

STATION AGRONOMIQUE ET ŒNOLOGIQUE DE BORDEAUX

DIRECTEURS :
PASCAL RIBEREAU-GAYON
PIERRE SUDRAUD

LE MILLESIME 1984

P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

Institut d'Œnologie

Université de Bordeaux II

Les conditions climatiques du début de l'année 1984 ont été contrastées. Si janvier fut doux et très humide, par contre février et mars furent froids avec des précipitations au-dessus de la moyenne ; ces conditions ont entraîné un retard du départ de la végétation. Ensuite le temps chaud du mois d'avril (+ 1°3 par rapport à la moyenne) et sec (-39 mm par rapport à la moyenne) a permis un développement très rapide, presque explosif de la vigne. Elle a certainement souffert ensuite d'un mois de mai marqué d'abord par une pluviosité excessive (159 mm contre 63 mm en moyenne) et régulière tout au long du mois, puisqu'il tomba environ 50 mm par décade ; elle a souffert également des températures exceptionnellement basses (-2°7 par rapport à la moyenne). Pour préciser les conditions exceptionnelles de ce mois de mai, on peut remarquer qu'il fut plus froid que le mois d'avril ; sa température journalière moyenne est inférieure de 1° à celle du mois précédent, alors que généralement elle est supérieure de 3°. Ces conditions climatiques perturbèrent la végétation ; on put apprécier leur effet sur les mannes, qui étaient déjà bien formées ; des conséquences sur la floraison étaient à craindre. Les mauvaises conditions climatiques durèrent jusqu'au début du mois de juin ; à partir du 7 juin, un temps chaud et sec s'installa sur la région et la croissance de la vigne repartit avec vigueur.

Dans les vignobles qui nous servent de références, nous avons noté la date de demi-floraison au 18 juin, soit un retard de quatre jours sur la date moyenne des trente dernières années. La floraison se déroula correctement pour la majorité des cépages blancs et pour le Cabernet-Sauvignon. Par contre, le Cabernet franc et principalement le Merlot furent touchés par la coulure et le millerandage.

Ces phénomènes, ne s'expliquent pas réellement par les conditions climatiques au moment même de la floraison qui, comme le montre le tableau I, ont été peu différentes de celles rencontrées ces dernières années. Manifestement les conditions climatiques qui ont précédé la ^{floraison} ~~véraison~~ ont été essentielles ; les alternances de chaleur et de froid, de sécheresse et d'humidité, perturbèrent l'activité physiologique de la vigne ; la croissance rapide de la vigne au moment de la floraison amplifia les perturbations. Il s'ensuivit des difficultés dans la chute des capuchons floraux, d'où une impossibilité de fécondation. Le Merlot, sensible à la coulure, fut le plus touché. De mémoire de vigneron on n'avait jamais observé, en Gironde, une coulure et un millerandage aussi importants et aussi généralisés.

Tableau I
Conditions climatiques pendant la floraison
(17 jours)

	1984	1983	1982	1981	1985	9
Somme des températures (°C)	345	336	338	332	271°	3
Nombre de jours T ≥ 25° C	9	8	7	9	0	0
Précipitations (mm)	21	1	30	2	29	3
Nombre de jours de pluie	6	2	9	3	8	0

Par la suite les conditions climatiques ont été un peu plus normales. Le mois de juillet fut relativement chaud (+ 1,6° par rapport à la moyenne) et très sec (- 34 mm par rapport à la moyenne). Les vingt

premiers jours d'août furent moyennement chauds et relativement secs, avec quelques irrégularités. Nous avons noté, dans nos vignobles de références, pour le Cabernet-Sauvignon, la demi-véraison au 20 août, correspondant exactement à la moyenne des trentes dernières années. L'importance de la coulure et du millerandage sur le Merlot ne nous a pas permis de fixer la date de véraison pour ce cépage. Compte tenu de l'irrégularité d'évolution du raisin, au moment de la véraison, 1984 se présentait comme un millésime très légèrement tardif.

La véraison s'est terminée lentement ; on a pu mettre en cause le manque d'eau. En dehors du fait que les raisins murissent correctement dans des zones viticoles beaucoup plus sèches que le Bordelais, les données sur la pluviosité dans notre région (tableau II), pendant la durée de dix-sept jours environ du phénomène, montrent que la véraison est plutôt indépendante de la pluie.

