

LES CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1986

P. RIBÉREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

Sur le plan climatique, l'année 1986 a été marquée d'abord par un mois d'avril particulièrement froid ( $-3^{\circ}4$  par rapport à la normale) et pluvieux (+ 124 mm par rapport à la normale) ; la conséquence a été un débourrement (sortie des bourgeons) tardif. Ensuite les mois de mai et de juin furent chauds (+  $1^{\circ}1$  en mai et +  $0^{\circ}4$  en juin par rapport à la normale) et secs (- 17 mm en mai et - 49 mm en juin par rapport à la normale) ; ces conditions climatiques particulièrement favorables permirent à la vigne de rattraper une grande partie du retard observé au débourrement. Dans la majorité des terroirs, la floraison a été rapide et homogène. Dans les vignes de référence de la Station Œnologique, la demi-floraison fut notée le 20 juin, soit un retard de six jours sur la date moyenne des trente dernières années (Tableau I).

**TABLEAU I - Dates de demi-floraison et de demi-véraison des cépages rouges pour les vignobles de référence.**

	1986	1985	1984	1983	1981	Moyenne
Demi-floraison	20/6	15/6	18/6	13/6	12/6	14/6
Demi-véraison	19/8	16/8	20/8	19/8	20/8	20/8
Nombre de jours	60	62	63	67	69	67

Ce même temps, assez chaud et très sec, s'est maintenu en juillet (+ 0°7 et - 48 mm par rapport aux normales). Août fut très légèrement plus froid que la normale (-0°2), mais surtout très irrégulièrement pluvieux ; les précipitations se sont situées à la fin de la première décennie et au début de la seconde ; elles ont varié de quelques mm à plus de 60 mm, selon les régions (la normale est de 61 mm).

A la mi-août, les réserves d'eau des sols étaient faibles en raison du peu d'importance des précipitations depuis mai ; cependant, dans la majorité des cas, elles n'étaient pas totalement épuisées.

Ces bonnes conditions du début de l'été ont permis de combler le retard du cycle végétatif. La demi-véraison est notée le 19 août, soit, à un jour près, la date moyenne (20 août) des trente dernières années. La durée entre la demi-floraison et la demi-véraison est de 60 jours et correspond à la période la plus courte depuis 1952 ; en moyenne elle est de 67 jours. La véraison a été, comme la floraison, homogène et rapide dans les vignes portant une charge normale ; les productions exagérément importantes ont rendu le phénomène plus lent.

Le tableau II donne la composition moyenne des raisins au 12ème jour après la date de demi-véraison ; il permet de comparer 1986 avec quatre millésimes (1985, 1984, 1983 et 1981) dont les cycles phénologiques sont voisins. On constate que 1986 était, à ce stade du début de la maturité, fort bien placé. Mais la coloration des peaux accusait un net retard sur la teneur en sucres, phénomène d'autant plus accusé que la charge était importante.

La première semaine de septembre fut chaude et sèche. A partir du 8 un temps humide et chaud s'installa sur la région ; on nota de très fortes précipitations, principalement autour du 15 et du 23, qui ralentirent l'accumulation des sucres et diminuèrent l'acidité par dilution. En outre, compte-tenu de ces conditions climatiques et de la fragilité des pellicules, les risques de développement de la pourriture étaient réels, en particulier dans les vignes de Merlot les plus chargées. En effet les grappes présentaient des grains serrés, dont

certains, principalement au coeur de la grappe, avaient éclaté et étaient marqués par un début de pourriture. Si les conditions climatiques de la mi-septembre, chaud et humide, s'étaient maintenues, les risques étaient grands de voir la pourriture grise envahir rapidement le vignoble.

