



Université Victor Segalen Bordeaux 2

**FACULTÉ D'ŒNOLOGIE**

Tél. poste 05 56 84 64 ...

## **LE MILLESIME 1999**

**Pascal RIBEREAU-GAYON et Guy GUIMBERTEAU**

**Faculté d'Œnologie**

**Université Victor Segalen – Bordeaux 2**

1999 fut encore un millésime dont le climat contrasté a nécessité une grande attention et un réel savoir-faire pour récolter des raisins dans un état de maturité parfait, permettant d'élaborer des grands vins.

Les trois premiers mois de l'année 1999 ont été marqués par des températures supérieures aux normales (+ 1°3 en janvier, + 0°3 en février et + 1°3 en mars) et par des précipitations très légèrement inférieures aux normales (la somme des pluies pour les trois mois a été de 217 mm pour une normale de 237 mm). La douceur du début de l'année a permis un débourrement fin mars. Dès ce stade phénologique, on pouvait prévoir que 1999 s'inscrirait parmi les millésimes précoces de cette fin de siècle, mais également qu'il compterait certainement parmi les plus abondants, les sorties étant d'une importance rarement observée ; il faut souligner que la forte sortie n'était pas circonscrite au Bordelais, elle était générale pour la majorité des vignobles français, ainsi que pour un grand nombre de vignobles des autres pays européens.

Les mois d'avril et de mai furent nettement plus chauds que la normale (+ 1° en avril et + 2°9 en mai). Les précipitations furent relativement élevées (par rapport à la normale : + 10 mm en avril et + 35 mm en mai) ; en ce qui concerne le mois de mai, il faut souligner que ce sont les deux premières décades qui furent très pluvieuses ; par contre la dernière fut sèche et permit à la floraison de débiter dans de bonnes conditions.

Pour les vignobles rouges qui nous servent de référence, depuis bientôt un demi-siècle, nous avons fixé la date de demi-floraison au 31 mai soit avec une avance de trois jours sur la date moyenne des dix dernières années et de quatre jours sur 1998 ; la situation était très proche de 1989

(29 mai) ; par rapport aux millésimes les plus précoces de la dernière décennie, on avait quatre jours de retard sur 1990 et huit jours sur 1997, année exceptionnellement précoce.

Si les conditions climatiques des derniers jours de mai ont été favorables au déroulement de la floraison, ce ne fut pas le cas des premiers jours de juin. Cependant, la floraison a été rapide, homogène et la coulure et le millerandage rarissimes.

Les mois de juin, juillet et août ont été chauds. La somme des températures moyennes de ces trois mois a été de 1946° C (normale : 1826° C) et l'ensoleillement important, 806 heures pour une normale de 713 heures. Les précipitations proches des normales furent groupées. La majorité des pluies est tombée en juin, pendant la première décade, en juillet au cours de la dernière décade ; en août la première décade fut la plus pluvieuse. Ces conditions climatiques ont assuré une évolution normale du cycle végétatif. Nous avons noté la demi-véraison au 4 août. A ce stade phénologique, la situation était, dans les vignobles rouges qui nous servent de référence, la même qu'en 1989 ; par rapport à 1998 l'avance observée à la floraison était conservée.

A la demi-véraison, par rapport aux valeurs moyennes, calculées sur les vingt dernières années, les teneurs en sucres et en acidité étaient proches et le volume des baies nettement plus important (+ 15 à 20 %). Cette grosseur des baies a pu avoir par la suite des conséquences sur l'importance de la récolte, sur l'état sanitaire des raisins et sur la structure des vins.

Des attaques très précoces de mildiou sur les jeunes grappes ont été signalées. Dans quelques cas, elles ont entraîné des dégâts importants, mais en général elles ont été bien maîtrisées. Au moment de la véraison, on a observé un nouveau développement du mildiou sur quelques jeunes feuilles et, dans les grappes les plus compactes, des baies parasitées par Botrytis. Le temps orageux et les précipitations, d'ailleurs très inégalement réparties, n'étaient certainement pas étrangers à cette nouvelle pression des parasites.

En 1998, on avait eu un arrêt précoce de la végétation de la vigne. En 1999, le développement de la végétation a été momentanément freiné en juillet, mais il a repris vers la mi-août à la suite des précipitations de fin juillet et de début août, entraînant la formation d'un abondant feuillage parfois excessif.

Si du 10 août au 12 septembre, le temps fut en général chaud et sec, il ne faut pas oublier les orages de grêles qui se sont abattus dans la soirée du 5 septembre sur une partie de la

région de St Emilion ; ils causèrent d'importants dégâts et obligèrent certains vigneronns à vendanger plutôt qu'ils n'auraient souhaité.

Les bonnes conditions climatiques des deux dernières décades d'août et des premiers jours de septembre ont permis une bonne maturation des raisins des zones précoces. A une semaine environ de la date théorique des vendanges, la constitution des raisins rouges était excellente (Tableau I).

