

LE MILLESIME 2002

P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

Faculté d'œnologie – Université Victor Segalen Bordeaux 2

2002 rejoindra les nombreux millésimes dont la qualité d'ensemble est liée, pour une part dans le changement radical des conditions climatiques de l'année, moyennes au départ, mais devenant très bonnes, à l'approche de la maturité. Il restera également dans les mémoires par son volume, en général relativement modeste par rapport aux productions enregistrées, particulièrement au cours de la dernière décennie.

L'hiver a été sec ; d'octobre 2001 à fin mars 2002, les précipitations enregistrées au poste météorologique du Domaine de la Grande Ferrade (Villenave d'Ornon) furent de 311 mm, alors que la moyenne hivernale pour les vingt dernières années ressort à 556 mm (Tableau I) ; il faut remonter à l'hiver 1988-1989 pour observer une pluviométrie du même ordre de grandeur (301 mm).

Tableau I
Précipitations hivernales du 1^{er} octobre au 31 mars

Période	Précipitations (mm)	Période	Précipitations (mm)
1981/1982	659	1992/1993	352
1982/1983	944	1993/1994	525
1983/1984	533	1994/1995	630
1984/1985	570	1995/1996	635
1985/1986	498	1996/1997	429
1986/1987	390	1997/1998	658
1987/1988	807	1998/1999	515
1988/1989	301	1999/2000	528
1989/1990	364	2000/2001	1004
1990/1991	417	2001/2002	311
1991/1992	366		
		Moyenne 1982/2002	556

Si octobre 2001 a été chaud, les mois de novembre et décembre furent froids, avec, respectivement par rapport aux normales, - 1°6 et - 2°6. Par la suite, les trois premiers mois de 2002 furent, toujours par rapport aux normales, chauds, avec des températures moyennes supérieures de 1°6 en janvier, 2°6 en février et 2°2 en mars.

Le débourrement a été précoce grâce à la douceur du début de l'année et il s'est généralisé dans la dernière semaine de mars.

Comme les mois précédents, avril fut sec (- 25 mm par rapport à la normale, mais - 68 mm par rapport à la moyenne 1992 - 2001). La température moyenne mensuelle fut nettement plus élevée que la normale (+ 1°0), mais du même ordre de grandeur que la moyenne de la dernière décennie (12°8 pour 12°9) ; au cours de ce mois, on observa, à certaines périodes, des écarts relativement importants entre les températures maximales, en cours d'après-midi, dépassant 20°, et les températures minimales, en fin de nuit, inférieures parfois à 0° ; on nota très localement quelques gelées.

La sortie a été abondante voire très abondante. Pour les différents cépages, les mannes étaient souvent de grande taille et leur nombre du même ordre de grandeur qu'en 2001, année de production particulièrement honorable.

En mai, si la température fut identique à la normale (15°4), les pluies furent plus élevées (110 mm pour une normale de 75 mm) et les jours de pluie très nombreux : 20 jours dont 5 avec des précipitations journalières supérieures à 10 mm ; c'est la dernière décade qui fut la plus arrosée, 62 mm. Cette forte pluviométrie, à l'approche de la floraison, n'est certainement pas étrangère à la coulure observée par la suite, d'autant plus que la fin du mois fut très fraîche.

Le mois de juin fut chaud (+ 2°9 par rapport à la normale) et relativement sec (7 mm par rapport à la normale) ; ces données moyennes laissent supposer que les conditions climatiques étaient favorables pour la vigne. En réalité, les volumes produits n'ont pas été aussi importants qu'on pouvait le prévoir. En effet, les moyennes estompent certaines localisations climatiques. Une analyse plus fine montre que si les trois premiers jours de juin furent secs et chauds alors que les premières fleurs apparaissaient, par la suite, la situation se dégrada et, du 4 au 11, il tomba 27 mm de pluie et les températures moyennes ne dépassèrent pas 15 °. Au cours de la deuxième décade, les conditions climatiques furent plus favorables. La fin du mois fut fraîche et légèrement pluvieuse. La floraison fut donc plus ou moins perturbée selon la période où elle se déroula. Elle fut, soit lente et hétérogène, soit rapide et homogène, avec tous les stades intermédiaires.

Compte-tenu d'une certaine hétérogénéité, la date de demi-floraison a été difficile à fixer. Pour les parcelles de raisins rouges qui nous servent de référence, nous avons retenu le 7 juin, soit à la même date qu'en 2001.

