

Le millésime 2008

Laurence GENY, Bernard DONECHE et Denis DUBOURDIEU

Faculté d'Œnologie, Université Victor Segalen Bordeaux 2

Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux

Avec la participation de
E. GUITTARD, N. DANEDE, G. De REVEL, L. RIQUIER,
K. VAN LEEUWEN et Ph. FRIAND.

La qualité des récoltes à Bordeaux est déterminée par quelques principes simples qu'il faut rappeler avant d'analyser les particularités climatiques d'une année et leurs influences sur la composition des raisins et le caractère des vins.

Pour donner un « *millésime parfait* » de vin rouge, le cycle végétatif de la vigne doit remplir cinq conditions successives.

- 1- Une floraison précoce et rapide, propice à une bonne fécondation, assurant des rendements satisfaisants et laissant espérer une maturité homogène.
- 2- Un début de contrainte hydrique à la nouaison limitant le grossissement des jeunes baies et déterminant leur richesse tannique future.
- 3- L'arrêt franc de la croissance de la vigne avant la véraison, imposé par une forte contrainte hydrique.
- 4- Une maturation complète des raisins assurée par un fonctionnement optimum du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative.
- 5- Un temps clément pendant les vendanges permettant d'attendre, sans crainte de dilution ou de pourriture, la maturité des parcelles et des cépages tardifs

Les deux premières conditions supposent un printemps assez chaud et pas trop arrosé.

La troisième, décisive pour le millésime, est impérative. L'arrêt de la croissance de la vigne avant véraison, exige un mois de Juillet suffisamment sec, des sols à faibles réserves en eau et une grande surface foliaire assurant une forte évapotranspiration.

Pour satisfaire à la quatrième condition, il faut une chaleur modérée en Août et début Septembre assortie d'une pluviométrie juste suffisante pour bénéficier à la photosynthèse sans relancer significativement la pousse des rameaux.

Enfin le climat idéal des vendanges, nuits froides et journées tièdes, tient à la stabilité de l'anticyclone des Açores, en Septembre et Octobre, protégeant la Gironde des dépressions océaniques majeures.

La rareté des millésimes exceptionnels tient à la difficulté, pour la vigne, d'accomplir ce parcours sans faute, sous le climat océanique, par nature variable. 2005, 2006, 2007 illustrent parfaitement la règle des cinq conditions. 2005, parfait, satisfaisait à toutes ; 2006, très bon, aux trois premières et 2007, honorable, seulement à la cinquième qui le sauva.

Affecté par un printemps pluvieux et gris de Mars à mi-Juin, touché en maints endroits par une gelée de printemps début Avril, 2008, loin de remplir les deux premières conditions, connût une floraison tardive et perturbée. En revanche, Juillet sec et ensoleillé permit, sur les bons terroirs, de satisfaire parfaitement à la troisième condition. Août mitigé ne permit que de remplir partiellement la quatrième, en dépit d'un beau mois de Septembre sec et ensoleillé. Le temps des vendanges, de la fin Septembre à la fin Octobre, plutôt sec et frais et surtout particulièrement ensoleillé offrit avec bonheur la cinquième et dernière condition indispensable pour réussir un millésime tardif. Ainsi, avec deux conditions et demie remplies sur cinq, dont la troisième qui est *sine qua non*, 2008, sans prétendre au rang des millésimes exceptionnels, rejoint sans aucun doute celui des bons.

La réussite des vins blancs secs nécessite des raisins sains, sucrés, fruités, suffisamment acides et à pellicules peu tanniques. Cet équilibre s'obtient aisément, sur les terroirs appropriés, si l'été est tempéré, sans chaleur et sécheresse excessive après la véraison. Ce fut le cas en 2008 comme en 2007.

Ce sont les conditions de la pourriture noble se développant sur des raisins sucrés, fruités et acides qui font les grands millésimes de Sauternes et Barsac. Il y faut une alternance de petites précipitations favorables au *Botrytis* et de périodes plus sèches permettant la concentration des baies. L'automne 2008 le permit. Hélas, pour beaucoup de crus touchés par la gelée de début Avril et les pluies de Mai, la récolte est dramatiquement faible.

