

Le millésime 2009 à Bordeaux

Laurence GENY, Bernard DONECHE et Denis DUBOURDIEU

Faculté d'Œnologie, Université Victor Segalen Bordeaux 2

Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux

Avec la participation de
E. GUITTARD, N. DANEDE, G. De REVEL, L. RIQUIER,
K. VAN LEEUWEN, Ph. FRIAND et Ph. PIERI.

La réputation d'un millésime de bordeaux, lors de sa sortie, tient à la fois à la qualité potentielle des vins et à l'attente du marché. 2006, venu à l'ombre de 2005, 2007, né d'un été maussade et 2008, sortant en pleine crise financière mondiale, n'étaient pas particulièrement attendus. Après l'impression d'un bel été et de magnifiques vendanges, le 2009, arrivant dans une économie internationale convalescente, suscite un intérêt certain.

De fait, 2009 satisfait plus ou moins parfaitement aux cinq conditions qui déterminent un grand millésime de bordeaux rouge.

- (1) (2) : une floraison et une nouaison précoces tout début juin par temps chaud, ensoleillé et relativement sec,
- (3) : une véraison également précoce - débutant fin juillet – mais se déroulant après une période insuffisamment sèche pour arrêter la croissance végétative de la vigne dans toutes les situations,
- (4) : une maturation complète grâce à des mois d'août et septembre chauds mais variablement arrosés et particulièrement sec dans le médoc,
- (5) : enfin des « vendanges de rêve » fin septembre et courant octobre par un temps exceptionnellement sec.

L'excellent 2005, rappelons le, avait parfaitement rempli ces cinq conditions ; le très bon 2006, les trois premières ; le difficile 2007, seulement la cinquième qui le sauva ; enfin le très bon 2008, parfaitement la troisième et la cinquième mais incomplètement la quatrième. Alors, 2009 serait-il comme 2005 un millésime parfait ? Difficile de répondre aujourd'hui. Sur beaucoup de terroirs sûrement mais probablement pas partout pour deux raisons. D'une part, l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison fut moins franc et général qu'en 2005 ; d'autre part, dans certaines situations, la vigne a pu souffrir de la sécheresse en août au point que la maturation en soit affectée.

La réussite des vins blancs secs de garde nécessite des raisins sucrés, suffisamment acides, peu tanniques et riches en précurseurs d'arômes. Un climat trop chaud et des sols trop secs après la véraison sont défavorables. Ainsi, les plus grands vins blancs de France sont obtenus sur des terroirs à sous-sols calcaires limitant la contrainte hydrique de la vigne et sous des climats continentaux à nuits froides. Naturellement, par leurs mois d'août frais, 2006 et plus encore 2007 et 2008, furent de grands millésimes de blancs secs à Bordeaux. Août 2009,

plus chaud que les trois années précédentes, fut généralement moins propice à l'acidité et à la puissance aromatique du sauvignon ; celles-ci s'avèrent néanmoins très satisfaisantes, en raison des nuits fraîches d'août et septembre. Le sémillon, quant à lui, développa sur ses terroirs de prédilection, une puissance et une complexité exceptionnelle.

Les grands vins liquoreux sont véritablement faits par les conditions de la pourriture noble. Celles-ci furent exceptionnelles dans le sauternais en 2009, grâce aux précipitations du 18 au 20 septembre suivies par une longue période de brouillard matinaux et de chaudes après midi. Ce climat idéal, provoqua un envahissement rapide et généralisé par *Botrytis cinerea* des raisins déjà très mûrs et des concentrations inédites sur des volumes aussi importants de vendange. Une pourriture noble aussi prodigieuse, véritable illustration de la légende de Sauternes, restera sûrement dans les mémoires comme le fait marquant de ce millésime 2009.

Le cinquième hiver le plus rigoureux depuis 20 ans : particulièrement froid et tourmenté les deux premiers mois puis plutôt sec, ensoleillé et doux en mars pour une reprise précoce de la végétation

Au cinquième rang des hivers les plus froids sur les vingt dernières années, le début d'année 2009 a été marqué par une tempête dévastatrice le 24 janvier mais également par 7 jours de grand froid entre le 3 et le 9, avec des gelées nocturnes très fortes et généralisées ainsi que des maximales parfois négatives (-1°C à Bordeaux les 7 et 8). Si février se termine par une quinzaine calme et ensoleillée, il n'en reste pas moins marqué par deux événements extrêmes en début de mois avec une seconde tempête dans la nuit du 9 au 10 et de très fortes pluies tombant sur des sols saturés du 10 au 11. A partir de la seconde décennie de mars, les températures, fraîches le matin, deviennent très douces l'après midi. Mars 2009 fut relativement sec (-56% par rapport aux normales), ensoleillé (+23% d'heures d'ensoleillement), frais la nuit mais doux le jour (+0,8°C par rapport à la moyenne des températures maximales) (Tableaux I et II).

