

Le millésime 2012 à Bordeaux
Laurence GENY et Denis DUBOURDIEU

Faculté d'Œnologie, Université Bordeaux Segalen,
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.

Voici revenue la saison des spéculations sur le futur gustatif et commercial du millésime nouveau-né. La rumeur précède les dégustations. On dit déjà que 2012 n'est pas exceptionnel mais sera-t-il bon ? Comment le situer par rapport à 2011 ? A quelle année ressemble-t-il ?

Même si elles ne furent pas idéales au printemps et en automne, les conditions climatiques de 2012 permettaient certainement de faire de bons, voire de très bons vins mais pas en tous lieux ni sans efforts et sacrifices. Il serait hasardeux, comme toujours, d'assimiler 2012 à une autre année, tant la grande variabilité annuelle du climat girondin rend extrêmement faible la probabilité de réussir deux millésimes semblables. Chaque bon millésime y est singulier. Seuls les mauvais se ressemblent.

Plutôt tardif, marqué par un printemps désespérément humide, un été exceptionnellement sec, un automne perturbé, imposant des vendanges rapides, 2012, est l'antithèse de 2011, année précoce, dont l'été advint au printemps, s'éclipsa en juillet-août pour ne reparaitre, radieux, qu'aux portes de l'automne. 12 et 11 que tout oppose, diffèrent aussi des admirables 08, 09, 10 aux climats plus conformes à ceux des grands millésimes mais qui possèdent chacun des particularités climatiques déterminantes pour la personnalité des vins et les préférences des amateurs.

Un printemps hivernal retardant la croissance de la vigne et provoquant le début de l'hétérogénéité

Après un mois de décembre doux et arrosé, le début d'année 2012 fut sec et froid. Avec 15 gelées matinales, une température moyenne inférieure de 4.9°C par rapport à la normale, février fut particulièrement froid ; il fut également très sec avec un déficit hydrique de 65mm (Tableau I). Mars alterna périodes douces, en milieu et fin de mois, et épisodes frais mais toujours sans pluies significatives ; le déficit hydrique s'accusa, rappelant la sécheresse du millésime 2011. Avec un début de printemps très pluvieux (+101 mm en avril) et frais (-2.3°C en moyenne en avril) (Figure 1), le débourrement fut retardé ; commencé fin mars sur les parcelles les plus précoces, il a été observé mi-avril sur nos parcelles de référence, soit 3 semaines plus tard qu'en 2011. La vigne eut un début de croissance ralenti par ce climat maussade. 2012 connut deux épisodes de gelées printanières dans la nuit du 16 au 17 avril dans le Libournais et l'Entre deux Mers et le 9 mai dans le secteur des Graves. L'hétérogénéité observée au débourrement se confirma.

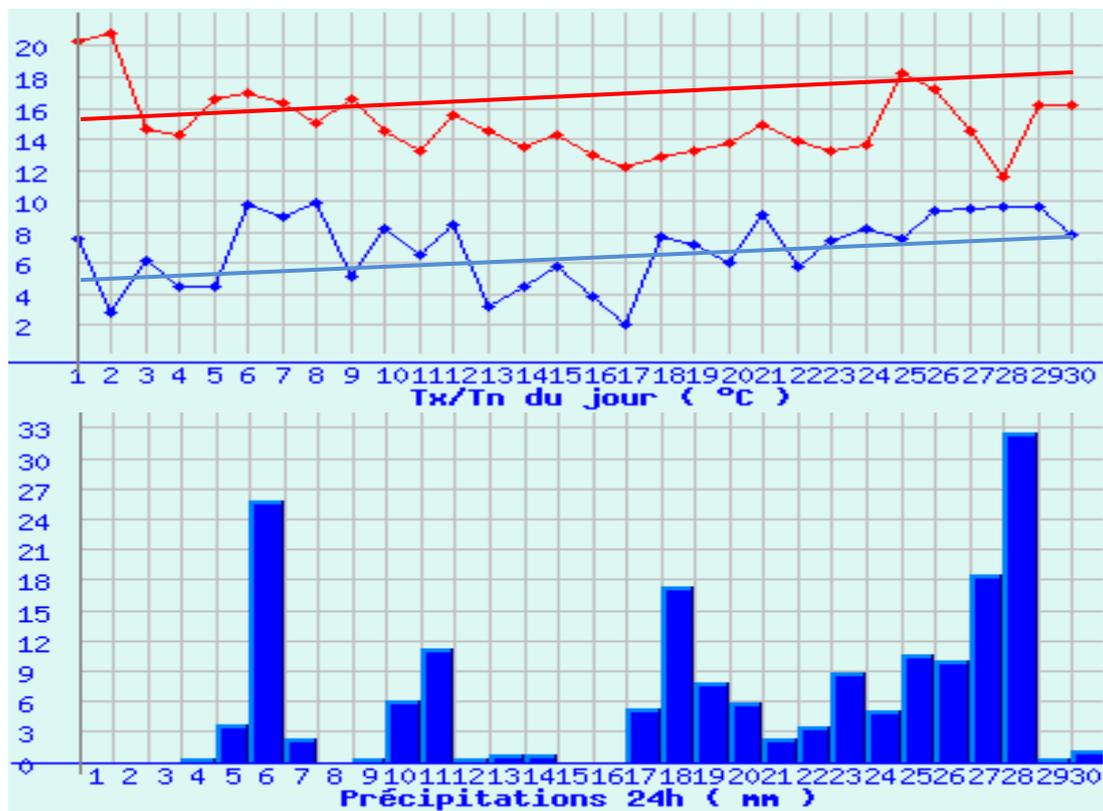


Figure 1
Températures et précipitations pendant le mois d' Avril 2012
Données de Mérignac (Météo France).

En mai, les conditions thermiques ont été plus favorables à la croissance végétative mais avec des températures proches de la moyenne (Tableau I) et des changements de temps successifs pendant les deux premières décades, la vigne ne put compenser son retard. Les premières fleurs apparurent tardivement, dans une ambiance sèche, les tous derniers jours de mai, presque un mois plus tard qu'en 2011 mais avec seulement quelques jours de retard par rapport à 2010. Malheureusement, début juin fut maussade et pluvieux avec des températures fraîches du 6 au 13, en pleine fleur (Figure 2). La mi-floraison fut atteinte le 11 juin (Tableau II) et à l'image du débourrement, elle fut étalée avec coulure et millerandage. Les cépages sensibles à cet accident (Merlot, Sauvignon, Cabernet-franc) en pâtirent peu ou prou. Les vieilles vignes, souvent atteintes de viroses, subirent, comme à l'accoutumée, les plus fortes pertes de récolte. Les précipitations cessèrent à la mi-juin. A partir du 22, des conditions anticycloniques plus estivales s'installèrent ; les températures avoisinèrent 30°C les 26 et 27.