Un hiver atypique : particulièrement doux et sec les deux premiers mois, exceptionnellement frais et humide en Mars, induisant une reprise lente de la végétation

Comme en 2007, l'hiver 2008 ne fut guère rigoureux ; Janvier est marqué par une exceptionnelle douceur et Février se classe parmi les plus secs, les plus doux et les plus largement ensoleillés. Par contre, Mars fut particulièrement frais (-1,3°C par rapport à la moyenne des maxima) avec des cumuls de pluies inhabituellement élevés, un grand nombre de jours avec des précipitations, des vents forts et un nombre d'heures d'ensoleillement nettement déficitaire (**Tableaux I et III**).

Ainsi, le débourrement de la vigne, tout début Avril, ne fut pas particulièrement précoce et rapide.

Tableau I

Moyennes des températures quotidiennes (moyenne, minimum et maximum) du mois de Mars, et leurs écarts aux normales (1971-2005). Données de Mérignac (Météo France).

Année	Températures (°C)					
	Moyennes	Ecart	Minima	Ecart	Maxima	Ecart
2004	8.8	-2.6	4.2	-3	13.4	-3.6
2005	9.8	-2.3	4.5	-2.7	15.1	-1.9
2006	10.8	-1.6	6.7	-0.5	14.9	-2.1
2007	10.0	-2.9	5.7	-1.5	14.3	-2.7
2008	9.8	-3.1	6.4	-0.8	13.2	-3.8
Normales (1971-2005)	12.1		7.2		17.0	

Un printemps humide, une floraison tardive et perturbée

Le mois d'Avril a été marqué par des flux très changeants ; les températures ont fluctué autour des normales, avec des périodes courtes de chaleur, les pluies étaient fréquentes et soutenues, les vents assez forts. Mais ce qui restera dans les esprits est sans doute l'épisode de gel de début de mois. Le 7 avril, le vignoble fut frappé par une gelée relativement sévère (-2 à -4°C) affectant les parcelles précoces de Merlot et les blancs. Les dégâts n'étaient pas très apparents au début car, lors du gel, la vigne débourrait à peine ; certains bourgeons ont même été détruits « en bourre », c'est à dire avant même qu'ils n'aient complètement éclos. Les propriétés de Sauternes furent les plus durement touchées. Pour certaines d'entre elles, la gelée de 2008 fut aussi dommageable que celle de 1991.

Les températures moyennes d'Avril et de Mai sont comparables aux normales (**Tableau III**) mais largement inférieures à celles de 2007. Associé à une pluviométrie importante en Mai (**Tableau II**), ce déficit de chaleur entraîna un lent développement de la végétation.

Tableau II
Cumul des pluies du mois de Mai et % à la moyenne (1971-2000).
Données de Mérignac (Météo France INRA).

Année	Cumul (mm)	% à la moyenne
2004	73	87
2005	16	19
2006	47	56
2007	142	169
2008	151	181

Tableau III
Indicateurs agroclimatiques de l'année 2008, comparés à la moyenne de la décennie 1997-2006.
Données de Villenave d'Ornon (INRA).

	Durée d'insolation (heures)		Température moyenne (°C)		Cumul de pluie (mm)		Cumul d'ETP* (mm)	
	2008	1997-2006	2008	1997-2006	2008	1997-2006	2008	1997-2006
Janvier	86	97	8.3	6.9	108	78	15	22
Février	185	115	10.4	7.7	31	68	37	32
Mars	106	185	9.8	11.1	102	71	64	66
Avril	181	194	12.3	12.8	77	94	97	88
Mai	204	240	17.1	17.0	151	74	121	121
Juin	236	264	19	20.5	79	58	144	141
Juillet	268	270	20.6	21.7	20	54	157	146
Août	226	253	20.5	22.3	83	63	127	131
Septembre	219	214	17	19.1	66	77	83	87
Octobre	159	154	13.7	15.7	90	103	0	50
Novembre	63	106	9.5	9.8	131	125	21	24
Décembre	81	87	5.9	7.1	74	110	12	17
Avril - Septembre	1334	1435	18	19	476	421	729	714
Année	2014	2178	14	14	1012	975	878	926

*L'évapotranspiration potentielle (ETP) correspond à la quantité d'eau du sol qui serait cédée à l'atmosphère par un sol saturé en eau, recouvert de gazon. Cet indice renseigne sur l'eau perdue par le sol par évaporation du sol et transpiration des végétaux.

