

**P. Ribéreau-Gayon et G. Guimberteau****Faculté d'OEnologie, Université Victor Segalen Bordeaux 2**

Une des caractéristiques du millésime 1996 est la maturation lente mais très régulière consécutive à des températures peu élevées en août et particulièrement fraîches en septembre. 1996 se remarque aussi par une floraison et une véraison rapides et précoces.

Comme le montre les données du tableau I, à l'exception de février, les mois d'hiver furent chauds notamment janvier. Les températures basses en février et pendant les premiers jours de mars retardèrent le débourrement qui fut qualifié "d'assez tardif". On nota quelques températures négatives début avril, mais qui ne touchèrent les jeunes bourgeons que très marginalement. Si dans les situations les plus précoces, les premiers départs de la végétation furent observés fin mars, ce n'est qu'à partir de la deuxième décennie d'avril que l'apparition des jeunes rameaux se généralisa. Le mois de mai fut moyennement chaud et humide, conditions qui permirent à la vigne de se développer régulièrement.

Tableau I : Conditions climatiques 1996

	Température moyenne 0°C		Nombre de jours T ≥ 30°C		Insolation (h)		Précipitations (mm)	
	N	1996	N	1996	N	1996	N	1996
janvier	6,0	9°5	0	0	81	69	90	119
Février	7,4	6°2	0	0	97	66	80	122
Mars	9,2	9°7	0	0	149	156	70	58
Avril	11,7	13°0	0	0	174	187	66	65
Mai	15,1	15°5	0	1	196	190	72	86
Juin	18,4	20°7	3	9	228	250	48	64
Juillet	20,8	21°3	7	10	256	226	47	71
Août	20,3	20°0	5	4	229	176	53	142
Septembre	18,2	16°5	3	0	192	178	75	104
Octobre	14,2	14°2	0	0	150	137	84	54

N = Normales de 1960 à 1990

Quantitativement la sortie fut jugée assez proche de l'an passé, c'est à dire relativement élevée et laissant prévoir une récolte abondante.

La floraison débuta dans les derniers jours de mai et se déroula très rapidement. Par rapport aux années précédentes, le phénomène dura pratiquement deux fois moins longtemps et on nota de faibles écarts entre les cépages et entre les zones viticoles. Les températures élevées début juin ne sont certainement pas étrangères à cette floraison

rapide et homogène. Un temps aussi chaud au cours de la période florale est peu fréquent, comme le montre les données du tableau II.

Pour les vignobles rouges qui nous servent de référence, nous avons fixé la date de demi-floraison au 4 juin, soit une avance de 8 jours sur la date moyenne des vingt dernières années, mais un retard d'environ huit jours sur 1990 et 1989, années, il faut en convenir, exceptionnellement précoces ; à ce stade, la situation était sensiblement la même qu'en 1995 et 1994.

Tableau II : Conditions climatiques autour du stade demi-floraison (sept jours avant et sept jours après) pour quelques années récentes

	1996	1995	1994	1990	1989	1988
Date de demi-floraison	4 juin	4 juin	4 juin	27 mai	29 mai	12 juin
Somme des températures moyennes (°C)	302	252	278	272	285	270
Somme des températures maximales (°C)	398	329	339	357	365	344
Insolation (h)	116	100	116	129	118	104
Précipitations (mm)	30	6	49	35	16	60

On a noté de la coulure et du millerandage, principalement dans les vieilles vignes de Merlot, connues pour être particulièrement sensibles ; les journées de grande chaleur à la fin de la floraison pourraient en être responsables. Si, dans de nombreuses parcelles, la conséquence fut un éclaircissage naturel qui permit aux raisins restant d'atteindre une plus grande richesse, dans certains cas ces phénomènes entraînèrent une perte sensible de récolte ; le vin correspondant pourrait manquer dans certains assemblages.

Le mois de juin fut très chaud et humide. Toutefois, les pluies orageuses furent réparties sur un nombre de jours très réduit (4 jours). De même, le mois de juillet fut chaud et humide, mais avec des pluies orageuses, très inégalement réparties et concentrées sur la première décade.

