

=====

P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

Institut d'Oenologie
Université de Bordeaux II

A de multiples points de vue, 1985 laissera le souvenir d'une année particulière. D'abord les grands froids de l'hiver sont dans toutes les mémoires ; les températures sont descendues aussi bas qu'en 1956, mais heureusement moins longtemps et en pleine période de complet repos végétatif de la vigne ; finalement les destructions ont été beaucoup moins générales. La température moyenne du mois de janvier est inférieure de 4°1 à la normale. Sous abri, on a enregistré, pendant cinq jours consécutifs, des températures inférieures à -10° (-14°5 le 16 janvier), ce qui est tout à fait exceptionnel en Gironde. Dans quelques situations particulièrement exposées la vigne n'a pas résisté ; les dégâts importants ont été heureusement très localisés.

Ensuite, pendant le printemps, le climat a été assez normal, avril et mai un peu plus chauds et humides que la moyenne, juin moyen à tout point de vue. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions, bien que le temps pendant ce phénomène (tableau I) n'ait pas été particulièrement propice.

Tableau I

Conditions climatiques pendant la floraison
(17 jours)

	1985	1983	1981	1975
Somme des températures (°C)	271	336	332	321
Nombre de jours T > 25°C	0	8	9	9
Précipitations (mm)	29	1	2	4
Nombre de jours de pluie	8	2	3	3

Dans les vignes de référence de la Station Oenologique la demi-floraison a été notée le 15 juin, c'est-à-dire avec un retard d'un jour sur la moyenne des trente dernières années (tableau II).

Tableau II

Dates de demi-floraison et de demi-véraison des cépages rouges pour les vignobles de référence

	1985	1984	1983	1981	1980	Moyenne
Demi-floraison	15/6	18/6	13/6	12/6	25/6	14/6
Demi-véraison	16/8	20/8	19/8	20/8	3/9	20/8
Nombre de jours	62	63	67	69	69	67

Par la suite, le temps de juillet a été chaud (+0°8 par rapport à la moyenne) et légèrement humide (+ 11 mm par rapport à la moyenne) ; août a été frais (- 2° par rapport à la moyenne) et sec (- 40 mm par rapport à la moyenne).

Globalement, les conditions climatiques du 1er avril au 31 août (tableau III) sont assez bonnes ; le temps à la mi-août a été particulièrement favorable à la véraison ; la demi-véraison est notée le 16 août ; soit avec 4 jours d'avance sur la moyenne des trente dernières années. Une autre remarque est la durée particulièrement courte de la période de la demi-floraison à la demi-véraison ; elle est en moyenne de 67 jours et 62 seulement en 1985.

Tableau III

Conditions climatiques d'avril à août inclus

	Moyenne	1985	1983	1981	1980
Somme des températures (°C)	2617	2588	2788	2666	2487
Nombre de jours T ≥ 30°C	16	9	20	16	7
Insolation (h)	1085	1059	961	966	886
Précipitations (mm)	291	307	410	217	295

La coloration des raisins rouges s'est effectuée rapidement, sauf dans certaines vignes particulièrement chargées ; la véraison a été, dans certains cas, plus précoce pour le Cabernet que pour le Merlot. A ce stade, par rapport aux moyennes, les acidités étaient légèrement plus élevées et les teneurs en sucre légèrement plus faibles ; en somme on avait un léger retard de la constitution de la baie par rapport à sa coloration.

Mais la qualité du millésime 1985 a commencé à s'affirmer pendant le mois de septembre grâce à un temps exceptionnel (tableau IV) ; la première quinzaine a été chaude et surtout ensoleillée ; la deuxième quinzaine a été encore plus chaude. Pendant tout le mois, il n'est pratiquement pas tombé une goutte de pluie. Sur l'ensemble du mois, la température journalière moyenne est de 19°9 (+ 2° par rapport à la normale) et les précipitations se montent à 4 mm seulement (- 64 mm par rapport à la normale). Au cours des trente dernières années, quelques millésimes ont connu un mois de septembre aussi chaud :

1959	19°8
1964	19°8
1958	20°3
1961	21°8

Mais il n'existe aucune année ayant eu un mois de septembre aussi sec ; 1961 avec une pluviosité de 28 mm est l'année la plus proche.

