

Le millésime 2020 à Bordeaux

Pr. Laurence GENY et Pr. Axel MARCHAL

*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche Œnologie*

Avec la participation de
V. LAVIGNE , E. GUITTARD, N. DANEDE, A. BARSACQ et A. RABOT

Après un millésime 2019, dont la présentation et la mise en marché furent singulièrement modifiées par la pandémie de Covid 19, c'est l'ensemble de la campagne viticole 2020 qui a été affecté par le contexte sanitaire. En particulier, l'approche des vendanges a suscité chez les viticulteurs de nombreuses inquiétudes relatives à leur organisation. Si divers aménagements ont dû être mis en œuvre, la récolte s'est toutefois déroulée dans de bonnes conditions, et les vins du millésime 2020 ont pu être élaborés sereinement.

Avant de détailler la météorologie de 2020 et les caractéristiques des vins qui en sont issus, il convient de rappeler, comme chaque année, les cinq conditions qui déterminent généralement un millésime parfait de bordeaux rouge. Précisons toutefois qu'elles constituent un guide dans notre analyse et ne doivent pas être interprétées comme une grille de notation de l'année.

- 1) et 2) une floraison et une nouaison relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène
- 3) une contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne au plus tard pendant la véraison
- 4) une maturation complète des différents cépages assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative
- 5) un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant d'attendre la maturité idéale de chaque parcelle sans redouter la dilution, la pourriture, ou la perte des arômes fruités.

La douceur du début d'année, et notamment de mars, a provoqué un débourrement de la vigne en avance de 2 à 3 semaines sur la normale. Le mois d'avril, chaud et arrosé de pluies orageuses, a favorisé une croissance rapide des rameaux, confirmant la précocité du millésime. La floraison s'est ainsi déroulée à la fin du mois de mai, sous un temps sec et chaud, satisfaisant pleinement la première condition. Après ce mois de mai estival, juin commence sous un climat maussade. Les pluies fréquentes compliquent la protection du vignoble et la pression de mildiou s'intensifie, ravivant les souvenirs douloureux de 2018, avec des pertes de récolte parfois significatives. Ces précipitations localement abondantes empêchent l'installation de la contrainte hydrique à la nouaison. A partir de la mi-juin, le temps change radicalement et une période sèche de près de deux mois s'installe dans le bordelais. Toutefois, cette absence de précipitations ne suffit pas à provoquer de façon généralisée un arrêt de croissance de la vigne à l'approche de la véraison, en raison de la précocité du millésime et de l'eau précédemment accumulée dans les sols. La troisième condition n'est ainsi remplie que de façon très variable,

en fonction des terroirs, des cépages et de la situation des parcelles. Début août, la contrainte hydrique s'intensifie et des symptômes de stress commencent à apparaître, en particulier sur les jeunes vignes à l'enracinement superficiel. Vers le 10 août, des orages d'intensité variable éclatent dans le bordelais, évitant les blocages. La première partie de septembre, sèche et ensoleillée, favorise l'accélération de la maturation et la récolte des merlots commence vers le 10 septembre sous un temps clément ; la quatrième condition est satisfaite. A partir de mi-septembre, le temps devient plus contrasté. Si des pluies légères évitent le flétrissement des raisins et permettent de parachever la maturation, leur fréquence commence à inquiéter les viticulteurs. La récolte des cabernets suit celle des merlots, dans un état sanitaire globalement très satisfaisant. La cinquième condition est ainsi remplie pour les merlots et les cabernets précoces, tandis que la récolte des cabernets plus tardifs a parfois dû être hâtée en raison de la dégradation météorologique consécutive à la tempête Alex. Début octobre, la plupart des raisins rouges ont été ramassés.

La récolte des raisins destinés aux vins blancs secs a été particulièrement précoce, lors des dix derniers jours d'août et les premiers de septembre. Bien que l'été chaud ait pu moduler leur potentiel aromatique, les raisins ont préservé un bon niveau d'acidité. Ils sont sucrés, savoureux et parfaitement sains.

Un grand millésime de vins liquoreux nécessite l'alternance de périodes humides, favorisant le développement de *Botrytis cinerea*, et de périodes sèches permettant la concentration des raisins. Les raisins de 2020 étaient parfaitement mûrs début septembre mais le temps sec retarda l'installation du champignon, qui se généralisa à partir des pluies de mi-septembre. Hélas, la fréquence de ces dernières ne fut pas favorable à l'enrichissement des raisins. L'essentiel de la récolte fut ramassé en quelques jours, à l'occasion d'une fenêtre de beau temps providentielle mi-octobre. Les difficultés rencontrées et les très faibles quantités produites ne doivent pas entacher la qualité satisfaisante voire inespérée du résultat.

Un avant-goût de printemps en hiver, pour un débourrement très précoce

Comme en 2019, l'hiver 2020 a été caractérisé par son étonnante douceur et une très faible pluviométrie en janvier et février (Figures 1,2 ; Tableau I). Alors que les deux derniers mois de 2019 avaient été fortement arrosés, janvier et février marquent une rupture, avec un déficit pluviométrique de -23% et -16% respectivement.

En revanche, comme en décembre, les températures de janvier sont supérieures aux normales avec plusieurs journées de printemps où la température dépasse 5°C. Ainsi, c'est la deuxième fois que les deux premiers mois de l'hiver météorologique (défini de décembre à février) sont aussi doux, à égalité avec décembre 2000-janvier 2001 et derrière décembre 2015-janvier 2016. Pendant ce mois, les gelées sont rares dans le vignoble avec seulement 3 jours de gels enregistrés contre 8 habituellement (normale 1981-2010).

La douceur se poursuit en février, qui ressemble davantage à un mois d'avril, avec une température moyenne supérieure de 3,5°C par rapport à la normale. Surtout, des records de chaleur sont atteints, avec par exemple 12,7°C à l'aube du 2 février à Pauillac et 23,1°C à 16h à Mérignac le 3 février.

Mars débute différemment, il pleut abondamment durant la première semaine avec parfois des vents tempétueux ; les pluies deviennent moins régulières au cours de la seconde décade puis plus faibles ensuite. Le cumul des pluies de ce mois-ci est alors supérieur de 58% à la moyenne. Après une dernière perturbation les 15 et 16 mars, le beau temps s'installe pour devenir chaud avec des températures proches de 20°C lors d'une période comprise entre le 18 et le 24 mars.

Les premiers bourgeons vont commencer à éclore peu après, de deux à trois semaines avant la date moyenne. Alors que la France rentre dans la seconde semaine de confinement, la vigne nous fait un pied de nez en montrant ses premières pousses (Figure 3). Le débourrement est assez hétérogène selon les secteurs, avec un étalement sur deux semaines entre les parcelles les plus précoces et les plus tardives.

Toutefois, mars est un mois de transition, durant lequel les températures peuvent varier très rapidement. Ainsi, à partir du 25, les gelées se généralisent et le froid devient glacial les 29, 30 et 31 avec des températures jusque 12°C en dessous des normales en Gironde. Il neige même le 30. Heureusement, cet épisode de froid n'a pas eu d'impact majeur sur le développement des jeunes pousses, même si des dégâts de gel, dont les estimations ont été difficiles à réaliser, ont pu être observés dans des secteurs gélifs, froids ou en bas-fonds.

