

## STATION AGRONOMIQUE ET ŒNOLOGIQUE DE BORDEAUX

DIRECTEURS  
PASCAL RIBÉREAU-GAYON  
PIERRE SUDRAUD

### LES CARACTÉRISTIQUES DU MILLESIME 1989

par P. RIBÉREAU-GAYON et G. GUIMBERTREAU

*Pour terminer la décennie 80, riche en belles réussites, 1989 laissera un souvenir inoubliable dans toutes les mémoires. La précocité de la maturation et la richesse des raisins étaient exceptionnelles. Beaucoup n'avaient jamais vu une telle situation ; beaucoup ne la reverront jamais. Dès le mois d'août, toutes les conditions étaient réunies pour avoir un grand millésime.*

*Les conditions climatiques très favorables, depuis le début de l'année, expliquent la précocité du millésime. A part avril, frais et humide, les autres mois, jusqu'à fin octobre, ont été nettement plus chauds, plus ensoleillés et plus secs que la moyenne des trente dernières années (Tableau I).*

*Dans ces conditions, le début du débourrement a été observé avec une dizaine de jours d'avance sur la date moyenne. La sortie de la végétation correspondait à une récolte abondante pour les cépages rouges, mais inférieure à la moyenne pour les cépages blancs.*

*Un mois de mai très chaud et très ensoleillé a permis un développement rapide de la végétation. Les premières fleurs ont été signalées vers le 20 mai pour les cépages et les situations les plus précoces. Dans les vignobles les mieux situés, la floraison a été très rapide notamment sur le Merlot. Dans les autres zones, la floraison a débuté plus tardivement et a été plus étalée, du fait d'une baisse des températures début juin. Ainsi les écarts entre les dates de floraison sont variables entre les régions et entre les cépages. Pour nos vignobles de référence, la demi-floraison a été notée le 29 mai, soit une avance de 15 jours sur la date moyenne des trente dernières années et de 3 jours sur 1976.*

TABEAU I

ECARTS PAR RAPPORT A LA MOYENNE POUR 1989

|           | Température (°C) |       | Insolation (h) |       | Précipitations (mm) |       |
|-----------|------------------|-------|----------------|-------|---------------------|-------|
|           | Moyenne          | Ecart | Moyenne        | Ecart | Moyenne             | Ecart |
| Janvier   | 5°6              | - 0°3 | 77             | + 45  | 82                  | - 54  |
| Février   | 6°4              | + 1°5 | 96             | + 42  | 70                  | + 20  |
| Mars      | 9°6              | + 2°3 | 154            | + 9   | 62                  | + 5   |
| Avril     | 12°0             | - 1°3 | 178            | - 39  | 54                  | + 130 |
| Mai       | 15°0             | + 4°2 | 202            | + 93  | 63                  | - 52  |
| Juin      | 18°4             | + 1°7 | 232            | + 52  | 60                  | - 37  |
| Juillet   | 20°0             | + 2°9 | 245            | + 24  | 52                  | - 3   |
| Août      | 20°0             | + 1°8 | 226            | + 30  | 61                  | + 2   |
| Septembre | 18°0             | + 0°6 | 175            | + 42  | 69                  | - 34  |
| Octobre   | 13°5             | + 2°2 | 139            | + 42  | 76                  | - 47  |

Dans l'ensemble, le taux de nouaison a été très élevé. Le Merlot particulièrement sensible à la coulure s'est parfaitement comporté.

Par la suite, la maturation s'est déroulée avec des conditions climatiques très favorables. Les mois de juin, juillet et août ont été particulièrement chauds et ensoleillés ; les précipitations, faibles dans l'ensemble, ont été très irrégulièrement réparties sur le vignoble, du fait de leur caractère souvent orageux. Les pluies d'orage ont parfois été accompagnées de grêle. Celle-ci s'est abattue en maints endroits du vignoble. Quelques récoltes ont été totalement détruites ; dans les autres cas, fort heureusement les plus nombreux, les dégâts ont été partiels. Ces accidents climatiques ont eu des répercussions sur la quantité et sur la qualité si la vigne a été touchée tardivement ; lorsque les bois ont été particulièrement meurtris, la récolte prochaine pourrait être compromise.

La demi-véraison a été relevée le 4 août, soit avec 16 jours d'avance sur la date moyenne des trente dernières années. A ce stade, 1989 se présentait comme l'année la plus précoce depuis quarante ans.

