

## LES CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 1983

\*\*\*\*\*

G. GUIMBERTEAU

Les conditions climatiques de janvier 1983 à octobre 1983, sont rassemblées dans le tableau I.

L'hiver fut plutôt doux, sauf février, et très irrégulièrement pluvieux. Avril et mai furent exceptionnellement humides. Si avril fut moyennement chaud, le mois de mai fut assez frais. Suite à ces conditions climatiques peu favorables le départ de la végétation fut assez lent.

Les deux premières semaines du mois de juin furent chaudes et sèches. La floraison débuta dans d'excellentes conditions. Pour nos vignobles, nous servant de référence, nous avons fixé la date de demi-floraison au 13 juin, soit à un jour près, la date moyenne calculée depuis 30 ans. Mais, à partir du 12 juin, les températures minimales basses ne permirent pas à la floraison de se terminer, dans des conditions aussi favorables ; on nota un léger millerandage.

Le mois de juillet fut très chaud. Les précipitations, en volume normal furent à caractère orageux ; la grêle accompagna parfois la pluie et certaines vignes subirent de graves blessures. Si certaines plaies se cicatrisèrent assez rapidement, d'autres, par contre, servirent de base au développement ultérieur de maladies cryptogamiques.

Le mois d'août, légèrement plus chaud que la normale (+1,4°C) mais nettement plus pluvieux (+ 38 mm), présenta un caractère "tropical" peu fréquent pour notre région : écart faible entre les températures diurnes et nocturnes, forte humidité, pluie de forte intensité mais de courte durée. Ces conditions climatiques, favorables au développement des maladies, obligèrent les viticulteurs à être particulièrement vigilants.

Dans les vignobles de référence, nous avons noté la demi-véraison au 19 août, date correspondant à la moyenne des trente dernières années. La véraison s'est terminée lentement et dans quelques cas de façon irrégulière.

Bien que les conditions climatiques des dix-huit

premiers jours de septembre aient été très moyennes, la maturation a évolué d'une manière régulière, du moins pour les vignes normalement chargées ; par contre, dans le cas où les ceps portaient de trop nombreux raisins, l'évolution a été plus lente.

AU 31ème jour après la date de demi-véraison (soit au 19 septembre) 1983 se présentait par rapport à 1981 et 1974 années dont les cycles phénologiques étaient voisins, comme déficitaire en sucre et, contrairement à certaines affirmations, plus élevée en acidité ; même lorsque les vignes avaient été parfaitement traitées l'état sanitaire n'était pas parfait. Ces conditions ne permettaient pas un optimisme excessif mais, à partir du 20 septembre, un temps très chaud et très sec s'installa et se poursuivit jusqu'à la fin des vendanges rouges. Ces conditions climatiques permirent aux raisins de s'enrichir en sucres, de perdre de l'acidité et pour les cépages rouges, de gagner de la couleur et du tanin. Il intervenait non seulement une bonne fin de maturation, mais aussi une certaine concentration par surmaturation.

Le tableau II donne la composition moyenne des raisins Merlot et Cabernet-Sauvignon des vignobles de référence prélevés trois ou quatre jours avant la récolte, d'une part pour la moyenne des trente dernières années et d'autre part pour quelques très bons millésimes récents. Cependant, ce tableau ne fait pas ressortir, que dans plusieurs crus, les raisins présentaient en 1983, à la mise en cuve, une richesse rarement atteinte au cours des vingt dernières années.

Ces résultats montrent une fois encore que les conditions climatiques au moment de la récolte sont aussi importantes, sinon plus, que celles l'ayant précédée. Une vendange par beau temps est un facteur important de réussite qualitative. Depuis fort longtemps les vendanges en Bordelais ne s'étaient pas déroulées entièrement sous le soleil ; peut-être faut-il remonter à 1961 !

La vinification des vins blancs secs et des vins rouges a été dominée par le problème des températures de fermentation et par les possibilités de refroidissement. Il y a eu, ces dernières années, un effort important d'équipement en matière de froid. Cependant, les vinifications 1983 ont montré qu'il devait être poursuivi. Seuls ceux qui possédaient les moyens de maîtriser les températures, et qui ont su les utiliser, ont pu éviter les arrêts de fermentation.