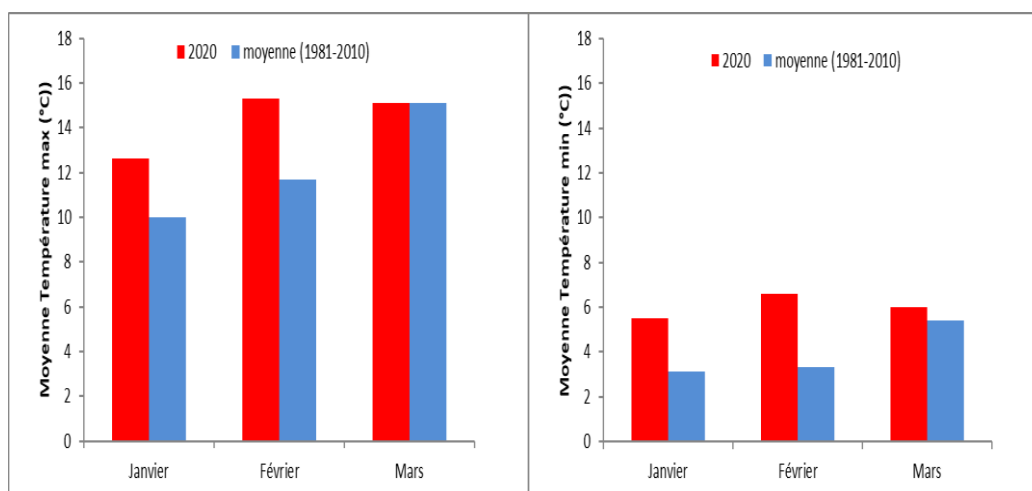


Figure 1
Moyennes des températures maximales et minimales de l'hiver 2020,
en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

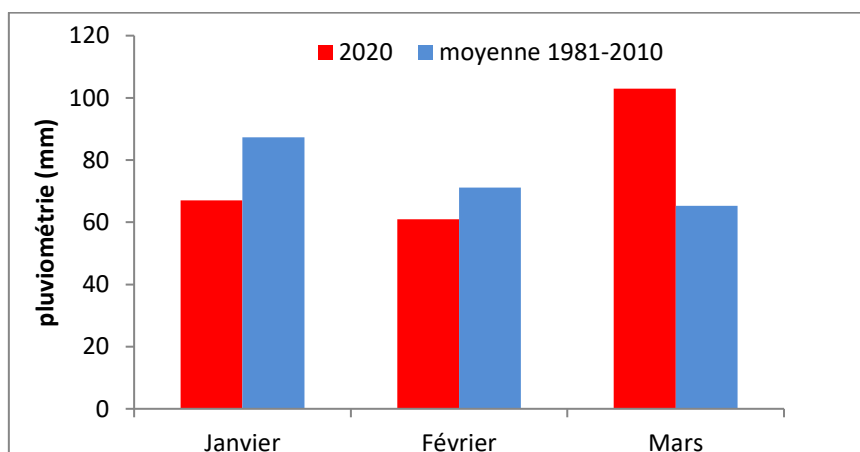


Figure 2
Cumul (mm) des pluies hivernales en 2020,
en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

Tableau I

Indicateurs climatiques de l'année 2020, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les températures et la pluviométrie et à celle de 1991-2010 pour les durées d'insolation.

Données de Mérignac (Météo France)

	Durée Ensoleillement (h)		Pluviométrie(mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	Moyenne		Moyenne		Moyenne		Moyenne	
	2020	1991-2010	2020	1981-2010	2020	1981-2010	2020	1981-2010
Janvier	95	96	67	87	5,5	3,1	12,6	10,0
Février	129	115	61	71	6,6	3,3	15,3	11,7
Mars	165	170	103	65	6	5,4	15,1	15,1
Avril	178	182	105	78	10,6	7,4	20,6	17,3
Mai	122	217	122	80	12,8	11,0	23,8	21,2
Juin	91	239	92	62	13,8	14,1	23,6	24,5
Juillet	316	249	3	50	16,4	15,8	28,8	26,9
Août	232	241	67	56	17,2	15,7	28,9	21,7
Septembre	226	203	90	84	14,1	12,9	26	24,0
Octobre	82	147	179	93	10,2	10,4	18	19,4

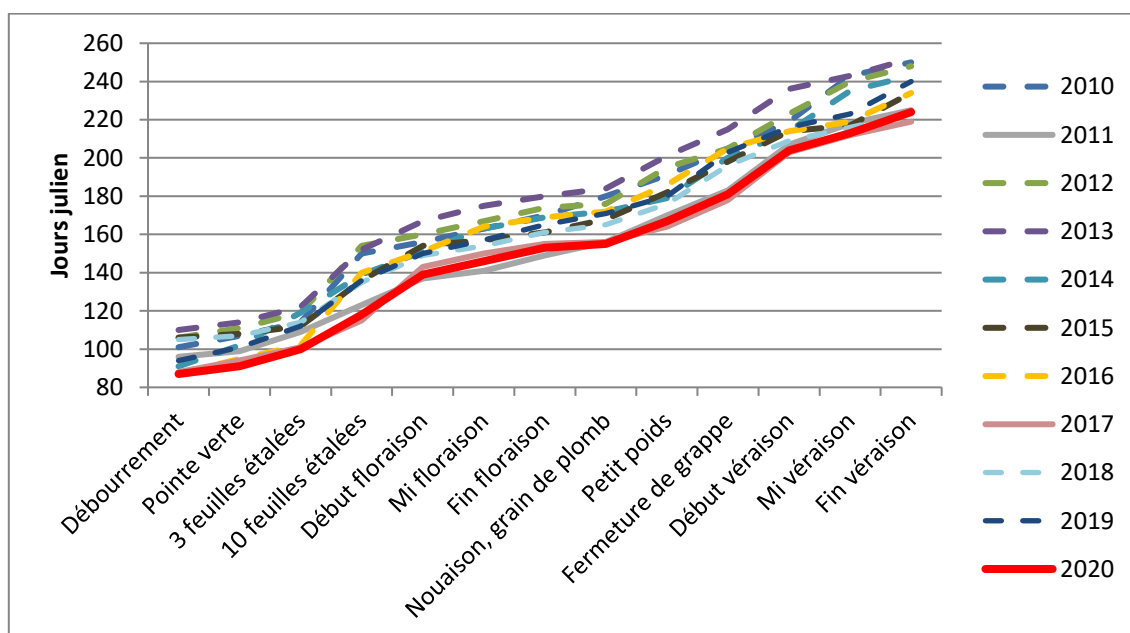


Figure 3

Evolution des stades phénologiques en 2020 comparée aux 10 dernières années (*Données SRAL et ISVV*)

Avril, exceptionnellement chaud, entraînant une croissance rapide

Après une fin mars froide, laissant craindre un retard de pousse, le mois d'avril se caractérise par des températures globalement largement supérieures aux normales (Figure 4, Tableau I), permettant une croissance rapide des jeunes rameaux. Avril 2020 arrive ainsi, pour les températures moyennes maximales mensuelles, en 3ème position des mois d'avril les plus chauds de ces 50 dernières années, juste après 2007 et 2011, et en première position pour les températures moyennes minimales.

Au cours des deux premières semaines d'avril la pousse a été très rapide dépassant le stade 3 feuilles étalées à la fin de la première semaine dans nos parcelles de référence (Figure 3). Durant cette période, le cumul des pluies est excédentaire de 34% mais leur répartition sur le mois est hétérogène (Tableau I). Jusqu'à mi-avril le temps est sec. Il se dégrade au cours de la troisième décade avec des épisodes orageux entre le 17 et 20 avril pouvant donner des pluies conséquentes (31 mm à Saint-Emilion le 17), mais également de la grêle, du centre de l'Entre-deux-mers jusqu'au secteur Saint-Emilion/Castillonnais, provoquant des dégâts variables allant de quelques impacts sur feuilles à une destruction totale des organes herbacés.

Les derniers jours du mois se caractérisent également par une traine très active pouvant provoquer des cumuls de pluies importants.

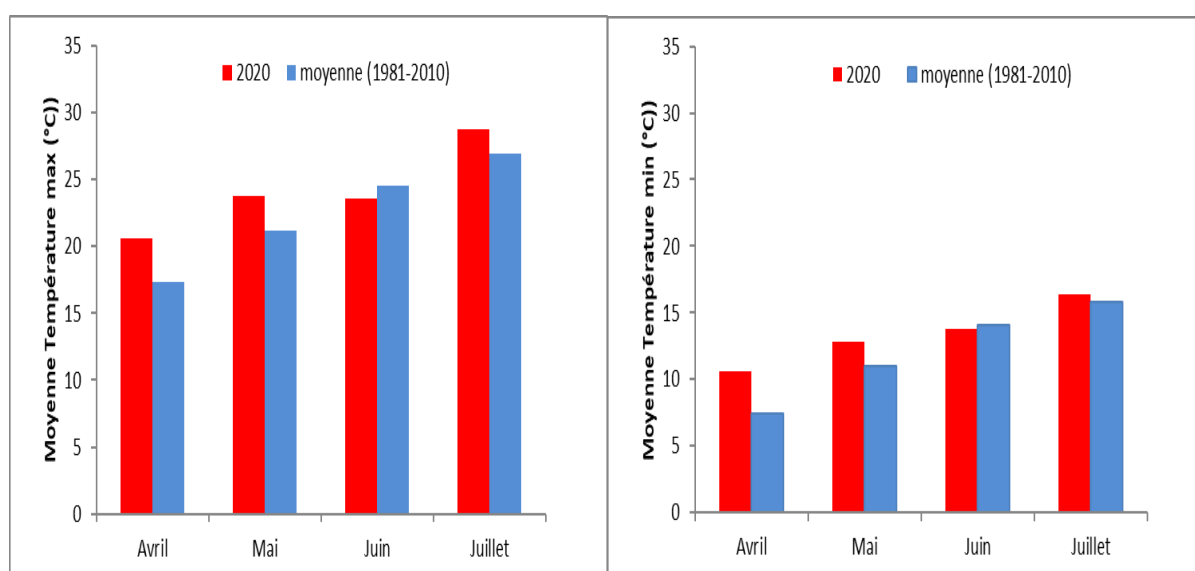


Figure 4

Températures moyennes maximales et minimales des mois d'avril, mai, juin et juillet 2020, en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

Une inversion dans les saisons : l'été en mai et le printemps en juin

Très pluvieux au cours de la première quinzaine, mai commence sous une grande douceur (Figures 4 et 5, Tableau I).