Tableau II
Pluviosité pendant la véraison
(17 jours)

	Précipitations (mm)	Nombre de jours de pluie
1984	51	6
1983	52	4
1982	8	5
1981	2	1
1980	6	4
1979	27	8

Septembre a manqué de chaleur ($-1^{\circ}6$ par rapport à la moyenne) et la pluviosité a été légèrement supérieure à la normale (+ 23 mm par rapport à la moyenne). Malgré ces conditions très moyennes, le Cabernet-Sauvignon a évolué normalement et régulièrement. Pour les

autres cépages rouges, on retrouvait l'irrégularité constatée à la véraison.

Le tableau III compare la composition moyenne des raisins de Cabernet-Sauvignon au 28ème jour après la date de demi-véraison pour 1984 et pour trois millésimes (1983, 1981 et 1975) dont les cycles phénologiques sont voisins. On constate que le Cabernet-Sauvignon en 1984 présente, à ce stade, des caractéristiques de richesse en sucres et d'acidité voisines de 1981 et 1983, mais pas aussi bonnes que 1975.

Tableau III

Composition moyenne du Cabernet-Sauvignon au 28 ème jour
après la date de demi-véraison

	1984 (16-IX)	1983 (15-IX)	1982 (16-IX)	1975 (15-IX)
Poids de 100 baies (g)	112	114	118	120
Sucres réducteurs (g/l)	173	166	164	187
Acidité totale (g/l, H ₂ SO ₄)	6,8	6,7	6,5	5,8

Pour le Merlot, contrairement à certaines affirmations, les baies peu nombreuses sur une grappe étaient moins sucrées et plus acides que les baies des grappes non touchées par le millerandage. Les petites baies parfaitement vérées avaient, par rapport aux baies normales, une teneur en sucres sensiblement équivalente, mais, par contre, elles étaient plus acides.

Les premiers jours d'octobre furent très pluvieux ; le 4 le passage du cyclone Hortense restera mémorable. Du 1er au 6, il tomba 124 mm, soit une quantité d'eau équivalent pratiquement au double de celle qui tombe normalement pendant la totalité du mois. Mais ensuite, le reste du mois d'octobre fut sec et relativement chaud, permettant à la maturité de s'achever et surtout autorisant une récolte dans de bonnes conditions. Cette année encore on a pu constater que les soins apportés par les viticulteurs ont permis d'éviter les attaques généralisées de

maladie, en particulier de pourriture, malgré des pluies relativement importantes peu de jours avant la récolte.

L'état de maturité des raisins au moment du ramassage a été marqué par l'irrégularité du comportement de la vigne depuis la véraison. Mais, d'une façon générale la faible récolte a facilité la maturation.

A propos des vins blancs secs, l'absence de grande chaleur a évité la surmaturation excessive du raisin ; cette circonstance a permis également de ralentir les départs en fermentation qui se sont déroulés progressivement et à basse température. Ces conditions sont favorables à la mise en valeur des caractères aromatiques des raisins. Effectivement, les vins blancs secs 1984 sont une belle réussite ; ils sont nettement supérieurs à ceux de 1983 et 1982.

Pour les grands vins liquoreux, le premier développement de la pourriture noble s'est fait dans de bonnes conditions, autorisant une première trie de qualité certaine. Par la suite, les pluies sont devenues importantes et l'évolution de la pourriture moins satisfaisante. Les crus qui effectueront des sélections sérieuses pourront présenter des vins de réelle qualité, aromatiques et bien équilibrés.

Dans le cas des vins rouges, une certaine irrégularité se retrouve au niveau de la qualité. Cependant les réussites sont nombreuses. Une bonne majorité des vins sont caractérisés par un beau fruité, mais aussi par une belle couleur et une charpente puissante. Probablement ils auront besoin de quelques mois, ou de quelques années selon les types, pour affiner leurs tanins, mais on peut prévoir un bon comportement au vieillissement. Bien sûr 1984 n'atteindra pas le niveau de 1983 et surtout 1982, mais il sera un millésime de qualité, avec des vins très intéressants. Une fois encore les viticulteurs bordelais ont fait la preuve de leur maîtrise technique pour valoriser les extraordinaires potentialités de leurs terroirs. Les soins apportés à la vigne n'ont certes pas pu empêcher la coulure, mais ils ont permis de récolter des raisins sains et mûrs ; plusieurs crus n'ont pas hésité à trier pour éliminer les baies millerandées ou mal formées. Enfin, la parfaite maîtrise des vinifications a permis d'exprimer intégralement la qualité potentielle du raisin.