

Les grands bordeaux 2008 en début d'élevage :

Des blancs rares mais excellents, des rouges bons à très bons

Pr. Denis Dubourdieu

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 clémente 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 demi 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.

Une fin d'hiver et un printemps humide, une floraison tardive et perturbée.

Retardé comme en 2007 par un mois de mars pluvieux et peu ensoleillé (Tableau I, II et III), le débourrement de la vigne, début avril, ne fut pas particulièrement précoce en 2008.

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 débouerait 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.

Tableau I :
Pluviométrie (mm) de mars à juin 2008
(Météo France Bordeaux Mérignac)

	2008	2007	moyenne*
mars	102	93	70
avril	78	35	80
mai	151	142	83
juin	78	57	63

*: moyenne 1971-2000

Tableau II :
Ensoleillement (heures) de mars à juin, en 2007 et 2008
(Météo France Bordeaux Mérignac)

	2008	2007	moyenne*
mars	106	139	180
avril	181	220	177
mai	204	151	222
juin	236	200	225

*: moyenne 1991-2000

Le reste du printemps 2008, sans être particulièrement froid, continua d'être pluvieux. Mai connut 17 jours de pluie et un net déficit d'ensoleillement ; le cumul des précipitations atteint 151 mm à Mérignac et 180 mm à Saint Emilion ; le sud du département (90 mm à Cadillac) et le Médoc (120 mm à Margaux) furent un peu moins arrosés.

Ce climat maussade ralentit la pousse de la vigne et aggrava les conséquences de la gelée d'avril. La pression de Mildiou fut plus forte encore qu'en 2007 et les pertes de récolte non négligeables pour certaines

propriétés. De plus, dans les parcelles les plus gelées de Sémillon, les boutons floraux filèrent en vrille ; ainsi avant même la floraison, la récolte était perdue.

Tableau III :
Moyennes des températures minimum et maximum de mars à juin 2008
(Météo France Bordeaux Mérignac)

	moyenne des températures minimum		moyenne des températures maximum	
	2008	moyenne *	2008	moyenne*
mars	6,3	4,6	13,2	14,5
avril	7,5	6,6	17	16,5
mai	12	10,3	22	20,5
juin	14	13	23,8	23,5

* moyenne 1971-2000

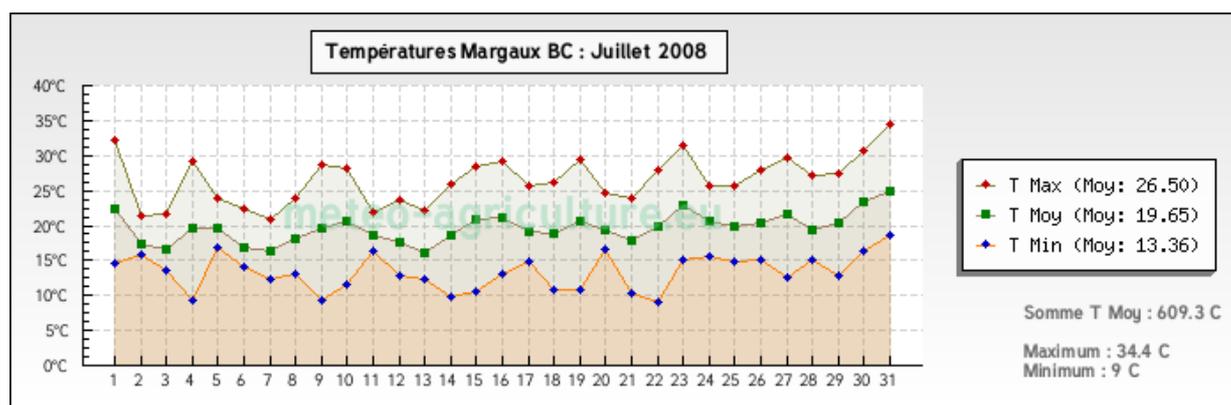
Retardée par les conditions de ce printemps gris et humide, la floraison débuta à la fin de la première semaine de juin ; la mi-floraison se situe le 11 juin et la fin le 25, soit une dizaine de jours plus tard que la moyenne des dix dernières années, parmi lesquelles il y eut beaucoup de millésimes précoces.