Entre le 9 et le 11 mai les précipitations sont importantes avec des cumuls hebdomadaires très variables selon les zones : 103 mm à Lustrac entre le 1er et le 5 mai, 122

mm à Sauternes entre le 5 et le 12. Localement, les cumuls journaliers ont pu avoisiner 70 mm (le 10 à Mérignac). Ces épisodes pluvieux ont pu être accompagnés de grêle. Le 10, le Sud Gironde est frappé par un orage de grêle sur les communes de Budos, Pujols sur Ciron, Mazères, Saint Maixant et Landiras provoquant jusqu'à 100% de dégâts.

Si, pendant les périodes pluvieuses du 10 au 15 mai, les températures sont en dessous des normales saisonnières, mai 2020 présentera malgré tout un excédent thermique grâce aux températures presque estivales des première et dernière décades. Avec des températures maximales moyennes supérieures à 20°C et 16 jours supérieurs à 25°C, dont deux jours supérieurs à 30°C, mai 2020 fait partie des 4 mois de mai les plus chauds des 75 dernières années, à seulement trois dixièmes de degré des records de mai 2011 et 1989, et juste derrière mai 1999.

Dans ces conditions, la croissance de la vigne est accélérée et, en raison de la précocité du débourrement, les premières fleurs sont visibles dès la mi-mai dans les secteurs les plus précoces. La floraison s'accéléra lors de la seconde décade et sur nos parcelles de référence la date moyenne de pleine floraison a été estimée au 26 mai, soit une petite dizaine de jours plus tôt que la moyenne des vingt années précédentes (Tableau II, Figure 5), mais plus tard qu'en 2011, l'une des années récentes la plus précoce. Les conditions étaient donc majoritairement favorables à une bonne floraison et peu d'accidents physiologiques de type coulure ont été observés.

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2020 par rapport à celles des 10 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années

Période	Mi floraison	Mi véraison
1999-2019	4 Juin	6 Août
2010	9 Juin	9 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août
2013	18 juin	22 Août
2014	7 juin	13 Août
2015	5 Juin	6 août
2016	11 juin	7 août
2017	30 mai	30 juillet
2018	3 juin	4 Août
2019	4 juin	9 Août
2020	26 Mai	1 Aout

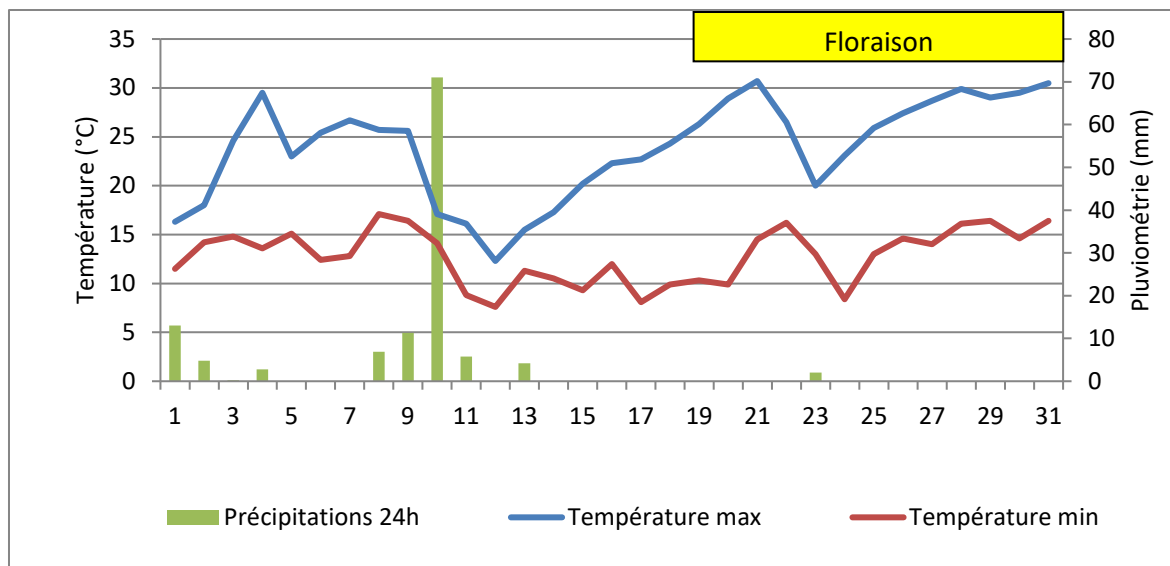


Figure 5

Evolution quotidienne des températures et des précipitations de mai 2020
Données de Mérignac (Météo France)

A ce stade, la première condition d'un grand millésime, à savoir une floraison rapide et homogène, sans accident de coulure marqué, était dans la grande majorité des cas satisfaite.

Alors que la fin mai avait été pratiquement estivale, le début de l'été est marqué par un mois de juin aux journées fraîches, associées à des pluies et des orages fréquents, laissant une impression morose. Les températures moyennes maximales et minimales sont en dessous des normales, la pluviométrie est excédentaire mais surtout, l'ensoleillement est fortement déficitaire (-148h) (Tableau I, Figure 4). La croissance de la vigne marque alors un pas, même si les baies continuent à grossir. La pression mildiou, elle, s'accroît depuis la fin mai et entraîne, sur certaines parcelles, des dégâts parfois importants sur les grappes à l'origine d'une perte de récolte significative.

Ce n'est qu'à partir de la dernière semaine de juin que l'été réapparaît et s'installera alors durablement (figure 6).

Même si, juste après la nouaison, la croissance de la vigne a pu être ralentie, les baies ont continué à grossir et le stade fermeture de grappe a été observé début juillet (Figure 3), maintenant la précocité du millésime. Néanmoins, dans certains cas, ce ralentissement a été suffisant pour provoquer du millerandage empêchant les grappes de se fermer totalement.

La seconde condition d'un millésime de rouge parfait, à savoir un climat sans précipitation après la nouaison, n'est donc que partiellement satisfaite.

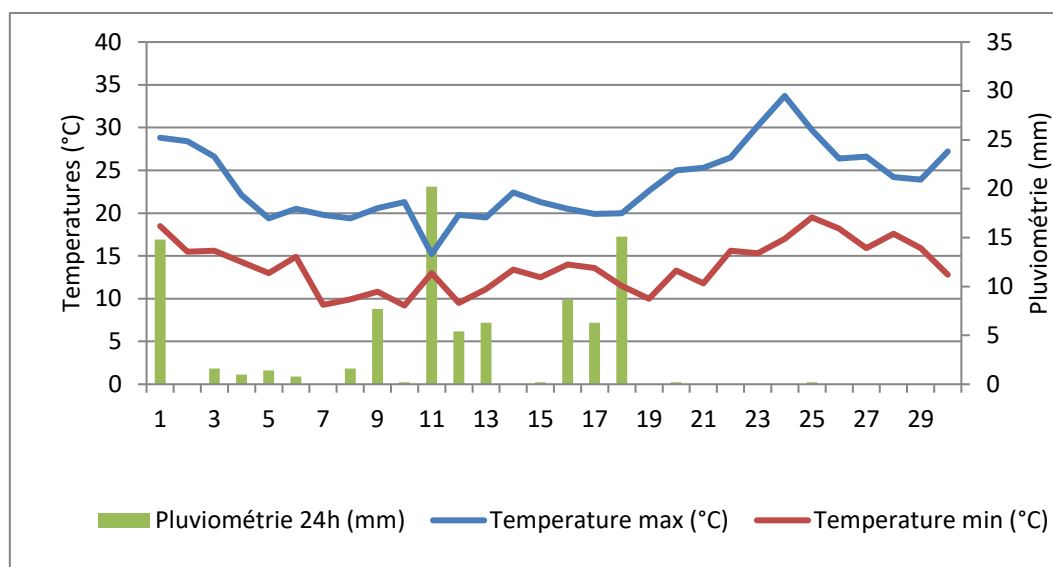


Figure 6
Evolution quotidienne des températures et des précipitations de juin 2020
Données de Mérignac (Météo France)

Un été exceptionnellement chaud, sec et sans pluie jusque mi-août

Jamais les pluies n'ont été aussi peu importantes en juillet, leur cumul moyen n'atteignant pas 10 mm en Gironde (Tableau I, Figure 7). Cependant, en raison des précipitations importantes des premiers mois de l'année, la contrainte hydrique ne s'installe pas précocement.