Dans ce printemps anormalement pluvieux, la virulence du mildiou fut extrême. Les premiers symptômes sur feuilles et hélas sur inflorescences se manifestèrent dès la floraison. La maladie fut généralement enrayerée par l'emploi des fongicides de synthèse mais la viticulture biologique, qui ne s'autorise que les sels de cuivre, subit des pertes de récoltes significatives et parfois considérables, particulièrement sur le Merlot.

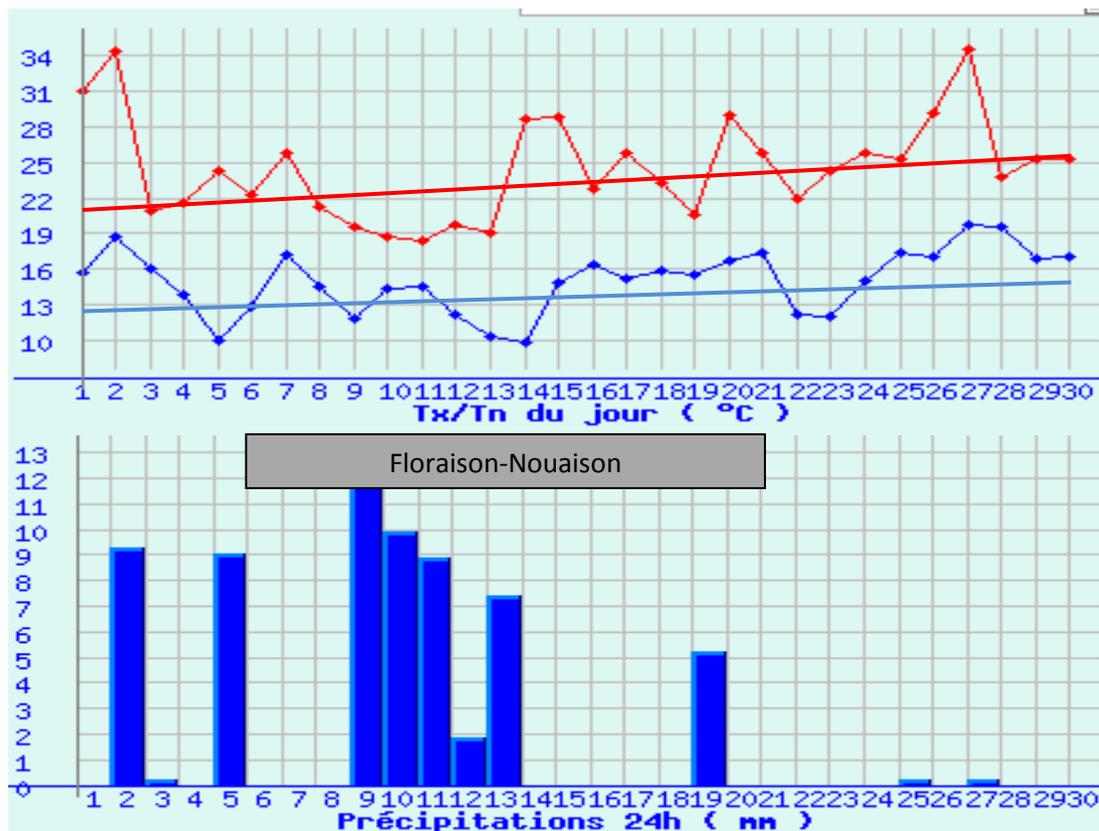


Figure 2
Températures et précipitations au cours du mois de Juin 2012
Données de Mérignac (Météo France).

Tableau I
Indicateurs climatiques de l'année 2012, comparés à la moyenne de 1971-2000 pour les températures et la pluviométrie et 1991-2000 pour les durées d'insolation.
Données de Mérignac (Météo France)

	Durée insolation (h)		Pluie (mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2012	Moyenne 1991-2010	2012	Moyenne 1981-2010	2012	Moyenne 1981-2010	2012	Moyenne 1981-2010
Janvier	58	95	53	87	4,4	3,1	10,1	10,0
Février	173	115	6	71	-1,6	3,3	7,3	11,7
Mars	255	170	31	65	5	5,4	18,1	15,1
Avril	120	182	179	78	6,9	7,4	15,1	17,3
Mai	259	217	28	80	12	11,0	22,5	21,2
Juin	221	239	65	62	15	14,1	24,6	24,5
Juillet	250	249	47	50	14,4	15,8	25,6	26,9
Août	248	241	19	56	17,1	15,7	28,5	21,7
Septembre	228	203	59	84	13,6	12,9	24,9	24,0
Octobre	119	147	115	93	11,2	10,4	18,8	19,4

Tableau II

Dates de mi-floraison et mi-véraison de 2012 par rapport à 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005 et à la moyenne des 10 dernières années

Période	Demi floraison	Mi véraison
2001-2011	2 Juin	4 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
2010	9 Juin	9 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août

A ce stade-là, les deux premières conditions d'un « millésime parfait », à savoir une floraison précoce et rapide suivi d'un début de contrainte hydrique à la nouaison grâce à un climat chaud et sec pour assurer une bonne fécondation, prédisposer à une maturité homogène et limiter la taille des baies, n'étaient malheureusement pas satisfaites. L'étalement de la véraison, la maturation irrégulière et les baies relativement grosses qui caractérisent ce millésime sont principalement dus au climat pluvieux dans lequel la floraison et la nouaison se sont déroulées.

Un été tardif qui ne fut véritablement chaud qu'à partir de la mi-Août mais suffisamment sec pour arrêter la croissance de la vigne et favoriser la maturation

Le mois de juillet débuta avec des températures maximales inférieures de 3 à 5°C aux normales et avec des records de températures basses. Avec -1.4°C de moyenne par rapports aux normales (Tableau I), juillet 2012 occupe le 5^{ème} rang des mois de juillet les plus frais depuis 30 ans. Heureusement, à partir du 17, l'anticyclone des Açores se renforça et le beau temps sec et très ensoleillé, mais relativement frais s'installa. Les pluies furent inférieures aux normales et le déficit hydrique commença à s'installer. La vigne ralentit sa croissance début août mais ne s'arrêta de pousser que vers le 10 août.