Le débourrement de la vigne débute comme en 2008, la dernière semaine de mars puis s'étale pendant la première décennie d'avril.

Tableau I

Moyennes des températures quotidiennes (minimum et maximum) du mois de mars, et leurs écarts aux normales (1971-2000). Données de Mérignac (Météo France).

Année	T°C moy Minima	Ecart	T°C moy Maxima	Ecart
2004	4.2	-0,5	13.4	-1.1
2005	4.5	-0.2	15.1	+0,6
2006	6.7	+2	14.9	+0,4
2007	5.7	+1	14.3	-0,2
2008	6.4	+1,7	13.2	-1,3
2009	4.9	+0,2	15.3	+0,8

Un début de printemps particulièrement humide avec des orages violents en mai puis une installation précoce de l'été pour une floraison dans d'excellentes conditions la première quinzaine de juin

Le mois d'avril fut marqué par des flux très changeants avec une pluviométrie importante (+23% par rapport aux normales), des températures moyennes excédentaires pour la 8^{ème} année consécutive mais un ensoleillement médiocre inférieur à la moyenne des 10 dernières années (Tableau II). Dans ces conditions, la croissance végétative n'a pas été particulièrement rapide et une certaine hétérogénéité a pu être observée.

Par contre, le mois de mai prit les couleurs de l'été avec une seconde quinzaine souvent chaude et des températures supérieures aux normales de plus de 1,5°C pour la 7^{ème} année consécutive. Pendant ce mois, il y eut peu de passages pluvieux mais des orages fréquents, souvent violents avec de la grêle les 9, 11, 13 et 25 mai ayant des conséquences dommageables sur de nombreux vignobles. Ainsi, 15 000 ha de vigne subirent des pertes de récoltes allant de 30 à 100%.

Tableau II

Indicateurs climatiques de l'année 2009, comparés à la moyenne de 1998-2007 pour les durées d'insolation et la pluviométrie et de 1971-2000 pour les températures.

Données Météo-France de la station de Mérignac

	Durée insolation (h)		Pluie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2009	1998-2007	2009	1998-2007	2009	1971-2000	2009	1971-2000
Janvier	90	97	128	78	1,6	2,8	8,8	10,0
Février	136	115	33	68	2,6	3,4	11,5	11,7
Mars	221	185	31	71	4,9	4,7	15,3	14,5
Avril	160	194	116	94	7,4	6,6	17,4	16,5
Mai	235	240	78	74	12,3	10,3	22,2	20,5
Juin	293	264	75	58	15	13,0	25,6	23,5
Juillet	263	270	47	54	15,9	15,1	27,1	26,4
Août	271	253	24	63	16,2	14,2	28,5	26,6
Septembre	244	214	48	77	13,2	12,5	25,1	23,7
Octobre	182	154	34	103	10,9	9,5	20,8	18,8
Avril-Septembre	1466	1435	388	420	13,3	12	24,3	22,9
Janvier-Octobre	2095	1986	614	740	10	9,2	20,2	19,2

Le mois de juin fut un vrai mois d'été. Le temps était estival, chaud (+1,9°C en moyenne par rapport aux normales), ensoleillé (+30% d'heures d'ensoleillement) et peu perturbé (Figure 1). Des conditions idéales, pour une floraison rapide et homogène qui a débuté les tous premiers jours de juin pour se terminer en milieu de mois. Dans nos vignobles de référence, la date moyenne de la mi-floraison a été estimée le 5 juin (3 juin pour les merlots et 8 juin pour les cabernets) soit 6 jours plus tôt qu'en 2008 mais sans écart notable par rapport à la moyenne des 10 dernières années (Tableau III).