Les températures de début juillet ne sont pas exceptionnellement chaudes. Jusqu'au 17, la fraîcheur prévaut avec des températures maximales moyennes inférieures de 2°C à la moyenne, même si ponctuellement des journées chaudes viennent interrompre ce cycle. A partir du 18, les températures estivales vont se généraliser avec 10 jours à plus de 30°C dont 1 avoisinant les 39°C le 30 juillet. Heureusement, les nuits sont souvent fraîches, excepté en toute fin de mois, permettant à la vigne de ne pas subir le stress thermique observé dans d'autres régions viticoles.

Les premières baies colorées apparaîtront vers le 20 juillet, de manière assez hétérogène et la véraison s'enclenchera réellement les derniers jours de juillet. La date de mi-véraison a été estimée dans nos parcelles de référence le 1^{er} août, presque 10 jours après celle de 2011 mais tout de même en avance de 6 jours par rapport à la moyenne des 20 dernières années (Tableau II).

A la fin du mois de juillet, malgré l'absence de pluie et les fortes chaleurs, seules les jeunes vignes et celles possédant un système racinaire superficiel, présentaient des symptômes manifestes de stress hydrique. Sur ces parcelles, la véraison a été ralentie. Elle a évolué de manière hétérogène en raison de débuts de blocages physiologiques.

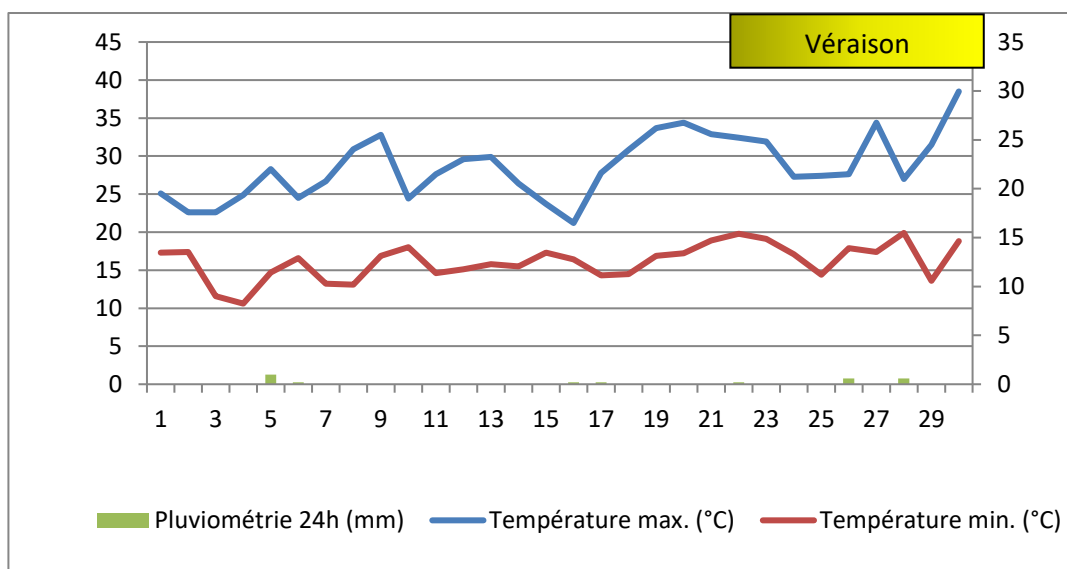


Figure 7

Evolution quotidienne des températures et des précipitations de juillet 2020
Données de Mérignac (Météo France)

Début août, les températures deviennent plus fraîches permettant l'achèvement de la véraison alors que l'absence de pluie commence à entraîner localement une limitation hydrique conséquente. La seconde semaine d'août est marquée par une période caniculaire. Si cette dernière est moins importante que celle de 2003, les quelques journées de très fortes chaleurs entre le 8 et le 13 constituent un événement remarquable, surtout du point de vue des températures nocturnes qui dépassent 20°C pendant cette période (Figure 8, Tableau I). Ces conditions thermiques singulières ont pu affecter le potentiel aromatique des raisins blancs.

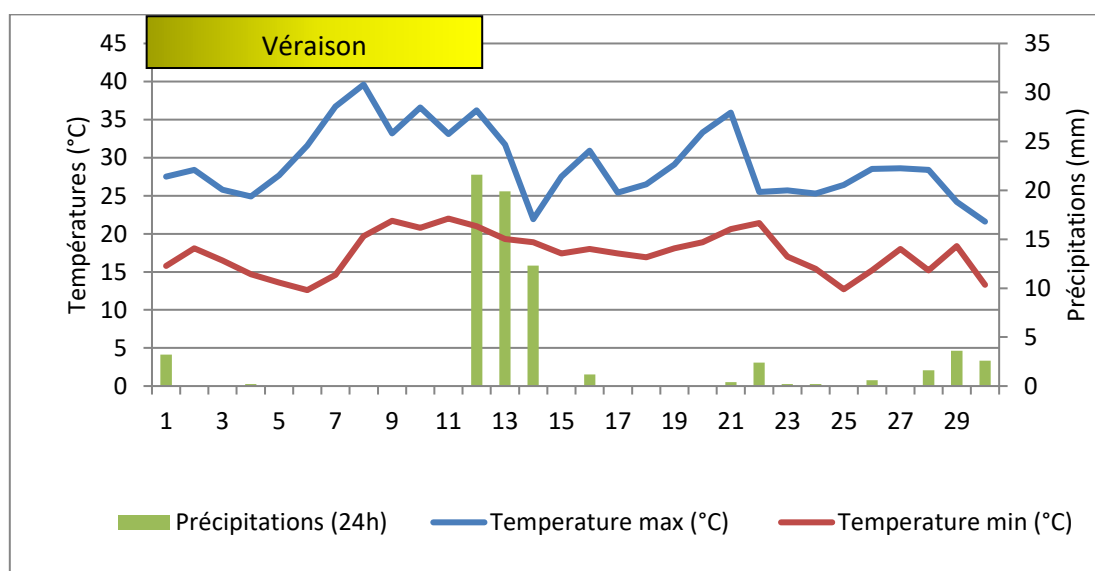


Figure 8

Evolution quotidienne des températures et des précipitations d'août 2020
Données de Mérignac (Météo France)

Ces très fortes températures ont engendré un épisode orageux entre le 9 et 14 août, conduisant à un cumul de pluie mensuel supérieur à la normale en Gironde. Néanmoins, du fait du caractère orageux de ces précipitations, on observe des disparités importantes d'un secteur à l'autre. (Figure 9). Les excédents les plus importants sont observés dans le nord Médoc où il est tombé autour de 110 mm alors qu'il n'a plu que 86 mm à St Julien, 67 mm à Mérignac, 52 mm à Sauternes et seulement 45 mm à Saint-Emilion. Les conséquences sur la vigne et le début de maturation vont donc être extrêmement variables selon les crus considérés.

