

## LES CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1980

G. GUIMBERTEAU

1980 est le quatrième millésime tardif consécutif. Son cycle phénologique s'apparente à ceux des années 1977 et 1978; il est plus tardif que 1979.

Au départ de la végétation, les conditions climatiques ne furent pas favorables. Les températures moyennes de mars à juillet furent nettement inférieures à la moyenne. De ce fait, la floraison a été tardive et irrégulière, elle s'est étalée sur plus de quatre semaines, comme en 1978; la coulure et le millerandage ont été importants en particulier sur le Merlot. Pour les vignobles qui nous servent de référence depuis 1952 on a fixé la date moyenne de demi-floraison au 25 juin. Le retard à ce stade était de 13 jours par rapport à la date moyenne des 25 dernières années et de quatre jours sur 1979; la situation était, à un jour près, la même qu'en 1978 et 1977.

Malgré les bonnes conditions climatiques en août, qui fut sec et plus chaud que la normale, le retard pris à la floraison s'accrut légèrement. La demi-véraison fut notée, le 3 septembre, soit environ deux semaines de retard sur la date moyenne et neuf jours sur 1979. Le tableau ci-après compare le cycle phénologique de 1980, d'une part aux trois années précédentes tardives, d'autre part à celui de la moyenne des 25 dernières années.

	<u>Date de demi-floraison</u>	<u>Date de demi-véraison</u>	<u>Nombre de jours</u>
1977	27 juin	2 septembre	67
1978	26 juin	2 septembre	68
1979	21 juin	25 août	65
1980	25 juin	3 septembre	70
Moyenne des 25 dernières années	12 juin	19 août	67

A la demi-véraison, en raison de la faible pluviosité en juillet et en août, les baies étaient plus petites que la moyenne d'environ 10 p.100. Au point de vue constitution, la teneur en sucres des raisins était plus élevée qu'en 1979 et l'acidité nettement moins forte; les taux en sucres et en acidité étaient sensiblement semblables aux moyennes. Nous donnons dans le tableau ci-joint la composition moyenne des raisins Merlot et Cabernet-Sauvignon des vignobles de référence prélevés au moment de la demi-véraison d'une part pour la moyenne des 25 dernières années, d'autre part pour les quatre dernières années.

Le mois de septembre fut sec (30 mm de pluie de moins que la moyenne) et chaud (température moyenne supérieure de 1° C par rapport à la normale). Les pluies de septembre sont tombées en une seule fois aux environs du 20. Elles ont été très irrégulièrement réparties : moins de 20 mm à Saint-Emilion, 46 mm dans les Graves et 106 mm en Médoc. Leurs influences ont donc pu être notées favorables ou défavorables suivant les zones. Au-dessous de 40 mm, l'eau a été facilement absorbée en raison de la faible humidité des sols; au-dessus de forts ruissellements ont provoqué des ravinements, et sans doute la pénétration de l'eau jusqu'aux racines a été limitée.

Le mois d'octobre fut dans l'ensemble froid et pluvieux. A partir du 9 les températures moyennes ne dépassèrent que rarement 14° C; les pluies sont tombées par périodes, du 7 au 11 (77 mm), du 15 au 17 (40 mm), du 22 au 24 (15 mm). L'ensoleillement fut normal malgré les pluies.

Les températures basses ont évité, malgré la forte pluviosité, un développement de la pourriture grise. L'état sanitaire est resté, en général, relativement bon pendant toute la durée des vendanges.

Le ramassage du Sauvignon a débuté vers le 9 octobre. Les premiers Merlot ont été vendangés aux environs du 15.

Nous donnons dans le tableau-ci-joint la composition moyenne des raisins Merlot et Cabernet-Sauvignon des vignobles de référence prélevés au moment de la récolte, d'une part pour la moyenne des 20 dernières années, d'autre part pour les quatre dernières années.

En raison de la faible charge des vignes et malgré une année tardive et des conditions climatiques en fin de maturation peu favorables, les raisins présentaient à la récolte une très bonne composition.

Le millésime 1980 a été marqué par des vendanges froides; les raisins sont arrivés parfois au cuvier à des températures inférieures à 10° C. Dans les chais qui n'étaient pas équipés pour réchauffer, les températures basses ont entraîné des difficultés de fermentation (démarrage et achèvement difficiles) et pour les vins rouges des macérations insuffisantes.

Certains producteurs ont, comme toutes les années tardives, ramassé avant complète maturité et ont cueilli des raisins insuffisamment mûrs.

En 1980, la qualité des vins rouges est relativement hétérogène. Les producteurs qui ont attendu pour ramasser une vendange mûre et ont parfaitement maîtrisé les températures de fermentation et de macération ont élaborés des vins bien structurés et bien équilibrés. Les autres ont des vins manquant plus ou moins de couleur et de corps.

En vin blanc sec et en vin blanc liquoreux la qualité est plus homogène. Les blancs secs sont aromatiques et bien équilibrés. Les vins blancs liquoreux présentent une assez bonne richesse; le développement de la pourriture noble ayant eu lieu dans des conditions relativement favorables.

COMPOSITION MOYENNE DES RAISINS DES VIGNOBLES DE REFERENCE

	M E R L O T					C A B E R N E T - S A U V I G N O N					
	M (1)	1980	1979	1978	1977	M (1)	1980	1979	1978	1977	
Poids de 100 baies (g)	96	86	97	96	108	80	71	83	80	91	
Sucres réducteurs (g/l)	95	93	81	100	83	85	88	79	83	79	
Acidité totale (2)	16,0	16,1	17,5	15,7	16,3	18,1	17,5	19,2	18,3	18,4	
		Composition à la demi-véraison									
Poids de 100 baies (g)	142	134	140	128	148	118	110	116	119	118	
Sucres réducteurs (g/l)	200	196	196	203	181	192	181	174	193	170	
Acidité totale (2)	5,10	5,24	5,05	5,70	6,05	5,67	5,78	6,12	6,10	7,00	
Acide tartrique (g/l)	7,50	7,65	7,35	7,27	6,67	7,35	7,05	7,27	6,67	6,75	
Acide malique (g/l)	3,08	3,35	2,75	3,68	4,76	3,75	4,73	4,02	4,56	5,56	
		Composition à la récolte									

(1) M = Moyenne calculée sur les 20 dernières années ;

(2) L'acidité totale est exprimée en g d'acide sulfurique par litre