Malgré les importantes pluies de printemps et un début d'été frais, la pluviométrie de 2012 fut inférieure à celle de 2009 (Figure 3). Le bilan hydrique 2012 est comparable à celui de 2010 (Figure 4). Le déficit hydrique commença à être significatif à partir du stade fermeture de grappe et s'accroît pendant la véraison et une grande partie de la maturation. Moins brutale et moins précoce qu'en 2011, la contrainte hydrique fut importante pendant la phase de véraison, comparable à celle de 2010 et plus forte qu'en 2009.

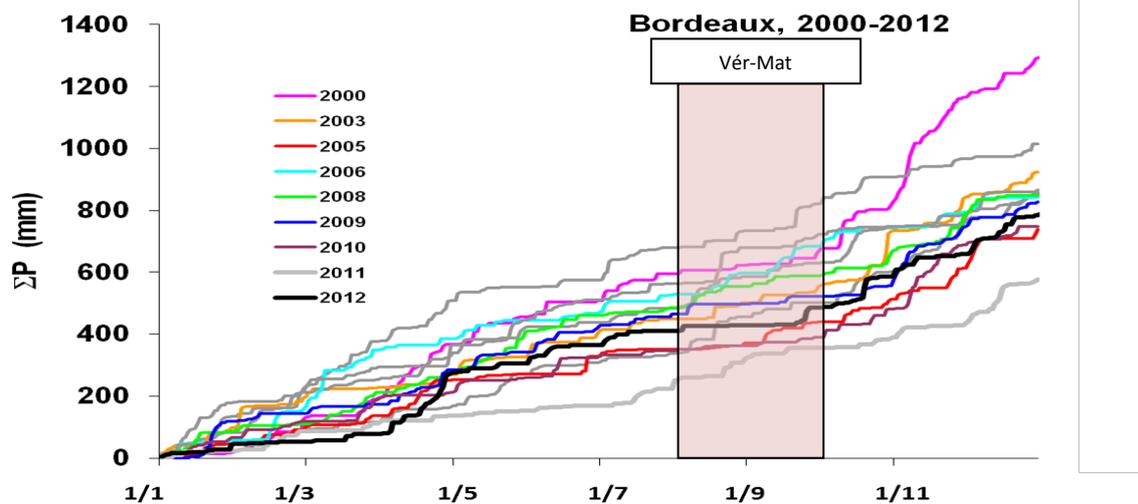


Figure 3
Evolution de la somme des précipitations (en mm) tout au long de l'année 2012
 Données INRA (Ph.PIERI).

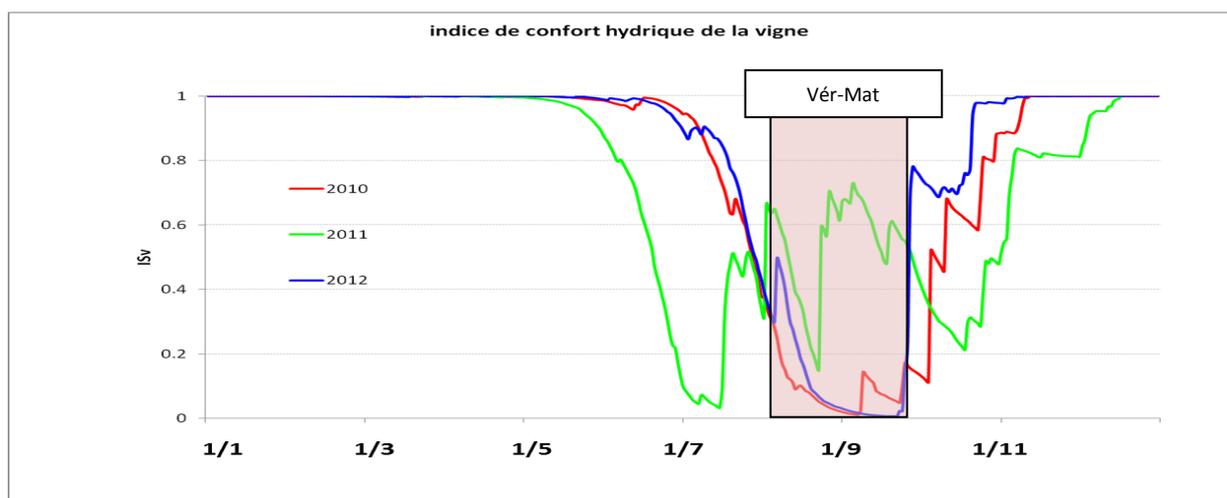


Figure 4
Evolution du bilan hydrique au cours de l'année 2012 en comparaison de 2011 et 2010
 (Données INRA, Ph.PIERI)

Août fut remarquablement sec, chaud et ensoleillé (Figure 5). Les températures maximales furent particulièrement élevées lors de la seconde quinzaine d'août, juste après la mi-véraison observée cette année le 12 août, trois semaines plus tard qu'en 2011 (Tableau II). Ces conditions permirent à la vigne de rattraper un peu son retard, mais des épisodes de canicules ont également été enregistrés provoquant localement de légers dégâts d'échaudages ou des blocages de véraison sur les grappes les plus exposés. Ce phénomène renforça l'impression d'hétérogénéité déjà observée au début du cycle et la véraison dura jusqu'à fin août comme en 2010.

Cette véraison lente et laborieuse, notamment des Cabernets, et la maturité hétérogène qui en résulta, sont les traits marquants du millésime 2012. Ils découlent, répétons le, d'une floraison advenue sous le climat frais et humide de début juin. Evidemment, il ne s'agissait pas de rester

passif devant cette hétérogénéité ; après le 15 août, il fallait faire tomber les grappes encore vertes ou insuffisamment vérees, sacrifice d'autant plus douloureux que la récolte s'annonçait petite. Mais faute de prendre à temps cette décision courageuse, on encourait le risque que certains raisins retardataires mais impossibles à trier au moment de la récolte, aient une flaveur végétale qu'on retrouverait dans les vins.

A ces réserves près, la troisième condition d'un bon millésime de rouge à savoir, une limitation hydrique suffisante avant et pendant la véraison provoquant un arrêt définitif de la croissance de la vigne furent pratiquement satisfaites. L'idéal eut été seulement que la vigne arrêtât sa croissance une semaine plus tôt, au début de la véraison, comme cela se produisit en 2010.

