

STATION AGRONOMIQUE ET CENOLOGIQUE DE BORDEAUX

O.Aecr_v-s

PASCAL RISEREAU-GAYON
PIERRE SUORAUO

Talence, le 10 décembre 1990

LES CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1990

par P. Ribéreau-Gayon et G. Guimberteau

*,tao-o- a s

On ne manquera pas de comparer les millésimes 1990 et 1989, marqués, l'un et l'autre, par de grandes réussites. L'année dernière, on avait insisté sur les caractéristiques exceptionnelles de 1989 ; elles n'avaient pas été observées depuis longtemps et on pouvait penser qu'elles ne se reverraient pas ce sitôt. Pourtant dès l'année suivante, on trouve des points communs : 1989 et 1990 sont remarquables, par la grande précocité de la maturation, une richesse exceptionnelle en sucres et une forte concentration des composés phénoliques des raisins rouges. Mais ces deux millésimes présentent aussi des différences liées, d'une part à une grande irrégularité de la charge des souches, d'autre part à l'étalement des principales phases du développement du raisin (débourrement, floraison et donc véraison et maturation), dont l'origine, pour l'essentiel, provient des conditions climatiques.

La précocité de 1990 s'explique, comme celle de 1989, par les conditions climatiques très favorables, du début de l'année jusqu'à la fin octobre (Tableau I).

L'hiver exceptionnellement doux, avec un mois de février particulièrement chaud (+5°8 par rapport à la normale), a entraîné un début de débourrement très précoce, en avance d'une dizaine de jours sur la date moyenne ; mais le phénomène a été étalé dans le temps. Pour l'ensemble du vignoble, la sortie de la végétation pouvait laisser espérer une abondante récolte. Les derniers jours de mars et la plus grande partie du mois d'avril furent froids. On enregistra quelques gelées avec des conséquences très variables selon les zones. A la suite de ces gelées, la levée des contre-bourgeons, d'une excellente fertilité, fut à l'origine d'une seconde génération de grappes. Ces dernières se présentaient avec environ trois semaines de retard par rapport à celles des bourgeons principaux.

Dans son ensemble, le mois de mai fut chaud, ensoleillé et moyennement humide. Dans les vignobles les plus précoces, les premières fleurs furent observées vers le 10-12 mai, soit avec une avance d'une dizaine de jours sur 1989. Par la suite, la floraison se déroula par phases successives, du fait de l'étalement du débourrement, et de l'alternance des conditions climatiques favorables et défavorables. Pour nos vignobles rouges, de référence, nous avons situé la demi-floraison au 27 mai, soit avec une avance de deux jours sur 1989 et de 17 jours sur la date moyenne des quarantes dernières années. Mais, dans certaines zones, la floraison n'était pas achevée le 15 juin.

Tableau I

Comparaison des conditions climatiques des années 1990, 1989 et 1988
(écarts par rapport: aux normales)

	Température moyenne (°C)				Insolation (h)				Précipitations (mm)			
	Normale	1988	1989	1990	Normale	1988	1989	1990	Normale	1988	1989	1990
Janvier	5°6	+4°1	-0°3	+1°5	77	- 7	+45	+ 5	82	+ 50	- 54	-11
Février	6°4	+1°8	+1°5	+5°8	96	+41	+42	- 3	70	+ 60	+ 20	182
Mars	9°6	-0°5	+2°3	+1°7	154	-29	+ 9	+63	62	+ 72	+ 5	-55
Avril	12°0	+1°4	-1°3	-0°4	178	-27	-39	- 3	54	+ 48	+130	+54
Mai	15°0	+1°3	+4°2	+3°5	202	-36	+ 93	164	63	+ 20	- 52	-15
Juin	18°4	+0°5	+1°7	+0°3	232	- 2	+52	- 8	60	+ 33	- 37	- 6
Juillet	20°0	-0°1	+2°9	+2°3	245	+26	+24	176	52	- 1	- 3	-34
Août	20°0	+0°8	+1°8	+3°1	226	+15	+30	+58	61	- 44	+ 2	-40
Septembre	18°0	+0°3	+0°6	-1°4	175	+14	+42	+51	69	- 27	- 34	+ 1
octobre	13°5	+2°0	+2°2	+2°0	138	+27	+42	+ 2	76	- 35	- 47	+76

Le mois de juin et les vingt premiers jours de juillet furent secs et moyennement chauds. Pendant cette période, les conditions climatiques furent moins favorables qu'en 1989 et 1982, années également précoces. Par contre, la fin du mois de juillet et le mois d'août furent marqués par de fortes chaleurs, un ensoleillement important et de très faibles précipitations. Si l'on compare la somme des températures, le nombre de jours de grande chaleur, la durée de l'ensoleillement pour la période du 21 juillet au 31 août, 1990 se place nettement devant 1989 et 1982 ; c'est également l'année où les précipitations sont les plus faibles (Tableau II)

Tableau II

Comparaison des caractéristiques climatiques, de juin à octobre, des millésimes 1990, 1989 et 1982.