Coulure et millerandage affectèrent les cépages blancs et le Merlot. A Saint Emilion et Pomerol, les vieux Merlots atteints de viroses furent les plus touchés.

On pouvait cependant se consoler en évoquant 1988, bon millésime à floraison aussi tardive.

Un mois de juillet sec et ensoleillé permettant, sur les bons terroirs, un arrêt de la croissance de la vigne avant la véraison.

Déterminant pour le millésime, juillet fut sec, ensoleillé et normalement chaud (figure 1 et Tableaux IV, V et VI). Avec seulement une vingtaine de mm de précipitations, soit à peine la moitié de la pluviométrie moyenne, juillet fut aussi sec en 2008 qu'en 2005. A la fin du mois, sur les terroirs à faible réserve en eau (graves, argiles, calcaires), la contrainte hydrique subie par la vigne était suffisante pour arrêter sa croissance quelques jours avant le début de la véraison.



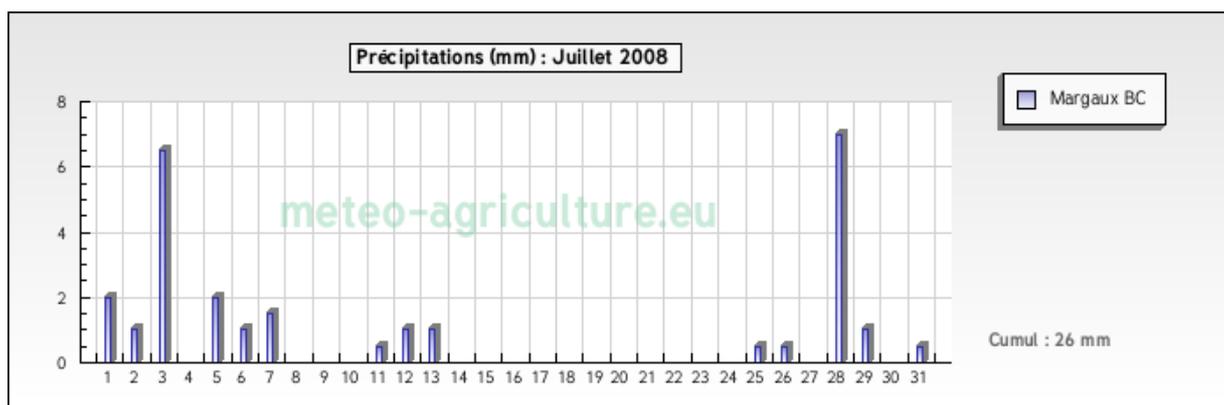


Figure 1 : Températures et précipitations (mm) en juillet 2008 à Margaux

**Tableau IV : Pluviométrie (mm) de juillet à septembre 2008
(Météo France Bordeaux Mérignac)**

	2008	2007	moyenne 1971-2000
juillet	20	54	55
août	82	84	59
septembre	65	37	90
octobre	90	48	94

**Tableau V : Ensoleillement (heures) de juillet à septembre en 2008
(Météo France Bordeaux Mérignac)**

	2008	Moyenne 1991-2000
juillet	268	248
août	226	243
septembre	219	183
octobre	159	130

**Tableau VI : Moyennes des températures minimum et maximum
de juillet à octobre 2008 (Météo France Bordeaux Mérignac)**

	moyennes des températures minimum		moyennes des températures maximum	
	2008	moyenne *	2008	moyenne*
juillet	15,1	15,1	25,8	26,4
août	15,1	15,2	22,2	26,6
septembre	11,7	12,5	23,7	23,7
octobre	8,9	9,5	18,4	18,8

* moyenne 1971-2000

Malgré un mois d'août contrasté, septembre sec et ensoleillé puis octobre majoritairement très beau assurèrent, sur les bons terroirs, un maturation lente mais complète de tous les cépages.