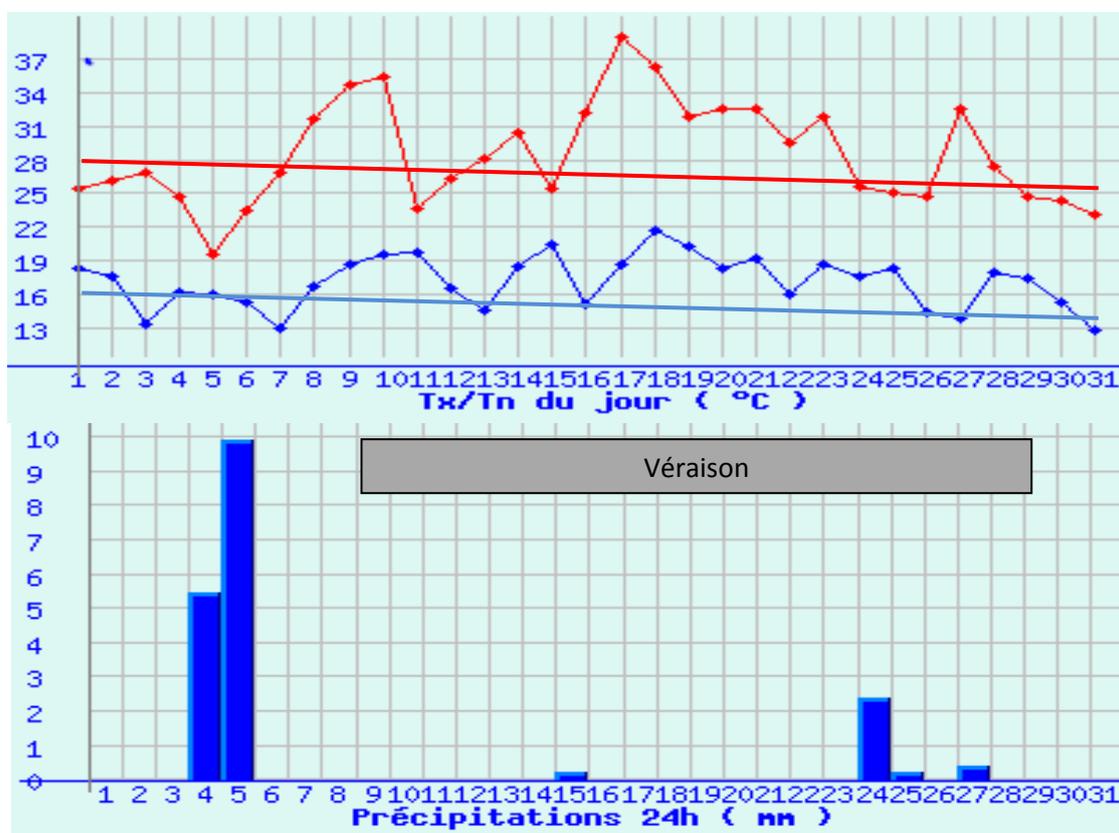


Figure 5

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois d'août 2012
Données de Mérignac (Météo France).*

Une maturation lente sous un climat d'août et septembre chaud et sec

Après la véraison, les conditions climatiques furent propices à la maturation durant les deux premières décades de septembre avec peu de précipitations, des températures maximales 1 à 2°C plus élevées que la normale et des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorables à l'expression aromatique et à la synthèse des anthocyanes.

L'évolution des températures en base 10 au cours de l'année 2012, (Figure 6), situe le millésime dans la moyenne des 10 dernières années. L'évolution du rayonnement solaire (Figure 7) montre que 2012 fut plus ensoleillé que la moyenne trentenaire avec un mois d'août extrêmement sec (Figure 8) ainsi que les 2 premières semaines de septembre. La contrainte hydrique subie par la vigne devint ainsi de plus en plus forte (Figure 4). Sur les sols de graves à faible réserve en eau, les jeunes vignes à enracinement superficiel ou les vignes trop chargées en pâtirent. Certaines parcelles connurent fin août début septembre des blocages temporaires de maturation. Les vignes à enracinement profond ou sur sols calcaires ou argileux résistèrent beaucoup mieux à la sécheresse persistante de l'été 2012 ; la maturation s'y déroula de façon régulière.

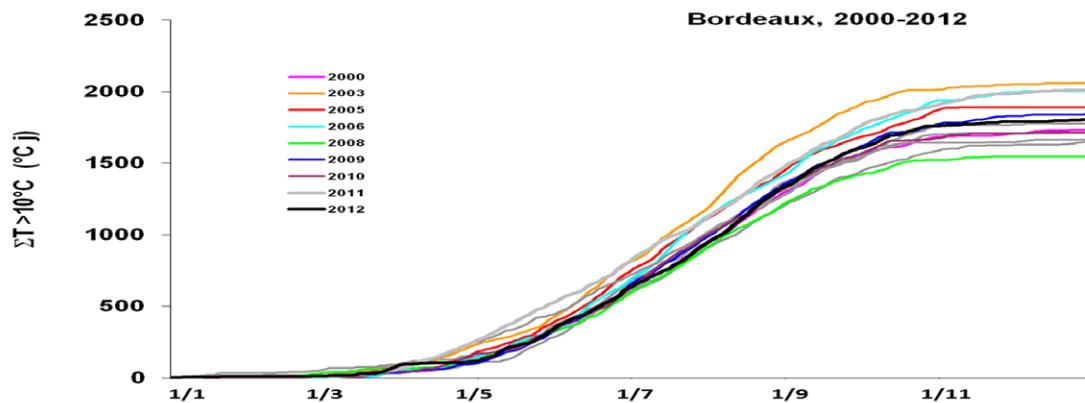


Figure 6

Evolution de la somme des températures en base 10 au cours de l'année 2012 en comparaison des 10 derniers millésimes

Données INRA (Ph.PIERI)

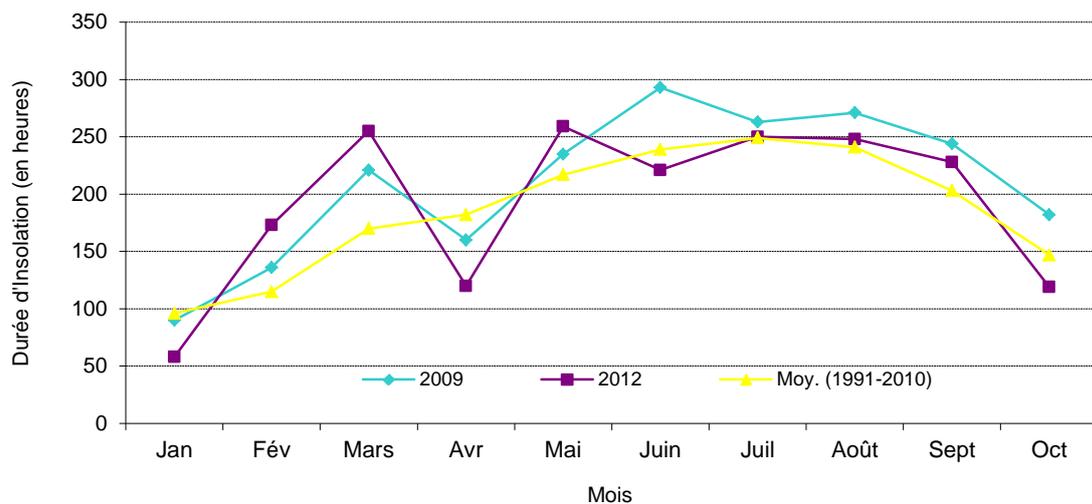


Figure 7

Evolution de la durée d'insolation au cours de l'année 2012 en comparaison de 2009 et de la moyenne 1991-2010

Données de Mérignac (Météo France).

