

STATION AGRONOMIQUE ET OENOLOGIQUE DE BOR

DIRECTEURS
PASCAL RIBEREAU-GAYON
PIERRE SUDRAUD

LES CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1988

par P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

Les conditions climatiques de l'année 1988 ont été marquées par certains contrastes hiver et printemps très humides et chauds ; été sec et moyennement chaud. Les écarts des précipitations et des températures moyennes, par rapport aux normales et pour quelques années récentes, sont donnés dans le tableau I.

Le débourrement a été observé avec une huitaine de jours d'avance sur la date moyenne. La sortie de la végétation correspondait à une récolte normale pour les cépages rouges, mais peu importante pour les blancs.

Bien que les conditions climatiques n'aient pas été particulièrement favorables (pluie, vent, faible insolation) la floraison a été rapide et régulière. Pour nos vignobles de référence, elle a été notée le 12 juin, soit 2 jours d'avance sur la date moyenne des trente dernières années. On pouvait craindre, compte-tenu des conditions climatiques moyennes, que la fécondation ne soit pas excellente ; il n'en a rien été ; la coulure et le millerandage, sauf cas exceptionnels, ont été faibles.

Ensuite, la maturation a évolué normalement grâce à un mois de juillet moyennement chaud et humide, suivi d'un mois d'août sec légèrement plus chaud que la normale (tableau I). On a noté la demi-véraison le 17 août, soit avec 3 jours d'avance sur la date moyenne des trente dernières années. La situation était sensiblement la même qu'en 1987 et en 1985 ; par rapport à 1986 et 1983, on avait une légère avance (2 à 3 jours).

On sait que les raisins des divers cépages et ceux d'un même cépage, établi sur des sols différents, ne vèrent pas au même moment ; les écarts sont variables selon les années. En 1988, ils ont été particulièrement importants ; le décalage entre les parcelles, observé dès le début de la véraison, s'est maintenu jusqu'à la maturité. Les fortes pluies hivernales et printanières (de novembre 1987 à fin juin 1988 il est tombé 924 mm d'eau, alors que la normale est de 582 mm), suivies d'une sécheresse importante à partir de mi-juillet, ne sont peut-être pas étrangères à ce phénomène.

Les mois d'août et de septembre furent marqués par des très faibles précipitations. Pourtant, pendant toute la période de la maturation, la vigne semble s'être parfaitement alimentée ; elle n'a pas subi, sauf cas particuliers rares, de stress hydrique. Les températures moyennes, assez proches de la normale, ont maintenu une demande climatique assez faible ; les réserves en eau se sont maintenues à un bon niveau ; les sols ont été moins asséchés qu'en 1986.

TABLEAU I

Ecarts, par rapport à la normale, des précipitations et des températures moyennes mensuelles pour quelques années récentes

	Précipitations (mm)				Températures moyennes (°C)			
	1988	1987	1986	1985	1988	1987	1986	1985
Janvier	+150	-48	+110	-31	+4°1	-3°9	+1°7	-4°2
Février	+61	-16	+12	+12	+1°8	+0°7	-2°4	-2°4
Mars	+72	+10	+13	+45	-0°5	-0°6	-0°5	-1°8
Avril	+48	+1	+124	+14	+1°4	+2°2	-3°4	+0°9
Mai	+21	-41	-17	+51	+1°3	-0°4	+1°1	-0°8
Juin	+34	+51	-49	-16	+0°5	-0°8	+0°4	-0°1
Juillet	-1	+18	-47	+9	-0°1	+1°0	+0°7	+0°9
Août	-44	-26	0	-42	+0°8	+1°5	-0°2	-1°8
Septembre	-27	+6	+68	-65	+0°3	+3°2	+0°4	+1°9
Octobre	-35	+86	-11	-64	+2°0	+1°4	+2°6	+2°0

Le tableau II donne la constitution des moûts des cépages rouges des vignobles de référence, quelques jours avant le ramassage. Il montre que les teneurs en sucre et en acidité étaient semblables à celles des bons millésimes récents. Mais il ne rend pas compte de la composition de la pellicule. En 1988, les pellicules étaient très épaisses et exceptionnellement riches en matières colorantes et en tanin ; elles étaient plus riches que la constitution du moût ne pouvait le laisser supposer. Ce phénomène est certainement lié à la spécificité des conditions climatiques de l'année.

TABLEAU II

Constitution comparée, à l'approche des vendanges, des raisins
des vignobles de référence de la Station OEnologique

Année	1988	1987	1986	1985	1983
Date du prélèvement	3/10	5/10	29/9	30/9	30/9
<u>M E R L O T</u>					
Poids de 100 baies	173	165	135	147	135
Sucres (g/l)	211	196	204	219	202
Acidité totale	4,0	4,1	4,0	4,2	4,4
<u>C A B E R N E T - S A U V I G N O N</u>					
Poids de 100 baies	118	140	112	118	116
Sucres g/l	191	179	190	194	192
Acidité totale	4,6	4,9	4,4	4,7	5,4

*

Si la vinification des vins blancs secs est achevée, il n'en est pas de même pour les vins rouges dont certains n'ont pas terminé leur fermentation malolactique. Quant aux vins liquoreux, les vendanges s'achèvent juste. Il est donc encore beaucoup trop tôt pour porter un jugement définitif sur les vins de la récolte 1988. Par contre, il est possible de commenter les faits marquants.

Les charges limitées par souche ont contribué à faciliter la maturation des raisins. Grâce à la protection sanitaire, appliquée par les viticulteurs, associée aux conditions climatiques peu favorables au développement des maladies, au moment de la récolte les raisins étaient d'un état sanitaire irréprochable ; les attaques précoces du mildiou ont été sans aucune conséquence qualitative.

A partir du mois d'août, et jusqu'à la fin des vendanges, le temps a été sec, ensoleillé et moyennement chaud, permettant une maturation lente et régulière, à l'origine certainement de la forte concentration des matières colorantes et des tanins dans les pellicules des raisins rouges. Du fait des températures peu élevées en fin de maturation, et contrairement à certaines années récentes, on n'a pas observé de baisse sensible des acidités qui sont restées au même niveau jusqu'au ramassage. L'absence de pluies a permis de vendanger dans des conditions excellentes.

A partir de la deuxième décade d'octobre, grâce à quelques rosées et brouillards matinaux, suivis par un bon ensoleillement, le botrytis s'est développé lentement sur des raisins déjà très riches. Il a provoqué une parfaite pourriture noble, sans microorganismes parasites.

*

Concernant la qualité prévisible des vins, la première remarque importante concerne la réussite générale, en 1988, des différents types de vins produits en Gironde.

Les vins blancs secs, vinifiés à partir de raisins sains et à parfaite maturité, sont bien équilibrés, avec une bonne finesse aromatique.

A propos des vins liquoreux, tout laisse envisager un niveau exceptionnel du millésime. Les conditions climatiques de l'automne ont été particulièrement favorables au développement de la pourriture noble. Les différentes tries ont toutes donné des moûts concentrés et d'une grande qualité.

Les vins rouges possèdent une complexité de structure et une richesse tannique rarement atteintes. Ils seront de grands vins de garde dont on peut attendre le développement d'un bouquet fin et puissant au cours du vieillissement.

Talence, le 21 Novembre 1988