La véraison débuta aux premiers jours d'août par un temps chaud et sec. Elle se poursuivit sous un climat perturbé pendant deux semaines, du 6 au 22. Les températures remontèrent ensuite et le temps resta sec jusqu'au 30. Août fut ainsi plus frais, moins ensoleillé et plus arrosé que la moyenne (Tableaux IV à VI et Figure 2). La zone de Pessac Léognan reçut cependant un peu moins de précipitations (66 mm à Léognan) que le Médoc et Saint Emilion. Le retard pris par la vigne à la floraison n'ayant pu être rattrapé, la mi véraison ne fut atteinte que vers le 15 Août, scénario rappelant encore 1988.

Comme juillet, septembre ensoleillé et sec fut décisif pour le millésime 2008. La première quinzaine fut marquée par quelques faibles pluies, généralement inférieures à 5 mm. Ensuite, s'établirent des conditions anticycloniques amenant une amplitude thermique favorable à la fin de maturation et aux vendanges de raisins blancs ainsi qu'à la poursuite de la maturation des cépages rouges. Le sud des Graves (Figure 3) connut les plus faibles précipitations (environ la moitié de la pluviométrie des autres régions).

Le climat sec et ensoleillé de septembre se prolongea en octobre ; le sud des Graves et la région de Sauternes furent encore les plus épargnés par les averses (Figure 4).

En résumé, millésime tardif, 2008 profita pleinement du temps exceptionnel qui régna pendant presque deux mois, de la fin août à la fin octobre. Mais cette splendide arrière-saison n'aurait sûrement pas suffi à « faire » un bon millésime de rouge, sans la contrainte hydrique précoce instaurée par un mois de juillet singulièrement sec.

Des vendanges particulièrement étalées

Les vendanges des blancs secs débutèrent autour du 10 septembre, pour les parcelles de Sauvignon les plus précoces. Celles des rouges, commencées dans les derniers jours de Septembre, se déroulèrent principalement en octobre.

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 tiennent évidemment aussi aux très faibles volumes de récolte.

A maturité, en 2008, les raisins rouges, dont les teneurs en sucre étaient élevées quel que soit le cépage, étaient aussi riches en anthocyanes qu'en 2006 et 2005 avec des baies un peu plus grosses et une richesse phénolique totale moyenne. Leur acidité totale et leur teneur en acide malique étaient plus élevées qu'à l'accoutumée.

Les raisins d'un millésime tardif, à été frais, notamment ceux de Cabernets, étaient jadis plus ou moins 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. Ce savoir-faire agronomique, basé sur la connaissance du métabolisme de l'IBMP, est relativement récent.

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 « *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 2008 se caractérisaient par une pureté, un fruit et un équilibre acide-sucre, remarquables.

