



UNIVERSITÉ DE BORDEAUX II

INSTITUT D'ŒNOLOGIE

LE MILLESIME 1993

Tél. Poste 56 84 64.....

P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

=====

1993 restera dans les mémoires comme le millésime marqué par un temps excessivement pluvieux pendant les vendanges qui n'a pas empêché cependant d'obtenir des vins rouges et des vins blancs secs de bonne qualité. Il faut en chercher l'explication dans l'analyse fine des conditions climatiques dont les principales caractéristiques sont rassemblées dans le tableau I.

Grâce à un temps doux et une pluviosité bien répartie, le débourrement fut en avance sur la normale, en particulier dans les vignobles précoces, et marqué par une certaine irrégularité. Dans certaines zones on a noté quelques gelées printanières qui ont causé des dégâts significatifs, mais fort heureusement très limités. La sortie des grappes pour les cépages noirs fut très satisfaisante, notamment pour le Merlot ; pour les cépages blancs, la sortie du Sauvignon fut très moyenne alors que celle du Sémillon fut très bonne.

Dans les vignobles précoces, les premières fleurs apparurent vers le 25-26 mai. La fin du mois de mai et les premiers jours de juin furent chauds et secs. Ces conditions permirent à la floraison de se dérouler rapidement et de façon très homogène. La floraison a été notée dans les vignobles de référence de la Station Œnologique le 6 juin, soit une semaine d'avance sur la date moyenne des trente dernières années. 1993 s'annonçait comme une année relativement précoce. A partir du 9 juin, un temps frais (on nota des températures minimales inférieures à 12°0) et humide (du 9 au 12 juin les précipitations furent d'environ 50 mm) s'installa sur la région. Ces conditions climatiques furent moins favorables à la floraison qui se poursuivait plus difficilement dans les vignobles les plus tardifs.

La nouaison s'effectua très correctement. Les cas de coulure et de millerandage furent peu nombreux.

Le mois de juillet fut sec (- 14 mm par rapport à la normale), frais (- 1°0 par rapport à la normale) et faiblement ensoleillé (- 38 h par rapport à la normale). Mais sa caractéristique climatique principale fut une alternance de périodes plus ou moins fraîches ; à titre d'exemple, la somme des températures moyennes du 10 au 13 fut de 65°C alors qu'elle avait été de 81°C pour les quatre jours précédents et de 90°C pour les quatre jours suivants.

Le mois d'août fut sec (- 31 mm par rapport à la normale) et chaud (+ 0°9 par rapport à la normale) ; l'ensoleillement, comme en juillet, fut légèrement déficitaire (- 10 h par rapport à la normale).

A l'image de la floraison, la véraison fut rapide et homogène. Les Merlots et les Cabernets ont véré, dans la majorité des cas, pratiquement à la même époque ; sur les parcelles les plus précoces et les moins chargées, la véraison du Sauvignon blanc et du Merlot noir se déroula à des dates très proches.

A la demi-véraison, notée pour nos vignobles de référence, le 8 août (soit 12 jours d'avance sur la date moyenne), la composition des raisins rouges était très bonne

Tableau I
Conditions climatiques de 1993

	Températures journalières moyennes (°C)		Nombre de jours T > 30°C		Insolation (h)		Précipitations (mm)		Nombre de jours de pluie	
	1993	Ecart *	1993	Ecart *	1993	Ecart *	1993	Ecart *	1993	Ecart *
Janvier	7,7	+ 1,7	0	-	84	+ 3	15	- 75	10	- 6
Février	6,6	- 0,8	0	-	122	+ 25	3	- 77	3	- 11
Mars	10,3	+ 1,1	0	-	178	+ 29	16	- 54	6	- 9
Avril	12,2	+ 0,5	0	-	131	- 43	92	+ 26	17	+ 3
Mai	16,5	+ 1,4	0	-	191	- 5	63	- 9	13	- 2
Juin	19,8	+ 1,4	3	0	203	- 25	106	+ 58	15	+ 4
Juillet	19,8	- 1,0	6	- 1	218	- 38	33	- 14	12	+ 3
Août	21,2	+ 0,9	8	+ 3	219	- 10	22	- 31	6	- 4
Septembre	16,5	- 1,7	0	- 3	124	- 68	183	+ 108	19	+ 8
Octobre	12,7	- 1,5	0	-	77	- 73	92	+ 8	18	+ 5

* Ecart par rapport à la normale

et voisine de celles observées en 1989 et 1982 (tableau II). Les conditions climatiques, jusqu'à ce stade, ne laissaient pas espérer une aussi bonne constitution. On peut penser que l'alternance de périodes sèches et humides avec des températures non excessives est à l'origine du phénomène. En tout cas les observations faites en 1993 montrent que les grandes chaleurs ne sont pas forcément nécessaires pour avoir une bonne constitution du raisin.

Tableau II

Composition comparée à la demi-véraison
des raisins rouges des vignobles de référence

ANNEE	MERLOT			CABERNET-SAUVIGNON		
	Poids 100 baies (g)	Acidité totale (g/l)	Sucres (g/l)	Poids 100 baies (g)	Acidité totale (g/l)	Sucres (g/l)
1982	101	15,9	81	79	18,0	79
1989	99	15,2	91	80	17,6	79
1993	106	15,5	86	82	17,2	79

Le temps s'est maintenu chaud et sec pendant tout le mois d'août et les huit premiers jours de septembre, mais globalement le mois de septembre fut nettement moins chaud que la normale (- 1°7) et présenta un ensoleillement fortement déficitaire (- 68 h). Les précipitations furent importantes, caractérisées par une irrégularité sur le département (125 à 225 mm selon les endroits) et par des averses abondantes mais discontinues (25 à 50 mm les 9 et 10 septembre ; 55 à 80 mm le 13 ; 50 à 100 mm les 20 et 21).