**Tableau I**

**Composition moyenne au 38<sup>e</sup> jour après la 1/2 véraison des raisins rouges  
des vignobles servant de référence à Faculté d'Œnologie**

<b>Année</b>	<b>1999</b>	<b>1998</b>	<b>1990</b>	<b>1989</b>
<b>Date du prélèvement</b>	<b>11/09</b>	<b>14/09</b>	<b>13/09</b>	<b>11/09</b>
		<b>Merlot</b>		
<b>Poids de 100 baies (g)</b>	<b>151</b>	<b>178</b>	<b>137</b>	<b>138</b>
<b>Acidité totale <sup>(1)</sup></b>	<b>3,2</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>3,6</b>
<b>Sucres (g/l)</b>	<b>222</b>	<b>210</b>	<b>218</b>	<b>230</b>
<b>Alcool probable <sup>(2)</sup></b>	<b>12°3</b>	<b>11°7</b>	<b>12°1</b>	<b>12°8</b>
		<b>Cabernet – Sauvignon</b>		
<b>Poids de 100 baies (g)</b>	<b>132</b>	<b>133</b>	<b>105</b>	<b>116</b>
<b>Acidité totale <sup>(1)</sup></b>	<b>3,8</b>	<b>4,0</b>	<b>4,6</b>	<b>4,7</b>
<b>Sucres (g/l)</b>	<b>212</b>	<b>202</b>	<b>188</b>	<b>206</b>
<b>Alcool probable <sup>(2)</sup></b>	<b>11°8</b>	<b>11°2</b>	<b>10°4</b>	<b>11°4</b>

(1) en g d'acide sulfurique par litre ; (2) calculé sur la base de 18 g de sucre pour 1° d'alcool

Par rapport à quelques années récentes, les teneurs en sucres étaient plus élevées, à l'exception du Merlot en 1989 et les acidités plus basses. Pour le Merlot, le poids des baies était plus élevé qu'en 1989 et 1990, mais plus faibles qu'en 1998. Pour le Cabernet – Sauvignon, le poids des baies était nettement plus élevé qu'en 1989 et 1990, mais identique à celui noté en 1998.

**Tableau II**

**Comparaison des conditions climatiques  
du mois de septembre 1999 aux mois de septembre  
de quelques années récentes précoces**

Période	Année	Somme des températures moyennes (°C)	Insolation (h)	Nombre de jours T ≥ 25° C	Précipitations (mm)
1 au 10	1999	222	92	10	3
	1998	214	56	5	37
	1990	189	88	6	0
	1989	189	83	4	7
11 au 20	1999	186	54	3	114
	1998	169	63	2	42
	1990	208	83	9	34
	1989	199	65	5	21
21 au 30	1999	189	53	4	34
	1998	182	56	3	76
	1990	184	54	4	36
	1989	169	70	2	7

Par la suite, les précipitations furent abondantes, mais variable d'un point à l'autre de la Gironde. C'est la deuxième décennie de septembre qui fut la plus humide comme le montre les données du tableau II.

Comme toutes les années pour lesquelles les conditions climatiques sont peu favorables en septembre, le choix de la date des vendanges a été une préoccupation majeure.

En ce qui concerne les vins blancs secs, dans les zones précoces et sur les sols naturellement bien drainés, les Sauvignons ont été ramassés, avant la période pluvieuse, avec des teneurs en sucres élevées et des acidités d'un bon niveau ; les vins obtenus ont un bel éclat aromatique contrairement à ce qu'on observe en année sèche dans ces mêmes situations. Dans ces vignobles, les vins blancs de Sémillon présentent une intensité et une expression aromatique très satisfaisantes. Dans les zones tardives, la constitution du raisin et son état sanitaire ont souffert des précipitations et d'autant plus que la charge était élevée et les grappes entassées. Dans de telles conditions, les vins blancs secs présentent en général des arômes nets mais peu intenses et en bouche une certaine fluidité, pouvant provenir d'une grosseur très importante des baies de Sémillon.

Dans les vignobles destinés à l'élaboration des vins liquoreux, le Botrytis s'est développé tôt et rapidement sur des raisins très riches en sucres. Aussi, les tries effectuées fin septembre début octobre ont permis d'obtenir des moûts concentrés d'une grande complexité aromatique ; la réussite est tout à fait remarquable tout au moins sur une partie de la récolte.

Comme nous l'avons souligné précédemment, la constitution des raisins rouges à l'approche de la maturité était excellente. Les fortes précipitations à partir de la mi-septembre pouvaient faire craindre des conséquences les plus néfastes tant sur la composition des raisins que sur leur état sanitaire. Quelques Merlots précoces étaient proches de l'optimum de maturité à la date des fortes pluies, et ont pu être ramassés dans d'excellentes conditions. Mais la grande majorité des vendanges rouges ont été vendangées plus tard et on pouvait craindre une répercussion des pluies sur l'état sanitaire et la qualité des raisins. On remarque cependant avec intérêt que, dans l'ensemble, pour les vignobles correctement conduits (charge raisonnable, bonne répartition des grappes, effeuillage avec discernement, etc...), les raisins ont bien résisté.

Bien entendu, dans les vignobles les plus tardifs, et d'autant plus que la récolte était abondante, les raisins ont souffert des mauvaises conditions climatiques. La qualité des vendanges a donc été relativement variable, certaines étaient excellentes d'autres plus douteuses avec tous les cas intermédiaires.

On ne saurait prétendre que tous les vins rouges sont parfaitement réussis. Une fois encore, les grands terroirs sont ceux qui ont le mieux résisté. Les grands crus proposeront en 1999 un très bon millésime, avec une couleur intense, un nez fruité encore un peu austère et une trame tannique riche, sans agressivité, qui a besoin de se fondre. Comme on l'a déjà signalé à propos des 1998 les vins rouges du millésime 1999 auront certainement besoin de quelques mois de barriques pour exprimer toute leur potentialité ; les dégustations des vins primeurs ne devraient pas être trop précoces et il ne faudra pas se hâter exagérément pour porter un jugement définitif.

Le 21 janvier 2000