

Le 2011 en début d'élevage
Le cas étrange d'un millésime précoce dont l'été fut au printemps
Pr. Denis Dubourdieu

Point d'orgue d'une décennie inédite, ne comptant que des bons et des grands millésimes, la série 2008, 2009, 2010 forme une admirable trilogie dont les qualités comparées raviront pendant longtemps les amateurs de bordeaux du monde entier.

Avec son véritable été advenu au printemps, sa précocité inaccoutumée, son déficit d'ensoleillement en juillet, son mois d'août plus humide que la moyenne et son été retrouvé aux portes de l'automne, 2011 offre une climatologie étrange dont les conséquences étaient imprévisibles.

Rompant avec mon habitude de rappeler au début de cette note les conditions du climat et du cycle de la vigne qui font les grandes années à Bordeaux, je propose au lecteur de découvrir pas à pas la singularité climatique de ce millésime et ses conséquences, variables selon les sols et les cépages, sur la qualité des vins.

J'espère lui faire saisir pourquoi dans ce climat inhabituel, les blancs secs sont étonnants, pourquoi en dépit d'une indéniable hétérogénéité, les vins rouges comptent de nombreuses et magnifiques réussites sur les deux rives et pour tous les cépages, et enfin pourquoi les sauternes et barsac sont grands.

Une floraison exceptionnellement précoce mi-mai, hâtée par un climat estival au printemps

A part décembre particulièrement froid (tableau I), l'hiver 2010-2011 fut peu rigoureux avec des températures proches des normales en janvier et légèrement plus élevées en février. Il fut aussi particulièrement peu arrosé, installant la sécheresse qui marquera le millésime 2011. Mars, plus chaud et sec que la normale, renforça l'impression d'un hiver clément (tableaux II et IV).

Tableau I : Moyennes des températures minimum et maximum (°C)
au cours de l'hiver météorologique 2010-2011
(Météo France Bordeaux Mérignac)

	Moyenne des temp. min.		Moyenne des temp. max.	
	Hiver 2010-2011	Moyenne 1971-2000	Hiver 2010-2011	Moyenne 1971-2000
Décembre	1,4	3,8	8,3	10,7
Janvier	2,8	2.8	9.3	10
Février	4,1	3.4	13.1	11.7

La vigne déboussa dans les derniers jours de mars. A la place du printemps, un véritable été s'établit alors pour 3 mois. Le mois d'avril fut exceptionnellement chaud, sec et ensoleillé (figure 1, tableau II à IV) ; ce fut le deuxième mois d'avril le plus chaud depuis 1900. Les températures maximum frôlèrent 30°C du 7 au 9 avril et s'établirent autour de 25°C du 18 au 30. La sécheresse continua avec une dizaine de mm de pluie seulement contre 80 en moyenne. Le 25 avril, un orage de grêle frappa durement le sauternais, occasionnant des dégâts importants sur près de 500 ha.

Tableau II : Moyennes des températures minimum et maximum de mars à juin en 2011, 2010 et 2009 (Météo France Bordeaux Mérignac)

	Moyenne des températures minimum				Moyenne des températures maximum			
	2011	2010	2009	1971-2000	2011	2010	2009	1971-2000
mars	6.2	4.3	4.9	4.6	15.9	14.4	15.3	14.5
avril	10.1	8.3	7.4	6.6	22.7	19.8	13.4	16.5
mai	12	10.4	12.3	10.3	24.9	19.9	22.2	20.5
juin	13.6	14.3	15	13	24.8	24.5	25.6	23.5

Tableau III : Pluviométrie (mm) de mars à juin, en 2011, 2010 et 2009 (Météo France Bordeaux Mérignac)

	2011	2010	2009	moyenne 1971-2000
mars	34	68	31	70
avril	11	27	16	80
mai	8	41	78	83
juin	20	102	75	63
mars-juin	141	238	200	296

Tableau IV : Ensoleillement (heures) de mars à juin, en 2011, 2010 et 2009 (Météo France Bordeaux Mérignac)