Les conditions climatiques défavorables au déroulement de la floraison ont entraîné de la coulure et parfois du millerandage. Le merlot a été le plus touché principalement les vignes de vingt à quarante ans et celles présentant des viroses. Le cabernet franc a été assez régulièrement affecté tout en gardant une charge très correcte. Le cabernet sauvignon a, en général, parfaitement résisté.

La coulure a conduit à une production totale en Gironde plus faible qu'en 2001. Une remarque s'impose. Avant floraison la récolte était quantitativement importante. Dans les situations où les interventions pour réguler la charge par souche ne sont pas pratiquées, la coulure, éclaircissage naturel, a permis d'obtenir des raisins de bonne constitution ; ceci a été très net pour le cabernet franc.

Le mois de juillet fut frais (- 0°7 par rapport à la normale), en particulier la première décade avec une température moyenne de 17°3 (en 2001 on avait noté 20°7), moyennement ensoleillé (243 heures, pour une normale de 250 heures) et peu humide (41 mm de pluie pour une normale de 48 mm). Au sujet des précipitations, il convient de noter que 75 % sont tombées au cours de la première décade.

Août fut pluvieux et frais. Nous avons noté la demi-véraison des cépages rouges au 12 août. A ce stade phénologique, on avait un retard de 3 à 4 jours par rapport à la date moyenne pour la dernière décennie, mais une avance d'une huitaine de jours par rapport à la date moyenne des trente dernières années.

Comme le montre le tableau II, les conditions climatiques ont été, d'avril à fin août, bonnes si ce n'est un léger manque d'ensoleillement, par rapport aux trois dernières années.

Tableau II

Conditions climatiques d'avril à août inclus

	Somme des températures moyennes (°C)	Nombre de jours T ≥ 30°C	Insolation (h)	Précipitations (mm)	Nombre de jours de pluie P ≥ 0.5 mm
1991	2 795	26	1 176	186	44
1992	2 805	22	1 057	476	55
1993	2 739	17	962	315	63
1994	2 826	25	1 023	443	62
1995	2 898	36	1 020	187	33
1996	2 772	24	1 030	428	51
1997	2 893	23	1 018	462	60
1998	2 810	22	1 050	381	60
1999	2 902	15	1 277	371	62
2000	2 862	22	1 235	430	69
2001	2 843	32	1 295	350	59
2002	2 864	18	1 159	351	63

Comme nous l'avons noté, août fut pluvieux. Mais les précipitations, comme c'est souvent le cas, à cette époque dans notre région, ont été variables d'un point à l'autre du vignoble. En particulier les 19 et 20 août, si sur certaines zones, il tomba à peine 5 mm d'eau dans d'autres ce fut 60 à 70 mm. A la suite de ces fortes pluies, on observa dans certaines parcelles un éclatement des baies et l'apparition de Botrytis.

Toutefois, les températures demeurant peu élevées (la température moyenne d'août fut de 20°1 pour une normale de 21°0), les foyers de pourriture sont restés discrets, mais la pression était forte et les craintes parfaitement fondées pour ces parcelles.

Les premiers jours du mois de septembre ont été, climatiquement dans la continuité d'août, humides et frais. La situation devenait préoccupante pour l'ensemble du vignoble du fait de la lenteur de la maturation et du développement des foyers de Botrytis en particulier sur sauvignons et sur quelques merlots.

A partir du 9 septembre, les conditions climatiques changèrent radicalement. Il s'établit un temps sec, avec des journées relativement chaudes et ensoleillées, des nuits fraîches et un vent de nord-est, inhabituel à cette saison ; la pourriture grise fut stoppée et la maturation se poursuivit dans de bonnes conditions. On assista dans certains vignobles à une concentration progressive des constituants des raisins par évaporation d'eau. Ce phénomène entraîna parfois un flétrissement des baies. Cependant des grappes entières ne furent que

rarement touchées, mais ce fut fréquent de voir des pointes de grappe portant des baies très molles ayant tendance à s'égrener.

On s'acheminait lentement vers la maturité souhaitée lorsque le vendredi 20 septembre entre 15 h et 19 h de violents orages, de courte durée, mais accompagnés parfois de grêle, se sont abattus sur certaines parties du département. Dans certains endroits, la grêle causa en quelques minutes des dégâts importants, contraignant les viticulteurs à précipiter les vendanges. Ces pluies ont été, comme chaque fois qu'elles ont un caractère orageux, très irrégulièrement réparties sur le bordelais ; elles ont varié en importance de quelques mm à plus de 80 mm.

