



UNIVERSITÉ DE BORDEAUX II

**INSTITUT D'ŒNOLOGIE**

## LE MILLESIME 1992

Par Pascal RIBEREAU-GAYON et Guy GUIMBERTEAU

Concernant les conditions climatiques, l'année 1992 a débuté par une période sèche. La somme des précipitations, pour les mois de janvier, février et mars, a été de 92 mm alors que la normale, pour ces trois mois, s'établit à 214 mm. Si janvier fut frais, en février et en mars les températures moyennes s'élevèrent légèrement au dessus de la normale.

Le débourrement, légèrement en retard sur la date moyenne, fut relativement régulier et la sortie des grappes importante ; la fertilité de la vigne ne semble pas avoir souffert des gelées printanières de 1991.

Grâce à des conditions climatiques très favorables, la vigne se développa rapidement. En effet, le mois de mai fut très chaud (+3° par rapport à la normale), avec des précipitations moyennes (-14 mm par rapport à la normale) ; les pluies, tombées principalement au cours de la troisième décade, furent parfois accompagnées de grêle qui occasiona, localement, quelques dégâts importants. Juin fut très humide (+62mm par rapport à la normale) et frais ; on a noté des températures basses, surtout en début de mois, puis elles s'élevèrent à partir du 12.

Dans les situations les plus précoces, les premières fleurs apparurent vers le 23 mai et la floraison se déroula rapidement et régulièrement. Dans les autres vignobles plus tardifs, le début de la floraison coïncida avec un temps frais et humide et le phénomène fut long à s'achever ; la floraison a été dans ce cas moins homogène et on nota, principalement sur Merlot, des cas de coulure et de millerandage. Pour les vignobles rouges, qui nous servent de référence depuis quarante ans, on a fixé cette année la date de demi-floraison au 6 juin, soit une avance de 8 jours par rapport à la date moyenne ; on comptait 6 jours d'avance sur 1988, mais 10 jours de retard sur 1990 et 8 jours sur 1989.

Il apparaissait, dans bien des cas, à ce stade, une récolte relativement importante. On pouvait craindre une incidence sur le déroulement de la maturation et sur l'évolution de l'état sanitaire. De nombreux viticulteurs ont compris la nécessité d'éliminer un certain nombre de grappes, malgré le coût de l'opération ; elle s'est révélée en 1992 particulièrement efficace et utile, pour faciliter la maturation des grappes restantes et limiter le développement de la pourriture.

D'une façon générale les conditions climatiques difficiles de cette année 1992 ont montré l'intérêt d'intervenir sur la conduite de la vigne pour faciliter la maturation. Compte-tenu des conditions d'humidité, la croissance a été rapide ; différentes interventions ont été nécessaires pour maintenir son développement dans des limites raisonnables. En particulier, l'abondance du feuillage rendait difficile la pénétration des produits de traitement et ne permettait pas aux raisins de bénéficier de la luminosité indispensable à la maturation. La maîtrise de la surface foliaire est d'autant plus nécessaire que les conditions climatiques sont défavorables.

A un mois de juillet chaud (+ 1°6 par rapport à la normale) et moyennement arrosé, succéda un mois d'août très chaud (+2°0 par rapport à la normale), mais aussi extrêmement pluvieux (+ 131 mm par rapport à la normale, soit 3 fois le volume de précipitations observé normalement au cours d'un mois d'août, (Tableau I) ; les précipitations de caractère orageux furent très importantes à la fin de la première et de la troisième décennie ; à la fin de la première décennie, la grêle provoqua, heureusement localement, des dégâts importants. Tout au long du mois, le ciel resta relativement couvert d'où un ensoleillement déficitaire (-26 heures).

\*\*\*

\*

A la demi-véraison, notée le 14 août, l'avance phénologique observée à la floraison s'était légèrement réduite ; elle se limitait à 6 jours par rapport à la date moyenne et à 3 jours par rapport à 1988 ; on conservait un retard d'une huitaine de jours sur 1989 et 1990.

Le volume des baies était très irrégulier au moment de la demi-véraison. Pour nos vignobles de référence, par rapport au poids moyen, on notait une augmentation de 15% pour le Merlot, mais une diminution de 10% pour le Cabernet-Sauvignon. A ce stade phénologique, les teneurs en sucres étaient inférieures à la moyenne ; les acidités étaient parmi les plus basses.