Le décalage entre les vignobles, observé à la floraison, s'est retrouvé à la véraison. On a même parfois noté des grappes à des stades très différents sur une même souche.

Dans la majorité des cas, la vigne n'a pas souffert de manque d'eau. Toutefois, dans certaines parcelles (enracinement superficiel, vignes jeunes, vignes trop chargées), les effets de la sécheresse ont pu se faire sentir : dessèchement des feuilles, flétrissement des baies, blocage des phénomènes de la maturation.

TABLEAU II

CONDITIONS CLIMATIQUES DE JUIN A SEPTEMBRE INCLUS  
POUR QUELQUES ANNEES PRECOCES

|      | Somme des<br>températures<br>journalières<br>(°C) | Insolation<br>(h) | Nombre de<br>jours<br>T 30°C | Précipitation<br>(mm) |
|------|---|-------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1989 | 2547  | 1028              | 33                           | 172                   |
| 1982 | 2479  | 827               | 18                           | 236                   |
| 1976 | 2539  | 995               | 29                           | 222                   |
| 1966 | 2280  | 886               | 15                           | 235                   |
| 1961 | 2419  | 910               | 26                           | 99                    |
| 1960 | 2246  | 883               | 12                           | 354                   |
| 1952 | 2328  | 905               | 28                           | 225                   |

Comme les premiers mois de l'été, septembre a été chaud, ensoleillé et sec. Le tableau II compare les conditions climatiques, de juin à septembre inclus, pour quelques années précoces. 1989 se classe au premier rang pour la température, le nombre de jours de grande chaleur et l'ensoleillement et au deuxième rang, derrière 1961, quant à la sécheresse. Ces conditions extrêmement favorables ont permis, d'une part d'achever de murir les raisins, d'autre part, d'assurer, dans de bonnes conditions, un ramassage régulier et sans hâte excessive. Cet étalement des vendanges a permis, malgré une récolte relativement abondante, de travailler correctement dans les cuiviers.

Le tableau III donne la constitution des moûts des cépages rouges des vignobles de référence, quelques jours avant le ramassage, pour 1989 et pour deux millésimes précoces récents 1982 et 1976. Il montre, cette année, des teneurs en sucres nettement plus élevées et des acidités du même ordre de grandeur.

A l'approche de la maturité, le grossissement des baies, consécutif à des pluies abondantes sur des grappes très compactes a pu entraîner, dans certains cas, un éclatement des baies de Sauvignon, avec un développement de pourriture, localisée le plus souvent sur la partie médiane de la grappe. Les raisins atteints ont ensuite séché ; la pourriture ne s'est pas étendue. Un tri soigneux a cependant été nécessaire.

Dans les situations les plus précoces quelques parcelles de Sauvignon ont été ramassées fin août. Mais les vendanges des raisins blancs n'ont réellement commencé que dans la première semaine de septembre.

TABLEAU III

COMPOSITION COMPAREE, A L'APPROCHE DES VENDANGES, DES RAISINS  
DES VIGNOBLES DE REFERENCE DE LA STATION OENOLOGIQUE

| Année               | 1989 | 1982 | 1976 |
|---------------------|------|------|------|
| Date du prélèvement | 11/9 | 18/9 | 14/9 |

Merlot

|                    |      |      |      |
|--------------------|------|------|------|
| Poids de 100 baies | 142  | 141  | 129  |
| Sucres (g/l)       | 227  | 213  | 199  |
| Alcool probable    | 13°0 | 12°2 | 11°4 |
| Acidité totale     | 3,8  | 4,3  | 3,9  |

Cabernet Sauvignon

|                    |      |      |      |
|--------------------|------|------|------|
| Poids de 100 baies | 116  | 117  | 116  |
| Sucres (g/l)       | 206  | 200  | 191  |
| Alcool probable    | 11°8 | 11°4 | 10°9 |
| Acidité totale     | 4,9  | 5,0  | 4,9c |

Compte tenu des conditions exceptionnelles, on a pu croire que les vendanges rouges pouvaient se généraliser au début du mois de septembre. Il est vite apparu que la richesse en sucre ne traduisait pas exactement l'évolution générale de la vendange ; les raisins, encore fermes, restaient fortement attachés à la rafle, rendant la récolte mécanique plus difficile ; également dans les peaux, les tanins n'avaient pas atteint leur maturité optimum. Quelques jours supplémentaires ont été nécessaires ; une fois de plus, on a constaté la nécessité d'attendre pratiquement 110 jours après la floraison pour effectuer la récolte. En 1989, le choix de la date des vendanges était particulièrement délicat et nécessitait un compromis entre la richesse en sucre et l'acidité basse du moût d'une part, la maturité des tanins d'autre part. Il fallait prendre en compte également la disparité de constitution des raisins en fonction des origines et l'hétérogénéité de la maturité au sein de certaines parcelles.

