

# STATION AGRONOMIQUE ET OENOLOGIQUE DE BORDEAUX

DIRECTEURS :  
PASCAL RIBEREAU-GAYON  
PIERRE SUDRAUD

## LES CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1987

P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

=====

L'année 1987 a été caractérisée par des conditions climatiques contrastées ; elles sont résumées sur le tableau I. Le froid du mois de janvier ( $-3^{\circ}9$  par rapport à la normale) est dans toutes les mémoires ; le gel causa quelques dommages à la vigne qui s'ajoutèrent à ceux de 1985.

tableau I

Comparaison des conditions climatiques mensuelles en 1987  
par rapport à la normale

	Normale		1987	
	Températures journalières moyennes	Précipitations (mm)	Températures journalières moyennes	Précipitations (mm)
Janvier	5°6	82	1°7	34
Février	6°4	70	7°1	54
Mars	9°6	62	9°0	72
Avril	12°0	54	14°2	55
Mai	15°0	62	14°6	22
Juin	18°4	61	17°6	112
Juillet	20°0	52	21°0	70
Août	20°0	61	21°5	35
Septembre	18°0	69	21°2	75*
Octobre	13°5	76	15°0	162**

\* Le 1/IX : 53 mm ; le 5/IX = 7 mm ; du 21 au 25/IX : 15 mm

\*\* Du 1er au 10/X : 68 mm ; du 11 au 20/X : 64 mm ;  
du 21 au 27/X : 31 mm dont 21 le 27/X.

Le débourrement et les premières étapes du développement de la vigne se sont déroulés de manière normale. Par la suite, le mois de juin froid ( $-0^{\circ}8$  par rapport à la normale et surtout très humide (+ 51 mm par rapport à la normale) n'a pas apporté les conditions climatiques les plus favorables à une bonne floraison ; elle s'est déroulée lentement et de façon hétérogène. Tout au long du mois, on a pu voir des vignes en fleur ;

aussi il a été difficile de déterminer avec précision la date de demi-floraison ; elle a été notée, dans les vignobles de référence de la Station OEnologique, le 15 juin, soit un jour de retard seulement sur la date normale des trentes dernières années. Grâce aux bonnes conditions du début du printemps, nous n'avions donc pas un retard sensible du cycle végétatif ; mais le temps pendant la floraison a entraîné une coulure et un millerandage plus ou moins importants selon les cépages et les parcelles.

Le mois de juillet assez chaud (+ 0°7 par rapport à la normale) fut, quant aux précipitations, relativement plus marqué par le nombre de jours de pluie (15 jours) que par le volume (70 mm, soit 18 mm de plus que la normale). A titre de comparaison, en juillet 1982, il tomba 98 mm, mais en 8 jours. L'abondance des jours de pluie et la température au-dessus de la normale ne sont certainement pas étrangères aux petits foyers de maladies observés sur quelques vignobles.

Ensuite le mois d'août a été plus chaud que la normale (+1°5) et plus ensoleillé (+17h) ; en général les précipitations furent en dessous de la normale ; mais, dans quelques cas, on a noté de fortes pluies d'orages. Ces conditions particulièrement favorables ont permis de noter la demi-véraison le 16 août, soit à la même date qu'en 1985, c'est à dire avec quatre jours d'avance sur la date normale des trente dernières années et trois jours d'avance sur 1986 et 1983. Bien entendu la véraison fut, comme la floraison, lente et irrégulière ; pour un même cépage, des écarts de trois semaines, entre les premiers et les derniers grains vérés, ont été fréquents.

A la demi-véraison, le volume des baies était supérieur à la normale (+10 p.100). Au point de vue constitution, les acidités étaient normales, mais les teneurs en sucres étaient faibles (-10 à - 15 p. 100); les raisins ont véré avec une teneur en sucres inférieure à la normale.

Une montée rapide des températures maximales au-dessus de 35°C, à partir du 11 août pendant quatre jours consécutifs, a entraîné quelques échaudages, particulièrement sur des raisins blancs ; heureusement ils ont été très localisés.

Le mois de septembre a bénéficié d'un climat exceptionnel, avec une température élevée (+3°2 par rapport à la normale) et des pluies concentrées pratiquement sur une seule journée (53 mm, le 1er septembre). Le tableau II donne la constitution du raisin une dizaine de jours avant la date théorique de ramassage ; pour les raisins blancs et les merlots elle était excellente, voisine pour ces derniers de celle rencontrée en 1985 ; pour les cabernets par contre, les teneurs en sucres étaient très bonnes, mais les acidités étaient élevées, traduisant l'irrégularité de la floraison et de la véraison ; la grosseur des raisins était déjà une caractéristique du millésime. Un certain nombre de propriétaires avaient pris la précaution de faire tomber les raisins les plus en retard, pour améliorer l'homogénéité de la maturité de leur récolte.