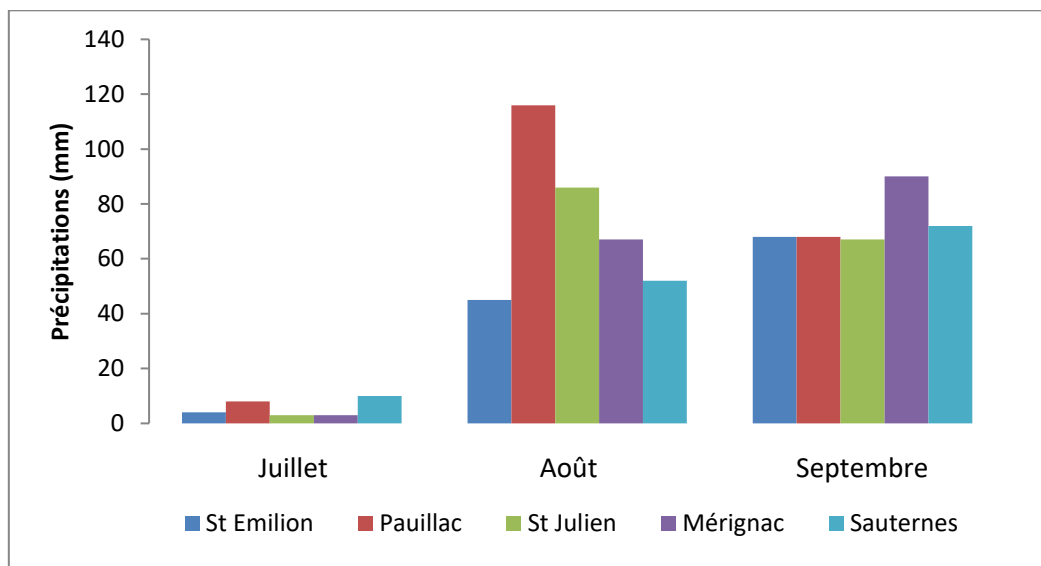


Figure 9

Répartition des précipitations en juillet, août et septembre selon les régions viticoles
(Données Météo France)

Néanmoins, de manière générale, ces pluies arrivées juste après la fin de la véraison, ont permis de mettre fin aux débuts de blocage de maturation observés sur les parcelles les plus drainantes.

Ainsi, en raison de la précocité du millésime et des fortes chaleurs survenues en début de véraison, la troisième condition nécessaire à l'obtention d'un grand millésime de rouge n'est que partiellement satisfaite. Différentes situations, selon les terroirs et les zones géographiques, sont à distinguer : les parcelles vigoureuses ou sur sols riches qui ont vu leur croissance se poursuivre après les pluies, celles au contraire sensibles au stress hydrique qui se sont arrêtées de croître fin juillet sans reprise efficace de la véraison et enfin celles sur argilo-calcaires qui avaient subies un arrêt de croissance début véraison mais dont le changement de couleur a été accéléré par les pluies orageuses.

Une ambiance plus fraîche après les orages, pour des premières vendanges de blanc sous un temps clément

Le mois d'août se termine sans excès de chaleur, avec des températures maximales inférieures aux valeurs de saison de 1 à 3 degrés, et des températures minimales environ 1 degré sous la normale. Les nuits sont fraîches et la maturation s'accélère sans excès de chaleur facilitant la synthèse de la couleur et évitant la dégradation trop importante des arômes.

Les raisins de Sauvignon les plus précoces ont été vendangés le 14 août dans le Sauternais, soit une dizaine de jours plus tôt qu'en 2019 (Tableau III). Les très fortes chaleurs enregistrées au cours des jours précédents ont incontestablement hâté la maturation sur les parcelles présentant encore à ce stade une réserve en eau non limitante. Les sémillons quant à eux, ont été récoltés à partir des derniers jours d'août. Ce cépage, plus tardif, n'avait pas atteint sa complète maturité avant l'épisode orageux. Il fallut attendre le retour à des conditions anticycloniques pour achever sa maturation.

Dans la région des Graves et Pessac-Léognan, les vendanges ont débuté vers le 20 août, par les raisins de sauvignon et se sont achevées à la fin de la première semaine de septembre.

Les étés trop chauds ne sont généralement pas favorables à l'élaboration de vins blancs aromatiques et frais. Pourtant, à l'exception de parcelles établies sur des sols très filtrants, ou de très jeunes vignes sur lesquelles la contrainte hydrique s'est manifestée trop tôt, les raisins blancs de 2020 ont pu préserver une certaine acidité. Leurs arômes, moins exubérants qu'en 2019, sont néanmoins intenses. Ils ont pu être ramassés dans un bon état sanitaire.

Tableau III

Dates des vendanges des vins blancs secs du Bordelais en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 et **2020**

	Sauvignon	Semillon
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre
2014	6 - 12 septembre	12 - 20 septembre
2015	28 août - 6 septembre	5 - 11 septembre
2016	2 - 15 septembre	8 - 18 septembre
2017	16 août – 7 septembre	1 - 15 septembre
2018	23 août – 10 septembre	5 – 15 septembre
2019	26 août – 19 septembre	6 – 23 septembre
2020	14 août – 5 septembre	27 août – 10 septembre

Tableau IV

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 et **2020**

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2013	13	6,4	2,97
2014	12,3	6,9	3,04
2015	13,7	4	3,33
2016	13,4	3,6	3,32
2017	13,2	4,6	3,2
2018	13,7	4,6	3,22
2019	13	4,3	3,27
2020	13,9	4,3	3,28

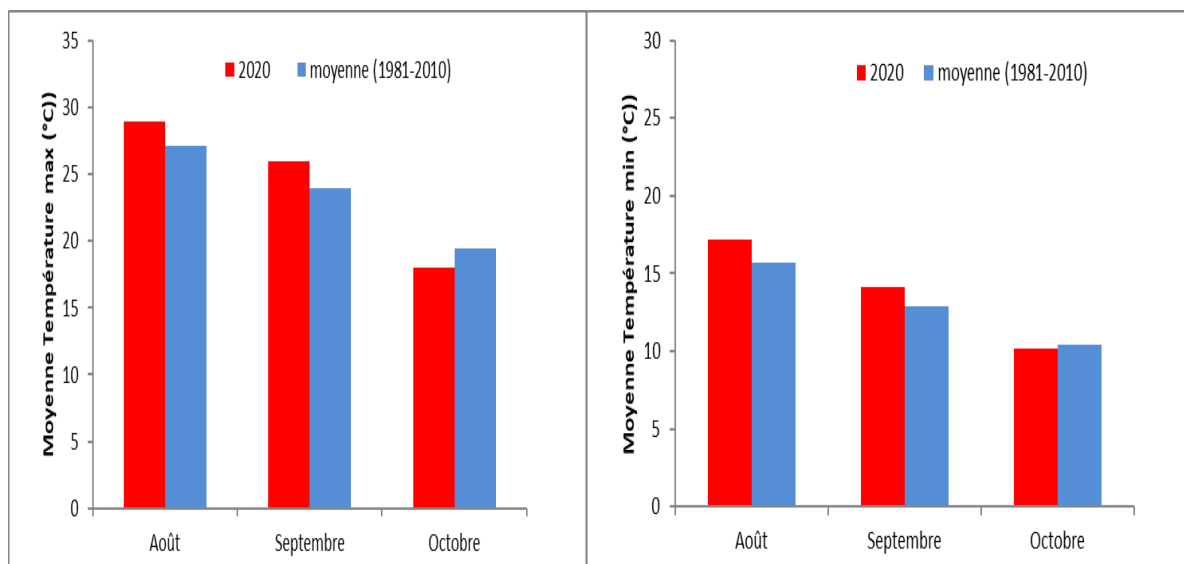


Figure 10

Températures moyennes maximales et minimales des mois d'août, septembre et octobre 2020, en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

Septembre : un mois contrasté faisant passer définitivement le vignoble de l'été à l'automne sans transition, à partir de la dernière décade

Alors que les vendanges de blanc ont débuté, la maturation des raisins rouges s'accroît lors des premiers jours de septembre. Les deux premières décades sont chaudes avec des records de température le 14, mais les nuits de la première décade restent fraîches, favorisant une maturation lente et la synthèse des anthocyanes (Figures 10 et 11).

Après le 20 septembre, les températures chutent brutalement et, une nouvelle fois, des records mensuels de fraîcheur diurne sont atteints les 26 et 27 septembre. A Pauillac, par exemple, on relève au maximum 12.3°C le 26. Ces températures fraîches perdureront jusqu'à fin octobre.

La première quinzaine de septembre est exempte de pluie, ce qui n'est plus arrivé depuis 1958. Sur les terroirs soumis au stress hydrique ou dans les zones peu arrosées par les orages du mois d'août, les baies ont pu flétrir pendant cette période, occasionnant une perte de volume parfois importante. Dans tous les cas, l'état sanitaire reste parfait jusque-là. Les pluies vont se concentrer à partir du 16 septembre et se poursuivre durant tout le mois d'octobre, avec des cumuls variables mais globalement excédentaires par rapport aux normales (Tableau I, Figure 10).