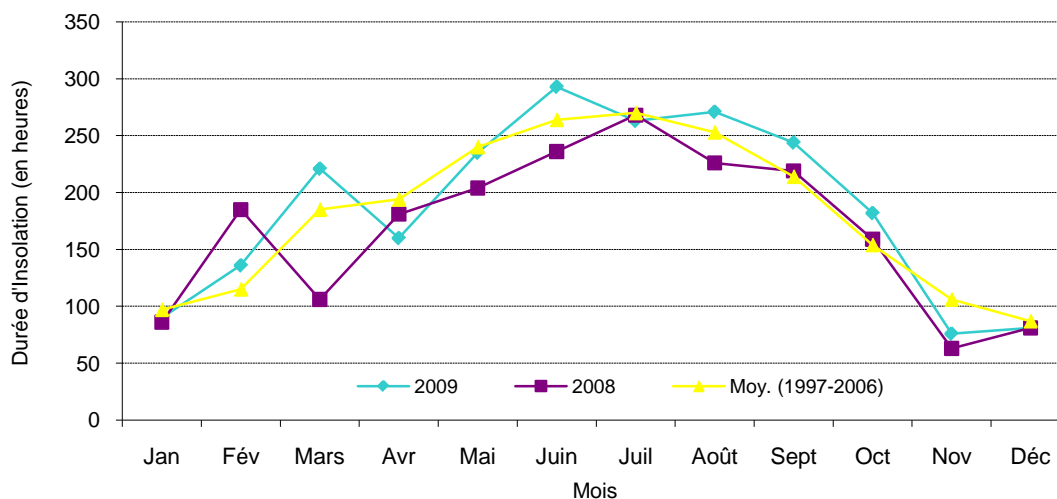


Figure 1

Comparaison des durées d'ensoleillement de 2009 par rapport à 2008 et à la moyenne 1997-2006. Données Météo-France de la station de Mérignac

Tableau III

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2009 par rapport à 2008, 2007, 2006, 2005, 2004 et à la moyenne des 10 dernières années

Période	Demi floraison	Mi véraison
1999-2008	3 Juin	3 Août
2004	8 Juin	12 Août
2005	30 Mai	3 Août
2006	4 Juin	6 Août
2007	26 Mai	3 Août
2008	11 Juin	15 Août
2009	5 Juin	3 Août

Un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires et des perturbations peu fréquentes mais positionnées en juillet et début août retardant l'installation durable de la limitation en eau

Du 11 au 30 juin, le temps sec et ensoleillé prédomine, les températures continuent à augmenter pour dépasser les 30°C en fin de mois. Dans ces conditions, la croissance des baies se poursuit activement et, grâce à une bonne maîtrise des rendements, le vignoble présente une excellente qualité phytosanitaire.

En juillet, la durée d'insolation est similaire à la moyenne des 10 dernières années (Figure 1), les températures moyennes supérieures de 0,7°C à la normale, la pluviométrie légèrement en dessous de la moyenne des 10 dernières années mais avec un cumul des pluies doublé par rapport à celui de 2005 ou 2008 (Tableau II, Figure 2). De plus, le temps est changeant avec de courtes périodes de temps ensoleillé et chaud alternant avec des épisodes

pluvio-orageux plus ou moins actifs quasiment chaque semaine jusqu'au 22 (Figure 3). Puis, l'absence de pluie pendant la dernière décade de juillet permit à la contrainte hydrique de s'installer lentement, ralentissant la croissance de la vigne avant véraison sur les terroirs aux plus faibles réserves en eau (graves) alors que dans d'autres, l'installation de cette contrainte s'est faite plus tardivement (Figure 4). Moins brutale et moins précoce qu'en 2005, plus rapide qu'en 2008 (Figure 5), la limitation en eau semblait être atteinte juste avant l'apparition des premières baies colorées mais elle ne sera, en fait, établie qu'en fin de maturation. En effet, dans bien des vignobles, des précipitations orageuses surviennent le 1^{er} et le 8 août et relancent la croissance de la vigne, sauf en Médoc où le mois d'août reste particulièrement sec (pluviométrie inférieure à 20 mm) (Figure 4). D'ailleurs, certaines vignes sur des terroirs de graves souffriront de la sécheresse, particulièrement des jeunes vignes, sur sols enherbés ou insuffisamment travaillés. La date moyenne de véraison a été notée le 3 Août, soit deux semaines plus tôt qu'en 2008 mais sans décalage notable par rapport à la moyenne des 10 dernières années (Tableau III).

