



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1991

Pascal RIBEREAU-GAYON et Guy GUIMBERTEAU

1991 restera, dans la mémoire des professionnels du vin, l'année des gelées printanières, comme 1956 fût celle des gelées hivernales. Elle laissera également le souvenir d'une année où il a fallu concilier, en permanence, la nécessité d'attendre une maturité suffisante et celle contradictoire, d'éviter les méfaits des pluies.

Le début de l'année fut froid. Mais à partir du 20 février, les températures s'élevèrent au-dessus des normales. Aussi, le débourrement fut précoce et le développement de la végétation rapide.

A partir du 16 avril, les températures chutèrent. Dans l'après-midi du 20 on nota, sur certaines zones, des chutes de pluie et de neige ; dans la nuit, une masse d'air froid s'abattit sur l'ensemble du vignoble ; les températures restèrent négatives pendant une dizaine d'heures consécutives ; dans quelques situations, le thermomètre descendit à -7°C . Les dégâts furent considérables dans l'ensemble du vignoble. Toutefois quelques vignes, situées en côteau et/ou à proximité de la Gironde, furent en partie épargnées. Il est évident que les cépages les plus précoces, dont les jeunes rameaux présentaient une longueur déjà conséquente et des bourgeons débouffés, ont le plus souffert. Mais, certains contre-bourgeons, même non débouffés, ont été atteints par le gel.

Après les gelées, les conditions climatiques restèrent longtemps peu favorables à un redémarrage de la végétation. Du 20 avril au 20 mai, la somme des températures moyennes fut de 366°C alors qu'elle est de 417°C pour les quinze dernières années. Dans la dernière semaine de mai seulement la vigne perdit son aspect hivernal. Des stades d'avancement de la végétation étaient donc très divers, selon le degré d'atteinte du gel.

Dans les vignobles peu touchés par le gel, en situation précoce, la demi-floraison a été observée à une date proche de la date moyenne des trente dernières années (15 juin) ; mais la floraison s'est déroulée sous des conditions climatiques peu favorables (temps frais et humide), entraînant de la coulure et du millerandage qui aggravèrent le déficit du potentiel quantitatif de la récolte.

Dans les vignobles gravement sinistrés par le gel, les plus nombreux, les premières fleurs apparurent tardivement ; la demi-floraison, difficile à fixer, a été située entre le 24 juin et le 2 juillet ; le

Cabernet-Sauvignon a fleuri parfois avant le Merlot. Cette floraison des grappes de 2ème génération a bénéficié de meilleures conditions climatiques. Le taux de nouaison fut élevé et, par la suite, les grappes se présentaient avec des baies très serrées ; cette configuration compacte ne fut pas sans incidence sur l'état sanitaire au moment de la récolte.

Les excellentes conditions climatiques des mois d'été ont permis de diminuer sensiblement l'hétérogénéité des raisins ; en effet juillet fut chaud (+1°9 par rapport à la normale) et moyennement pluvieux (+ 10 mm par rapport à la normale) et août légèrement plus chaud et plus sec qu'en 1990 (tableau I).

Tableau I

Comparaison des conditions climatiques de juillet et août 1991 et 1990

	juillet		août	
	1991	1990	1991	1990
Somme des températures (°C)	679	691	749	716
Nombre de jours T° > 25°C	22	23	29	29
Nombre de jours T° > 30°C	7	14	18	17
Insolation (heures)	251	321	277	284
Précipitations (mm)	62	18	4	21
Nombre de jours de pluie	9	4	3	3

Comme pour la floraison, il n'a pas été possible de déterminer une date moyenne de véraison. Pour les vignobles n'ayant que peu souffert du froid de fin avril, la demi-véraison a été observée entre le 20 et le 25 août. Pour les autres, le phénomène n'a parfois démarré que fin août pour se poursuivre lentement au cours des premières semaines de septembre. Dans certaines situations, le Cabernet-Sauvignon a véré, comme il avait fleuri, avant le Merlot.