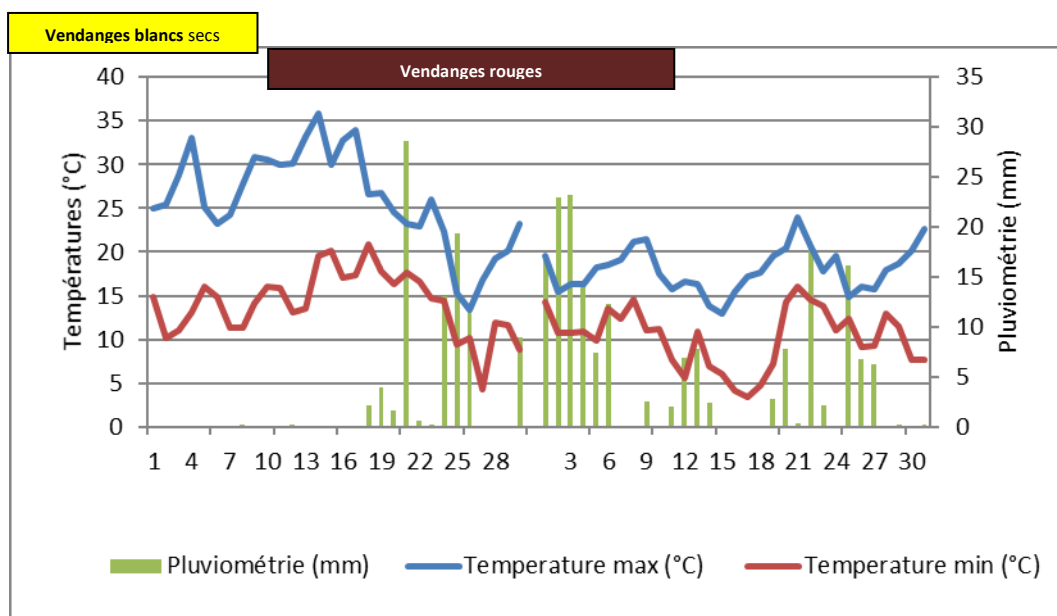


Figure 11

Evolution quotidienne des températures et des précipitations de septembre et octobre 2020
Données de Mérignac (Météo France)

Des conditions idéales de récolte pour les merlots, plus variables pour les cabernet-sauvignons, dont les plus tardifs n'ont pas tous pu achever parfaitement leur maturation malgré le caractère précoce du millésime

Après les pluies orageuses qui ont permis d'éviter les blocages importants de maturation, la fin du mois plus fraîche a facilité la synthèse des composés colorants, l'enrichissement en sucre et le maintien d'une certaine acidité. Début septembre est plus chaud et venteux, la maturité technologique des merlots s'accélère avec une dégradation rapide de l'acide malique et une concentration des sucres, mais de manière extrêmement hétérogène selon les zones. Si la moyenne laisse penser que les teneurs en sucres sont globalement inférieures ou comparables à celle de 2019 (Tableau V), l'analyse cru par cru traduit des disparités liées en grande partie aux précipitations du mois d'août (Figure 12).

Toutefois, la maturité phénolique et aromatique n'est pas encore uniformément atteinte, les pellicules restant épaisses. Il faut attendre le début de la seconde décennie de septembre pour voir apparaître significativement les arômes de fruits murs.

Les vendanges débutent en fin de première semaine de septembre pour les parcelles les plus précoces et se poursuivront pendant deux semaines environ.

Fin août et début septembre sont décisifs pour la réussite du millésime. Les merlots bénéficient de très bonnes conditions climatiques pour atteindre une maturité optimale. La quatrième et la cinquième condition, respectivement une période sèche sans chaleur excessive et un temps clément pendant les vendanges, sont parfaitement satisfaites en 2020 pour les merlots.

Tableau V

Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins issus de parcelles du réseau au cours de la maturation

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/L H ₂ SO ₄)
2020			
31/8 Merlot	154	216	2.6
Cabernet sauvignon	106	201	3.4
07/9 Merlot	151	229	2.6
14/9 Cabernet-sauvignon	99	235	3.4
2019			
26/8 Merlot	119	199	4.7
Cabernet-sauvignon	99	177	7
16/9 Merlot	127	244	2.7
30/9 Cabernet-sauvignon	105	233	3.3
2018			
27/8 Merlot	142	214	3,3
Cabernet-sauvignon	116	193	4,9
10/9 Merlot	143	233	2,5
24/9 Cabernet-sauvignon	126	230	2,8
2017			
28/8 Merlot	140	222	3.8
Cabernet-sauvignon	121	203	5.2
11/9 Merlot	144	225	3.0
18/9 Cabernet-sauvignon	131	217	3.2
2016			
06/9 Merlot	134	203	4.1
Cabernet-sauvignon	114	187	5.4
20/9 Merlot	151	246	3.0
Cabernet-sauvignon	119	223	3.2
2011			
29/8 Merlot	131	235	3.1
Cabernet-sauvignon	112	210	3.9
5/9 Merlot	138	242	3.0
Cabernet-sauvignon	118	233	3.5

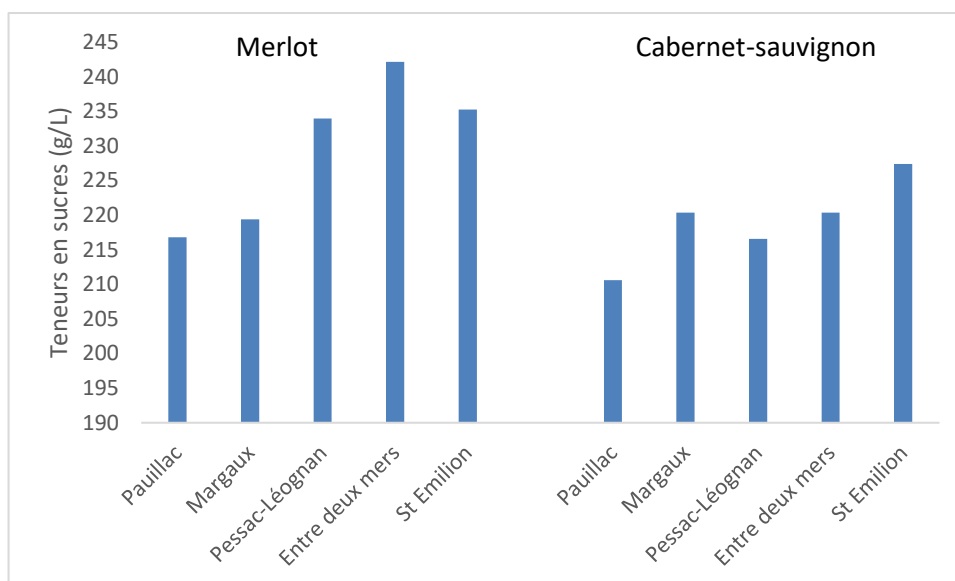


Figure 12

Comparaison des teneurs en sucres selon les crus du réseau maturité au 7 septembre 2020

La récolte des cabernets s'est déroulée sans tarder après celle des merlots à partir de la dernière décade de septembre, mais les conditions climatiques étaient bien différentes, dans une ambiance fraîche et humide.

Les raisins, parmi les plus petits de la décennie malgré les pluies de fin d'été, sont souvent aussi sucrés que ceux de 2019. Les différences les plus marquées sont observées pour l'acide malique qui est plus important qu'en 2019 mais surtout qu'en 2011 (Figure 13, Tableau V). Du point de vue composition, un des faits remarquables de l'année sera la richesse en anthocyanes et en tanins des raisins à la récolte avec des niveaux rarement atteints (Figures 14 et 15). Des extractions mesurées ont permis d'éviter toute dureté excessive dans les vins, dont la structure tannique est naturellement bien présente.

Si le caractère fruité a été long à apparaître dans les raisins, en raison probablement des pluies de fin septembre, les notes complexes de fruits rouges frais sont bien présentes. Bien que le cycle phénologique de 2020 présente, en particulier dans sa première partie, des analogies avec celui de 2011, les caractéristiques analytiques et sensorielles des raisins s'en distinguent nettement.

Ainsi, comme pour les merlots, le climat de fin d'été et les pluies d'août ont permis d'assurer la poursuite de la maturation des Cabernet Sauvignon mais l'arrivée de la pluie en septembre et sa poursuite en octobre ont obligé les crus les plus tardifs à récolter avant la maturité totale. La dernière condition pour un grand millésime de rouge n'est parfois pas totalement remplie pour ce cépage.

