



FACULTÉ D'ŒNOLOGIE



Tél. poste 05 56 84 64 ...

LE MILLÉSIME 2000

P. RIBEREAU-GAYON et G. GUIMBERTEAU

Faculté d'Œnologie – Université Victor Segalen Bordeaux 2

Dans le Sud-Ouest en général et dans le bordelais en particulier, le millésime 2000 restera dans les mémoires des vignerons pour des vendanges étalées, entre septembre et début octobre qui ont permis de ramasser sur les différents cépages des raisins très sains et d'une constitution rarement atteinte ces dernières années. Seules les régions de pourriture noble ont pu souffrir d'un climat pluvieux pendant la fin de la surmaturation.

En se basant sur les dates de demi-floraison et de demi-véraison des vignobles du bordelais de raisins rouges qui nous servent de référence depuis plusieurs dizaines d'années, on retrouve les observations déjà faites précédemment, concernant la précocité toujours plus grande de la maturation ; effectivement cette dernière année du XXème siècle se place parmi les plus précoces (Tableau I).

Tableau I

Comparaison des dates de demi-floraison et de demi-véraison entre 2000 et les moyennes décennales pour les vignobles de raisins rouges

Période	Demi-floraison	Demi-véraison
1970-1979	17 juin	22 août
1980-1989	13 juin	17 août
1990-1999	3 juin	9 août
2000	3 juin	6 août

Les trois premiers mois de l'année 2000 ont été marqués par des températures légèrement plus élevées que la normale ; la somme des températures journalières moyennes a été supérieure de 10%. Les précipitations furent peu abondantes (186 mm pour une normale de 237 mm).

En avril, si la température fut voisine de la normale, les précipitations furent très abondantes, 173 mm alors que la normale s'établit à 70 mm. Mai fut chaud (+ 2,3°C par rapport à la normale) et moyennement pluvieux.

Dans les vignobles rouges qui nous servent de référence depuis 1952, nous avons fixé la date de demi-floraison en 2000 au 3 juin. En comparaison avec la date moyenne des 45 dernières années (Tableau I), on avait une avance de 11 jours ; par contre la date de 2000 correspond à la date moyenne de la dernière décennie 1990-1999. Une analyse fine des conditions climatiques, au moment de la floraison, montre que la dernière décade de mai et la première de juin furent humides et fraîches et que par la suite le temps fut chaud et sec. Ces données rendent mal compte de la rapidité et de l'homogénéité des phénomènes de véraison dans les zones précoces alors que les conditions climatiques n'étaient pas très bonnes et de la lenteur du phénomène dans les situations plus tardives, qui ont pourtant bénéficié d'un climat plus favorable. On a noté quelques cas de coulure et de millerandage, particulièrement dans les vignes relativement âgées de Merlot ; dans certaines de ces parcelles la diminution de récolte a été notable.

Le mois de juillet fut, par rapport aux normales, légèrement plus frais (-0,7°C) et plus humide (+ 36 mm) ; le mois d'août fut chaud (+ 1,5°C) et sec (- 30 mm).

Dans les parcelles de raisins rouges qui nous servent de référence, la véraison s'est déroulée sur une courte période ; nous avons noté la demi-véraison au 6 août. A ce stade phénologique, on avait 16 jours d'avance sur la date moyenne de la décennie 1970-1979, 11 jours d'avance sur la période 1980-1989 mais la situation était la même que pour la moyenne de la dernière décennie (tableau I). Ces observations confirment, s'il en était besoin, que depuis quelques années la tendance à la précocité est très nette. Ce phénomène peut être expliqué, du moins en partie, par des conditions climatiques des premiers mois de l'année (Tableau II). On constate que la somme des températures moyennes enregistrée pour les mois de janvier, février et mars est passée d'une moyenne annuelle de 672° pour la décennie 1980-1989 à 800°C pour la période 1990-1999 soit une augmentation de 128°C, environ 1°C par jour ! Parallèlement à l'élévation de la température on note une forte diminution des précipitations ; la moyenne annuelle pour les trois premiers mois de l'année est ainsi passée de 285 mm pour la décennie 1980-1989 à 186 mm pour la période 1990-1999.