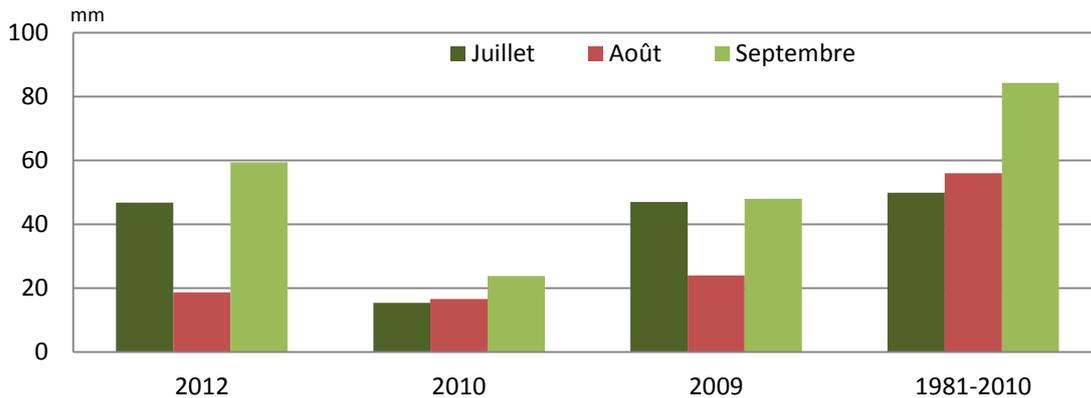


Figure 8

*Pluviométrie de Juillet à Septembre en 2012, 2010, 2009 comparée à la moyenne 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France).*

Dans ces conditions thermiques et hydriques favorables, la quatrième condition d'un bon millésime de rouge, à savoir, une maturation lente grâce à des mois d'août et septembre secs mais sans chaleur excessive, fut satisfaite en 2012.

Des vendanges moins précoces que les années précédentes dont la fin fut hâtée par une arrière-saison perturbée.

Les vendanges de blanc sec dans la région des Graves et Pessac-Léognan se déroulèrent du 2 au 18 septembre, 2 semaines plus tard qu'en 2011 (Tableau VI), par un temps ensoleillé et sec, chaud en journée et frais la nuit, favorable à la préservation des arômes et de l'acidité (Figure 9). Les raisins présentaient un état sanitaire parfait, exempt de toute trace de pourriture grise. Ils pouvaient être cueillis rapidement, pratiquement sans tri. Les rendements s'avérèrent inférieurs à la moyenne pour les Sauvignons mais relativement satisfaisants pour les Sémillons.

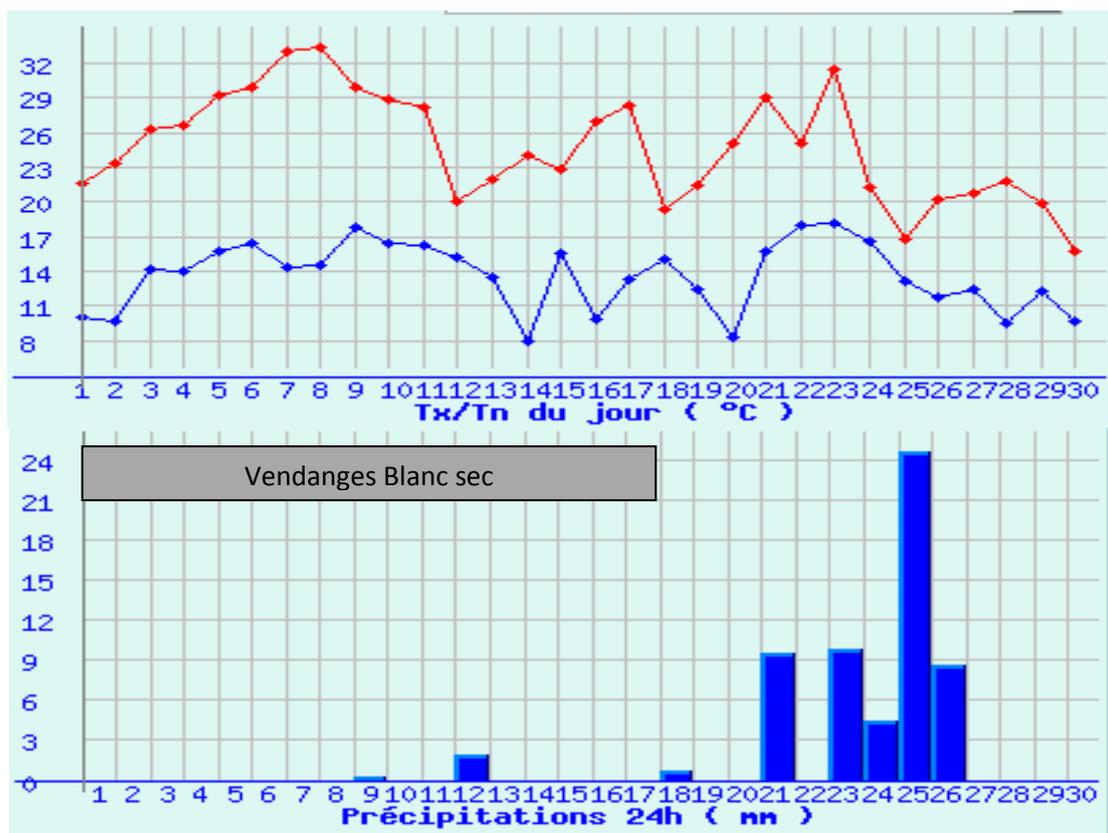


Figure 9

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois de Septembre 2012
Données de Mérignac (Météo France).*

Tableau III

Dates des vendanges de blanc sec dans la région des Graves en 2010, 2011 et 2012

	Sauvignon	Sémillion
2010	2 - 15 septembre	15 - 20 septembre
2011	22 - 31 août	1 - 5 septembre
2012	3 - 10 septembre	10 - 18 septembre

A la récolte, les raisins de Sauvignon présentait en 2012 des teneurs en sucre plus élevées qu'en 2011, comparables à celles de 2010 ; les acidités totales, un peu plus élevées qu'en 2010, étaient du même ordre qu'en 2011 (Tableau IV). Cet équilibre sucre-acidité, sur les terroirs favorables aux blancs, associé à un état sanitaire irréprochable, critère essentiel de la qualité des raisins blancs, laissait espérer que 2012 soit un très bon millésime de vins blancs secs. Encore fallait-il ramasser ce raisin assez vite avant que les acidités ne chutent.

