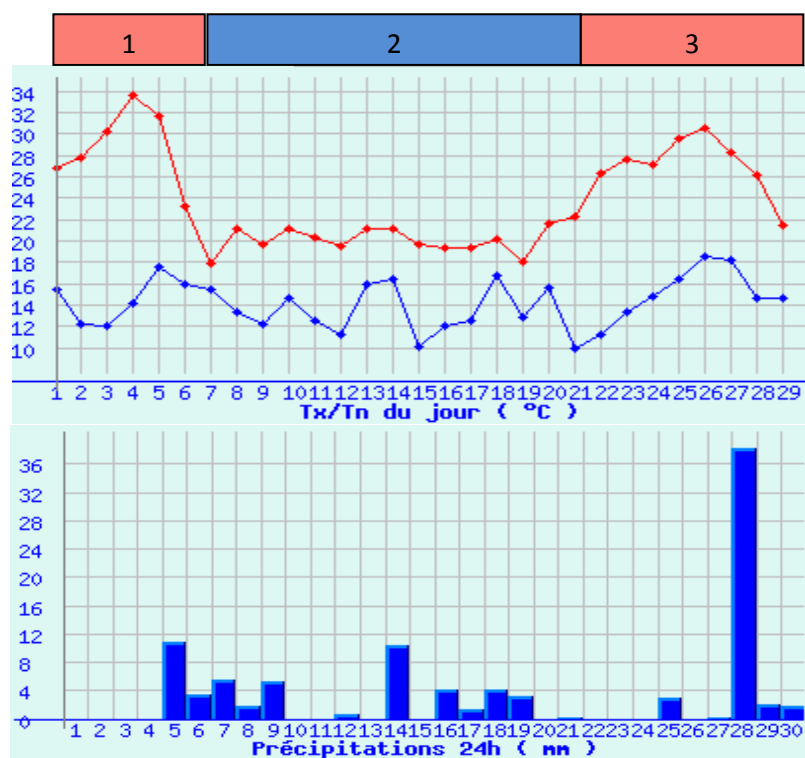


Figure 8

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Septembre 2013
Données de Mérignac (Météo France).*

Ainsi, à cause de cette humidité de Septembre, la quatrième condition d'un bon millésime de rouge, c'est à dire une maturation lente et complète grâce à un climat chaud et sec, ne fut guère plus satisfaite que les trois premières en 2013.

Des vendages plus tardives encore qu'en 2012, sous la pression de *Botrytis cinerea*, dictées par les conditions météo ne laissant pas le temps aux raisins rouges pour atteindre leur maturité optimum

Les vendanges de blancs secs dans la région des Graves et Pessac-Léognan débutèrent une semaine plus tard qu'en 2012 et trois semaines plus tard qu'en 2011 (Tableau III). Elles se

déroulèrent, du 10 au 25 septembre, par temps relativement frais jusqu'au 22, avec de petites précipitations du 14 au 19 (Figure 8) entretenant des conditions favorables à une pourriture grise latente depuis la floraison et de plus en plus menaçante à partir du 18. Pour parer ce danger, il fallait évidemment vendanger vite.

A la récolte, les raisins de Sauvignon présentaient en 2013 un fruit éclatant, des teneurs en sucre plus faibles qu'en 2012 (Tableau IV), comparables à celles de 2010, avec des acidités plus élevées et des pH plus bas que ces dernières années. Les Sémillons, furent également favorisés par la pluviométrie de l'été 2013. Ils donnèrent des raisins fruités, un peu moins sucrés qu'en 2012 mais avec une bonne acidité. Cet équilibre, rappelant celui des vendanges 2007, laissait présager un très bon millésime de vin blanc sec. Les rendements s'avèrent satisfaisants et plus élevés qu'en 2012 pour les Sauvignons ; ils furent un peu plus faibles pour les Sémillons.