Au point de vue sanitaire le *Mildiou* et le *Botrytis* ont posé quelques problèmes, mais sans aucune comparaison avec le millésime 1992 pour lequel une pression de maladies s'était établie dans le vignoble à partir de la fin du mois de juin. En règle générale, en 1993 ils ont été parfaitement résolus grâce à la vigilance des producteurs ; il faut souligner que la température basse en septembre et en octobre a permis de limiter le développement de la pourriture.

Tout au long du cycle végétatif, l'alimentation en eau de la vigne s'est correctement effectuée ; jusqu'à la fin de la maturation du raisin (mi-septembre) elle n'a jamais été excessive. De plus, grâce à des mois de juillet et d'août relativement secs, l'arrêt de la croissance a été précoce. Ainsi, les baies ont pu accumuler les diverses substances responsables de la qualité. Comme le montre le tableau III, les conditions climatiques au cours de la maturation, tout au moins pour les vignobles situés dans les zones précoces ont été très bonnes et comparables à celles observées pour d'excellents millésimes récents ; certes 1989 et 1990 ont été plus chauds et plus ensoleillés, mais il faut considérer ces deux millésimes comme étant "hors normes climatiques du bordelais".

Grâce aux bonnes conditions climatiques, la constitution du raisin au début de septembre, à l'approche de la maturité, était excellente, sans doute meilleure qu'on

Tableau III

Comparaison des conditions climatiques au cours de la période de maturation
de - 7 jours avant la demi-véraison à + 28 jours après la demi-véraison

Année	1993	1990	1989	1982	1988	1986	1985	1983
Date de la demi-véraison	8 août 1.8/4.9	6 août 30.7/2.9	4 août 28.7/31.8	9 août 2.8/5.9	17 août 10.8/13.9	16 août 12.8/15.9	16 août 9.8/12.9	19 août 12.8/15.9
Période considérée								
Somme des températures(°C)	732	802	765	691	719	678	659	711
Nombre de jours T > 25°C	26	30	31	14	21	22	16	18
Nombre de jours T > 30°C	8	19	8	3	7	3	5	1
Insolation (h)	255	327	297	247	254	275	288	220
Précipitations (mm)	22	21	63	29	32	53	11	78
Nombre de jours P > 0,5 mm	6	4	8	10	7	11	4	12
Nombre de jours P > 10 mm	1	1	3	0	1	2	0	1

aurait pu l'imaginer. Quelques jours de beau temps supplémentaires auraient permis un millésime exceptionnel. Il n'en reste pas moins vrai que, malgré les pluies ultérieures, cette bonne constitution acquise s'est maintenue jusqu'à la récolte, dans la grande majorité des situations. Les pluies tombées à partir de la mi-septembre n'ont pas eu, en général, une incidence trop importante sur la qualité des raisins. Les sols étaient asséchés et le transfert de l'eau vers la baie, via les systèmes racinaires, a été très limité, d'autant plus que les averses abondantes ont entraîné un fort ruissellement des eaux ; d'autre part les précipitations ayant été très discontinues, il a été possible de vendanger sans trop de pluie. Néanmoins, les vignobles les plus tardifs ont souffert de l'accumulation des précipitations et les dernières cuves de Cabernet-Sauvignon n'étaient pas dans un état sanitaire parfait. Une fois encore on a pu mettre en évidence l'effet des charges excessives qui ralentissent les phénomènes de maturation.

Les Sauvignons ramassés fin août, mais plus généralement début septembre, étaient très riches et d'un excellent état sanitaire. Ils provenaient de vignes peu chargées; ils ont permis d'élaborer des vins blancs secs aromatiques et parfaitement équilibrés. Les vins issus de raisins blancs, vendangés plus tardivement, en particulier ceux de Sémillon sont dans l'ensemble moins réussis ; il faut souligner que comparativement au Sauvignon, le Sémillon a été très productif. A propos des vins blancs liquoreux, il est certain que les conditions climatiques de 1993 n'étaient pas les plus favorables au développement de la pourriture noble. Les vendanges se sont poursuivies pendant plusieurs semaines avec un succès mitigé.

Concernant les vins rouges, les caractéristiques des raisins du millésime 1993 sont leurs peaux épaisses avec une bonne concentration phénolique, et la facilité d'extraction des tanins et des anthocyanes ; dès la cuve chargée, les moûts étaient très colorés. Les teneurs en sucres, bonnes pour le Merlot et pour la majorité du Cabernet franc, sont restées plus modestes mais parfaitement normales pour le Cabernet-Sauvignon. Ce cépage est bien connu pour donner, dans nos conditions ;édo-climatiques, des raisins de qualité, riches en composés phénoliques et en arômes typés, mais relativement peu concentrés en sucres. Actuellement, les vins possèdent une belle charpente tannique, avec une certaine vivacité, grâce à des acidités en général un peu plus élevées que celles des derniers millésimes. Les arômes sont francs, sauf dans quelques vins de Cabernet-Sauvignon ramassé tout à fait en fin de vendanges et issus de raisins qui n'étaient pas absolument sains. La notion de sélection tout au long des vinifications et lors de la réalisation des cuvées prend une importance toujours aussi grande. Sans cette réserve, on peut être parfaitement optimiste sur la qualité du millésime 1993 en rouge.

Le 24 novembre 1993