* *
*

Compte-tenu des difficultés pour obtenir un échantillon représentatif, il était difficile de comparer la constitution des raisins en 1991, avec celle d'années antérieures ; cependant on a effectué, sur nos vignobles de références, quelques observations au cours de la maturation. Au même stade phénologique après la demi-véraison, correspondant à des dates situées entre le 6 et le 26 août, on a noté une teneur en sucres sensiblement

égale à celle de 1990 et supérieure à celle de 1988 ; simultanément les acidités sont du même ordre de grandeur qu'en 1988 et nettement supérieures à celles de 1990 (Tableau II). Les raisins présentaient à ce moment un excellent potentiel qualitatif, avec une acidité relativement élevée par rapport à la richesse en sucre, facteur de qualité en année chaude. Ces observations nous permettaient d'écrire le 29 août : "Si les conditions climatiques restent favorables, on devrait avoir à maturité, pour les raisins provenant de vignes non ou peu touchées par le gel, une excellente constitution. Pour ceux provenant de vignes gelées, l'écart de maturité à l'intérieur d'une même parcelle devrait être réduit. Toutefois, il semble illusoire de penser que la différence actuelle, observée entre raisins de vignes gelées et non ou peu gelées soit comblée ; ils devraient pouvoir être ramassés à des dates différentes".

Tableau II

Comparaison au même stade phénologique de la constitution des raisins rouges des Vignobles de référence pour 1991, 1990 et 1988

Dates	Baies vérées (%)	Poids de 100 baies (g)	Sucres réducteurs (g/l)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ par l)
MERLOT				
26 août 1991	59	116	100	14,9
6 août 1990	55	102	97	11,7
16 août 1988	63	126	86	15,3
CABERNET-SAUVIGNON				
26 août 1991	71	93	105	15,1
13 août 1990	69	81	105	11,4
22 août 1988	71	96	98	14,7

Mais, sur certains points du vignoble, le 31 août s'abattirent de fortes pluies accompagnées parfois de grêle. Le mois de septembre, comme le montre le tableau III, fut très chaud et très pluvieux ; les précipitations ne furent pas continues, mais alternèrent avec des périodes sèches et chaudes. D'autre part ces pluies furent très inégalement réparties dans les différentes régions viticoles du département. Le Bordelais a connu des mois de septembre aussi et même plus humides qu'en 1991, mais ils étaient nettement moins chauds. Un mois de septembre à la fois aussi chaud et humide est rare dans notre région.

Tableau III
Conditions climatiques du mois de septembre
pour quelques années récentes

	1991	1990	1989	1988	1987
Somme des températures (°C)					
1 au 10	225	189	189	213	204
11 au 20	220	208	199	168	247
21 au 30	180	184	169	168	185
Total	625	581	557	549	636
Précipitations (mm)					
1 au 10	40	0	6	25	60
11 au 20	5	34	21	1	0
21 au 30	90	36	7	15	15
Total	135	70	34	41	75

Jusqu'au 10 septembre des pluies plus ou moins importantes ont, dans certaines situations, entraîné un début de développement de Botrytis ; ensuite une période sèche, entre le 10 et le 25 septembre, a permis le dessèchement de la pourriture. Dans les vignobles les plus précoces, le ramassage des cépages blancs, puis celui des merlots tout au moins partiellement, ont pu intervenir, pendant cette période. De nouvelles pluies importantes ont marqué la période du 25 au 29 septembre. Compte tenu de la situation, les vendanges ont dû se généraliser à partir du 30 septembre, c'est-à-dire moins de 100 jours après la floraison dans la majorité des cas. Mais, surtout dans le cas des cépages blancs, l'attente en vue d'une meilleure maturité n'a pas toujours été bénéfique. Les derniers Cabernet-Sauvignon, ramassés après le 10 octobre, avaient nettement souffert, de façon très différente en fonction des situations.

Le tableau IV donne la composition des raisins rouges des vignobles de référence à l'approche des vendanges. Les teneurs sont à prendre avec réserve, l'échantillonnage étant difficile. On peut noter la grosseur des baies et un équilibre sucre/acide correct.