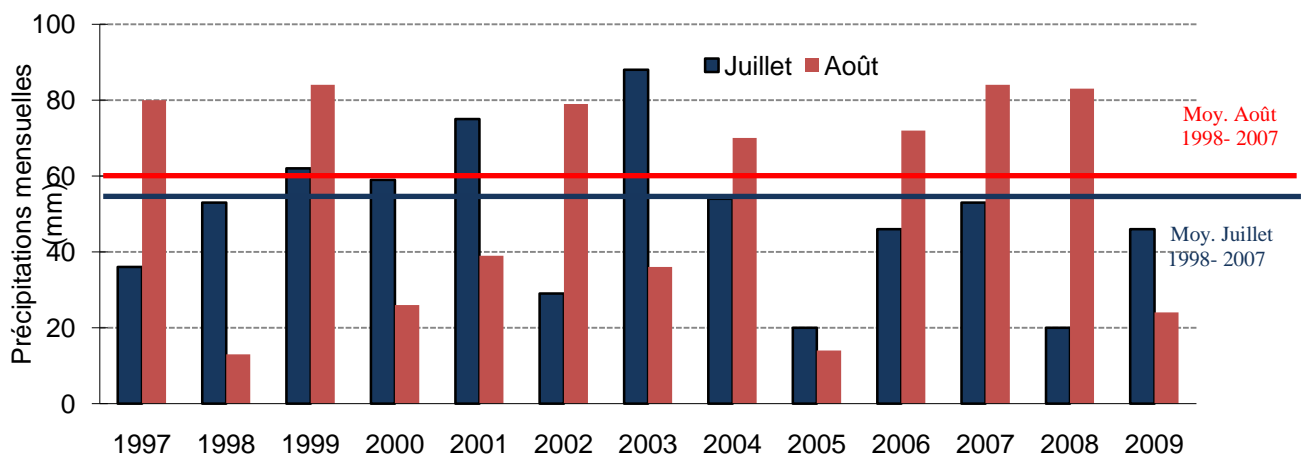


Figure 2

*Cumul des précipitations du mois de juillet et août en fonction des millésimes depuis 1997
Données Météo-France de la station de Mérignac*

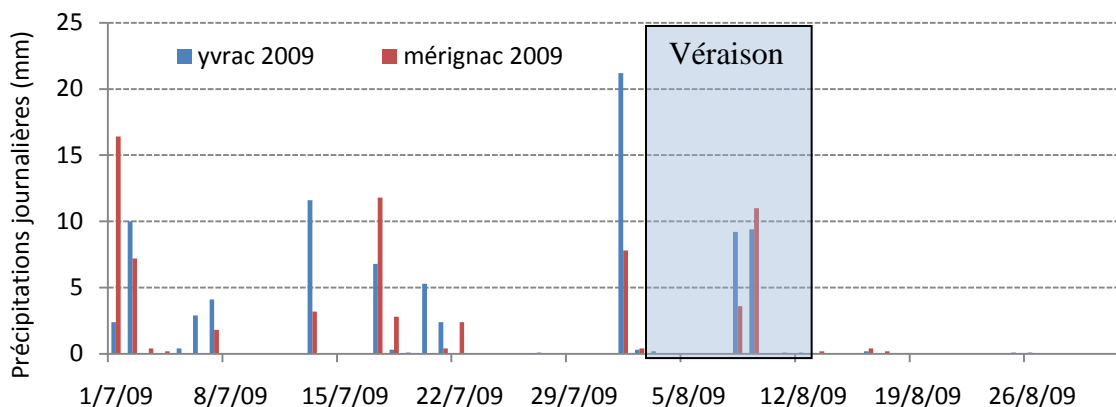


Figure 3

*Répartition des pluies des mois de juillet et août 2009 sur deux zones de la Gironde
(Mérignac et Yvrac. Données Météo-France des stations de Mérignac et d'Yvrac*