Tableau II

*Evolution au cours des dernières décennies
des conditions climatiques de janvier à mars inclus*

Période	Moyennes décennales	
	Somme des Températures moyennes (°C)	Somme des précipitations (mm)
1970 à 1979	690	278
1980 à 1989	672	285
1990 à 1999	800	186
2000	762	186

D'avril à fin juin les pluies ont été importantes. Ces précipitations ajoutées à celles de l'hiver ont assuré des réserves hydriques importantes. Cette forte disponibilité en eau pouvait faire craindre un développement continu de la vigne, au moment de la maturation. Mais quelques journées très chaudes en juillet et un temps chaud et sec en août ont permis un

ralentissement de la végétation ; l'arrêt de la croissance fut plus ou moins précoce, selon les zones, mais dans la majorité des cas, il arriva au moment favorable à l'accumulation des sucres et des composés phénoliques pour les raisins rouges.

Les conditions climatiques de septembre furent dans la continuité de celles d'août. La température moyenne de septembre fut, par rapport à la normale, supérieure de 1,4°C ; la température maximale dépassa 25°C au cours de plus de la moitié des jours et on nota trois jours de grande chaleur (température maximale supérieure à 30°C). Les précipitations furent faibles (-28 mm par rapport à la normale) et tombèrent sous forme d'averses abondantes en trois jours : une journée (18 mm) à la fin de la deuxième décennie et deux jours consécutifs (22 mm) à la fin du mois.

Dans quelques situations la vigne a pu souffrir de la température élevée et de la sécheresse, d'ailleurs toute relative, des mois d'août et septembre. Il s'agit de vigne à enracinement superficiel (jeunes vignes, vignes sur des sols ne permettant pas un développement racinaire convenable) et/ou de vignes anormalement chargées ; dans ces cas, il y a eu un blocage de la maturation. Mais la majorité des vignobles s'est parfaitement comportée et a bénéficié des conditions climatiques d'août et de septembre pour conduire les raisins à une excellente maturité.