Tableau IV

Constitution comparée, à l'approche des vendanges, des raisins des Vignobles de référence de la Station OEnologique

Année	1991	1988	1987	1986
Date de prélèvement	30/9	3/10	5/10	29/9
MERLOT				
Poids de 100 baies (g)	178	173	165	135
Sucres (g/l)	195	211	196	204
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	4,3	4,0	4,1	4,0
CABERNET-SAUVIGNON				
Poids de 100 baies (g)	132	118	140	112
Sucres (g/l)	183	191	179	190
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	4,8	4,6	4,9	4,4

* *

*

La première remarque concernant le millésime 1991 est donc la diversité des situations provenant non seulement des dégâts du gel, mais aussi de la répartition des pluies pendant la maturation ; ces circonstances n'ont pas permis, dans tous les cas, de confirmer le potentiel qualitatif qui était indéniable à la fin du mois d'août. L'achèvement de la maturation par beau temps aurait certainement conduit à une grande qualité. Les risques de pourriture ont obligé à accélérer les vendanges et à les organiser en fonction de la répartition des pluies. Les vignobles les plus précoces et les régions les moins affectées par les orages et les pluies ont été privilégiés.

Dans certains cas le vignoble semble ne pas avoir reçu la protection sanitaire nécessaire contre la pourriture. Peut être la petite récolte a incité à faire des impasses sur certains traitements ; peut être aussi l'impossibilité de l'utilisation de la procymidone n'a pas permis une efficacité totale.

Une autre remarque, concernant le millésime 1991, est le soin apporté aux vendanges par l'ensemble des producteurs ; quelle que soit la réussite, on peut certainement prétendre que toutes les potentialités des différentes vendanges ont été valorisées au mieux au moment des vinifications. Le choix de la date des vendanges a été affiné au maximum, dans des conditions difficiles. Mais surtout, un effort de tri considérable a été fait partout, non seulement pour éliminer les mauvais raisins, mais aussi pour chercher à vinifier séparément des vendanges de qualité hétérogène. Egalement, en vinification en rouge, malgré la petite récolte globale, il a été effectué

des saignées, compte-tenu de la grosseur des grains consécutives aux pluies. Les limites de la vendange mécanique ont bien été mises en évidence, en 1991. Par ailleurs, on a été confronté aux problèmes posés par la vinification de petits lots, avec une cuverie pas toujours adaptée.

Les vinifications proprement dites n'ont pas posé de problèmes vraiment spécifiques, si ce n'est des fermentations malolactiques un peu paresseuses en rouge et quelques difficultés de fermentation en blanc, explicables par des considérations techniques (clarification par débourage trop poussée, températures trop basses).

Concernant la qualité des vins du millésime 1991, on retrouve bien entendu une grande diversité, liée à la diversité des conditions de production. Mais, compte-tenu des soins apportés aux ramassages et des sélections qui seront effectuées par la suite, on peut estimer que la qualité globale sera supérieure à celle que l'on pouvait espérer au cours des vendanges. On trouvera quelques réussites qui pourront nous surprendre, en autorisant la comparaison avec des millésimes de bonne notoriété, à côté de vins plus quelconques issus des vendanges ayant le plus souffert.

Les vins rouges sont souples, avec une acidité basse ; la couleur et la structure tannique ne sont pas d'une grande densité, mais équilibrés. Leur dégustation est harmonieuse et devrait en faire rapidement des vins pleins d'agrément.

Les vins blancs secs possèdent une certaine vivacité ; de bonnes sélections ont permis d'éviter les défauts liés à la pourriture. Les arômes sont fins et délicats ; on trouve certains lots très concentrés, équivalents aux derniers millésimes.

En matière de vins liquoreux, un développement précoce de pourriture noble a permis, assez tôt, une première trie de bonne qualité. Par la suite, l'abondance des pluies a rendu problématique ce type de récolte. La qualité définitive des grandes appellations sera étroitement liée aux soins apportés aux sélections des différents lots.

Talence, le 6 décembre 1991