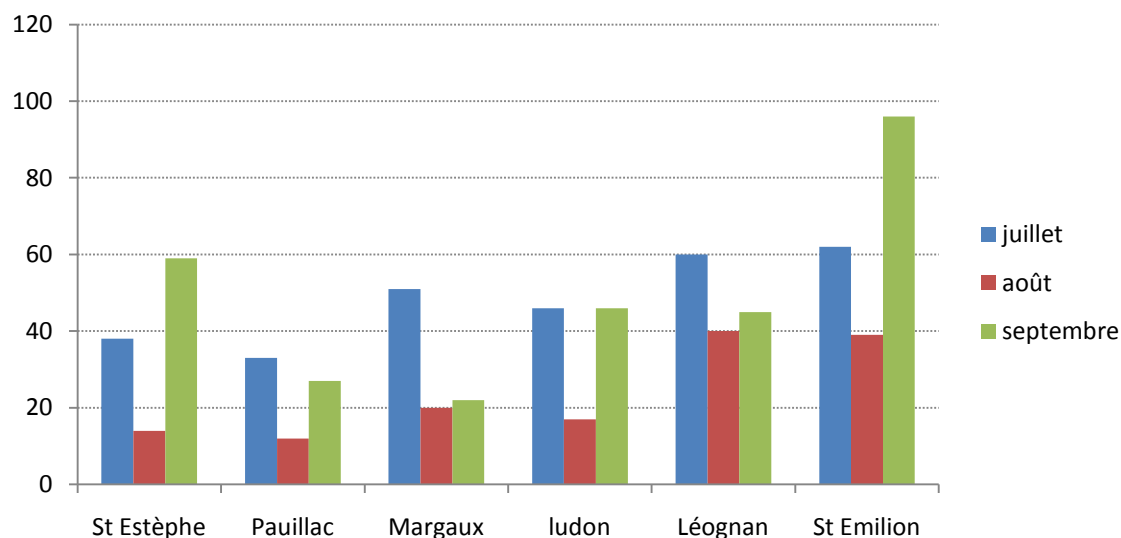


Figure 4

Précipitations en juillet, août, septembre sur différentes communes girondines

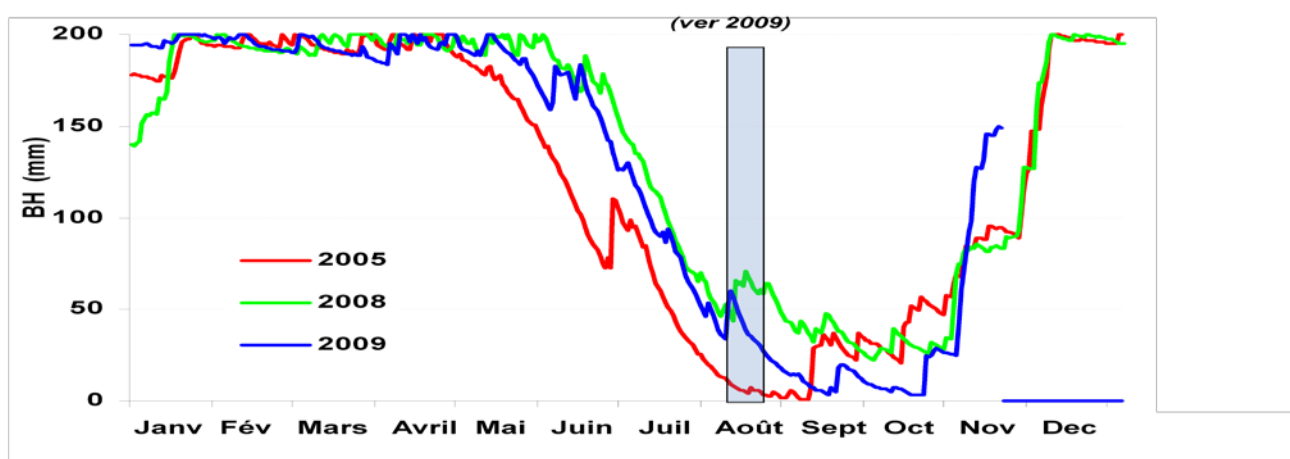


Figure 5

Evolution des indices de stress hydrique de la vigne de juin à octobre, pour différents millésimes.

Avec une température moyenne de 22,3°C et un indicateur thermique affichant 1,4°C au dessus de la normale, le mois d'août arrive au 6^{ème} rang des plus chauds, ex-aequo avec 1973. Pour autant, les conditions thermiques ne sont pas caniculaires avec seulement 3 nuits au dessus de 20°C (contre 20 en 2003 et 10 en 2005) et 4 jours avec des températures supérieures à 35°C (Tableau IV). Cette fraîcheur nocturne protégera le fruit, l'acidité et la couleur des raisins. La durée d'insolation est exceptionnelle avec 287 heures entre le 10 août et le 10 septembre et le déficit hydrique recommence à s'accroître sans devenir néfaste pour le début de la reprise de croissance pondérale des baies.

Tableau IV*Comparaison des conditions caniculaires au cours des 10 derniers étés*

Période	Nombre de nuits >20°C	Nombre de jours >35°C
2000	4	2
2001	5	3
2002	1	1
2003	20	16
2004	7	1
2005	10	6
2006	14	7
2007	3	1
2008	2	0
2009	3	4

En septembre et octobre, l'été continue ; soleil, chaleur et sécheresse dominant permettant d'atteindre sereinement l'optimum de la maturité

L'été se prolonge et avec des indicateurs thermiques supérieurs de 1°C par rapport à la moyenne ainsi que des durées d'insolation exceptionnelles, septembre et octobre arrivent respectivement au 14^{ème} et 13^{ème} rang des mois les plus chauds, au même rang que 1985 et 1990 pour octobre. Malgré cela, les nuits fraîchissent encore favorisant l'accumulation des pigments, la préservation de l'acidité et des arômes.

Après 1 mois de déficit hydrique, l'indice de stress hydrique en fin de maturation est plus faible que celui de 2005 (Figure 5) mais beaucoup moins brutal et donc plus favorable à une lente maturation. Les quelques millimètres de pluie en milieu de septembre (45 mm entre le 15 et le 20 Septembre) sont les bienvenus pour éviter le flétrissement des baies, accélérer la dégradation de l'acide malique et l'évolution des tanins mais également pour permettre à *Botrytis* de s'installer dans les vignobles de Sauternes et Barsac. Dans ces régions, les nuages bas, les brumes et les brouillards deviennent fréquents pour se dissiper en fin de matinée laissant un ciel clair où le soleil domine l'après midi ; des conditions idéales pour l'installation d'une pourriture noble très pure.