Tableau III

Dates des vendanges de blanc sec dans la région des Graves en 2010, 2011, 2012 et 2013

	Sauvignon	Semillon
2010	2 - 15 septembre	15 - 20 septembre
2011	22 - 31 août	1 - 5 septembre
2012	3 - 10 septembre	10 - 18 septembre
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre

Tableau IV

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2010, 2011, 2012 et 2013

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2010	12,6	4,6	3,15
2011	11,6	5,6	3,05
2012	12,9	5,3	3,05
2013	12,4	6,0	2,92

Les Merlots pâtirent les premiers des mauvaises conditions climatiques de Septembre. Alors que les sucres avaient du mal à s'accumuler et que l'acidité tardait à être dégradée (Tableau V), ils ont dû dans la majorité des cas être vendangés à la hâte en raison de l'extension de plus en plus préoccupante des foyers de pourriture grise.

Les premiers raisins furent cueillis la dernière semaine de septembre, pratiquement comme en 2012, mais objectivement dix jours plus tôt qu'ils n'auraient dû, considérant leurs dates de véraison. Les vendanges se sont étalées sur 4 semaines en fonction de l'état sanitaire. Dès la fin de la première semaine d'Octobre, les menaces de pourriture concernèrent tous les cépages ; on vit ainsi des parcelles entières de Cabernet, pourrir du jour au lendemain sans foyer annonciateur. Un tel effondrement des défenses naturelles de la vigne contre *Botrytis cinerea* est rare. La récolte des Cabernets et Petits Verdots suivit donc celle des Merlots et se déroula jusqu'au 25 octobre. Du début à la fin de ces vendanges 2013, à très peu d'exception près, les choix de récolte furent dictés par le risque de pourriture grise. Les vignes sur sols sableux et sablo graveleux filtrants, subirent, les plus violentes attaques de *Botrytis* ; sur sols ou sous-sols argileux et/ou calcaires, les raisins résistèrent un peu mieux, tant sur la rive gauche que sur la rive droite. Il faut aussi souligner que Saint Estèphe ne reçut que 25 mm de pluie du 1^{er} au 25 octobre, soit trois fois moins que les autres communales du Médoc et plus généralement que le reste de Bordeaux.

Tableau V*Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins au cours de la maturation*

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/l H ₂ SO ₄)
2013			
10/9 Merlot	118	207	5,2
Cabernet sauvignon	100	188	6,8
30/9 Merlot	118	219	4
Cabernet sauvignon	119	215	3,5
2012			
3/9 Merlot	155	203	4,3
Cabernet sauvignon	149	178	5,7
24/9 Merlot	113	249	2,4
Cabernet sauvignon	130	226	3,5
2010			
30/8 Merlot	120	198	4,3
Cabernet sauvignon	101	171	6,1
22/9 Merlot	125	242	3
27/9 Cabernet sauvignon	108	225	3,6

Malgré un poids de baies plus faible que les années précédentes, les raisins présentent des teneurs en sucres largement inférieures à celles des derniers millésimes et des acidités totales plus importantes (Figures 9,10, 11) en raison de l'anticipation des récoltes.

L'alternance des nuits fraîches et des journées chaudes de fin d'été permet néanmoins une synthèse d'anthocyanes suffisante ; les teneurs sont un plus faibles qu'en 2010 et 2011 mais similaires à 2009 pour les deux cépages et 2012 pour les Cabernets (Figure 12). Il était donc possible d'élaborer des vins colorés et fruités, si les conditions suivantes étaient réunies : les terroirs appropriés déjà évoqués, des travaux en vert minutieux, des rendements relativement faibles, des raisins sains très bien triés, des vendanges rapides, des vinifications précises.