Tableau IV

Exemple de composition à la récolte de raisins de Sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des graves en 2010, 2011, 2012

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2010	12,6	4,6	3,15
2011	11,6	5,6	3,05
2012	12,9	5,3	3,05

A partir du 25 septembre, le temps changea brutalement. Le bel été fit place à un automne tôt venu et pluvieux. Octobre 2012, moins ensoleillé que la normale fut également plus arrosé (Figure 10) avec de fortes pluies les 18, 19 et 20.

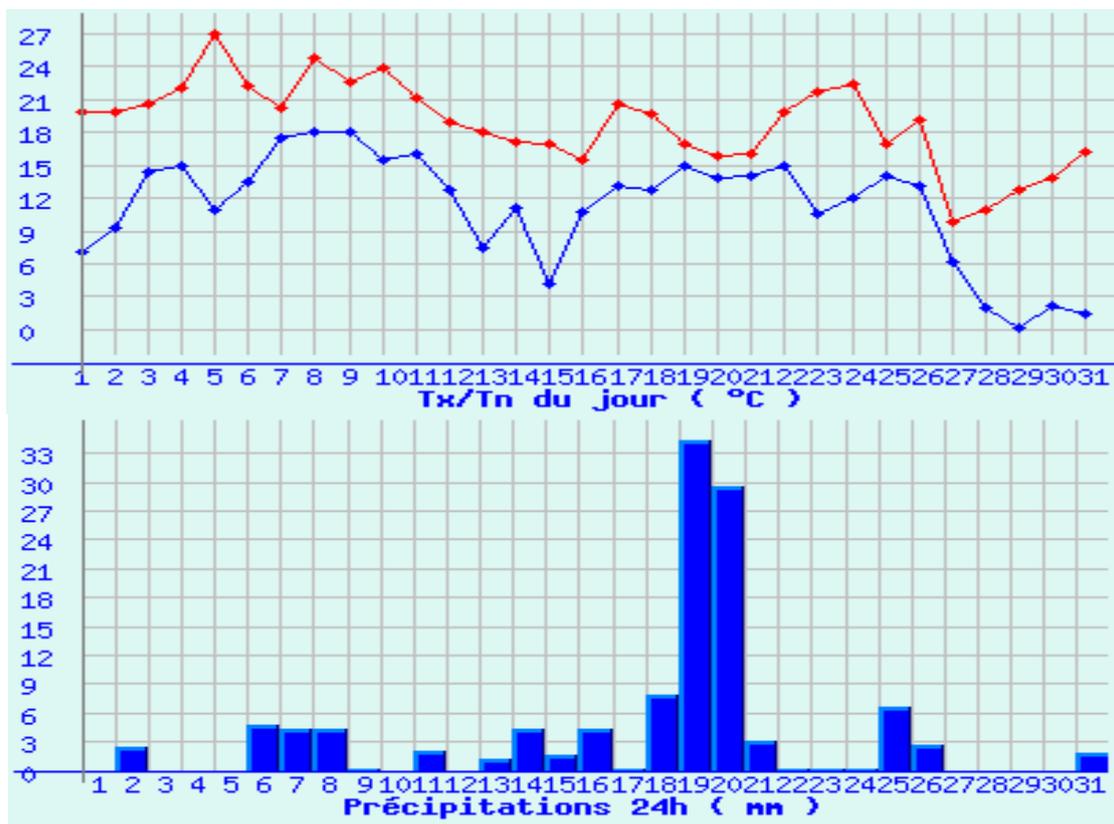


Figure 10

*Evolution quotidienne des températures et des précipitations du mois d'Octobre 2012
Données de Mérignac (Météo France).*

Les vendanges des Merlots débutèrent à partir du 25 septembre, celles des Cabernets deux semaines plus tard ; à la même époque en 2011, les vendanges rouges étaient déjà terminées.

Les parcelles les moins chargées, celles qui avaient le mieux résisté à la sécheresse et surtout celles dont les vendanges en vert, fin août, avaient éliminé les grappes retardataires purent mûrir de façon satisfaisante. Mais il a sans doute manqué une bonne semaine de beau temps à beaucoup de cabernets pour atteindre leur maturité complète.

Le poids des baies (Tableau V) et les teneurs en anthocyanes sont similaires à 2009 (Figures 11 et 12), mais les pellicules en 2012 sont plus épaisses leur extractibilité plus faible (Figure 13).

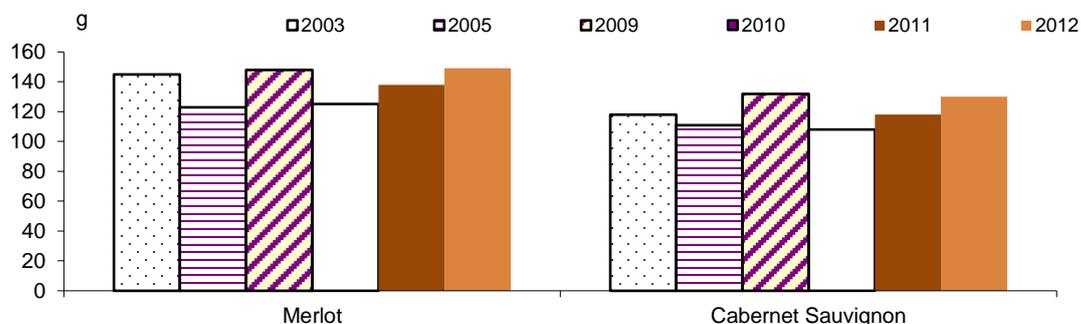


Figure 11

Poids moyen de 100 baies à maturité, 2012 comparé à 2011, 2010, 2009, 2005 et 2003