Dans ces conditions exceptionnelles qui ont permis de laisser sereinement murir les raisins, les premiers coups de sécateurs ont été donnés tout début septembre pour les blancs. La composition des vendanges blanches bordelaises de 2009 par rapport à celles de 2008 peut se résumer ainsi : des poids de baies plus faibles, des TAP (titre alcoométrique potentiel) un peu plus élevés (+ 0,5%), des acidités plus basses (- 0,5 g/L) et des pH plus hauts (+0,1).

Les vendanges à Sauternes furent exceptionnellement précoces et brèves. Elles commencèrent, comme à l'accoutumée, par un tri de nettoyage, effectué cette année entre le 10 et le 17 septembre. Il fallut ensuite attendre que la pourriture noble s'installe à la faveur des pluies du 18 au 20 et des brumes qui suivirent (Figure 6). La récolte proprement dite reprit vers le 28 septembre pour s'achever vers le 20 octobre avec le retour des pluies. Le nombre de tri fut exceptionnellement faible, deux à trois tout au plus. Les raisins « rôtis » par la

pourriture noble atteignent des richesses rarissimes sur de tels volumes (23 à 25% de TAP) ; aucun livre de cave sauternais n'avait rapporté de telles données.

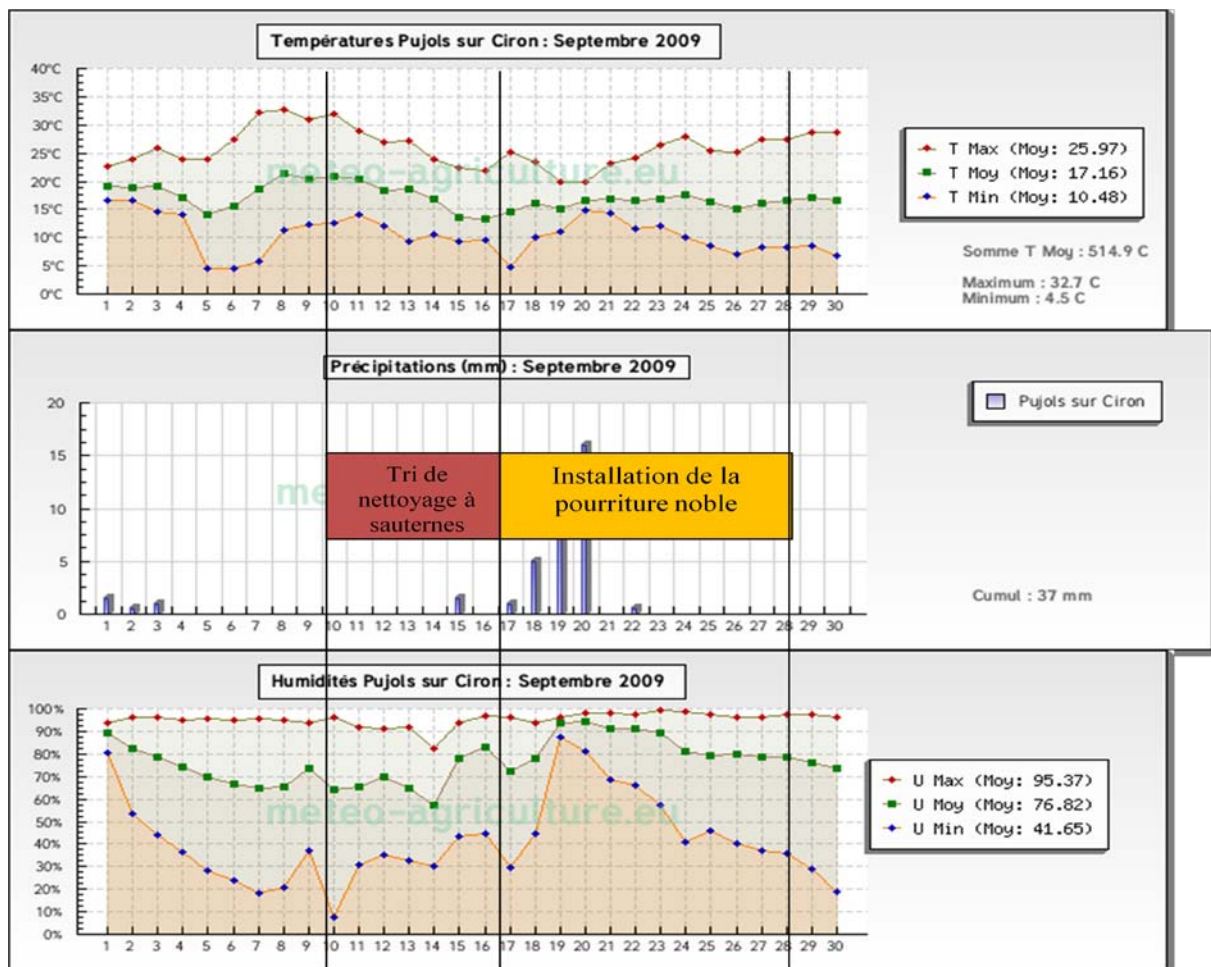


Figure 6

Températures (°C), précipitations (mm) et humidité (%) en septembre 2009 en Sauternais

L'état sanitaire exceptionnel et la stabilité des conditions anticycloniques ont permis d'attendre sans crainte la maturité optimale des raisins rouges dans la plupart des terroirs. Les stratégies de vendanges rouges ont beaucoup varié d'un cru à l'autre, tant certains vinificateurs sont convaincus de la supériorité gustative des vins issus des vendanges les plus tardives possibles alors que d'autres tiennent pour optimum une date au-delà de laquelle la fraîcheur, l'éclat aromatique et l'aptitude à un vieillissement typiquement bordelais sont compromis. On vit ainsi des propriétés commencer à cueillir leurs merlots alors que leurs voisins avaient pratiquement fini de récolter leurs cabernets. La récolte des merlots les plus précoces débuta le 18 septembre ; elle se généralisa à partir du 23 pour s'achever en octobre dans certaines propriétés. Les cabernets furent majoritairement vendangés pendant la première quinzaine octobre.