En Juin, les conditions sont restées fraîches et humides (**Tableau III**), retardant la floraison qui s'est déroulée en moyenne le 11 Juin pour se terminer vers le 25 Juin, avec une dizaine de jours de retard par rapport à 2007 (**Tableau IV**).

Tableau IV

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2008 par rapport à 2007, 2006, 2005, 2004 et à la moyenne des 10 dernières années

Période	Demi floraison	Mi véraison
1998-2007	2 Juin	3 Août
2004	8 Juin	12 Août
2005	30 Mai	3 Août
2006	4 Juin	6 Août
2007	26 Mai	3 Août
2008	11 Juin	15 Août (début : 2 Août)

Cette période a également été marquée par de nombreux épisodes pluvio-orageux, avec comme en 2007, 50 jours de pluie entre Avril et Juillet, des cumuls de précipitations importants (**Figure 1**) et certains épisodes de grêle le 11 et 15 Mai.

Des accidents de coulure ont pu être observés. La pression du mildiou fut exceptionnellement forte, plus encore qu'en 2007.

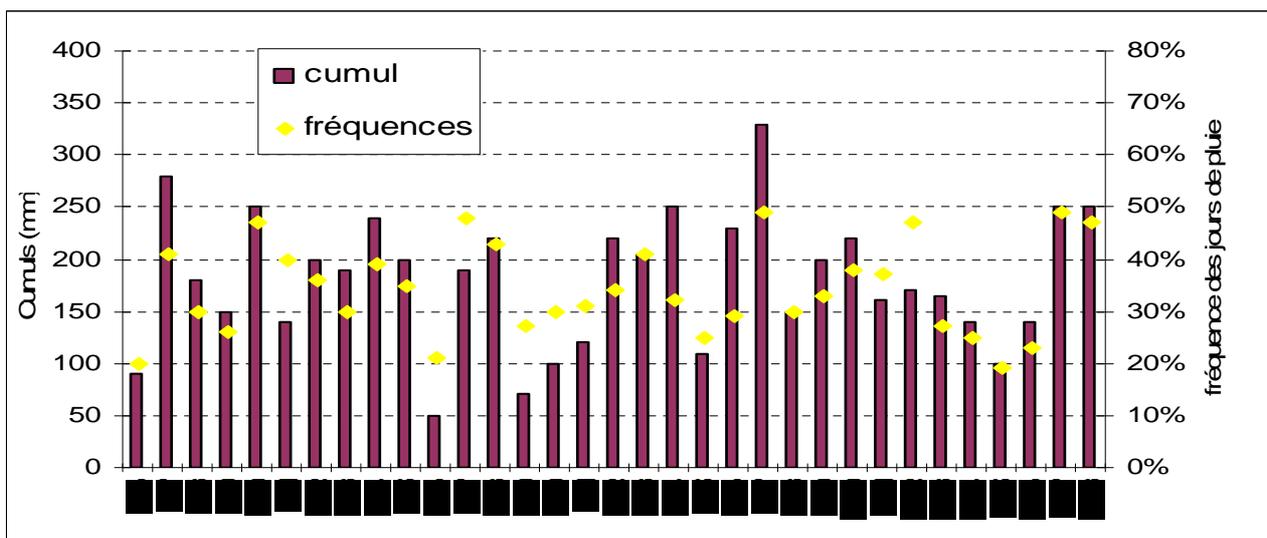


Figure 1

Cumuls de précipitations et fréquences de jours de pluie (d'un cumul supérieur à 0,5 mm) d'Avril à Juillet. Données de Villenave d'Ornon (INRA).