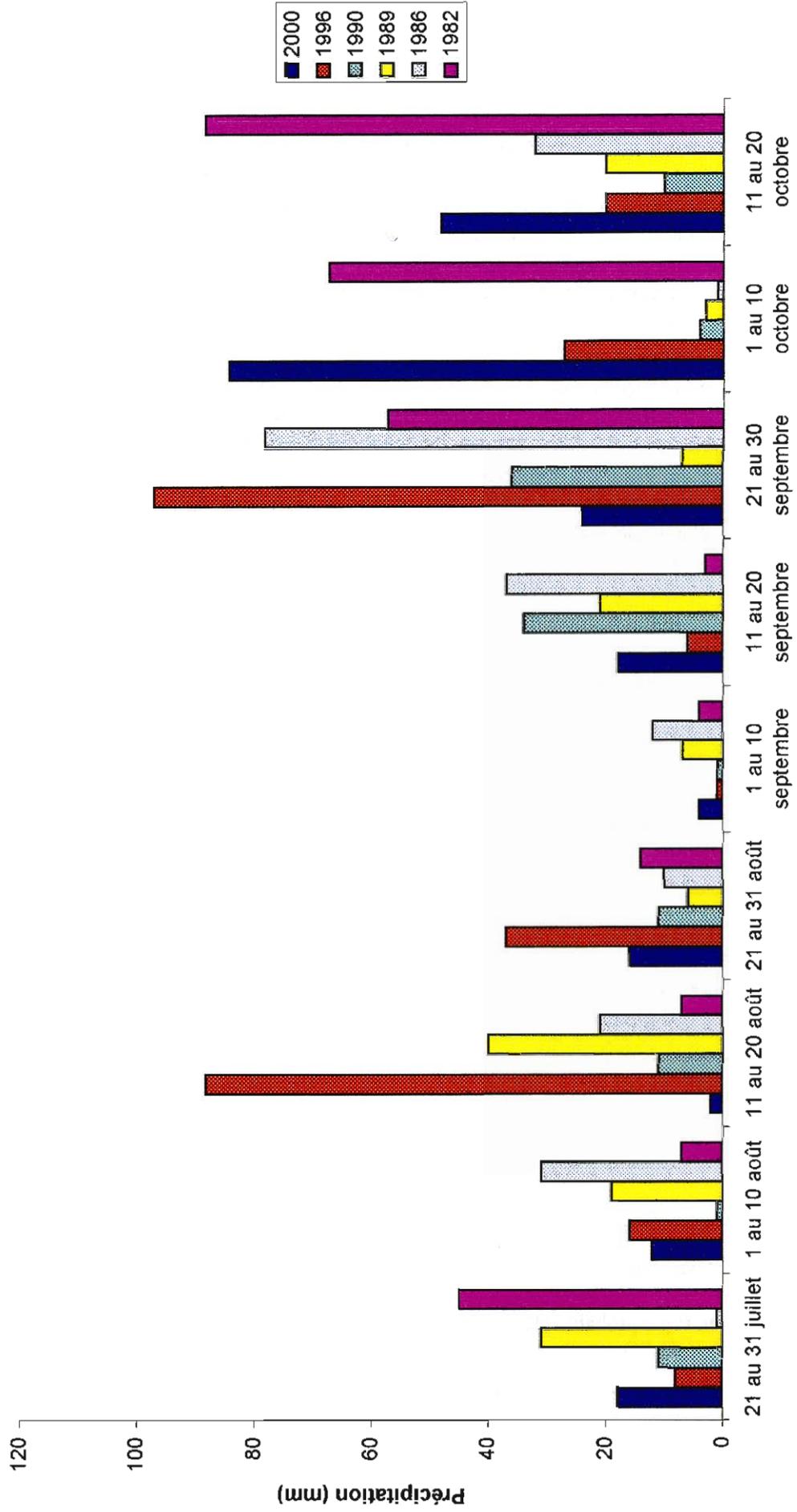
Tableau III

*Composition moyenne des raisins rouges des vignobles de référence
au dernier prélèvement avant le ramassage*

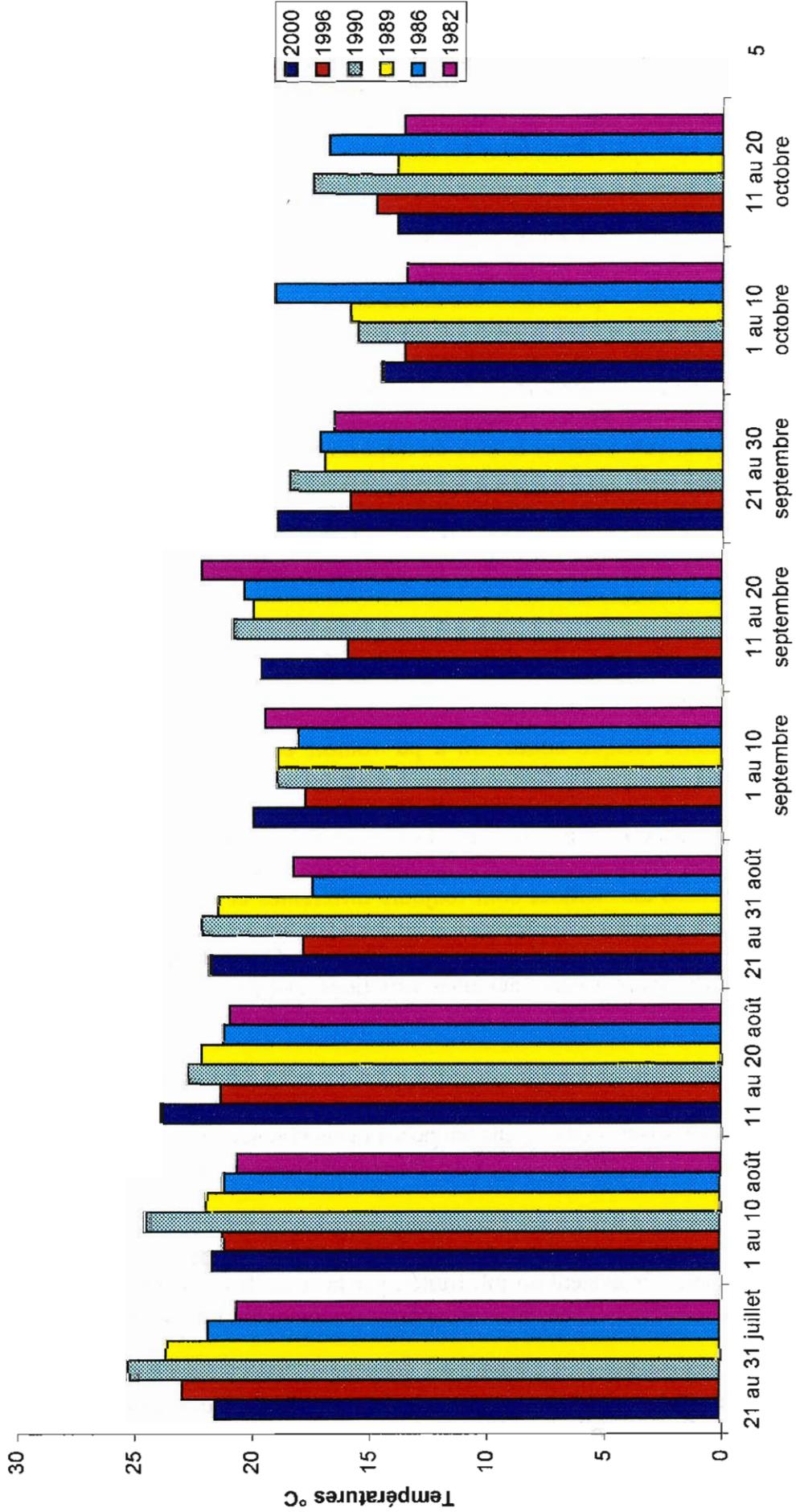
Année	Merlot					
	2000	1996	1990	1989	1986	1982
	Date	18/09	23/09	22/09	13/09	30/09
Poids de 100 baies (g)	173	169	139	145	134	140
Sucres (g/l)	245	226	220	230	208	212
Titre alcoométrique probable (1)	13,6	12,5	12,2	12,8	11,6	11,8
Acidité totale (gH ₂ SO ₄ par l)	3,5	4,3	3,3	3,6	4,0	4,4
Année	Cabernet-Sauvignon					
	2000	1996	1990	1989	1986	1982
	Date	23/09	30/09	28/09	17/09	06/10
Poids de 100 baies (g)	147	138	113	118	115	116
Sucres (g/l)	220	216	199	207	202	200
Titre alcoométrique probable (1)	12,2	12,0	11,0	11,5	11,2	11,1
Acidité totale (gH ₂ SO ₄ par l)	3,8	5,0	3,8	4,5	4,2	4,7