A partir de mi septembre, sans chute brutale du poids des baies et des teneurs en acides, les sucres (déjà hauts) ont continué à s'accumuler atteignant des valeurs exceptionnelles élevées, souvent supérieures à celles de 2003, 2005 et 2006 dans beaucoup de vignobles (Tableau V).

Tableau V*Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins au cours de la maturation*

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/l H ₂ SO ₄)
2009			
31/8 Merlot	148	231	3,8
Cabernet sauvignon	126	202	5,7
22/9 Merlot	148	253	3,1
Cabernet sauvignon	132	216	3,8
2008			
8/9 Merlot	169	192	5,7
Cabernet sauvignon	121	173	7,4
29/9 Merlot	167	222	4,2
Cabernet sauvignon	124	203	4,7
2007			
3/9 Merlot	164	187	4,2
Cabernet sauvignon	134	177	5,8
24/9 Merlot	159	211	3,4
Cabernet sauvignon	116	213	4,2
2006			
28/8 Merlot	147	198	4
Cabernet Sauvignon	112	197	6,2
11/9 Merlot	136	249	3,1
Cabernet Sauvignon	124	228	4,9
2005			
29/8 Merlot	124	224	3,2
Cabernet Sauvignon	99	197	4,9
12/9 Merlot	124	243	2,7
Cabernet Sauvignon	112	219	4,1
2003			
30/8 Merlot	172	167	6,1
Cabernet Sauvignon	124	138	6,8
13/9 Merlot	165	208	3,4
Cabernet Sauvignon	136	190	3,9

Le temps sec et ensoleillé ainsi que les nuits fraîches ont permis une maturation lente et régulière de la pellicule qui au départ montrait une faible perméabilité et un léger retard dans la biosynthèse des anthocyanes. Le décalage entre maturité de la pulpe et maturité phénolique fut particulièrement marqué cette année ; cependant grâce au maintien des grappes sur le pied jusque fin septembre, la maturité phénolique de la pellicule et des pépins a pu être atteinte, avec toutefois des quantités d'anthocyanes totales plus faibles que celles des dernières années mais suffisantes pour obtenir de belles couleurs (Figure 7).