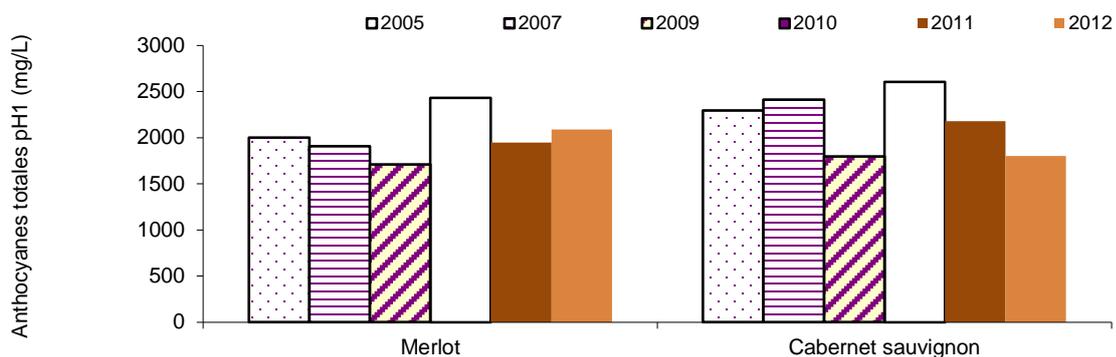


Figure 12

Teneurs en anthocyanes totales (Aph1) du millésime 2012 comparé à 2011, 2010, 2009, 2007 et 2005

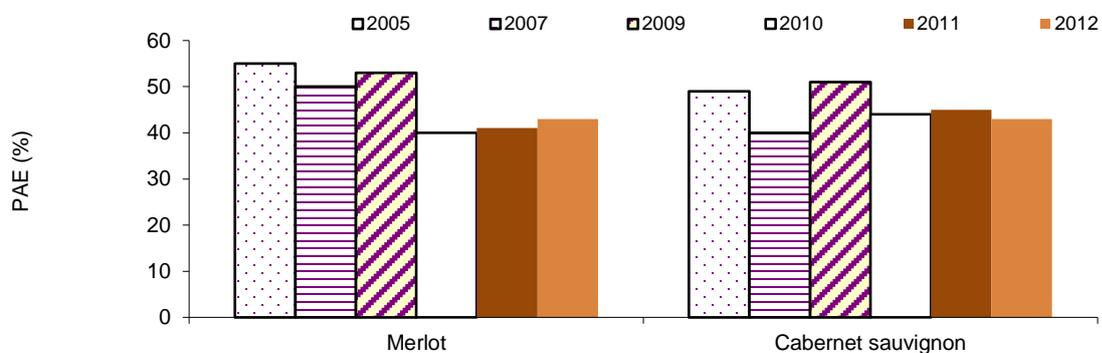


Figure 13

Pourcentage d'extractibilité des anthocyanes (%) du millésime 2012 comparé à 2011, 2010, 2009, 2007 et 2005

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)
2012			
3/9 Merlot	155	203	4,3
Cabernet sauvignon	149	178	5,7
24/9 Merlot	113	249	2,4
Cabernet sauvignon	130	226	3,5
2010			
30/8 Merlot	120	198	4,3
Cabernet sauvignon	101	171	6,1
22/9 Merlot	125	242	3
27/9 Cabernet sauvignon	108	225	3,6
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

Les teneurs en sucre des Merlots sont généralement comparables à 2010 et légèrement inférieures à 2009 ; celles des Cabernets comparables aux valeurs de 2010 et un peu plus élevées qu'en 2009. Les acidités sont par contre plus faibles.

Certains raisins de Cabernet 2012, sauvignon ou franc, présentaient à la récolte une saveur végétale plus ou moins marquée, liée à des teneurs en isobutylmethoxypyrazine supérieures aux seuils de perception. Les causes sont l'étalement de la floraison et de la véraison en raison du printemps humide, le blocage de la maturation à cause de la sécheresse prolongée de l'été, les charges trop élevées, l'effeuillage trop tardif ou mal adapté, des vendanges « en vert » insuffisantes pour éliminer à point nommé les raisins retardataires. On aurait pourtant tort de considérer que tous les Cabernets 2012 étaient végétaux car nombre d'entre eux, n'étaient aucunement affectés par ce défaut olfactif et sur nos parcelles de référence les teneurs de ces composés furent relativement basses (Figure 14), en dessous du seuil de perception olfactif (15ng/l) du fait de leur dégradation rapide à partir de fin Août grâce aux travaux en verts parfaitement gérés.

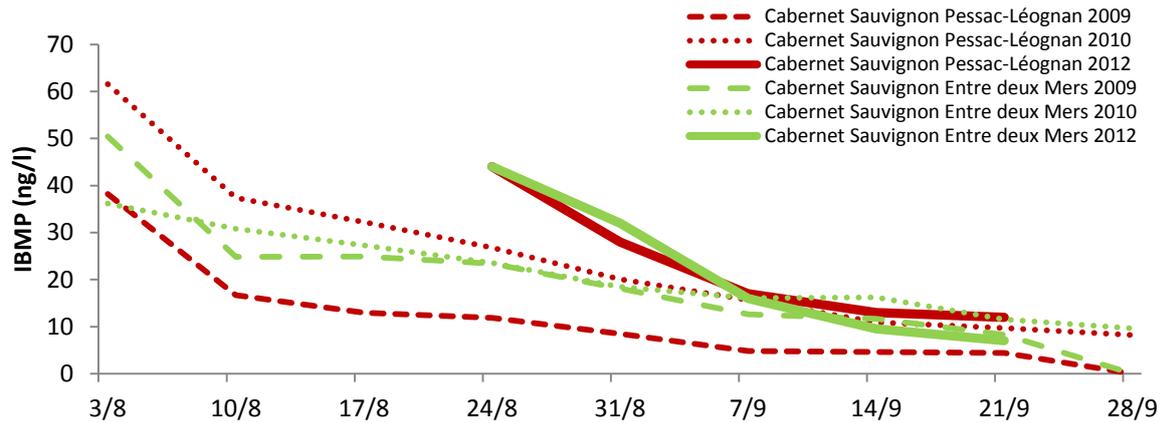


Figure 14

Evolution des teneurs en IBMP au cours de la maturation des raisins de Cabernet Sauvignon en comparaison de 2009 et 2010

Ainsi, la 5^{ème} condition climatique qui fait un grand millésime à Bordeaux, un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges permettant d'attendre la maturité optimum de chaque parcelle sans redouter la dilution ou la pourriture, n'a été pleinement satisfaite que pour les blancs secs et les merlots. Toutes les parcelles de Cabernet n'ont pu en bénéficier.