**Figure 9**

Poids moyen de 100 baies à la récolte, 2013 comparé à 2012, 2011, 2010, 2009 et 2005

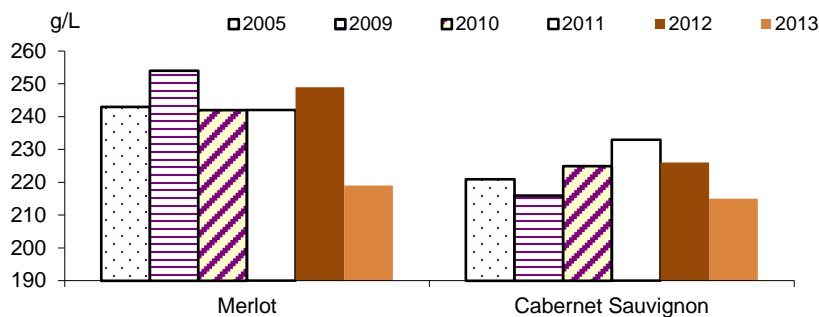


Figure 10

Teneurs en sucres à la récolte 2013 comparé à 2012, 2011, 2010, 2009 et 2005

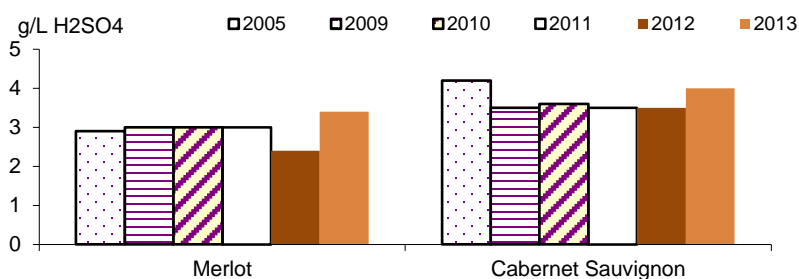


Figure 11

Acidité Totale à la récolte 2013 comparé à 2012, 2011, 2010, 2009 et 2005



Figure 12

Teneurs en anthocyanes totales (A_{ph1}) du millésime 2013 comparé à 2012, 2011, 2010 et 2009

2013 connut une arrière-saison beaucoup plus favorable à la pourriture noble que 2012. L'humidité du début Septembre déclencha un développement généralisé de *Botrytis cinerea* ; les températures élevées du 22 au 26 septembre permirent la concentration rapide des baies « pourries noble ». Les vendanges à Sauternes et Barsac (Figure 13) débutèrent la dernière semaine de septembre. Les deuxièmes et troisièmes tris furent effectués du 8 au 25 octobre. Gênés par plusieurs passages pluvieux, ils furent plus compliqués à positionner qu'en 2011 et 2009 dont les mois d'octobre avaient été nettement moins arrosés. Les rendements cette année sont un peu plus élevés qu'en 2012 mais inférieurs à ceux de 2009.