	Somme des températures (°C)	Nombre de jours T), 25°C	de jours T)/30°C	Insolation (h)	Précipitations (mm)
	Du 1er juin au 20 juillet inclus (50 jours)				
1990	975	22	10	437	61
1989	1055	36	19	459	41
1982	1060	27	12	346	98
	Du 21 juillet au 31 août inclus (40 jours)				
1990	992	37	25	393	31
1989	934	37			94
1982	841	20	11	285	
	Du 1er septembre au 10 octobre inclus (40 jours)				
1990	737	21	3	302	74
1989	715	12	3	280	37
1982	715	15	5	232	131

La véraison fut, à l'image de la floraison, lente après un démarrage précoce. Dans certains cas, la lenteur du phénomène a pu être amplifiée par la charge importante de certaines souches. Il a été difficile de noter avec précision, la date de demi-véraison. Pour nos vignobles de référence nous l'avons estimé au 6 août soit un léger retard, deux jours, par rapport à 1989.

Une certaine hétérogénéité à la véraison est habituelle et normale, compte tenu de la nature même des phénomènes, mais également de la variabilité du comportement des souches et de la diversité des terroirs. Mais en 1990, cette hétérogénéité a été apparemment particulièrement marquée ; elle découle directement de l'hétérogénéité du débourrement et de la floraison.

L'importance de la récolte a incité plusieurs viticulteurs à effectuer un éclaircissage des vignes. Les effets furent certainement positifs, même si cette pratique ne compense pas totalement les conséquences d'une charge initiale excessive.

Septembre chaud et très ensoleillé fut aussi moyennement arrosé ; les pluies sont tombées sur des périodes très courtes et très espacées : 14 et 15, puis 22 et 23 septembre. Elles ont permis de relancer les phénomènes physiologiques de la maturation et ont eu une influence significative sur la richesse des raisins.

Tableau ITI

Conditions climatiques des mois d'avril à septembre inclus
en bordelais

	1990	1989	1985	1982	1961.	1949	1 947	1945	1943
Somme des températures moyennes (a)	3472	3463	3185	3331	3295	3458	3478	3361	3308
Somme des jours de grande chaleur T)130°C	38	35	16	18	27	43	42	25	24
Durée d'insolation (heures)	1496	1463	1326	1262	1302	1508	1317	1444	1366
Hauteur des pluies (mm) (b)	319	364	311	289	21.4	286	259	253	282
Nombre de jours de pluie	54	51	55	53	68				
Différence a-b	3153	3099	2874	3042	3081	3172	3219	3108	3026

Ces conditions climatiques remarquables (Tableau III) ont permis une excellente maturation de tous les raisins, même les plus retardataires et un ramassage échelonné au fur et à mesure de l'avancement de l'état de maturité. Ainsi les premiers merlots sont rentrés début septembre et les derniers cabernets vers la fin du mois d'octobre. Cette année, comme en 1989, le choix de la date des vendanges était particulièrement délicat. L'expérience acquise l'an passé a pu être profitable. Mais s'il faut savoir attendre la parfaite maturité des tanins des peaux, dans d'autres cas il faut aussi être attentif à l'augmentation brutale du taux de sucre qui peut intervenir par temps chaud ; on a ramassé des Merlots et des Cabernets avec des forts degrés que ne laissaient pas prévoir les contrôles de maturité avant vendange. Certaines parcelles auraient mérité d'être vendangées plus tôt pour éviter des difficultés de fermentation.

Quelques vignes, particulièrement chargées, ont pu souffrir des températures élevées, entraînant un dessèchement, puis la chute des feuilles et par voie de conséquence un blocage de la maturation. Mais la majeure partie du vignoble s'est très bien comporté ; il est resté parfaitement fonctionnel. La production a été bonne, grâce à un ensoleillement important, a permis une accumulation excellente des sucres. Pour les raisins rouges, les teneurs en sucres et en composés phénoliques ont atteint un niveau bien souvent supérieur à celui de 1989.