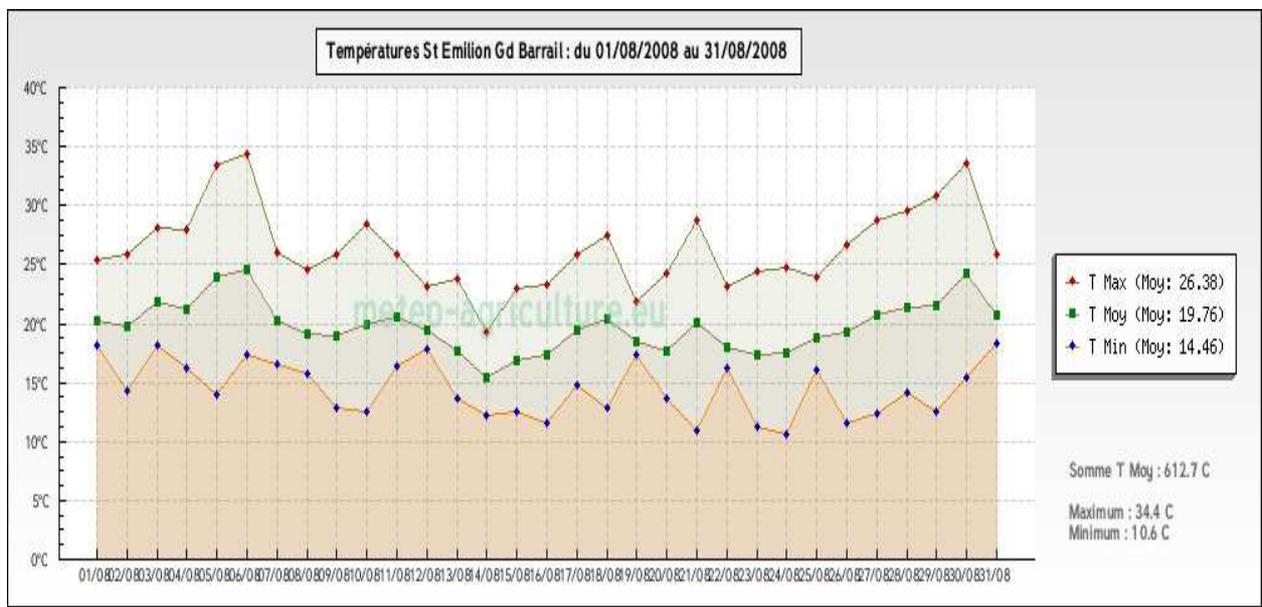
Des vins blancs secs exceptionnels, des rouges bons à très bons et d'excellents Sauternes et Barsac.

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.

Bonnes dégustations...



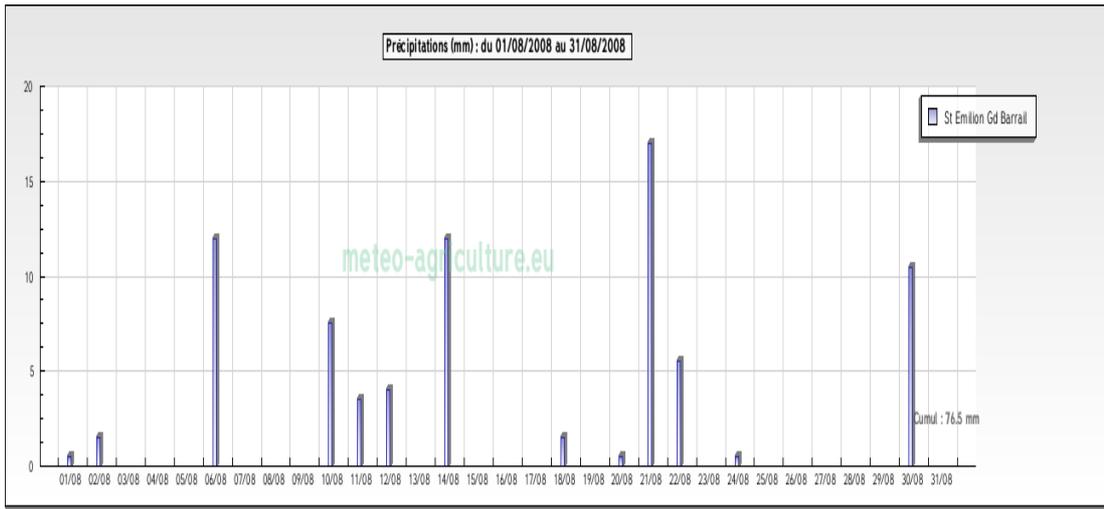


Figure 2 : Températures quotidiennes moyennes, maximum et minimum et précipitations (mm) en Août 2008 à Saint Emilion.