Pour les vignobles rouges qui nous servent de référence, nous avons noté la demi-véraison au 10 août, soit à la même date qu'en 1995 et, à un jour près, à celle de 1982. Le retard, sur 1990 et 1989, observé à la floraison, avait légèrement diminué ; il n'était plus que de quatre jours sur 1990 et de six jours sur 1989.

Le temps orageux de juillet s'est poursuivi en août. De fortes pluies sont tombées les 11, 19, 20 et 21, représentant 75 p. 100 de la totalité des précipitations mensuelles (+ 89 mm par rapport à la normale) ; ces chutes de pluies furent inégalement réparties sur les différents vignobles. Comparativement aux années précédentes, août fut frais ; toutefois la température moyenne fut proche de la normale (-0°3). Le mois de septembre fut très frais (-1°7 par rapport à la normale) et humide (+ 29 mm par rapport à la normale). Mais il faut également souligner que les pluies sont tombées pratiquement à partir du 24 et sous forme de précipitations abondantes, dont une grande partie a ruisselé, ne pénétrant pas ou peu dans le sol. Tout au long du mois, le vent a laissé un ciel clair et l'ensoleillement a été important. Ces conditions et l'excellent état du feuillage ont permis une forte activité de la photosynthèse, entraînant une importante accumulation des sucres. Simultanément les températures relativement faibles de septembre ont limité la combustion de l'acide malique. L'état sanitaire était dans

l'ensemble très satisfaisant ; quelques foyers de pourriture ont été cependant observés dans les vignobles de merlot ayant reçu les pluies les plus abondantes.

Le tableau III donne la constitution des moûts des cépages rouges des vignobles nous servant de référence, quelques jours avant le ramassage. Il montre la grosseur des baies, la teneur en sucres élevée et un niveau de l'acidité nettement au-dessus de celui rencontré en 1995, 1990 et 1989, mais du même ordre de grandeur qu'en 1982.

Tableau III : Constitution comparée, à l'approche des vendanges des raisins rouges des vignobles servant de référence à la Faculté d'OEnologie

Année	1996	1995	1990	1989	1982
Date de prélèvement	16/9	18/9*	13/9	11/9	13/9
Nombres de jours de pluies après la demi-véraison	37	39*	38	38	35
MERLOT					
Poids de 100 baies (g)	171	154	139	140	135
Acidité totale (gH ₂ SO ₄ /l)	4,4	3,5	3,5	3,3	4,4
Sucres réducteurs (g/l)	226	223	217	232	211
Alcool probable	12°6	12°4	12°0	12°9	11°7
CABERNET-SAUVIGNON					
Poids de 100 baies (g)	142	115	106	115	117
Acidité totale (gH ₂ SO ₄ /l)	5,6	4,0	4,6	4,7	5,5
Sucres réducteurs (g/l)	214	192	187	205	195
Alcool probable	11°9	10°7	10°4	11°4	10°8

* Résultats valables pour le Cabernet-Sauvignon ; les données pour le Merlot datent du 11/9 soit 32 jours après la date de demi-véraison

Il faut souligner qu'on ne retrouve pas, à la maturité, les dates voisines, d'un vignoble à l'autre et d'un cépage à l'autre, observées au moment de la floraison et de la demi-véraison. Les différences observées à ce stade sont certes liées à la structure des sols, aux précipitations très inégalement réparties, mais aussi à la charge de la vigne.

Comme chaque année la date de ramassage des raisins a été un des facteurs importants de la qualité des vins. Certains ont pu avoir tendance à retarder le début des vendanges, au vue des acidités relativement élevées et/ou de composés phénoliques jugés insuffisamment mûrs. Compte-tenu des conditions climatiques tout au long de la maturation, il ne fallait pas compter sur quelques jours supplémentaires, pour faire chuter la teneur en acide malique des raisins blancs et des raisins rouges, au niveau de celle observée certaines années aux étés chauds. Les précipitations en août, bien qu'irrégulièrement réparties avaient été importantes. A celles-ci étaient venues s'ajouter celles des derniers jours de septembre. Les risques de voir la pourriture grise se développer n'étaient pas négligeables, d'autant plus sur les souches chargées. On sait que même si elle n'est pas apparente, la pourriture peut générer une activité lacase qui est à l'origine, après la fermentation malolactique des vins rouges, d'une diminution de la couleur et de son évolution prématurée.