Les vinifications 1989 ont été marquées par des vendanges arrivant au cuvier à température élevée, une richesse en sucres des moûts rarement atteinte dans l'ensemble du vignoble bordelais, avec,

pour certains merlots, une acidité plus basse que celle habituellement rencontrée. On comprend donc que les vinificateurs aient été confrontés à des échauffements importants ; heureusement les chais disposent maintenant des moyens appropriés de contrôle et de maîtrise des températures, aussi bien en blanc qu'en rouge. Mais, compte tenu du degré alcoolique naturel de certaines cuves de rouge, on a observé quelques difficultés de fermentation, débouchant sur des arrêts prématurés, problème jamais simple à résoudre, même si on sait aujourd'hui parfaitement éviter les déviations bactériennes dangereuses. Les fermentations malolactiques des rouges se sont déroulées facilement, sans aucun problème.

En rouge, la réussite du Cabernet Franc et du Cabernet-Sauvignon est générale ; ils ont parfaitement mûri et leur constitution au ramassage était idéale. Les Merlot sont peut-être un peu plus irréguliers ; cépages précoces, ils ont atteint les taux de sucres les plus importants ; les vins possèdent un degré alcoolique naturel élevé et un taux de tanin important.

Il est bien sur trop tôt pour porter un jugement définitif et parfaitement objectif sur la qualité du millésime ; les soutirages, après fermentation malolactique, s'achèvent juste. D'autre part, les assemblages sont loin d'être terminés et, cette année encore, les conditions de leur réalisation contribueront au succès des crus. D'ores et déjà on peut constater que les vins se remarquent par une puissance tannique exceptionnelle, bien harmonisée par la richesse alcoolique naturelle. Les arômes sont vifs et évoquent le raisin parfaitement mûr et parfaitement sain. La structure du vin laisse présager une bonne évolution au vieillissement qui devrait contribuer à fondre les sensations tanniques.

Comme on le prévoyait dès la fin du mois d'août, des raisins d'une très bonne constitution ont donné des vins de grande qualité. Nous avons un grand millésime ; l'avenir confirmera peut être qu'il a en plus, tout au moins dans certains crus, la marque des réussites d'exception qui placerait 1989 au plus haut niveau de cette décennie remarquable.

Pour les vins blancs secs, la réussite est générale en Sémillon et Muscadelle ; le Sauvignon a pu souffrir, sur certains terroirs, des températures élevées enregistrées à la fin de la période de maturation. Dans l'ensemble, les vins blancs secs possèdent un bon équilibre, ils ont du volume, longs en bouche et présentent les caractères aromatiques d'une grande finesse typiques des vins blancs de raisins parfaitement mûrs. Les nouvelles techniques de vinification, en

particulier la macération pelliculaire lorsqu'elle est parfaitement maîtrisée, ont, une nouvelle fois, montré leur possibilité pour exprimer la typicité des cépages et des terroirs.

Les grands vins liquoreux connaissent, en 1989, une belle réussite, non seulement dans les grands crus de Sauternes-Barsac, mais également dans toutes les appellations de la rive gauche, comme de la rive droite de la Garonne. Quelques raisins ont été prématurément altérés, en particulier par la grêle, mais sans conséquence parce qu'ils ont séché sur place. Ensuite la sécheresse a retardé l'apparition du Botrytis ; mais une magnifique pourriture noble s'est ensuite développée, sur un raisin sain et ayant déjà une concentration en sucre élevée, rarement atteinte. Après un premier passage pour éliminer les baies altérées, les tries suivantes ont permis d'obtenir, assez rapidement, des moûts d'une grande richesse. Les vins sont actuellement marqués par leur puissance et leur onctuosité ; le caractère "rôti" est le plus marqué dans les dernières tries, conférant aux vins délicatesse et finesse.

Talence, le 4 décembre 1989