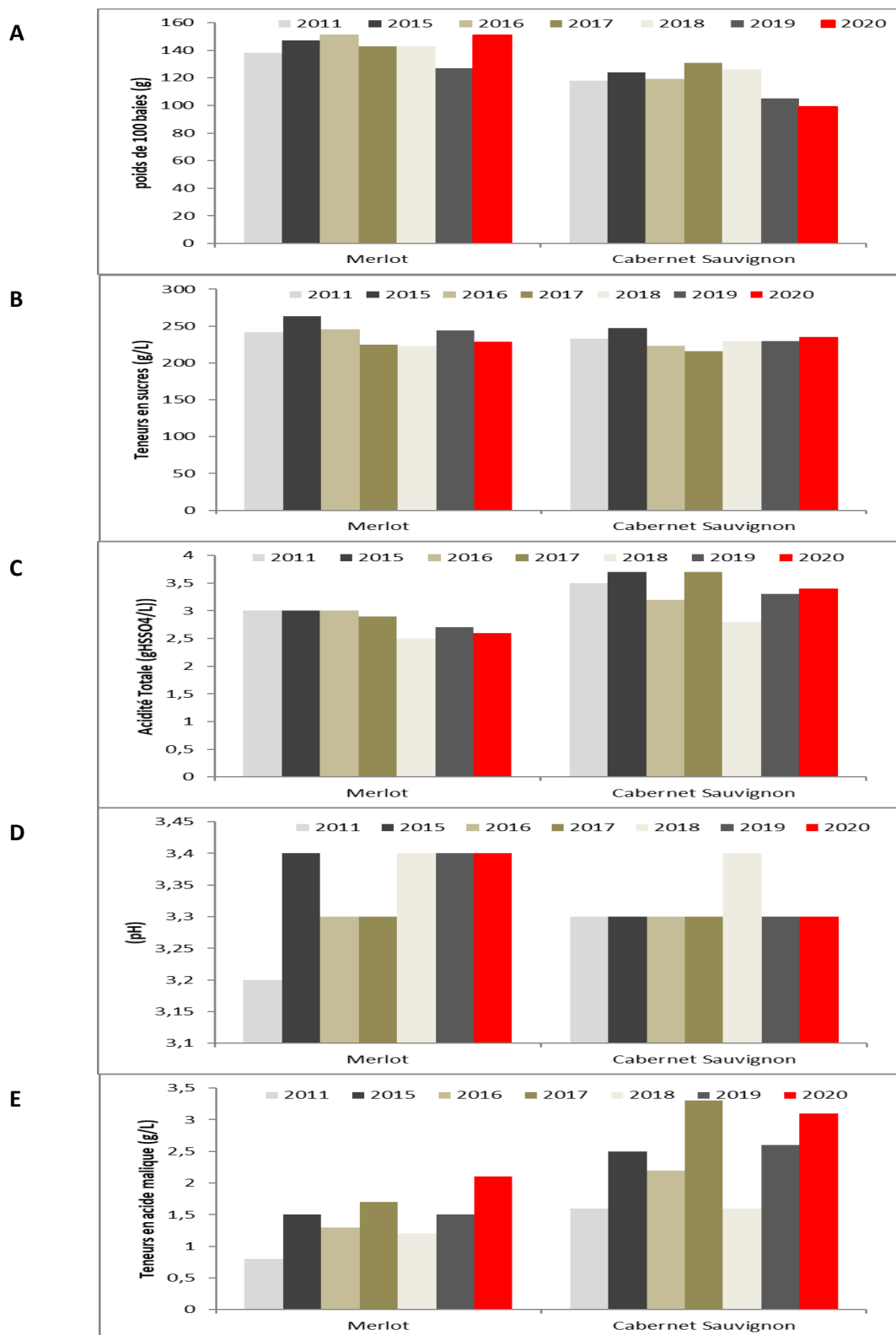


Figure 13

Caractéristiques analytiques des baies de 2020 à la récolte, comparées à 6 millésimes de la décennie pour le merlot et le cabernet-sauvignon du réseau maturité

A : Poids de 100 baies en grammes – B : Teneurs en sucres (g/L) – C : Acidité totale (g H₂SO₄/L)

D : pH - E : Teneurs en acide malique (g/L)

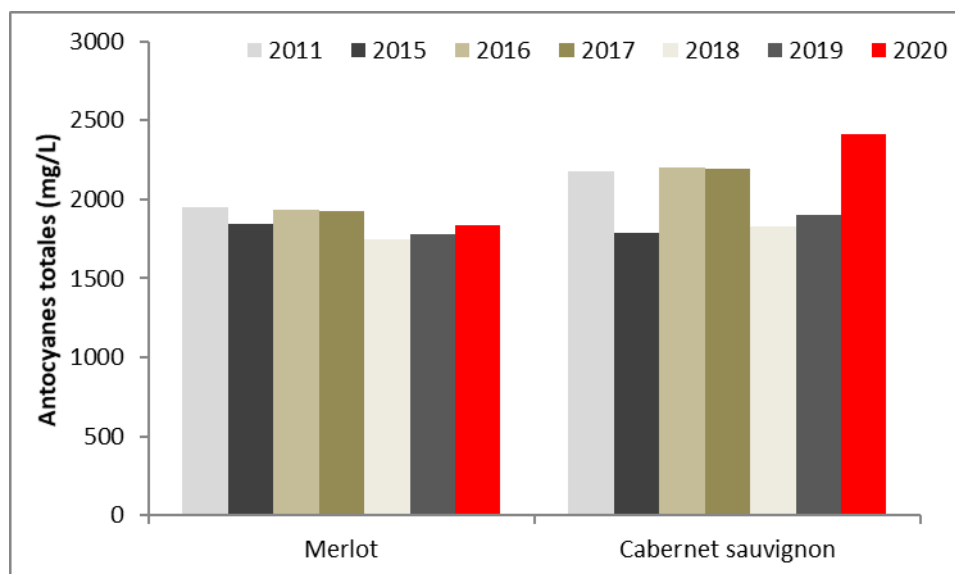


Figure 14

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de merlot et cabernet-sauvignon du réseau maturité en 2020, comparées à 6 millésimes de la décennie

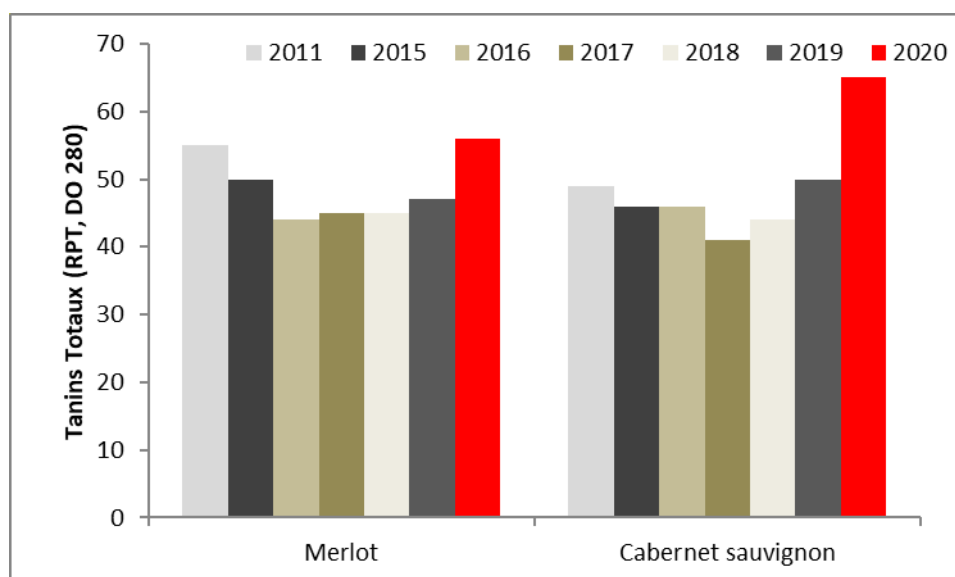


Figure 15

Indice tannique RPT des baies de merlot et cabernet-sauvignon du réseau maturité en 2020, comparées à 6 millésimes de la décennie

Un développement de *Botrytis cinerea* retardé par la sécheresse de début septembre, puis une concentration des raisins perturbée par les pluies, pour n'offrir que de courtes fenêtres de récolte des raisins de pourriture noble

Si les raisins destinés à l'élaboration des vins blancs de pourriture noble sont parfaitement mûrs début septembre, les conditions chaudes et sèches, avec peu de rosée matinale, ne sont pas favorables au développement de *Botrytis cinerea*. A partir de début septembre, une première trie a permis de ramasser des raisins concentrés essentiellement par passerillage mais présentant une belle acidité et une parfaite netteté.