Tableau IV

Conditions climatiques du mois de septembre

	1985	1984	1983	1981	1975
Somme des températures (°C)	597	495	564	561	543
Nombre de jours T \geq 30°C	7	1	3	1	0
Insolation (h)	268	184	221	178	167
Précipitations (mm)	4	95	37	72	112

Bien entendu ces conditions ont été favorables à la maturation : accumulation de sucre et de matière colorante, baisse d'acidité. Une certaine surmaturation, avec diminution des éléments odorants typiques du cépage, a été observée en blanc dans certains cas. Par contre, dans le cas des vignes rouges, ce phénomène ne semble pas être intervenu, malgré le temps chaud et sec ; les raisins noirs ont conservé des arômes de fruit d'une grande fraîcheur qui seront une caractéristique du millésime. On

note d'ailleurs que la vigne résiste mieux à la sécheresse (en particulier les degrés sont plus élevés) sur les terres lourdes qui généralement ne sont pas les meilleurs terroirs viticoles.

Compte-tenu du temps chaud, on a cru pouvoir commencer les vendanges dans la semaine du 23 septembre ; mais il est vite apparu que les maturités étaient moins avancées que prévu. Finalement elles se sont généralisées seulement le 30 septembre qui correspondait exactement à la date théorique, compte-tenu d'une demi-véraison au 16 août. Il faut dire que, dans certains cas, des récoltes relativement abondantes sont intervenues pour ralentir la maturation.

Les vendanges se sont poursuivies pendant le mois d'octobre avec un temps toujours magnifique, très chaud (+ 1°2 par rapport à la moyenne) et très sec (- 60 mm par rapport à la moyenne).

Compte-tenu du beau temps, les ramassages ont pu être étalés en fonction de l'état de maturité et des possibilités de réception des vendanges dans les chais. La vendange mécanique a montré sa souplesse d'utilisation pour cet étalement des vendanges ; il faudra savoir utiliser cet avantage.

Dans ces conditions, on a pu ramasser des raisins en excellent état sanitaire et parfaitement mûrs, conditions indispensables pour faire du grand vin. Le tableau V donne, par comparaison avec d'autres millésimes récents, la composition des moûts de Merlot et de Cabernet-Sauvignon au moment du ramassage ; elle s'apparente aux plus grands millésimes. On note en particulier des poids de grains tout à fait normaux, qui expliquent la récolte plus importante que prévue.

Tableau V
Composition moyenne des raisins des vignobles
de référence de la Station OEnologique au moment de la récolte

	Merlot			Cabernet-Sauvignon		
	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l)	Poids de 100 baies (g)	Sucre (g/l)	Acidité totale (g/l)
Moyenne	142	200	5,1	118	192	5,7
1985	149	220	4,3	117	200	4,6
1984	145	195	5,6	122	185	6,0
1983	133	206	4,2	115	195	5,2
1982	140	212	4,3	116	200	4,6

La qualité des moûts, surtout en rouge, était exceptionnelle. Dès le foulage, on note dans les chais, des arômes de fruits mûrs (cassis, cerise) d'une très grande fraîcheur qui sont tout à fait exceptionnels. Rapidement après son extraction, le moût prend une belle couleur rouge sombre.

Compte-tenu des températures pendant les vinifications, les problèmes thermiques ont dominé la maîtrise des fermentations. Heureusement les chais sont maintenant bien outillés en dispositif de réfrigération ; les écorces de levure ont montré à nouveau leur possibilité pour éviter les arrêts de fermentation.

Les vins blancs secs sont marqués en général par des arômes plus puissants que typés ; grâce à une acidité basse, ils ont beaucoup de volume et de rondeur. Les techniques de courte macération préfermentaire ont confirmé leur intérêt, dans des conditions bien définies qui restent à préciser, pour accroître la complexité des odeurs et des saveurs.

Les grands vins rouges de garde sont caractérisés par une belle couleur franche et très dense. Les arômes de fruits mûrs sont exceptionnels ; la charpente est puissante avec cependant une certaine fraîcheur tanique. Les 1985 ont une structure différente des 1982 qui étaient marqués par le raisin surmûri ; 1985 est plus traditionnel ; il s'apparentera probablement plus à 1983, avec une qualité encore supérieure. Toutes proportions gardées, les résultats sont particulièrement bons dans les zones d'appellations modestes, tout au moins dans la mesure où les rendements n'ont pas été excessifs.

Pour les vins liquoreux, le manque d'eau et les fortes chaleurs d'octobre ont retardé le développement de la pourriture noble. Par contre on a observé une forte concentration de sucre par passerillage, conférant aux vins issus des premières triées un état organoleptique inhabituel. Mais dans les dernières triées on a retrouvé le caractère pûti typique des grands vins liquoreux ; le dernier rasage a eu lieu le 10 décembre. Comme il est fréquent pour ce type de vinification, une grande rigueur dans la sélection des cuvées permet de sélectionner les très bons produits.