Un été contrasté : frais et maussade en Juin et Août mais sec en Juillet, assurant une contrainte hydrique suffisante pour faire un bon millésime de rouge

Jusqu'à mi Juin, le temps était frais, maussade et humide ; puis à partir du 17, il a été ensoleillé et chaud permettant une fin de floraison dans de bonnes conditions.

Cette fraîcheur s'est poursuivie en Juillet et Août, avec des cumuls des températures proches des normales 1976-2005 mais inférieurs à ceux de 2007 (**Figure 2**).

Par contre, en Août, l'ensoleillement fut supérieur à celui de 2007 et comparable aux moyennes de la dernière décennie (**Figure 3**). A la mi Juillet le stade « fermeture de la grappe » était globalement atteint, et l'état sanitaire était très bon.

Grâce au bon ensoleillement et surtout aux faibles précipitations de Juillet, une brève contrainte hydrique s'est installée à la fin du mois, limitant ainsi la croissance, juste au moment le plus favorable c'est à dire avant la véraison (**Figure 4**).

Dans ces conditions de fraîcheur, le début de la véraison a été observée début Août et la date de mi-véraison estimée le 15 Août, soit 12 jours plus tard que la date normale (**Tableau III**).

A partir du 26 Août, un temps sec, stable et chaud s'est installé pendant quelques jours permettant aux raisins de commencer leur maturation, de rattraper quelque peu leur retard et de limiter le décalage observé entre les parcelles pendant la véraison.

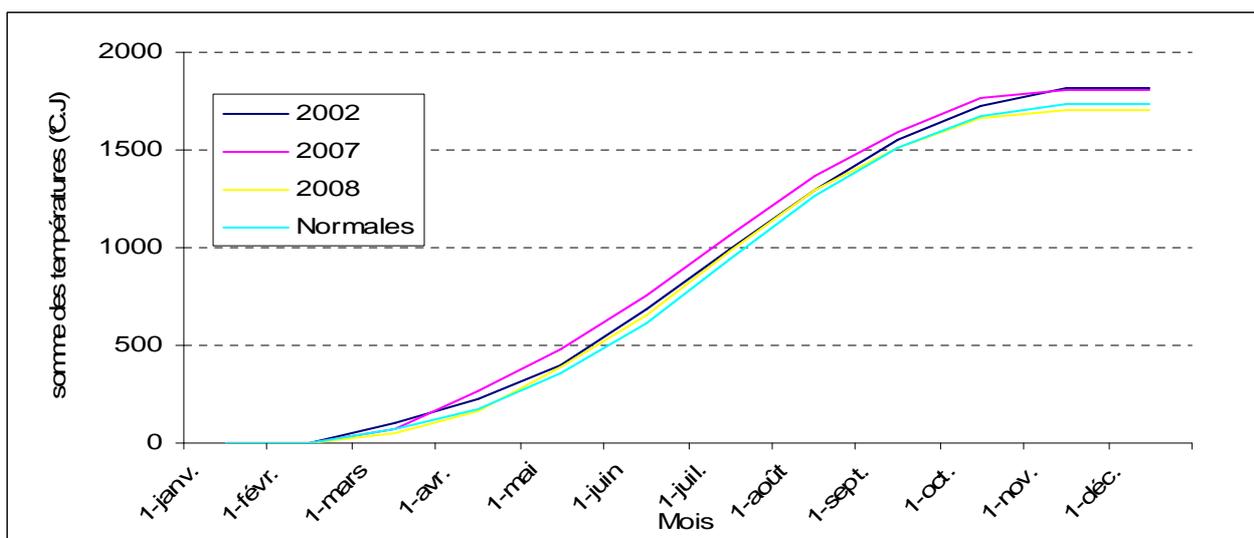


Figure 2
Sommes des températures en base 10°C.