**TABLEAU II : Composition moyenne des raisins au 12ème jour après la date de demi-véraison**

	1986	1985	1984	1983	1981
Date du prélèvement	31/8	28/8	01/9	31/8	01/9
	<u>M E R L O T</u>				
Poids de 100 baies (g)	127	139	126	129	126
Sucres (g/l)	149	147	142	138	151
Acidité totale (g/l)	8,6	9,6	10,5	8,6	8,7
	<u>C A B E R N E T - S A U V I G N O N</u>				
Poids de 100 baies (g)	96	107	105	105	97
Sucres (g/l)	142	130	139	123	131
Acidité totale (g/l)	10,3	10,6	9,4	9,3	10,5

Le tableau III donne, par comparaison avec les mêmes millésimes du tableau II, la composition des moûts de Merlot et de Cabernet-Sauvignon quelques jours avant le début des vendanges. Le poids des baies de Merlot était du même ordre de grandeur qu'en 1983 et 1981, mais légèrement plus faible que la moyenne et que l'an passé. La teneur en sucres du Merlot était supérieure à la moyenne, semblable à celle de 1983, mais inférieure à celle de 1985 (-0°7 d'alcool en puissance) ; l'acidité était semblable à celle observée pour les très bons millésimes récents. Pour le Cabernet-Sauvignon, les différences de poids étaient peu importantes, sauf par rapport à 1984 ; il avait une constitution rappelant celle de 1985.

**TABLEAU III : Composition moyenne des raisins rouges, des vignobles de référence de la Station OEnologique, au dernier prélèvement**

	Moyenne*	1986	1985	1984	1983	1981
	<u>M E R L O T</u>					
Date du prélèvement	01/10	30/09	30/09	04/10	02/10	01/10
Poids de 100 baies (g)	142	135	149	145	133	138
Sucres (g/l)	200	208	220	195	206	196
Acidité totale (g/l)	5,1	4,1	4,3	5,6	4,2	4,5
	<u>C A B E R N E T - S A U V I G N O N</u>					
Date du prélèvement	03/10	06/10	02/10	06/10	04/10	04/10
Poids de 100 baies (g)	118	115	117	122	115	110
Sucres (g/l)	192	199	200	185	195	186
Acidité totale (g/l)	5,7	4,3	4,6	6,0	5,2	5,1

\* 35 dernières années

Lorsque les vendanges ont démarré, dans les premiers jours d'octobre, on savait que la maturité était satisfaisante, mais on ne pouvait pas prévoir l'effet des pluies sur une récolte généralement abondante ; la qualité du millésime n'était pas définitivement assurée.

Cependant, après les pluies de fin septembre, un temps particulièrement chaud, ensoleillé et sec s'est installé et s'est prolongé jusqu'à la fin des vendanges qui se sont déroulées dans des conditions exceptionnelles. Ces conditions climatiques ont permis de freiner le développement de la pourriture. L'état sanitaire de la récolte est resté satisfaisant, bien que moins parfait qu'en 1985.

Les raisins, en particulier le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet franc ont pu atteindre une maturité parfaite. Le tableau IV montre bien que les caractéristiques de température, d'insolation et de pluviosité furent, en 1986, moyennes dans les jours qui ont précédé le début de la récolte ; par contre elles furent exceptionnellement bonnes

TABLEAU IV : Conditions climatiques des derniers millésimes :

- A au cours des 20 jours qui ont précédé la date approximative de début des vendanges,

- B au cours des 10 jours qui ont suivi cette date

	1986	1985	1984	1983	1982	1981	1980	1979	1978
Période A	11 au 30/9	11 au 30/9	15/9 au 4/10	13/9 au 2/10	31/8 au 19/9	12/9 au 1/10	27/9 au 16/10	17/9 au 6/10	21/9 au 10/10
Somme des températures moyennes (T)	373	412	302	377	410	350	298	311	310
Précipitations (P)	125	1	169	22	7	70	105	38	9
Insolation (I)	110	181	94	158	157	118	69	99	121
Indice climatique (T + I) - P	358	592	227	513	560	398	262	372	422
Période B	1 au 10/10	1 au 10/10	5 au 14/10	3 au 12/10	20 au 29/10	2 au 11/10	17 au 26/10	7 au 16/10	11 au 20/10
Somme des températures moyennes (T)	189	192	132	180	173	167	116	168	139
Précipitations (P)	0	11	15	1	48	40	30	23	4
Insolation (I)	70	60	53	61	37	43	61	42	44
Indice climatique (T + I) - P	259	241	170	240	162	170	147	187	179

La somme des températures journalière moyenne est exprimée en degrés celsius, les précipitations en millimètres et l'insolation en heures.

dans les jours qui ont suivi. La grande qualité du millésime 1986 s'est affirmée tout à fait à la fin.

