

LE MILLESIME 2004

Guy GUIMBERTEAU, Laurence GENY et Yves GLORIES

FACULTE D'ŒNOLOGIE

Les contrôles de maturité ont été poursuivis au cours du millésime 2004 sur les cinq vignobles qui servent de référence à la Faculté d'Oenologie depuis une trentaine d'années. Il s'agit de parcelles situées à Saint Emilion, à Pauillac, à Margaux, à Pessac-Léognan et en Entre-Deux-Mers.

Ce millésime arrive à la suite de 2003 qui a été marqué par une petite récolte en raison de la sécheresse et des températures estivales très élevées. Dès la floraison (comptage du pollen), les techniciens ont été surpris par la fertilité des bourgeons (Contre bourgeons, ... pampres, ...) et par la taille des grappes. Tout s'est passé comme si la vigne avait accumulé des réserves en 2003 qui facilitaient le développement de tous les raisins, d'où des rendements très importants malgré des éclaircissements relativement sévères de la vigne. 2004 peut être qualifié de millésime classique du Bordelais, compte-tenu d'une part des températures estivales et automnales, d'autre part des équilibres des différents constituants du vin (alcool, acides, composés phénoliques).

En hiver, on a enregistré des températures inférieures à la normale ainsi qu'un déficit hydrique. Le débourrement a débuté en avril mais la végétation ne s'est pas développée en raison de la pluie et du froid.

Au printemps, le mois de mai a été relativement chaud et pluvieux (*tableau 1*). Le beau temps de la deuxième quinzaine a facilité le début de la floraison pour les parcelles les plus précoces. On note cependant un violent orage de grêle le 20 et 21 mai qui a touché une partie de la rive droite. La floraison des Merlot a surtout été nette début juin ; elle a été rapide et massive du 4 au 10 juin avec du soleil et de la chaleur puis elle s'est poursuivie par les sauvignons et les Cabernet jusqu'à la fin juin. On note pour les cépages rouges des vignobles de référence, la demi floraison vers le 8 juin, c'est-à-dire un retard par rapport à la moyenne (1993 à 2002) de cinq à dix jours.

L'été n'a pas été très chaud (*tableaux 1,2 et 3*), le mois de juillet a été caractérisé par une bonne insolation, des pluies faibles mais une température tout à fait moyenne, excepté quelques pics en fin de mois. C'est l'inverse pour le mois d'août, les pluies ont été importantes, l'ensoleillement et la température n'ont pas été très élevés ; l'amplitude maxi-mini est même relativement faible pour cette période de l'année.

Par contre, le mois de septembre a été agréable avec un bon ensoleillement, des températures relativement élevées surtout la journée ; les nuits fraîches ont empêché ainsi le développement de la pourriture.

Tableau 1

Comparaison des données climatiques du millésime 2004 par rapport à la moyenne des trente dernières années 1973 à 2002 (N).

Les valeurs ont été enregistrées à Villenave-D'Ornon, (Domaine de la Grande Ferrade)

	Température (°C)		Insolation (h)		Précipitations (mm)	
	2004	N	2004	N	2004	N
Avril	11,8	12,0	197	173	76	81
Mai	16,1	15,85	278	199	92	73
Juin	21,0	19	315	226	14	58
Juillet	21,0	21,15	283	244	46	52
Août	21,8	21,25	241	231	102	57
Septembre	19,2	18,35	208	191	45	85
Octobre	16,1	14,4	142	137	115	87

Tableau 2

Comparaison des caractéristiques climatiques pendant la maturation du millésime 2004 par rapport aux cinq dernières années

		Températures (°C)	Insolation (h)	Précipitations (mm)
Juillet	2004	21,0	283	47
	2003	28,2	301	61
	2002	20,3	243	41
	2001	21,0	266	103
	2000	20,3	292	85
Août	2004	21,8	242	102
	2003	32,6	289	51
	2002	20,2	218	119
	2001	22,8	266	53
	2000	22,4	270	29
Septembre	2004	19,2	209	44
	2003	25,2	219	41
	2002	18,1	319	44
	2001	17	209	88
	2000	19,5	219	44
Octobre 1 - 20	2004	21,2	94	107
	2003	-	-	-
	2002	15,8	102	77
	2001	18,0	112	83
	2000	14,1	90	132

Tableau 3
Comparaison des caractéristiques climatiques
d'avril à septembre des sept derniers millésimes

	Température (°C)	Insolation (h)	Précipitations (mm)
1998	18,4	1226	536
1999	19,1	1426	523
2000	18,8	1455	475
2001	18,3	1505	437
2002	18,1	1414	404
2003	20,3	1556	317
2004	17,6	1523	375

La demi-véraison est estimée vers le 10 août ce qui correspond à un retard de dix jours par rapport à 2003, mais qui reste dans la moyenne du Bordelais. Au cours de cette période estivale peu propice à la maturation du raisin, la combustion des acides a été assez limitée, par contre la synthèse des anthocyanes a été favorisée ; les phénomènes de dégradation de ces molécules observés en 2003 ne sont pas intervenus.