Le changement radical des conditions météorologiques à partir du 20 septembre entraîne un développement rapide de Botrytis, d'abord à Barsac puis dans tout le sauternais. Toutefois, la fréquence des précipitations empêche la concentration des raisins, nécessaire à la production des grands vins liquoreux. L'inquiétude gagne les producteurs, qui ont pris des options diverses. Certains se sont résignés à ramasser massivement des raisins insuffisamment concentrés, renonçant ainsi à la production de premier vin en 2020. D'autres ont fait le pari d'attendre une concentration future, au risque de perdre toute leur récolte. Les fortes pluies liées à la tempête Alex, début octobre, rendent la situation critique mais heureusement les températures fraîches évitent l'apparition d'altérations fongiques qui signeraient la fin des espoirs. Les rares périodes sèches sont mises à profit pour récolter quelques raisins, notamment autour du 12 octobre.

Autour du week-end du 18 octobre, apparaît alors une succession de plusieurs jours secs, marqués par des vents importants de sud / sud-est. Ces conditions providentielles permettent alors la récolte de l'essentiel des raisins, parfaitement botrytisés, qui constitueront le cœur des assemblages de 2020. A partir du 20 octobre, une nouvelle dégradation de la météorologie marque la fin de vendanges qui auront été une fois de plus particulièrement éprouvantes pour les producteurs de vins liquoreux. Si la qualité a pu être préservée, ce fut hélas au prix d'efforts considérables et pour des quantités produites particulièrement basses.

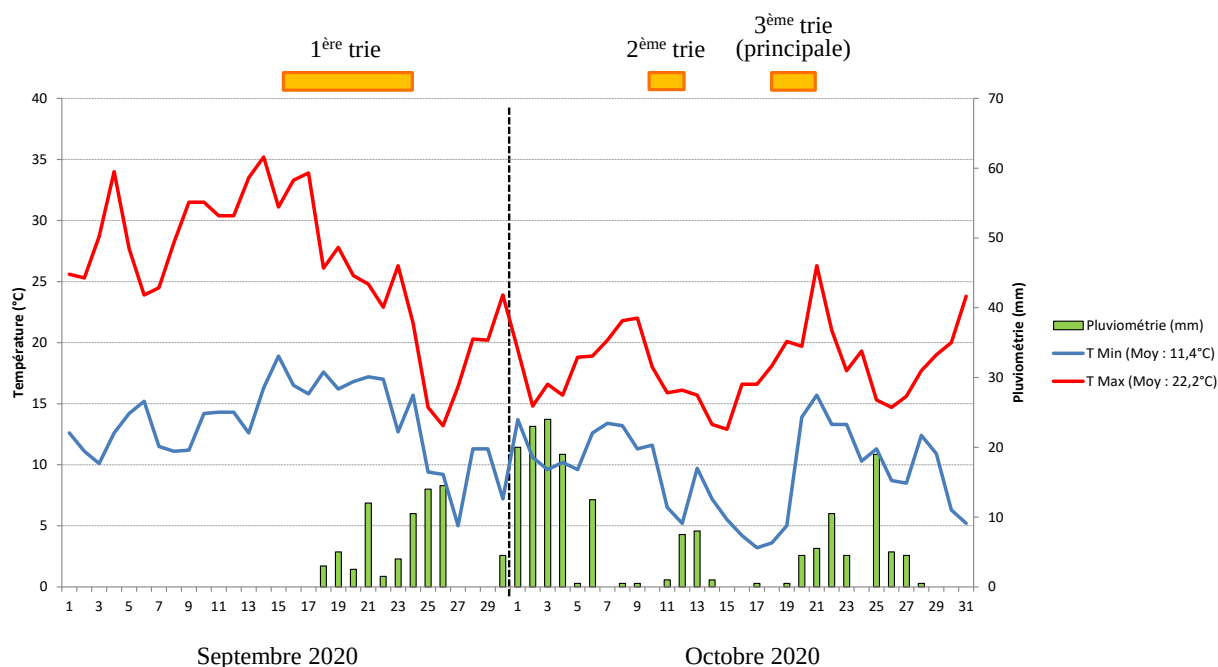


Figure 16

Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2020 à Sauternes.
Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple)

Des vins blancs secs savoureux, des vins liquoreux rares mais miraculés, et des vins rouges structurés et équilibrés, avec de grandes réussites

La chaleur estivale aurait pu laisser craindre des vins blancs secs manquant d'éclat et de fraîcheur. La présence d'eau dans les sols a toutefois préservé un bon fonctionnement de la plante et les vins blancs de 2020 apparaissent tendres, équilibrés et savoureux. Les sauvignons, moins aromatiques qu'en 2019, ont conservé une bonne acidité, en particulier sur les terroirs argilo-calcaires. A l'exception des sols drainants, plus sujets à la contrainte hydrique, les sémillons sont particulièrement réussis, moelleux et riches en goût. Ils confèrent suavité et profondeur aux assemblages.

Le millésime fut une nouvelle fois angoissant pour les producteurs de vins liquoreux, qui ont longtemps attendu, dans un premier temps le développement de *Botrytis cinerea*, puis des périodes sèches propices à la concentration des raisins. S'ils ont craint par moments une perte totale de récolte, leurs efforts ont été récompensés grâce à de courtes mais miraculeuses fenêtres de récolte. Les quantités produites sont souvent très faibles, mais les meilleurs vins sont parfaitement nets, aromatiques et équilibrés. Ils rendent hommage à l'abnégation de leurs vinificateurs.

Les conditions de l'année éprouvèrent également les vinificateurs de vins rouges, en raison des épisodes climatiques extrêmes qui ont affecté la régularité de la croissance de la vigne comme de la maturation des raisins. Cela ne doit toutefois pas occulter la réussite des vins rouges du millésime 2020 qui apparaissent, en début d'élevage, particulièrement prometteurs.

Les vins de merlot sont colorés, intensément fruités et savoureux. Issus de raisins pourtant assez gros, ils possèdent une bonne structure tannique, sans rusticité ni dilution. Dans un contexte de réchauffement climatique qui incite logiquement à privilégier les variétés plus tardives, la remarquable réussite de ce cépage dans les trois derniers millésimes amène à réfléchir et pondérer certaines certitudes. Le petit verdot a donné de bons résultats sur les terroirs où l'alimentation en eau n'était pas excessivement contrainte. Sur les sols très drainants, ce cépage, très sensible au stress hydrique, a davantage souffert. Les raisins de cabernets, généralement de très petite taille, ont donné des vins colorés et tanniques, sans caractère végétal marqué. En raison de la dégradation de la météorologie, les grands terroirs, plus précoces, ont été nettement avantagés et ont produit de très beaux vins.

La pression de mildiou, les conditions de la nouaison et la concentration des raisins début septembre ont eu pour conséquence des volumes de production généralement plus faibles qu'en 2019. Le degré alcoolique varie significativement en fonction des secteurs. Bien que généralement plus faible que l'an dernier, il demeure élevé, engendrant parfois des difficultés fermentaires ce qui nécessitera une vigilance accrue au cours de l'élevage pour éviter toute déviation.

Pour finir, la tentation est grande, comme chaque année, de se prêter au jeu des comparaisons, en essayant de rapprocher 2020 de tel ou tel millésime. Néanmoins, il nous semble que dans le contexte climatique actuel, où les conditions tendent à devenir de plus en plus extrêmes, ce type de rapprochement devient encore plus hasardeux. Chaque millésime possède une identité singulière et, surtout, le caractère extrême de la climatologie tend à renforcer la variabilité des situations. La réussite doit être considérée à l'échelle du cru, en se méfiant des généralisations abusives et en valorisant au contraire la personnalité de chaque vin. Depuis 2018, nous assistons avec joie à une succession de trois millésimes enthousiasmants, bien que résultant de scénarios fort différents. Leur réussite est une chance pour le vignoble bordelais, mais plus largement pour les amateurs qui pourront suivre avec passion leurs évolutions respectives.