Bien sûr, surtout en Merlot, des récoltes importantes ont ralenti le processus de maturation et certaines vendanges justifié un triage sanitaire ; pour ces raisons sans doute, d'une façon générale, l'irrégularité du comportement de la vigne, d'un vignoble à un autre, a été plus marquée que d'habitude. Cependant une remarque s'impose, probablement jamais comme qu'en 1986, les conditions climatiques particulièrement bonnes ont permis d'associer qualité et quantité.

Les techniques actuelles de culture de la vigne autorisent certainement mieux que par le passé un tel résultat. Parmi les facteurs intervenant on peut citer : plants non virosés, limitation de la mortalité des souches par un bon travail au vignoble, protection phytosanitaire permettant de conserver un feuillage fonctionnel et de limiter les pertes dues à la pourriture. Mais on sait que d'autres pratiques augmentent les rendements, au détriment de la qualité : utilisation de porte-greffes et de variétés très productifs, rendements par surface foliaire disponibles élevés, fertilisations excessives.

Depuis une dizaine d'années, le temps particulièrement favorable à l'approche et pendant les vendanges, permet, même sur des vignes relativement chargées, de récolter des raisins mûrs et sains. Mais, si dans l'avenir les conditions climatiques sont moins bonnes, des récoltes abondantes entraîneront certainement des conséquences différentes. Par rapport à des vignes à rendement modéré, des vignobles vigoureux et des souches chargées rendent la maturation du raisin plus lente et la protection sanitaire plus difficiles.

Les vinifications en rouge ont été marquées, cette année encore, par quelques difficultés d'achèvement des fermentations. Les différentes causes classiques ont pu intervenir. Mais, compte-tenu des moyens de réfrigération maintenant en service dans presque tous les chais, une maîtrise insuffisante des températures ne peut plus être systématique-

ment invoquée. Un phénomène particulier cette année a été l'importance des populations de bactéries lactiques probablement liée à certaines acidités basses, consécutives à la dilution apportée par les pluies. La conséquence a été des départs prématurés de la fermentation malolactique compromettant l'activité des levures. Les acidités basses auraient justifié des sulfitages un peu plus importants, pour inhiber la fermentation malolactique jusqu'à la disparition complète des sucres. Une autre cause possible de ces difficultés de fermentation se trouve dans la présence éventuelle de résidus de pesticides ; cette question fort complexe mériterait une étude détaillée. En tout état de cause, les moyens de l'oenologie permettent aujourd'hui de remédier à ces difficultés de fermentation, même si leur interprétation n'est pas toujours parfaite; ils ne peuvent plus compromettre la qualité.

Le déroulement de la fermentation malolactique a été très variable, reflétant probablement l'irrégularité de l'évolution de la maturité. Dans certains cas, elle était achevée sur marc, quelquefois prématurément ; dans d'autres, il a fallu chauffer pendant plusieurs jours pour la faire démarrer. Pour les mêmes raisons, les acidités totales, après fermentation malolactique, sont relativement variables selon les crus.

Toujours à propos de la vinification en rouge, l'importance de la récolte a pu poser des problèmes de logement qui ne facilite pas toujours la conduite des opérations et ont pu obliger à raccourcir la durée des cuvaison. Mais en 1986, la grande maturité finale a permis une bonne accumulation de la couleur et des tanins dans les peaux. Dès les premiers écoulages, on a observé des vins d'une couleur rouge sombre et d'une belle structure tannique qui reste très présente, même après l'affinement due à la fermentation malolactique.

Sans doute les meilleurs terroirs de cru ont permis à des vignes, même relativement chargées, de mûrir correctement leur raisin. Cependant une caractéristique du millésime 1986, comparé à 1985, est certainement une plus grande irrégularité, en relation directe avec le niveau de maturité et l'importance de la charge. Lorsque la récolte n'a pas été