Cela accuse quelques fois les précipitations insuffisantes au cours de la maturation de freiner les phénomènes. Ceci est certainement vrai dans certaines situations. Mais de nombreuses observations montrent que, sous notre climat et sur la majorité de nos sols, les vignes correctement conduites disposent très généralement de l'eau nécessaire pour leur alimentation. De plus, l'hiver 1989-90 ayant été sec, les sols n'étaient pas, comme d'habitude à cette époque, gorgés d'eau ; ils ont été plus rapidement asséchés au printemps, entraînant un développement précoce et abondant du système racinaire, permettant à la vigne d'utiliser au mieux les réserves hydriques, pendant les chaleurs de l'été. Une vigne, sur un bon terroir, correctement alimentée pendant la phase de croissance, résiste généralement bien à des faibles niveaux de précipitations, à l'approche de la maturité.

Les vendanges étaient parfaitement saines. Les vinifications ont posé quelques problèmes bien connus, liés aux difficultés de fermentation des moûts riches en sucres. Des acidités basses (pH élevés) ont accru le risque de déviations bactériennes, contre lesquelles on sait parfaitement aujourd'hui se prémunir.

Vins blancs secs

On note, en général, une très bonne réussite sur les sols argilo-calcaires. Mais les vignes blanches sur sols de graves n'ont pas toujours bien résisté à la sécheresse. Les raisins ont pu souffrir des températures élevées enregistrées au cours de la maturation et les vins n'atteignent pas alors leur parfaite plénitude.

Pour les mêmes raisons, la typicité aromatique des vins de Sauvignon, excellente dans certains cas, présente cependant une certaine irrégularité. Les Sémillons, plus tardifs, ont bénéficié des pluies tombées autour du 15 septembre et ils sont plus homogènes, avec de très bonnes concentrations en sucres. Les moûts des raisins provenant de vignes anormalement chargées peuvent présenter certains déséquilibres, avec des acidités très basses.

Dans l'ensemble, les vins blancs secs de la récolte 1990 possèdent beaucoup de gras, avec un bon équilibre des saveurs ; la complexité et la puissance aromatique, remarquables chez certains, restent plus inégales.

Vins blancs liquoreux

Les grands vins blancs liquoreux ont bénéficié d'un développement exceptionnellement précoce, rapide et homogène du Botrytis, sous la forme de la pourriture noble. Puis, le temps chaud et sec a entraîné une *concentration* par évaporation inhabituelle. Les premières tries sont intervenues très tôt, alors que les vendanges rouges n'étaient pas terminées ; ces conditions très favorables ont donné des raisins remarquables, avec des teneurs en sucres très élevées, beaucoup plus que celles notées ces dernières années ; les moûts étaient d'une grande finesse aromatique. L'homogénéité qualitative des raisins a permis de limiter le nombre de tries. Les vins obtenus seront nettement plus liquoreux que ceux des derniers millésimes du fait de la teneur élevée en sucre des moûts. On peut parler d'une réussite exceptionnelle en qualité et en quantité.

Vins rouges

La réussite est générale. Tous les cépages même les plus tardifs ont, cette année encore, parfaitement mûri, grâce à des conditions climatiques idéales, tant pendant la maturation proprement dite que tout au long des vendanges.

La grande majorité des vins ont un degré alcoolique naturel souvent important, mais bien équilibré par des tanins puissants et d'une grande maturité, également par de riches arômes à dominante fruitée. Dans certains cas, la saignée des cuves a permis d'augmenter encore la concentration ; mais cette pratique doit être pratiquée avec précaution pour ne pas compromettre la finesse.

Les dégustations des 1990 en primeur, dès la fin de la fermentation malolactique, sont remarquables de finesse et d'élégance.

Toutefois, quelques vins issus de parcelles particulièrement chargées peuvent présenter un certain déséquilibre, l'alcool dominant le fruit. Si des conditions climatiques excellentes permettent de gommer en grande partie le retard de la maturité, elles ne peuvent pas compenser les effets d'une charge exagérée. On le sait bien, mais il n'est pas inutile de le rappeler, les rendements excessifs restent le principal danger pour la production de vins de qualité.