Tout au long de la maturation, les raisins blancs ont bénéficié de conditions climatiques extrêmement favorables. Le temps frais de septembre a permis aux composés aromatiques libres et liés de se maintenir jusqu'au ramassage à des concentrations élevées. Dans les situations précoces, les vendanges destinées à l'élaboration des vins blancs secs sont intervenues avant les pluies de fin septembre. Elles ont porté sur des raisins en parfait état sanitaire et très riches en sucres. La réussite est générale en Sauvignon et en Sémillon. Les vins blancs secs présentent une puissance et une finesse aromatique rarement atteinte ces dernières années. L'acidité des raisins se retrouve dans les vins. Certains sont, aujourd'hui, vifs en bouche, mais ils devraient s'arrondir grâce à un élevage bien conduit.

En ce qui concerne les vins rouges il convient de souligner, d'une part la richesse en sucres des Merlots, mais également, des Cabernets et d'autre part la teneur relativement élevée en acidité. Les Merlots récoltés avant la pluie de fin septembre étaient très sains et parfaitement équilibrés. Après les précipitations, l'état sanitaire de ces raisins s'est parfois légèrement dégradé. Les Cabernets-Sauvignon grâce aux belles journées d'octobre ont acquis une concentration rarement atteinte.

En fin de compte, les situations des vignobles rouges ont été différentes, avec des maturations échelonnées. Certains Merlots ont pu être ramassés avant les pluies de septembre, parce que leur degré alcoolique probable attestait une bonne maturation, malgré une acidité encore un peu élevée. On a vu des Merlots ayant un potentiel exceptionnel. Mais, compte-tenu du temps frais et venté, les Merlots qui ont été jugés insuffisamment mûrs au moment des pluies, n'ont pas exagérément souffert et sont arrivés dans l'ensemble à une bonne maturité. On a noté cependant quelques cas de début de pourriture au moment de la récolte.

Mais surtout les Cabernet-Sauvignon ont connu en 1996 un succès exceptionnel. Les raisins ont bien résisté aux pluies de fin septembre et sont arrivés à un excellent état de maturité, avec des acidités souvent proches de celles des Merlots. Les vins sont denses, riches, avec des arômes épicés et complexes qui sont la marque de grand Cabernet-Sauvignon ; ils n'ont aucun caractère végétal.

Si les fermentations alcooliques n'ont pas posé de problèmes particuliers, les fermentations malolactiques ont souvent été longues.

Aux écoulages les vins ont pu paraître un peu "dur" et "rigide". Il faut dire que malgré la grosseur des grains, la richesse tannique des peaux était grande. Les vins étaient donc riches en tanin et le caractère tannique était renforcé par l'acidité. Mais, comme il arrive toujours avec des vendanges riches en acide malique, la fermentation malolactique a entraîné une baisse importante d'acidité, qui sera encore augmentée par les précipitations tartriques. Aujourd'hui les vins sont très séduisants par leur densité, leur moelleux et leur arôme fruité. Comme toujours l'importance de la récolte fait la différence entre les bons vins et les grands vins. Sur les Merlots, certains rendements élevés ont pu conduire à une certaine maigreur, même si au départ la richesse en sucre élevée, laissait espérer une bonne maturité. En tout cas 1996 sera un grand millésime pour les Bordeaux rouges ; ils ont aujourd'hui la densité et la finesse ; ils ont en outre toutes les caractéristiques qui laissent prévoir un développement harmonieux au vieillissement.

Dans les zones de production de vins liquoreux, le Botrytis s'est développé lentement, sur des raisins très riches en sucres, permettant d'effectuer des tries dans de bonnes conditions, tout au long du mois d'octobre. Il a fallu attendre, mais le résultat est prometteur ; la qualité de la pourriture noble était exceptionnel. Les vins liquoreux 1996, de par leur concentration et leur finesse, seront d'une grande qualité non seulement dans les crus de Sauternes et Barsac, mais également dans toutes les appellations.