Tableau I  
Conditions climatiques du mois d'août pour quelques années récentes

	1992	1990	1989	1988	1987
Somme des températures (°C)	682	716	676	645	666
Nombre de jours T > 25°C	22	27	27	21	19
Nombre de jours T ≥ 30°C	8	17	7	5	9
Insolation (heures)	201	284	256	241	231
Précipitations (mm)	193	22	63	17	35
Nombre de jours de pluie	10	4	9	6	9

Depuis le printemps, l'état sanitaire était préoccupant. Les attaques précoces du mildiou et du Botrytis avaient été contenues grâce à la vigilance et au professionnalisme des viticulteurs, mais les conditions climatiques médiocres du mois d'août faisaient craindre le pire. Nous comparons, dans le tableau I, les conditions climatiques du mois d'août 1992 à celles de quelques mois d'août d'années récentes.

\*\*\*

\*

Le tableau II compare la composition moyenne des raisins au 31ème jour après la date de demi-véraison pour 1992 (soit au 14 septembre), avec celle de deux millésimes récents dont le cycle phénologique est relativement proche. En 1992 les raisins sont marqués par la grosseur des baies ; les pluies de fin août (72mm en quatre jours) sont en partie responsables du phénomène. La constitution générale des raisins traduit une lenteur de la maturation, consécutive aux conditions climatiques défavorables depuis le début août, accentuée, dans certains cas, par la charge excessive des souches. Les Merlots sont plus affectés que les Cabernets.

Tableau II

Comparaison de la composition moyenne des raisins au 31ème jour après la date de demi-véraison

	1992	1988	1983
Date de demi-véraison	14/8	17/8	19/8
Date du prélèvement	14/9	17/9	19/9
MERLOT			
Poids de 100 baies	165	153	143
Sucres réducteurs	176	193	182
Acidité totale	5,7	5,2	5,5
CABERNET-SAUVIGNON			
Poids de 100 baies	122	114	114
Sucres réducteurs	168	173	171
Acidité totale	6,9	6,5	6,5

Les trois premières semaines de septembre apportèrent un temps sec, mais frais. Par la suite, un temps fait d'alternance de journées pluvieuses et de journées sèches s'installa jusqu'aux environs du 10 octobre ; ensuite un temps sec marqua la seconde décennie d'octobre, par contre la troisième fut très humide (72mm).

Dans ces conditions, les teneurs en sucres sont restées moyennes. En général, sous notre climat, la teneur en sucres augmente beaucoup et rapidement, dans les semaines qui suivent la véraison, puis la migration des sucres devient plus lente et, pendant la quinzaine qui précède les vendanges, le sucre augmente peu. Ce fut le cas cette année comme le montre

le tableau III. Dans la décennie 80 quelques millésimes ont failli à cette règle et on a observé une augmentation brutale des sucres à l'approche du ramassage. C'est un phénomène qu'il faut considérer, dans notre région, comme exceptionnel et généralement lié aux températures élevées en fin de maturation.

Tableau III

Evolution de la composition des raisins de Cabernet Sauvignon  
au cours de la dernière période de la maturation

	21/9	29/9	5/10
Poids de 100 baies	127	131	134
Sucres réducteurs (g/l)	178	178	177
Alcool probable ( $17,5 = 1\%$ )	10°2	10°2	10°1
Acidité totale	6,1	5,3	5,0

Une autre remarque concerne le comportement des composés phénoliques au cours de la maturation. Leur teneur augmente parallèlement à celle des sucres, mais une grande richesse en composés phénoliques n'est pas obligatoirement corrélée avec une teneur élevée en sucres. On pourrait citer un grand nombre de vins réputés par leur structure et leur finesse, provenant de raisins dont la richesse en sucres était moyenne. Il est bien connu que des vendanges, particulièrement de Cabernet-Sauvignon, issus de vignobles bien situés et parfaitement conduits, dont la teneur en sucres n'excède pas 180 g/l, permettent d'élaborer des vins tanniques s'affinant parfaitement au vieillissement et devenant d'une rare complexité. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle la chaptalisation est très souvent indispensable, pour obtenir le charnu et le gras nécessaires pour équilibrer les saveurs tanniques de ces grands vins.

\*\*\*  
\*

Une caractéristique du millésime 1992 en Gironde est le soin apporté aux ramassages. Les vendanges manuelles ont été faites aux meilleurs moments, compte-tenu de l'état de maturité, de l'état sanitaire et des prévisions climatiques ; elles ont été accompagnées d'un tri très soigneux, car il n'était pas rare d'avoir simultanément, à côté de raisins parfaitement mûrs, d'autres manquant de maturité et d'autres enfin atteints de pourriture. La vendange mécanique ne permettait pas un travail aussi soigné ; elle fût cependant utile pour pouvoir accélérer les ramassages lorsque le temps l'imposait. L'état sanitaire se dégrada au fil des jours de vendanges et, sauf de rares exceptions, les dernières cuves chargées ne furent pas les meilleures. Quelques vins présentaient une instabilité certaine de la couleur (casse oxydasique) ; toutefois on ne trouve pas de vins marqués par les défauts organoleptiques de type icédé. Les terroirs, caractérisés par une maturation plus rapide, furent

avantages, car ils ont eu la possibilité de faire des vendanges plus précoces et les raisins ont moins souffert de la pluie.