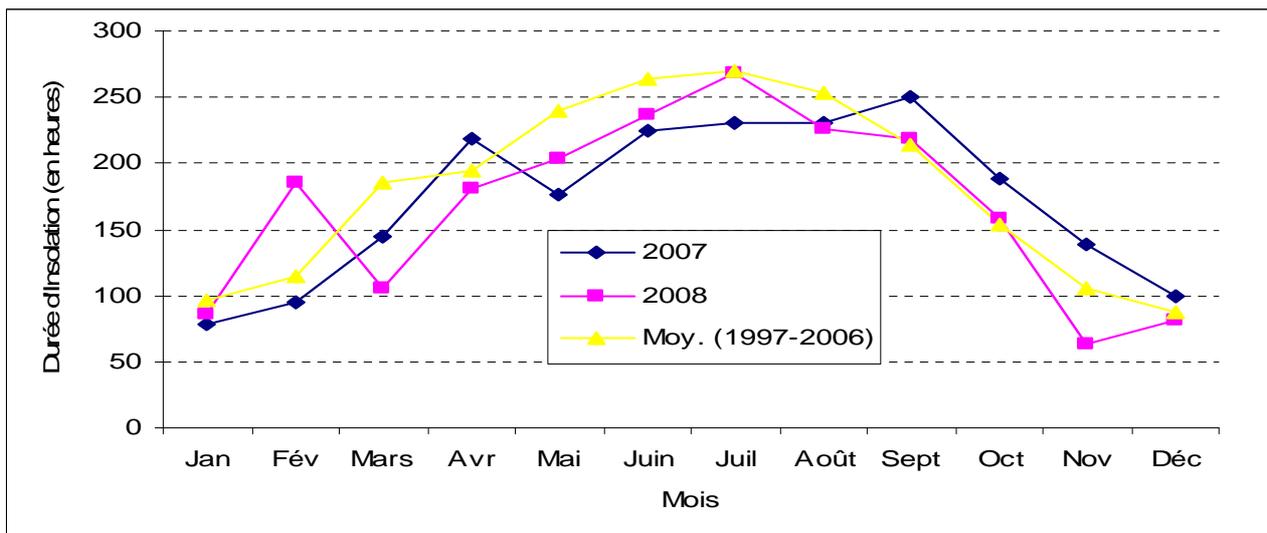


Figure 3
Durée d'insolation calculée. Données de Villenave d'Ornon (INRA).