Malgré les difficultés, rencontrées au cours des vinifications 1983, les accidents bactériens graves consécutifs à un arrêt de fermentation ont été rares. Les progrès accomplis en Bordelais dans la maîtrise technique des vinifications ont à nouveau porté leur fruit cette année.

Les vins blancs secs, provenant de raisins sains récoltés selon les bonnes règles oenologiques, sont marqués par des arômes fruités, puissants et assez fins ; grâce à une acidité conve-

TABLEAU I

## DONNES CLIMATIQUES DE JANVIER A OCTOBRE 1983

	Température Moyenne		Nombre de jours de grande chaleur T > 30°C *		Insolation (heures)		Précipitations (mm)	
	1983	Moyenne*	1983	Moyenne*	1983	Moyenne*	1983	Moyenne*
Janvier	7°0	5°6	0	0	81	77	21	82
Février	5°4	6°4	0	0	75	95	92	70
Mars	9°6	9°6	0	0	135	155	67	62
Avril	11°6	12°0	0	0	143	79	114	54
Mai	13°9	15°0	0	1	158	202	121	63
Juin	19°6	18°4	5	3	201	233	14	61
Juillet	24°5	20°0	15	6	246	246	52	52
Août	21°4	20°0	1	6	213	226	99	61
Septembre	18°8	18°0	3	2	221	176	37	69
octobre	14°3	13°5	1	0	157	140	30	76

\* Moyenne des trente dernières années

TABLEAU II

COMPOSITION MOYENNE DES RAISINS DES VIGNOBLES DE REFERENCE  
DE L'INSTITUT D'ŒNOLOGIE AU MOMENT DE LA RECOLTE

	Moyenne*	1983	1982	1981	1975	1970
	M E R L O T					
Poids de 100 baies (g)	138	137	140	138	135	130
Sucres réducteurs (g/l)	202	204	212	192	224	200
Acidité totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> par l)	4,99	4,80	4,36	4,65	4,26	4,65
Acide tartrique (még/l)	101	98	99	96	94	107
Acide malique (még/l)	45	47	37	38	31	30
CABERNET-SAUVIGNON						
Poids de 100 baies (g)	116	115	116	110	119	106
Sucres réducteurs (g/l)	192	195	200	186	209	192
Acidité totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> par l)	5,49	5,24	4,70	5,05	4,70	4,80
Acide tartrique (még/l)	98	95	94	91	91	98
Acide malique (még/l)	56	59	48	53	41	39

\* moyenne des trentes dernières années

nable, ils ont du volume et de la rondeur. Dans certains cas une surmaturité excessive a pu faire perdre une partie de la finesse de l'arôme des cépages les plus aromatiques.

Les vins rouges de garde étaient à l'écoulage bien colorés et parfaitement équilibrés, dominés par un tanin peut-être moins "tendre" qu'en 1982 mais qui devrait s'assouplir rapidement. La réussite du Cabernet-Sauvignon a été exceptionnelle ; plus tardif que le Merlot, il a encore plus bénéficié des dernières semaines de beau temps. 1983 sera pour toutes nos appellations un millésime de haut de gamme. Dans les meilleurs cas, la qualité des vins rouges de 1983 sera très proche de celle de 1982. Mais, compte tenu de la diversité de l'état sanitaire, de l'importance de la récolte et du moment du ramassage on peut s'attendre à une certaine diversité de cette qualité.

1983 sera aussi une grande année pour les liquoreux. Toutes les conditions ont été réunies pour avoir une excellente pourriture noble. La pluie tomba du 13 au 17 octobre et fut suivie de magnifiques journées ensoleillées ; l'apparition de *Botrytis cinerea* se manifesta sur des raisins parfaitement mûrs, permettant d'avoir des goûts très concentrés. Les vins liquoreux de 1983 sont marqués par leur richesse, leur onctuosité et leur typicité.