(1) exprimé en % vol. et calculé pour obtenir 1% vol. à partir de 18 g de sucres par l.

comparaison des précipitations , par décade, au cours des mois d'août, septembre et octobre pour quelques années considérées comme qualitativement proches de 2000



Comparaison des températures moyennes, par décade, au cours du mois d'août, septembre et octobre, pour quelques années considérées comme qualitativement proches de 2000



A l'approche de la date de maturité théorique, la constitution des raisins était d'une grande richesse. A titre d'exemple nous comparons dans le tableau III la composition moyenne, en 2000, des raisins rouges des vignobles qui nous servent de référence à celle de quelques années récentes ; les forts degrés alcooliques potentiels, observés sur ces vignobles, ne sont pas confondus dans toutes les situations.

A propos de la maturation, on ne peut plus aujourd'hui limiter son étude au suivi du poids des baies, du taux en sucre et en acidité. Il faut prendre en compte aussi l'évolution des substances aromatiques et des composés phénoliques dans le cas des raisins. On sait que les optima qualitatifs et quantitatifs des divers constituants ne sont pas atteints au même moment et la maturité œnologique ne peut être qu'un compromis.. En particulier en climat trop chaud, l'accumulation importante de sucres peut obliger à ramasser alors même que les arômes ou les tanins justifieraient d'attendre un peu plus. Pour cette raison les vignobles les plus réputés se trouvent dans des zones climatiques tempérées. Ce qui est vrai au niveau de la zone géographique, l'est aussi au niveau du millésime. 2000 fut caractérisé par un climat chaud, mais pas excessif : cette situation a dû intervenir dans la qualité des raisins. Il convient également de souligner le parfait état sanitaire du vignoble. Une attaque très précoce du mildiou, au début du cycle végétatif, a pu faire craindre le pire ; le développement de ce parasite a été rapidement stoppé et s'il a entraîné une perte de récolte ce ne fut que sur des surfaces très limitées.