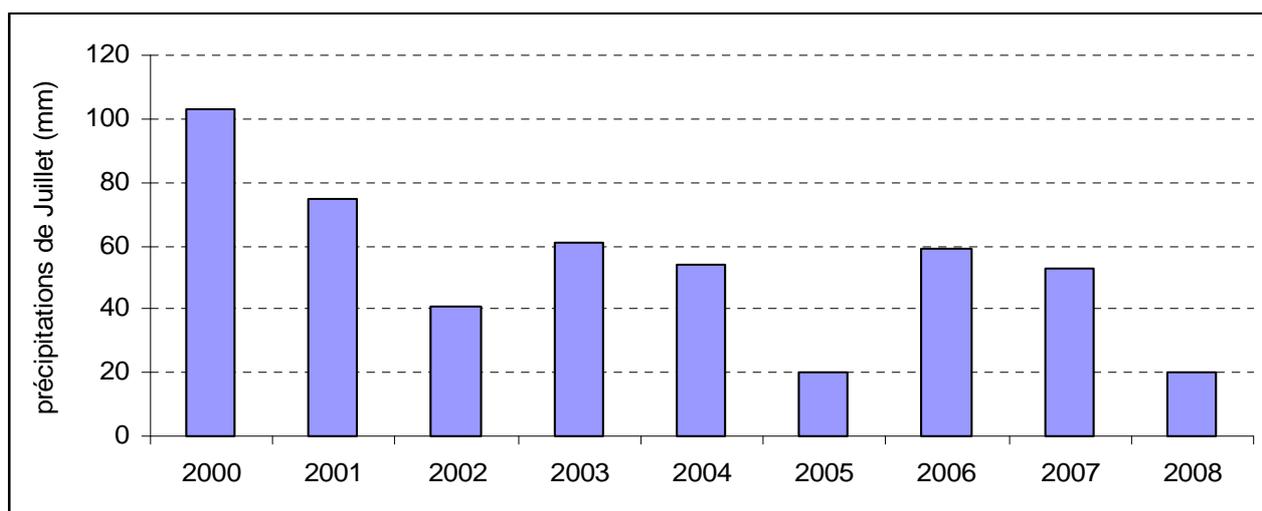


Figure 4
Précipitations du mois de Juillet en fonctions de millésimes depuis 2000

Quatre paramètres, qui distingueront les crus, peuvent cependant atténuer les effets d'une telle situation climatique :

- des sols à faibles réserves en eau,
- une grande surface foliaire,
- des « travaux en verts » (effeuillage, épamprage, élimination des entre cœurs) méticuleux et précoces effectués dès la nouaison des baies,
- des petits rendements.

Les deux premiers favorisent une certaine contrainte hydrique même en climat défavorable. Les « travaux en vert » limitent à la fois la taille des baies et leur goût végétal ; pour être pleinement efficaces, ils doivent être effectués manuellement avec un soin extrême ; leur coût est donc considérable. Enfin, seuls les petits rendements, comme c'est le cas cette année, permettent, dans

ces conditions, d'obtenir à la récolte des raisins suffisamment concentrés et colorés. C'est évidemment dans ces millésimes difficiles que le terroir et la viticulture jouent un rôle discriminant essentiel.

En Septembre et Octobre : une ambiance fraîche et sèche, propice à une lente maturation, à la préservation des arômes et à la synthèse des anthocyanes

Après les quelques jours de beau temps fin Août, les perturbations sont revenues la première décennie de Septembre avec des pluies fréquentes mais faibles. Heureusement, en raison de l'année tardive, ce temps perturbé n'a pas eu les effets néfastes que l'on pouvait imaginer. A partir du 15 Septembre, les conditions anticycloniques ont dominé et un temps sec, ensoleillé et frais s'est installé durablement permettant ainsi de laisser mûrir les raisins sereinement.

Ce millésime, plus tardif que les précédents (les vendanges en blancs ont démarré mi Septembre et celles en rouges fin Septembre soit 10 jours en retard par rapport au dernier millésime), a apporté des conditions de maturité plus fraîches mais très favorables à la préservation des arômes. Le beau temps limita également le développement de *Botrytis*, fit dégonfler les baies et permit d'atteindre une maturité suffisante dans la plupart des terroirs. Le poids des baies était légèrement supérieur à celui des baies du millésime dernier mais inférieur à celui des baies de 2004.

Ainsi, en quelques semaines, sans chute brutale des acides, les sucres se sont accumulés lentement, atteignant des valeurs proches de celles de 2007 et supérieures à celles de 2004 (**Tableau V**).

Tableau V
Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins au cours de la maturation

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/l H ₂ SO ₄)
2008			
8/9 Merlot	169	192	5,7
Cabernet sauvignon	121	173	7,4
29/9 Merlot	167	222	4,2
Cabernet sauvignon	124	203	4,7
2007			
3/9 Merlot	164	187	4,2
Cabernet sauvignon	134	177	5,8
24/9 Merlot	159	211	3,4
Cabernet sauvignon	116	213	4,2
2006			
28/8 Merlot	147	198	4
Cabernet Sauvignon	112	197	6,2
11/9 Merlot	136	249	3,1
Cabernet Sauvignon	124	228	4,9
2005			
29/8 Merlot	124	224	3,2
Cabernet Sauvignon	99	197	4,9
12/9 Merlot	124	243	2,7
Cabernet Sauvignon	112	219	4,1
2004			
30/8 Merlot	172	167	6,1
Cabernet Sauvignon	124	138	6,8
13/9 Merlot	165	208	3,4
Cabernet Sauvignon	136	190	3,9

Comme en 2007, les conditions climatiques et la lenteur de la maturation expliquent l'étalement des vendanges de mi Septembre à fin Octobre pour les derniers Cabernets.