Les vinifications n'ont pas posé de problèmes particuliers. Les fermentations alcooliques ont été rapides et régulières, conduisant à des vins présentant des acidités volatiles généralement basses. Ce phénomène est peut-être lié au lessivage des raisins par les pluies, entraînant les produits de traitement. Les fermentations malolactiques se sont le plus souvent enclenchées rapidement, tout au moins lorsque les conditions de températures étaient satisfaites.

Cependant les raisins rouges sont rentrés, à certaines périodes, à des températures basses. Les équipements de maîtrise des températures ont montré, une nouvelle fois, leur intérêt pour le démarrage des fermentations et le bon déroulement de la macération. L'absence de moyens, pour maintenir à un niveau correct la température les cuves de vinification, est un des facteurs limitant, en année froide, l'extraction des composés phénoliques. Mais, a contrario, leur présence ne doit pas conduire à leur utilisation sans discernement. La macération à température trop élevée, associée à des lessivages intensifs, aboutit à des vins riches en extraits et en tanins, mais quelquefois au détriment de la complexité et de la finesse qui font le renom des grands vins rouges de Bordeaux.

\*\*\*

\*

Il est bien tôt pour décrire avec une précision suffisante les profils des vins de la récolte 1992. Tout au plus pourrions nous esquisser leur image, avec tout le flou que doit comporter un jugement hâtif et global. Certes il est souhaitable de pouvoir porter rapidement un jugement objectif sur la qualité d'un millésime, pour informer les acheteurs et les consommateurs. Mais les dégustations trop précoces tendent à généraliser, à tous les vins d'une région, qualités et défauts, sans prendre en compte suffisamment la spécificité des terroirs et des conditions de travail, aussi bien dans la vigne que dans le chai.

Egalement, ces dégustations précoces portent souvent plus sur des cuves que sur des ensembles. Enfin il est généralement difficile, même pour des professionnels avertis, de prévoir l'incidence de l'élevage sur la qualité finale.

En 1992, la qualité des vins blancs secs est indiscutable, tout au moins pour les raisins rentrés avant le 22 septembre ; ils ont une vivacité et une fraîcheur aromatique qui leur confèrent beaucoup d'agrément. Une fois de plus on a la confirmation que les températures ménagées pendant la période de maturation révèlent mieux l'expression des arômes des vins blancs que les températures élevées, même si ces dernières favorisent les vins charnus et complexes.

Concernant les grands vins liquoreux, il est évident que les excès d'humidité, caractéristiques du millésime 1992, n'étaient pas particulièrement favorables au développement de la pourriture noble ; également dans de telles conditions, les vins ont une propension à la combinaison de l'anhydride sulfureux et par conséquent risquent poser des problèmes de conservation. En fin de compte, seule une fraction limitée de la récolte, correspondant généralement aux premières tries, sera de bonne qualité.

La diversité des réussites est aussi la marque des vins rouges, mais les succès sont cependant nombreux. On ne peut pas dire qu'il existe des régions privilégiées ; certes les vignes de maturité précoce ont moins souffert des excès d'humidité. Finalement la qualité est très variable, au sein même d'une exploitation, en fonction de la date de ramassage, du soin apporté à la cueillette et au tri des raisins, également des précautions prises pendant la

vinification. Au prix d'une perte importante de récolte, il existe de nombreuses cuvées de très bonne qualité, avec des vins d'une belle couleur rouge sombre, une structure tannique très riche et des éléments aromatiques, encore discrets mais prometteurs. Des assemblages rigoureux permettront d'obtenir des vins d'une qualité supérieure à celle que laissait prévoir les conditions climatiques du millésime. On a aucune raison de douter que leurs potentialités, qui sont aujourd'hui réelles, ne s'affirmeront pas au vieillissement.

Concernant les vins de crus, sur lesquels est jugé la qualité du millésime, en particulier en rouge, on peut tout naturellement s'interroger sur la comparaison de 1992 avec d'autres millésimes anciens. La prise en compte exclusive des critères climatiques incite à rapprocher 1992 de 1974. Mais la réussite, incomparablement supérieure, est de nature complètement différente. En réalité, il n'existe pas de millésime avec lequel on puisse tenter une comparaison de 1992. Certes nous savons bien que tous les millésimes sont différents et ont leur personnalité ; mais en plus, dans le cas de 1992, il n'existe pas de précédent d'un millésime qui ait été aussi parfaitement sauvé des intempéries par les soins minutieux apportés, à tous les stades de la production, en prenant en compte les recommandations de la technologie viticole et œnologique.

Talence, le 20 novembre 1992