Le temps est ensuite revenu très rapidement sec et le vent s'est maintenu permettant d'éliminer, dans la majorité des cas, les excès d'humidité qui faisaient craindre de nouveaux développements de Botrytis. Il a donc été possible d'attendre, pour ramasser les cabernets sauvignons à la meilleure maturité.

Comme le montre le tableau III, les conditions climatiques, depuis la fin de la première décade de septembre jusqu'à la mi-octobre, ont été très bonnes, facilitant le ramassage.

Tableau III

Conditions climatiques du 11 septembre au 10 octobre inclus

	Somme des températures moyennes (°C)	Nombre de jours		Insolation (h)	Précipitations (mm)	Nombre de jours de pluie P ≥ 0.5 mm
		T ≥ 25°C	T ≥ 30°C			
1995	496	6	0	137	95	15
1996	452	2	0	144	131	16
1997	591	22	2	175	17	2
1998	489	0	0	127	192	24
1999	512	0	1	163	85	15
2000	530	0	0	134	160	22
2001	511	5	0	180	118	13
2002	520	9	0	241	55	4

Concernant la maîtrise des vinifications, une première remarque est la richesse en sucre des moûts, dans bien des cas particulièrement élevée, à cause de la concentration provoquée par les températures élevées et le vent qui ont marqué les derniers jours avant les vendanges. Bien entendu cette richesse en sucre a entraîné des difficultés de fermentation alcoolique qui aujourd'hui sont bien maîtrisées.

Les acidités des raisins étaient plus élevées que celles rencontrées ces dernières années. Ce fait est lié d'une part, à la concentration évoquée précédemment et, d'autre part aux conditions climatiques moyennes en juillet et août, limitant la combustion de l'acide malique. Il s'ensuivit, dans certains cas, une lenteur de la fermentation malolactique, retardant les possibilités d'appréciation des vins rouges et donc des assemblages.

Les premiers raisins blancs ont été ramassés par très beau temps vers le 10 septembre ; l'état sanitaire était satisfaisant. Par la suite, on assista à une certaine dégradation

de la qualité des raisins nécessitant une grande rigueur lors du ramassage et de l'extraction des moûts.

La réussite en particulier pour le sauvignon, est générale ; la qualité est plus irrégulière pour le sémillon. Les vins blancs secs possèdent actuellement des arômes fruités d'une bonne intensité et une certaine fraîcheur de structure.

Concernant les vendanges rouges, compte-tenu des bonnes conditions climatiques, après l'orage du 20 septembre et de l'état sanitaire des raisins, plusieurs crus ont retardé les vendanges qui se sont terminées vers le 10 octobre tout au moins en Médoc.

Pour les grands vins rouges, les cabernets sauvignons sont certainement les plus réussis, car ils ont parfaitement bénéficié des conditions favorables de la fin de maturation ; ils ont atteint la grande maturité que nécessite ce cépage pour exprimer toutes ses potentialités. Leurs vins sont riches, puissants et harmonieux, avec des arômes épicés qui leur donnent beaucoup d'élégance.

Les merlots ont probablement moins bénéficié des conditions climatiques de l'année. Malgré les degrés élevés des moûts, on ne retrouve pas toujours l'éclat et la race de ces vins. Cette remarque confirme que ce cépage ne justifie pas toujours une maturation trop poussée et un ramassage excessivement retardé.

Globalement les vins rouges du millésime 2002 sont bien réussis, tout au moins ceux élaborés à partir de raisins issus de vignes, bien conduites, situées sur des sols adaptés.

Une autre remarque concernant les vins rouges, bien mise en évidence par ce millésime, est l'intérêt de ne pas pratiquer des extractions trop importantes lorsque, non seulement la qualité du raisin ne le justifie pas, mais également dans le cas où les vins sont destinés à satisfaire le consommateur dans les deux ou trois ans qui suivent la récolte. On a pu observer, parmi les appellations peut-être les moins prestigieuses mais représentant les volumes les plus importants, des vins exagérément durs avec des finales un peu amères, dont la structure tannique risque de se fondre difficilement au vieillissement. Cette observation n'enlève rien à la nécessité d'obtenir une belle charpente tannique pour les grands vins, qui supposent des raisins adaptés, comme il en existait beaucoup en 2002.

Concernant les vins liquoreux de Sauternes-Barsac, un joli développement de pourriture noble a été observé très tôt permettant de vinifier quelques lots de grande qualité. Ensuite la croissance de Botrytis a été assez aléatoire et finalement la qualité des vins dépendra beaucoup de la rigueur dans les sélections, mais elle devrait être tout à fait satisfaisante.

Talence, le 14 mars 2003