Tableau II

Constitution comparée des raisins des vignobles de références de la Station OEnologique, 35 jours après la demi-véraison, c'est-à-dire 10 jours environ avant la date théorique de maturité

	1987	1986	1985	1983	1982	1981
	21/9	24/9	21/9	24/9	14/9	25/9
<u>Merlot</u>						
Poids de 100 baies (g)	158	135	145	139	138	141
Sucres (g/l)	207	206	204	194	205	193
Acidité totale (g/l)	4,7	4,4	4,7	5,0	4,8	4,9
<u>Cabernet Sauvignon</u>						
Poids de 100 baies (g)	132	112	117	116	120	115
Sucres (g/l)	184	188	188	184	192	175
Acidité totale (g/l)	6,0	4,9	5,3	5,3	5,8	5,7

L'état sanitaire du vignoble, bon dans l'ensemble, était cependant hétérogène. Compte-tenu des foyers de pourriture existants, de la grosseur des baies et de la fragilité des peaux, il était à craindre, si les conditions climatiques se dégradaient, de voir un développement de la pourriture.

Le ramassage des raisins blancs et des merlots les plus mûrs s'est effectué, dans de bonnes conditions, dans la dernière semaine de septembre ; l'élimination des raisins insuffisamment mûrs ou altérés a été parfois nécessaire.

Mais, à partir du 1er octobre, la pluie s'est installée (Tableau I) pour pratiquement ne pas cesser pendant tout le mois (le volume total des précipitations fut de 162 mm, soit 86 mm de plus que la normale) ; les températures se sont maintenues à un niveau élevé (+1°5 par rapport à la normale). Ces conditions climatiques peu favorables ont entraîné une diminution progressive de la qualité des raisins par dilution. Le tableau III traduit bien les effets de cette dilution ; par rapport aux prélèvements précédents (tableau II), on note une augmentation de la grosseur des grains, une diminution du taux de sucre et de l'acidité.

Une autre conséquence de ces mauvaises conditions climatiques a été le développement des foyers de pourriture. La nouvelle méthode d'appréciation de l'état sanitaire des raisins, par la détermination du taux de laccase, a montré tout son intérêt dans la conduite des vinifications. Depuis quelques années, on avait oublié que le temps

pouvait être très pluvieux pendant les vendanges. Cette année, les meilleurs vins ne correspondent pas aux raisins les derniers rentrés.

Tableau III

Constitution comparée des raisins des vignobles  
de référence de la Station OEnologique, à maturité

	1987	1986	1985	1984	1983
	<u>Merlot</u>				
Date de prélèvement	05/10	30/09	30/09	04/10	02/10
Poids de 100 baies(g)	166	135	149	145	133
Sucres(g/l)	193	208	220	195	206
Acidité totale (g/l)	3,9	4,1	4,3	5,6	4,2
	<u>Cabernet-Sauvignon</u>				
Date du prélèvement	08/10	06/10	02/10	06/10	04/10
Poids de 100 baies(g)	143	115	117	122	115
Sucres (g/l)	176	199	200	185	195
Acidité totale (g/l)	4,9	4,3	4,6	6,0	5,2

La réussite des merlots est générale et indiscutable. Par contre, pour les cabernets, on observe une grande irrégularité qualitative, liée au moment et à la méthode de ramassage ; cette année a permis de mieux cerner les limites de l'utilisation des machines à vendanger. Une sélection rigoureuse des cuves, venant après celle des vendanges, permettra d'obtenir des vins rouges de qualité.

Dans l'ensemble, les vinifications n'ont pas posé de problèmes particuliers. On note cependant, dans certains cas, des acidités basses ; il s'agit d'un phénomène signalé depuis plusieurs années, particulièrement accentué cette année, par suite des bonnes conditions de maturité du mois de septembre et la dilution par les pluies d'octobre.

Les vins blancs secs ont bénéficié des bonnes conditions climatiques du mois de septembre ; ils sont bien structurés et présentent une grande richesse aromatique.

Pour les vins liquoreux, on a assisté à un développement relativement précoce du Botrytis. Après une première trie de nettoyage indispensable, les ramassages effectués dans la première décade d'octobre ont permis de rentrer des raisins de bonne qualité. Par la suite les pluies abondantes, sur des raisins au stade pourri plein, ont limité la concentration des substances aromatiques. Il y aura de bons vins liquoreux, mais en quantité limitée.

Talence, le 11 décembre 1987