	2011	2010	2009	moyenne 1971-2000
mars	173	187	221	180
avril	279	250	160	177
mai	304	193	235	222
juin	207	102	293	225
mars-juin	963	732	909	804

Quelques jours plus tard, les 1^{er} et 2 mai, un autre épisode de grêle toucha la région de Podensac, l'Entre-deux-Mers et le Blayais. Mai fut tout aussi chaud et sec qu'avril. La moyenne des températures maximum, proche de 25°C, fut supérieure de 4,5°C à la normale. Seul mai 1922 fut un peu plus chaud. Le temps resta sec avec une dizaine de mm de pluie en Médoc et moins de 5 mm à Saint Emilion. Le record absolu de mai 1945 (0 mm) fut ainsi approché. Un tel été au printemps hâta le cycle végétatif de la vigne dont la croissance fut très rapide. En avance de plus de 15 jours, la floraison débuta le 10 mai ; remarquablement groupée, elle était achevée le 20. Evidemment, il n'y eut ni coulure ni millerandage ; même les vieux merlots atteints de virose et si sensibles à ces accidents, connurent une bonne nouaison.

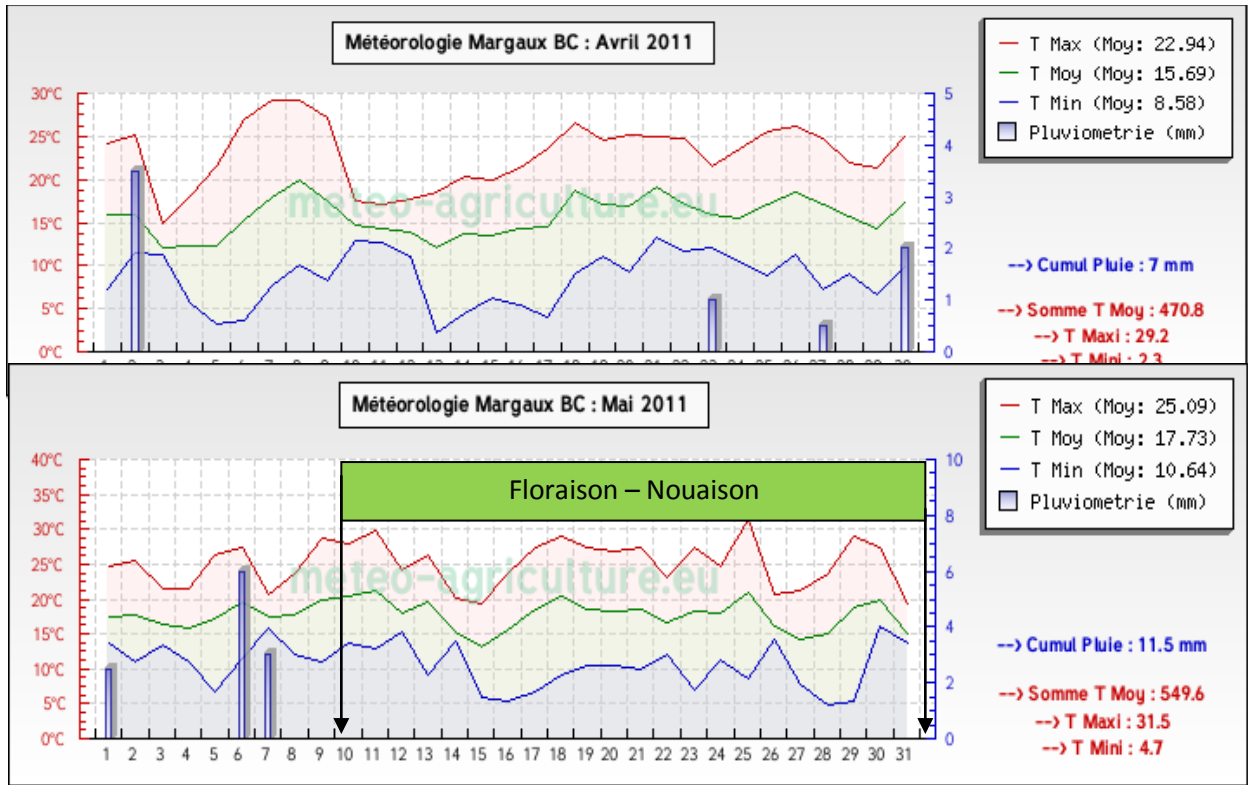


Figure 1 : Températures journalières et précipitations (mm) en avril et mai 2011 à Margaux

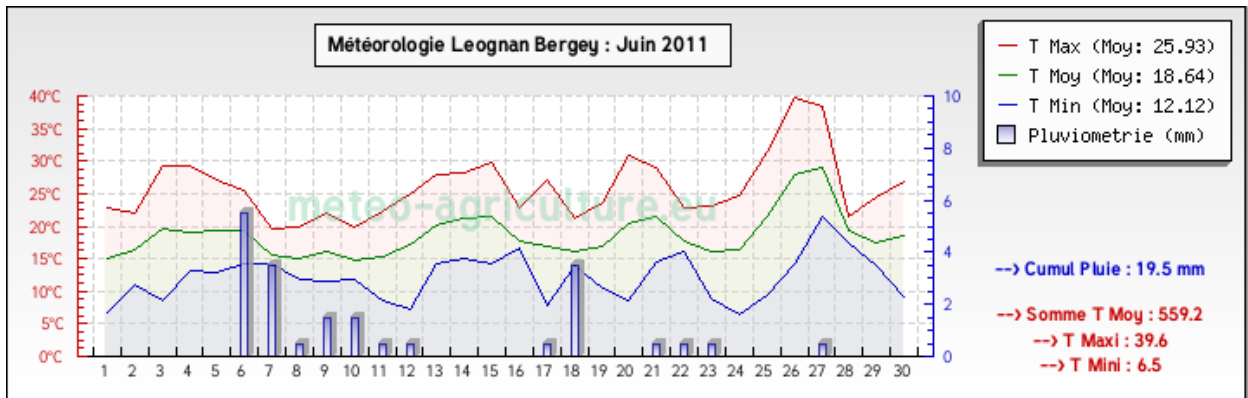


Figure 2 : Températures journalières et précipitations (mm) en juin 2011 à Léognan

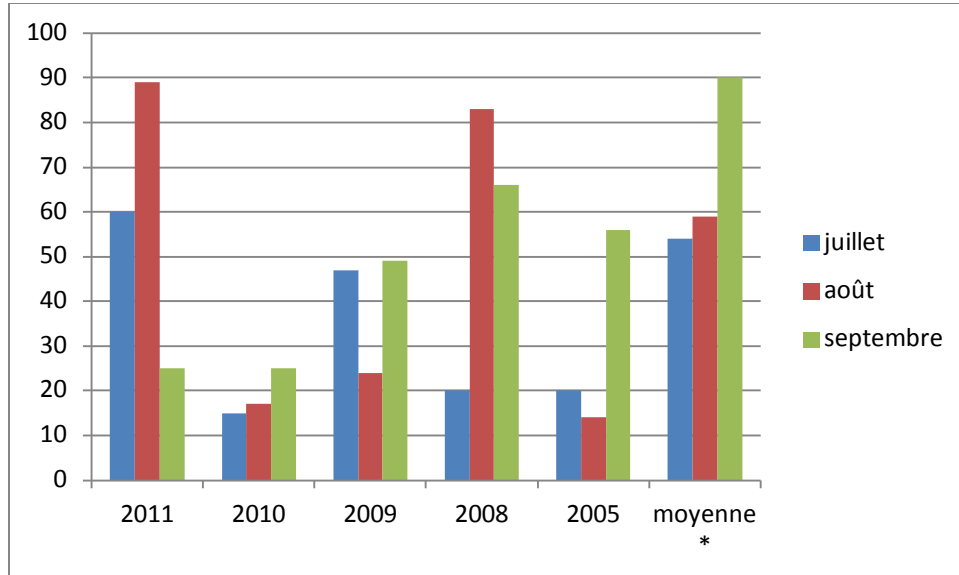


Figure 3 : Pluviométrie de juillet à septembre en 2011, 2010, 2009, 2005
(Météo France, Bordeaux Mérignac).