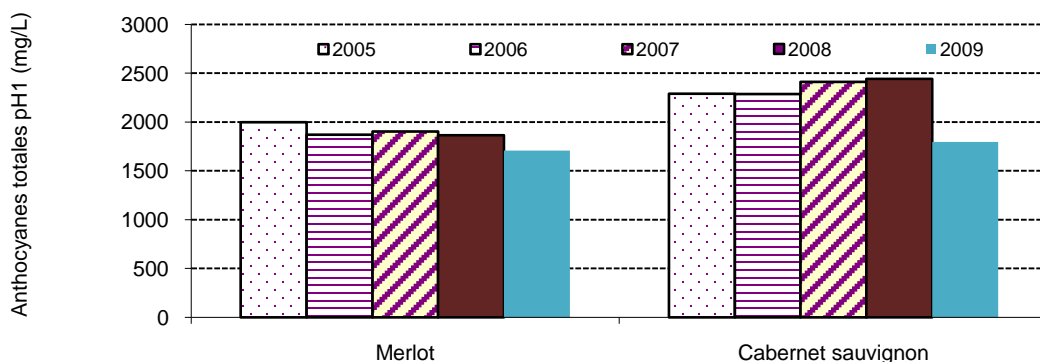


Figure 7

Contenu en Anthocyanes Totales (ApH1 - méthode Glories) des raisins dans nos vignobles de référence au dernier prélèvement avant récolte en comparaison des derniers millésimes*

**Cet indice représente le potentiel total en anthocyanes et dépend de la synthèse et de l'accumulation des pigments.*

Les raisins de millésime tardif, à été frais, notamment ceux de cabernets, peuvent être plus ou moins marqués par la flaveur de « poivron vert » associée à des teneurs perceptibles en *isobutylméthoxy-pyrazine* (IBMP). En 2009, les conditions climatiques chaudes et ensoleillées ont favorisé la dégradation rapide de l'IBMP des raisins dont les teneurs passèrent en dessous du seuil de perception olfactif (15 ng/L) dès la mi septembre (Figure 8).

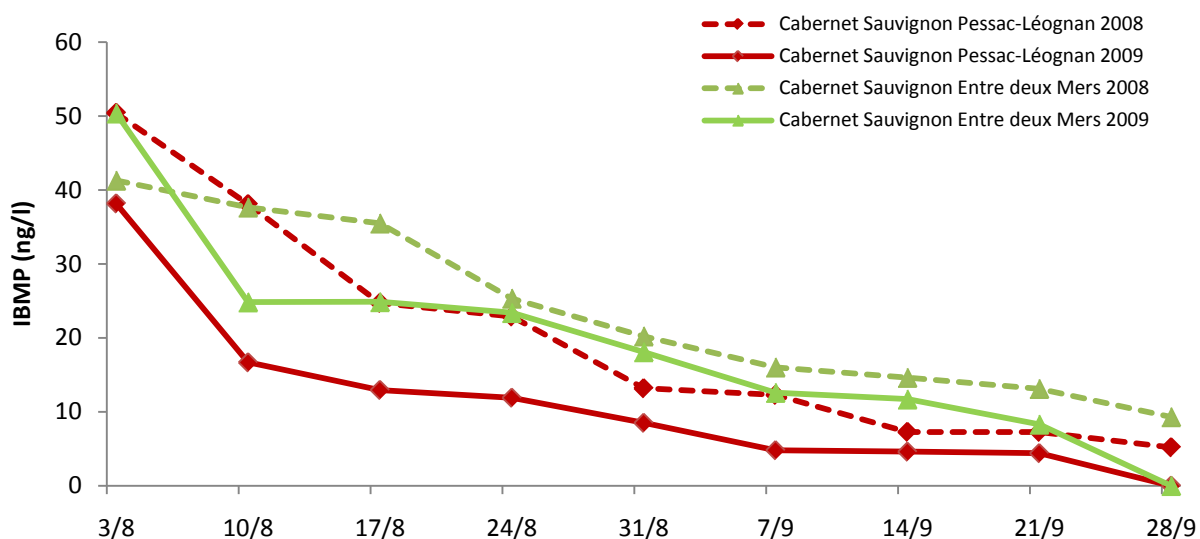


Figure 8

Evolution des teneurs en IBMP des baies de Cabernet-Sauvignon en 2009 et 2008
Seuils de perception olfactif : 15ng/L dans le vin, 7ng/L dans le moût

Des vins blancs secs puissants, de grands vins rouges et de prodigieux vins liquoreux

Certes, les températures maximum du mois d'août furent un peu trop élevées pour que les arômes du sauvignon soient aussi explosifs qu'en 2007 et 2008. Les dégustateurs que le caractère parfois exacerbé de ce cépage dérange ne s'en plaindront pas. Ils aimeront l'expression puissante, complexe et savoureuse du sauvignon bordelais 2009. Le sémillon sur les sols calcaires atteint cette année une puissance et une sève remarquable.

Il est prématuré de décrire précisément, des vins rouges aussi jeunes. On peut cependant affirmer que la couleur profonde, le fruit éclatant, la qualité et suavité des tanins des 2009, signent une grande année dans laquelle les terroirs s'expriment avec la plus haute définition.

Les grands vins liquoreux de Sauternes et Barsac sont impressionnants de richesse, de pureté, de puissance et de profondeur. Ils sont, sans exagération aucune, prodigieux.