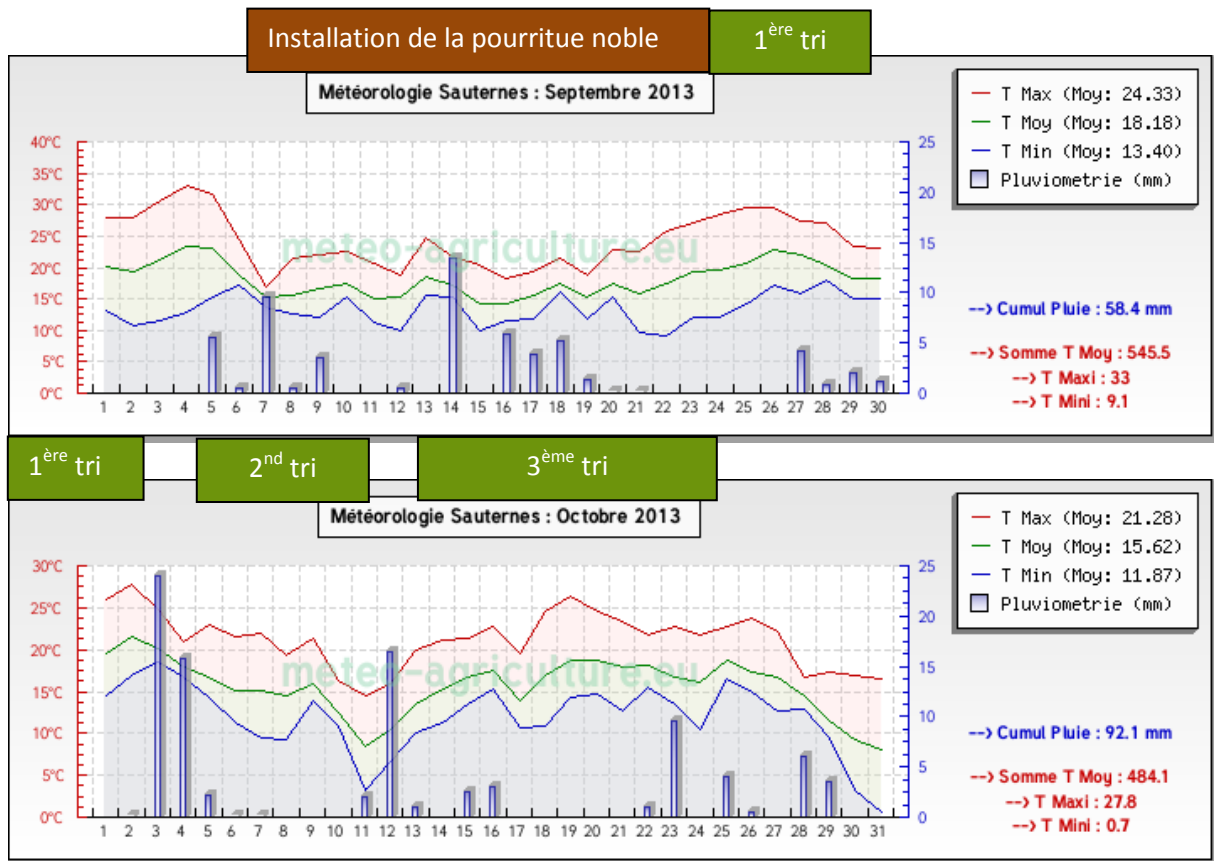


Figure 13

*Températures journalières et précipitations en Septembre et Octobre 2013 à Sauternes
Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple).*

Des vins blancs très réussis, des rouges variables, parfois très plaisants, n'atteignant que rarement le standard des grands bordeaux.

La qualité des vins blancs 2013 ne fait pas de doute. Les blancs secs possèdent un fruit intense et complexe et une acidité remarquable, qui les feront peut-être paraître plus septentrionaux qu'à l'accoutumée. Bien vinifiés, leur aptitude à la garde sera certainement excellente.

Les grands Sauternes et Barsacs, étaient plus difficiles à vendanger car les fenêtres météo permettant la concentration du raisin étaient relativement courtes. Néanmoins, la fulgurance de *Botrytis* en cet automne 2013 chaud et humide favorisa une pourriture noble généralisée et très pure. Les vins aromatiques, moins liquoreux qu'en 2009 et 2011, ont la sève et la finesse des très bons millésimes.

Hélas, les raisins noirs ne connaissent pas la pourriture noble ! 2013 fut sans conteste, la récolte de rouge la plus difficile à mener à bon port des trente dernières années. Il est toujours hasardeux de se prononcer sur le futur gustatif des vins rouges au tout début de leur élevage, surtout dans un millésime tardif. À l'évidence, les conditions climatiques de 2013 ne permettaient pas de faire un grand millésime. Néanmoins, grâce à un été chaud et très ensoleillé, il était possible de faire de petites quantités de Bordeaux très plaisants assez colorés, charmeurs, aux tanins souples, possédant la fraîcheur que goûtent les amateurs de Bordeaux.