Les faibles rendements ont sûrement contribué à faciliter la maturation des raisins. Grâce également, à une bonne gestion de la protection phytosanitaire, aux « travaux en vert » effectués avec rigueur et aux conditions climatiques sèches de fin de saison, les raisins ont pu être récoltés dans un très bon état sanitaire et les attaques précoces du mildiou n'ont pas eu les conséquences qualitatives néfastes redoutées.

Le temps sec, ensoleillé et les nuits fraîches ont permis une maturation lente et régulière à l'origine des fortes concentrations en matières colorantes et tanins (**Tableau VII**). Les quantités étaient proches de celles de 2007, mais les pellicules sont restées épaisses et l'extraction de la couleur a pu s'avérer plus difficile que lors des millésimes précédents.

Tableau VII

Caractéristiques phénoliques (méthode Glories) des raisins dans nos vignobles de référence lors du dernier prélèvement avant récolte en comparaison des derniers millésimes*

	A1 (mg/l)	PAE (%)	RPT
2008			
Merlot	1864	35	37
Cabernet sauvignon	2442	35	42
2007			
Merlot	1904	50	47
Cabernet sauvignon	2411	40	46
2006			
Merlot	1871	61	57
Cabernet sauvignon	2288	40	50
2005			
Merlot	1998	55	61
Cabernet sauvignon	2292	49	57

***A1** correspond à la quantité d' Anthocyanes Totales extraites à pH1. Cet indice représente le potentiel total en anthocyanes et dépend de la synthèse et de l'accumulation des pigments.

* **PAE (%)** est la Proportion d'Anthocyanes Extractibles. Le PAE (%) augmente au cours de la maturation, varie de 35 à 70% et correspond au rapport (Anthocyanes Extractibles / Anthocyanes Totales)*100.

* **RPT** correspond à l'Indice de Richesse Phénolique Totale.

Pour tirer le meilleur parti de chaque parcelle et cépage, il a fallu retarder au maximum la récolte et parfois interrompre les vendanges pendant plusieurs jours. Les meilleurs Merlots ont été obtenus sur les terroirs précoces et argileux ou sur les meilleurs plateaux calcaires. Ils furent plus décevants dans les zones tardives ou sur les sols sableux. Les Cabernets Francs de la rive droite et les Cabernets Sauvignon de la rive gauche récompensèrent des soins et des efforts qui leur furent prodigués tout au long de ce millésime difficile. Une fois de plus, le Petit Verdot, dont on redoutait pourtant le pire dans un millésime aussi tardif, fut étonnant. L'arrière saison lui profita autant qu'aux Cabernets.

Les raisins d'un millésime tardif, à été frais, notamment ceux de Cabernets, étaient jadis plus ou marqués par la flaveur de « poivron vert » associée à des teneurs perceptibles en *isobutylméthoxy-pyrazine* (IBMP). Cet écueil est aujourd'hui paré grâce au contrôle de la vigueur de la vigne par une alimentation azotée appropriée, aux effeuillages précoces, à la vendange « en vert », fin véraison, des grappes retardataires. Ainsi, sur les terroirs de graves propices à Cabernet

Sauvignon, il était parfaitement possible d'obtenir des raisins dépourvus de caractère végétal ; c'était plus aléatoire sur les autres (**Figure 5**).