Les vendanges en Sauternais furent compliquées pour deux raisons : la sécheresse estivale et les pluies de l'automne. En effet, l'extrême sécheresse, de mi-juillet à Août, a imposé à la vigne une forte contrainte hydrique, excepté sur les sols calcaires dont la réserve en eau est toujours plus importante. Au 22 septembre, alors que les vendanges de blanc sec étaient terminées, il n'y avait encore aucun développement de la pourriture noble dans le sauternais. Les premiers foyers de *Botrytis* furent déclenchés par les pluies des 23, 25 et 26 septembre, qui totalisèrent environ 40 mm (Figure 15). Le champignon se propagea ensuite plus ou moins rapidement selon les situations. La pourriture noble se développa plus vite sur le plateau calcaire de Barsac où les vendanges purent débuter dès la première semaine d'octobre. Sur les terroirs où la contrainte hydrique estivale avait été la plus sévère, l'extension plus tardive des foyers de *Botrytis* restreint la période climatique propice à la concentration ; celle-ci devint de plus en plus lente au fur et à mesure que l'automne s'avancait. Les tris, interrompus par les pluies des 19 et 20 octobre, se déroulèrent jusqu'aux derniers jours du mois. Les quelques 50 mm de précipitations de la première semaine de novembre clôturèrent les vendanges ; ce qui n'avait pas pu être cueilli avant fut perdu. En dépit de ces difficultés, il était possible sur les terroirs calcaires de récolter en petite quantité des raisins d'une pourriture noble très pure, dont la concentration en sucre, voisine de celle de 2008, mais inférieure à celles de 2009 et 2011, laissait envisager de très bons lots.

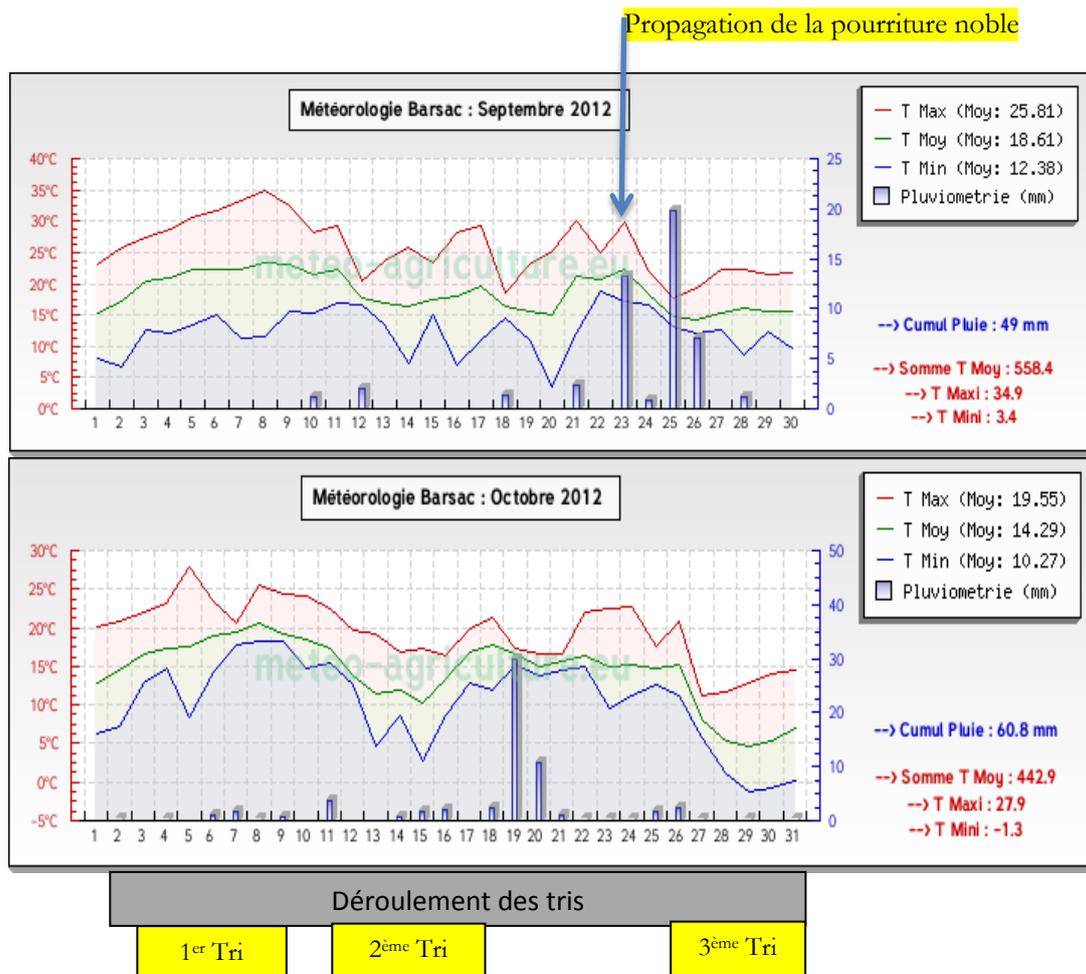


Figure 15

Evolution quotidienne des températures et des précipitations des mois de Septembre et d Octobre 2012 pendant la période des vendanges à Barsac

De très bons vins blancs secs, de grands Merlots sur leurs terroirs de prédilection, des Cabernets hétérogènes et des Sauternes rares mais parfois délicieux.

Les cinq conditions qui font le grand millésime à Bordeaux n'ont pas été toutes remplies en 2012. Le climat du printemps ne permettait pas de satisfaire aux deux premières. La floraison et la véraison se sont mal passées. 2012 a partiellement rempli la troisième mais la croissance de la vigne a seulement ralenti avant la véraison pour ne s'arrêter définitivement que vers la mi-véraison. La quatrième condition (la maturation lente au cours d'un mois d'août chaud et sec) fut également satisfaite en 2012. En revanche, seuls les raisins blancs et les Merlots remplirent parfaitement la cinquième et dernière condition, le beau temps ensoleillé et peu arrosé des vendanges permettant de les récolter à complète maturité œnologique, sans crainte de pourriture. Beaucoup de Cabernets auraient mérité de mûrir plus longtemps pour perdre leur flaveur végétale mais les pluies d'octobre ne le permirent pas. Enfin, l'arrivée tardive de la pourriture noble sur certains terroirs et les pluies de la mi-octobre ont également compliqué les vendanges à Sauternes.

Racés, d'une belle acidité, les vins blancs secs sont très bons, aussi bien les Sauvignons que les Sémillons. Les Merlots sur les terroirs calcaires, argileux ou argileux graveleux sont véritablement grands ; colorés, fruités, denses et suaves. Leur rôle sera déterminant dans les assemblages. Certains Cabernets sont réussis sur les meilleurs terroirs qui ont bien résisté à la sécheresse estivale ; à d'autres il a manqué une bonne semaine de maturité. Les Petits Verdots sont bons, sans être exceptionnels. Les liquoreux, rares, sont purs et équilibrés.