* *
*

Comme chaque année, on a pu vouloir comparer les raisins puis les moûts en fermentation, à ceux des années proches et de bonnes notoriétés. On sait que les conditions climatiques, en particulier de la véraison au ramassage, interviennent prioritairement sur la constitution des raisins à la récolte. Il existe certes des années climatiquement comparables, tout au moins globalement. Mais, les dates exactes des précipitations, des journées chaudes et des journées ensoleillées sont toujours différentes et il n'y a pas deux millésimes, aux conditions climatiques exactement identiques (figures) ; en se tenant à ces observations la constitution des raisins est donc toujours différente. On peut même ajouter que les conditions climatiques peuvent accuser quelques variations d'un point à un autre du vignoble girondin. En fin de compte, il n'existe pas deux millésimes identiques parfaitement comparables.

Concernant la qualité du millésime, les vins blancs secs ont obtenu une réussite classique ; on sait en effet que les conditions climatiques affectent prioritairement la constitution des peaux des raisins qui ne sont généralement pas impliqués dans ce type de vin; par conséquent la personnalité des millésimes est moins affirmée que pour les vins rouges.

Les vins de Sauvignon sont de bonne qualité ; peut-être les conditions de la maturation ont plus favorisé la richesse en sucre que l'accumulation des arômes. Pour le Sémillon les premiers ramassés avaient un joli fruité ; par la suite ils ont perdu un peu de leur éclat. Les ensembles donneront, dans les crus, une qualité tout à fait satisfaisante.

A propos des vins rouges, les vendanges 2000 se remarquent par leur richesse en sucres et en composés phénoliques. La couleur était très facile à extraire et les moûts étaient très colorés dès le premier remontage.

Le ramassage des Merlots, des Cabernets-francs et de la majeure partie des Cabernets-Sauvignon s'est effectué dans de bonnes conditions, progressivement, au fur et à mesure de l'obtention de la maturité; quelques vignobles étaient exceptionnellement précoces, mais il ne fallait pas généraliser et dans certains cas on a du retarder quelques peu le ramassage. Entre le 10 et le 15 octobre des pluies importantes ont entraîné une diminution progressive de la qualité des derniers Cabernet-Sauvignon ; heureusement, à cette époque la majorité des meilleurs Cabernet-Sauvignon étaient rentrés et la qualité de l'ensemble n'a pas trop souffert de cette situation. Bien sûr l'obtention de la parfaite maturité est une nécessité pour une vinification de qualité, mais cette remarque confirme bien qu'il ne faut pas non plus attendre exagérément.

A l'heure actuelle les vins rouges se présentent remarquablement bien et leur réussite est générale ; ils sont très colorés et très tanniques, mais avec un gras et un charme très flatteur. Ils sont parfaitement équilibrés, sans dureté excessive et d'une bonne fraîcheur fruitée qui participe à leur agrément. Par rapport aux millésimes contemporains, 2000 fera certainement partie des grandes réussites ; sera-t-il un millésime exceptionnel ? il est trop tôt pour le dire. En tout cas, il faut attendre quelques mois pour voir s'exprimer toutes les potentialités des vins et il ne faut pas porter prématurément un jugement définitif, avant la fin de l'élevage.

On n'a pas noté de problèmes particuliers dans le déroulement de la fermentation alcoolique, si ce n'est les difficultés habituelles lorsque les teneurs en sucre sont élevées. Les fermentations malolactiques ont démarré normalement mais elles ont été dans certains cas assez lentes. Pourtant on connaît bien les recommandations d'usage : sulfitage suffisant pour éviter le départ intempestif de la fermentation malolactique ; levurage et apport éventuel d'azote ; aération au début de la fermentation ; température pas trop élevée (27°C) et parfaitement constante. On s'est interrogé sur l'effet des teneurs élevées en tanins qui sont réputées inhibitrices du développement des bactéries.

Les conditions climatiques ont été moins favorables pour le développement de la pourriture noble et la production des vins liquoreux. Après quelques ramassages de qualité, les conditions climatiques à partir du 8 octobre ont été peu favorables à un développement du botrytis ; on a même du renoncer au ramassage des derniers raisins, compte-tenu de leur dégradation avancée. En effectuant des sélections sérieuses, en fonction des journées de ramassage, on peut espérer une qualité satisfaisante, mais avec des volumes limités.

15 janvier 2001