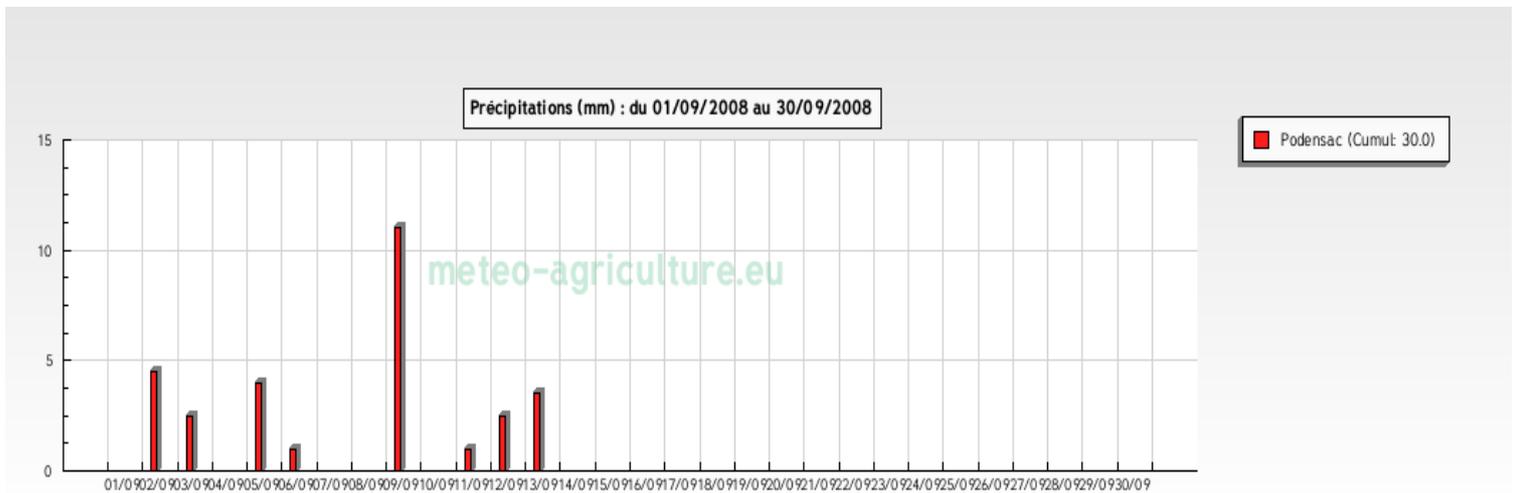


Figure 3 : Pluviométrie en Septembre 2008 à Podensac.

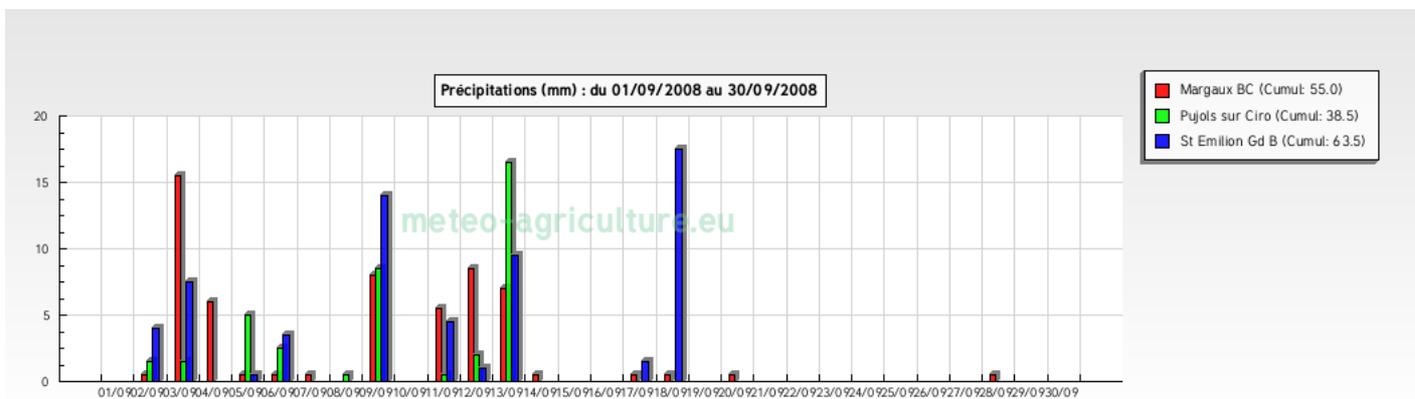


Figure 4 : Pluviométries en Octobre 2008 à Margaux, Barsac et Saint Emilion.