



Tableau II

**Comparaison des conditions climatiques de l'été 1994
avec celles des étés de deux années récentes**

		Température moyenne (°C)	Nombre de jours $T \geq 25^{\circ}\text{C}$	Nombre de jours $T \geq 30^{\circ}\text{C}$	Insolation (h)	Précipitation (mm)	Nombre de jours $P \geq 0,5 \text{ mm}$	Nombre de jours $P \geq 10 \text{ mm}$
1994	juin	19°4	15	4	244	120	6	4
	juillet	22°8	24	13	220	58	7	2
	août	22°6	22	7	197	69	14	1
	septembre	17°0	4	1	119	179	19	5
1993	juin	19°8	17	3	203	106	15	5
	juillet	19°8	15	6	218	33	12	0
	août	21°2	19	8	219	22	6	1
	septembre	16°5	6	0	124	184	19	4
1990	juin	18°7	10	4	224	54	16	1
	juillet	22°3	22	14	321	18	5	0
	août	23°1	27	17	284	21	4	1
	septembre	19°4	19	3	226	70	8	3



Dès les premiers jours d'avril le temps changea brutalement ; ~~par rapport à la dernière décade de mars, la première décade d'avril fut nettement plus fraîche (température moyenne : - 4°2) et plus humide (précipitations : + 90 mm)~~. Au cours de la deuxième décade d'avril, ~~le temps resta pluvieux, avec~~ ^{ou nota euraqila} des précipitations parfois accompagnées de grêle et ~~devint très froid.~~ ^{des l'aujera fur bane} Autour du 15, on nota des gelées dont les incidences furent importantes pour certaines propriétés. Ces conditions climatiques ralentirent la croissance de la vigne. Le mois de mai fut chaud (+ 1°3 par rapport à la normale) et moyennement humide (+ 2 mm pour une normale de 72 mm).

Dans les situations les plus précoces, les premières fleurs apparurent vers le 23 mai et la floraison se déroula rapidement. Pour les vignobles rouges qui nous servent de référence, nous avons noté la demi-floraison au 4 juin, soit avec une avance de 10 jours sur la date moyenne des quarante dernières années, mais un retard de 8 jours sur 1990. Dans les zones habituellement tardives et dans les parcelles plus ou moins gelées en avril, la floraison fut étalée. Dans quelques rares cas, la floraison fut perturbée par des conditions météorologiques défavorables : pluie, grêle, température basse.

Juin et juillet furent chauds, marqués par des précipitations à caractères orageux, plus ou moins importantes selon les situations, et des averses de grêle causant des dégâts, comme toujours localisés, mais parfois très importants. Les conditions climatiques du mois d'août ont été bonnes. Par rapport aux normales, ce mois a été chaud (+ 2°3) et moyennement pluvieux ; il faut souligner une humidité relativement élevée tout au long du mois. Nous comparons dans le tableau II les conditions climatiques des mois de l'été 1994 à celles de quelques années récentes dont les stades phénologiques sont voisins.

Pour les vignobles rouges qui nous servent de référence, nous avons estimé la demi-véraison au 6 août. A ce stade, l'avance sur la date moyenne des quarante dernières années était de 12 jours et le retard observé à la floraison, par rapport à 1990, s'était comblé en partie, grâce aux bonnes conditions climatiques de juillet ; en 1982, année précoce, la demi-véraison avait été notée le 9 août , soit à une date très voisine de 1994.

La véraison s'est achevée lentement. Les hétérogénéités notées à la floraison se sont retrouvées à la véraison.





Le vignoble, en général en bon état sanitaire, est resté très fonctionnel. Il faut toutefois noter que, sur certains sols, la vigne a souffert et la maturation n'a pas toujours évolué comme on aurait pu le souhaiter.