Le mois de septembre et le début d'octobre ont permis d'obtenir des raisins présentant un équilibre correct pour faire un grand vin. L'acidité était plus élevée qu'en 2003 (*tableau 4*) mais tout à fait acceptable sachant que la teneur en acide malique était souvent supérieure à 2 g/l. Les raisins de Merlot étaient oenologiquement mûrs fin septembre ; par contre la maturation des Cabernet-Sauvignon a nécessité 15 à 20 jours de plus , c'est-à-dire courant octobre avec des pluies mais avec un ensoleillement et des températures au dessus de la normale (*tableau 1*).

Tableau 4
Equilibre des raisins à la récolte, en fonction des millésimes

Les valeurs correspondent aux moyennes des vignobles contrôlés.
(M : Merlot ; CS : Cabernet-Sauvignon)

	Sucres (g/l)		AT (g/l H ₂ SO ₄)		S/AT		100 baies (g)	
	M	CS	M	CS	M	CS	M	CS
1998	215	200	3,5	3,8	61,4	52,6	175	149
1999	219	202	3,3	3,6	66,4	56,1	153	136
2000	245	220	3,5	3,8	70	57,9	173	147
2001	225	202	3,5	4,5	64,3	44,9	182	143
2003	238	222	2,5	3,3	95,2	67,2	145	118
2004	223	201	3,4	4,2	65,6	47,8	165	136

Les raisins des cinq parcelles de référence présentaient des caractéristiques propres à leur terroir (*tableau 5*). Le rapport S/AT est élevé pour les Merlot, un peu moins pour les Cabernet-Sauvignon surtout pour le vignoble de l'Entre-Deux-Mers. On note cependant des volumes de jus très importants qui sont susceptibles de conduire à des résultats élevés. Le rapport V/M est un contrôle du degré de dilution du raisin.

Tableau 5
Caractéristiques technologiques des raisins à maturité
des cinq vignobles de référence.

V : volume de jus ; M : Masse de pellicules + pépins

	100 baies (g)		V jus (ml)		V/M		S/At	
	M	CS	M	CS	M	CS	M	CS
Saint Emilion	163	133	106	79	2,2	1,7	61,4	54,1
Pauillac	174	113	110	70	2,0	1,9	63,7	43,5
Margaux	177	163	122	88	2,8	1,3	69,7	59,1
Pessac Léognan	180	125	123	80	2,7	2,1	71,2	48,4
Entre-Deux-Mers	145	130	90	80	1,9	1,9	62,8	37,0

Sur le plan phénolique l'exemple du *tableau 6* est très net. Les raisins du millésime 2004 présentent beaucoup d'anthocyanes qui sont plus difficiles à extraire qu'en 2003 et ils sont plus riches en polyphénols totaux.

Tableau 6
Exemple de caractéristiques phénoliques des raisins de Merlot à maturité,
en fonction des terroirs de Saint-Emilion, pour les deux derniers millésimes

	Merlot	A1 (mg/l)	PAE (%)	RPT
<u>Graves</u>	2003	1425	44	48
	2004	1857	42	54
<u>Plateau calcaire</u>	2003	1292	66	54
	2004	2300	37	55
<u>Côtes A-C</u>	2003	1236	64	50
	2004	2147	38	54

A1 : Potentiel en anthocyanes du raisin ; PAE : Extractibilité des anthocyanes
RPT : Richesse phénolique totale du raisin

La vinification des vins rouges n'a pas posé de problèmes majeurs ; le tri de la vendange était nécessaire pour éliminer les parties vertes qui restaient même après passage dans le vignoble. La fermentation alcoolique s'est déroulée rapidement avec ou sans ensemencement des cuves et la macération post-fermentaire à chaud a permis d'extraire du charnu et une bonne structure tannique. Les vins sont très colorés avec une certaine nervosité et une grande fraîcheur. On note cependant que pour certains vignobles tardifs, les raisins de Cabernet-Sauvignon et de Merlot pas tout à fait mûrs ont apporté des caractères végétaux et amers. La qualité des grands vins rouges est indéniable, la structure tannique est présente mais est enrobée par des éléments qui confèrent au vin une certaine rondeur ; les arômes fruités viennent se superposer à cet ensemble qui peut être considéré comme complexe. En outre la présence acide est un gage de longévité. Ce sont des vins qui devraient évoluer dans le temps, dans de bonnes conditions.

Les vins blancs secs sont très fruités, fleuris, fins, élégants avec une bonne fraîcheur et longs en bouche. Certains sont charnus et pleins ; les sémillons apportent beaucoup de corps.

Les vins blancs liquoreux sont très aromatiques mais dépendent de la période de ramassage du raisin, sachant que le *Botrytis cinerea* s'est très bien développé au début et a été perturbé par la suite par la pluie. On note une certaine irrégularité dans la qualité des produits.

**
*