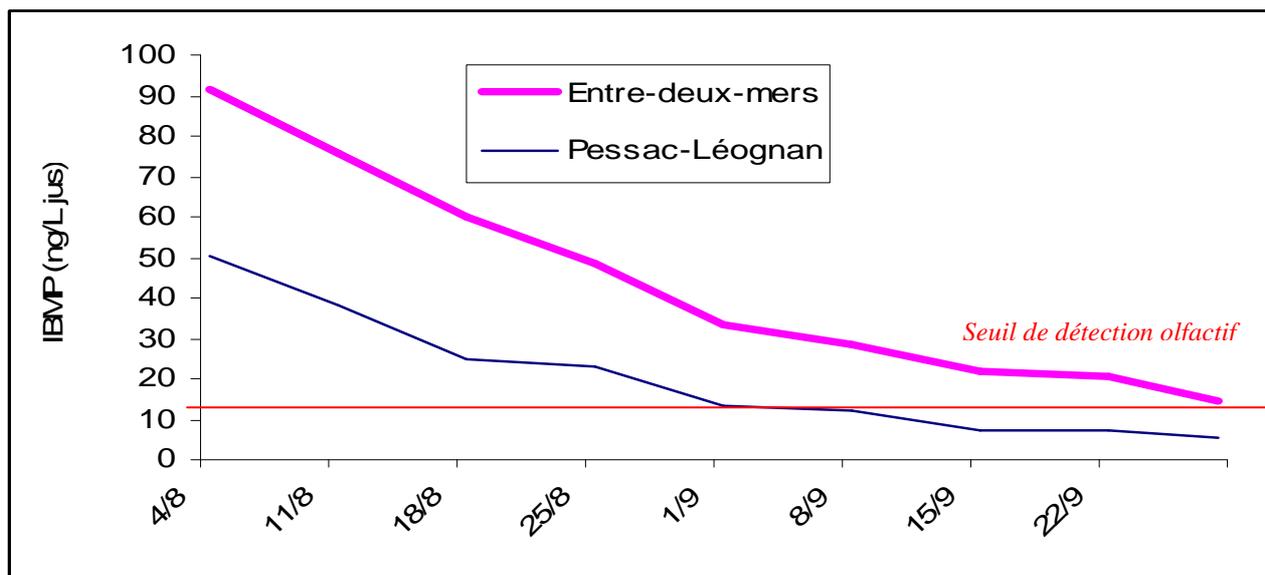


Figure 5
Evolution des teneurs en IBMP des baies de Cabernet-Sauvignon
(dans le cas d'effeuillages précoces)

Les conditions climatiques de 2008 approchent celles d'un « millésime parfait » pour les vins blancs secs. En effet, les raisins de Sauvignon, à la fois sucrés, acides et fruités, étaient d'une qualité égale ou supérieure à ceux de 2007, millésime unanimement salué dans cette couleur. Ceux de Sémillon pouvaient être qualifiés, sans aucune emphase, d'exceptionnels. Leur concentration et leur équilibre tient évidemment aussi aux très faibles volumes de récolte.

Les « tries » à Sauternes et Barsac s'échelonnèrent de mi Septembre à début Novembre. La pourriture noble évolua lentement au début, nécessitant de nombreux passages aussi coûteux qu'indispensables pour saisir le fruit dans son éclat. Le développement de *Botrytis* se généralisa début Octobre après des petites périodes humides. La fin du mois offrit une assez large fenêtre de temps sec propice aux dernières « tries » qui furent les plus abondantes.

Sans atteindre la richesse des 2007, les moûts de Sauternes et Barsac 2008 se caractérisaient par une pureté, un fruit et un équilibre acide - sucre remarquables.

Des vins blancs secs exceptionnels, des rouges bons à très bons et d'excellents Sauternes et Barsac.

On ne pensait pas pouvoir faire de meilleurs vins blancs secs qu'en 2007. Les 2008 sont exceptionnels de fruit, de densité et de longueur.

Il fallut plus longtemps pour juger de la qualité des vins rouges car si les fermentations alcooliques se sont déroulées sans problème, les fermentations malolactiques furent extrêmement longues retardant les premières dégustations d'assemblages. Celles-ci nous ont permis de découvrir des vins très colorés, d'un fruit éclatant dont la structure et la fraîcheur tannique sont dignes des grands bordeaux d'un bon millésime.

Les vins de Sauternes et Barsac, très peu abondants hélas, possèdent un éclat, une nervosité et une sève irrésistible. Les amateurs de ce style de liquoreux purs et sans lourdeur seront comblés.