Dans le tableau III, nous comparons la constitution des raisins rouges des vignobles qui nous servent de référence, au 5 septembre soit à environ une douzaine de jours de la maturité théorique, avec celles d'autres années précoces au même stade. Nous précisons qu'il s'agit de raisins prélevés sur des parcelles relativement précoces. On voit que le poids des baies est le caractère particulier des raisins de 1994 ; les teneurs en sucres sont du même ordre de grandeur, sinon plus élevées, qu'en 1990 et 1982, avec des acidités légèrement plus fortes donnant un équilibre sucre/acidité des plus favorables.

Tableau III

Composition moyenne des raisins rouges des vignobles qui nous servent de référence une dizaine de jours avant la date de maturité théorique

Année	1994	1993	1990	1989	1982
Date du prélèvement	5/9	6/9	3/9	4/9	6/9
MERLOT					
Poids de 100 baies (g)	164	158	141	136	138
Sucres (g/l)	204	186	205	222	200
Acidité totale (g/l)	4,4	5,0	4,0	3,7	5,2
CABERNET SAUVIGNON					
Poids de 100 baies (g)	138	118	108	111	115
Sucres (g/l)	183	175	175	197	179
Acidité totale (g/l)	6,0	5,6	5,3	5,2	6,5

Les conditions climatiques sont restées excellentes jusqu'à la fin de la première semaine de septembre ; elles se sont dégradées à partir du 7. Le mois de septembre a été marqué par une alternance de périodes, plus ou moins longues, sèches et pluvieuses, chaudes et froides.



Grâce aux bonnes conditions climatiques tout au long de l'été, les raisins rouges sont donc arrivés en fin de maturation avec une très bonne constitution, tant au point de vue des sucres que des composés phénoliques. Malgré les précipitations au cours des vendanges cet acquis s'est conservé, permettant d'élaborer des vins d'une belle couleur et présentant des tanins savoureux. Il faut toutefois souligner que le temps pluvieux a obligé à accélérer le ramassage, initialement prévu aux environs de la semaine du 19 septembre. Par ailleurs l'état sanitaire a eu tendance à se dégrader au fil des vendanges ; dans certaines situations les baies éclatèrent et le *Botrytis*, à l'état latent, se développa. Dans le nombreux cas cependant, on a pu rentrer des raisins bien mûrs et en bon état sanitaire. Dans les zones tardives, les dernières cuves rentrées manquaient de structure et parfois de couleur.

En cours de vinification, on a observé des ralentissements de la fermentation alcoolique et parfois des arrêts ; les reprises ont été longues et délicates. On a pu mettre en cause les résidus des produits de traitement de la vigne ou encore les levures sèches actives ; c'est certainement parfois des hypothèses à retenir. Mais il nous semble que l'utilisation inconsidérée des équipements de maîtrise des températures peut aussi être une des causes des difficultés fermentaires. Ils sont très intéressants pour le démarrage des fermentations et le bon déroulement de la macération ; mais les montées en température excessive, également les refroidissements brutaux (chocs thermiques) peuvent nuire à l'activité fermentaire des levures. Les vendanges rouges ont débuté au cours d'une période froide (on a noté des températures minimales inférieures à 8°C). Il est certain que les raisins devaient être réchauffés pour permettre un déroulement normal de la fermentation. Mais la recherche d'une température de départ trop élevée pourrait être une des causes des difficultés rencontrées ultérieurement, d'autant plus que les teneurs en sucres étaient d'un très bon niveau.

Concernant les vins blancs secs, dans les situations les plus précoces, quelques parcelles de Sauvignon ont été ramassées dans les tous derniers jours d'août. Mais les vendanges des raisins blancs n'ont réellement débuté que dans les premiers jours de septembre, et dans ces zones précoces, elles étaient terminées avant l'aggravation des



conditions climatiques ; les vins sont parfaitement équilibrés et riches en arôme. Dans les zones plus tardives, qui n'ont pas bénéficié des mêmes conditions climatiques, les vins sont fins et agréables, mais supporteraient une structure un peu plus étoffée.

Le climat de 1994 n'était pas particulièrement favorable à la production de vin de pourriture noble. Cependant, au mois d'octobre, un temps relativement sec a permis de rentrer une vendange de qualité, mais en volume limité.

Le 5 décembre 1994