(*) moyenne sur la période 1997-2000

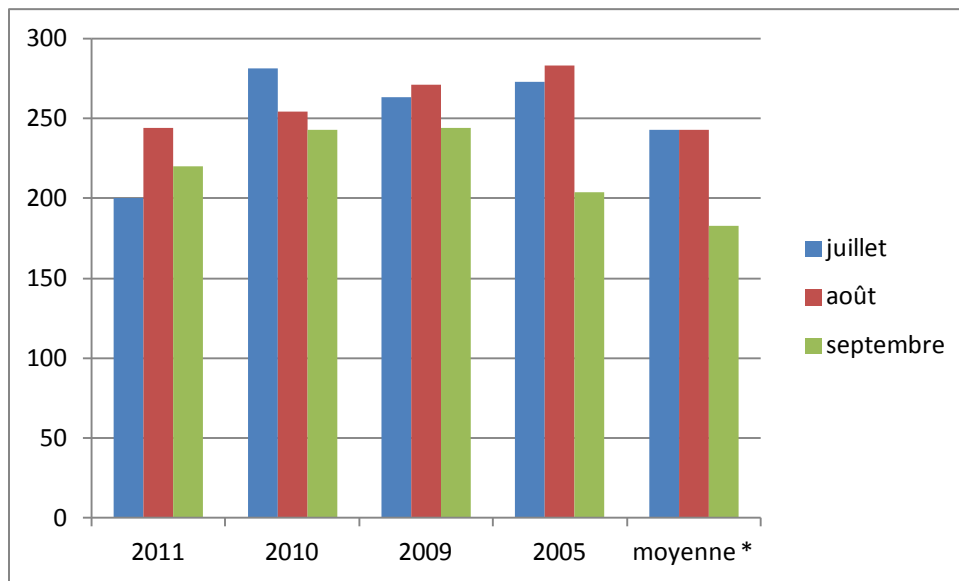


Figure 4 : Ensoleillement (heures) de juillet à octobre en 2011, 2010, 2009 et 2005
(Météo France, Bordeaux Mérignac)

(*) moyenne sur la période 1997-2000

Le mois de juin, plus chaud que la moyenne mais moins qu'en 2009 et 2005, fut encore très sec. La croissance de la vigne ralentit dès la nouaison, en raison d'un début de contrainte hydrique précoce.

Ainsi les deux premières conditions qui font la qualité d'un millésime de rouge à Bordeaux, à savoir une floraison précoce et rapide et un début de contrainte hydrique à la nouaison grâce à un climat chaud et sec, étaient pleinement satisfaites à la mi-juin.

Cependant, sur les sols de graves à faible réserve hydrique, la sécheresse persistante ne laissait pas d'être préoccupante. Comment la vigne supporterait-elle la chaleur de l'été ? L'exceptionnelle précocité du cycle végétatif suscitait aussi une certaine inquiétude. N'allait-on pas vers un autre 2003 ?

Un phénomène climatique exceptionnel vint aggraver cette impression d'un millésime au climat étrange. Les 26 et 27 juin, le thermomètre atteint 40°C. Des grappes ou portions de grappes exposées au soleil de l'après-midi furent littéralement brûlées. Le cabernet sauvignon sur les sols les plus secs subit les plus fortes pertes, dépassant parfois 20 % des baies. A la récolte, le préjudice, fut plus grand encore, car les grappes partiellement brûlées connurent une véraison irrégulière et durent, de ce fait, être éliminées lors de la vendange en vert. Curieusement, le merlot, pourtant plus sensible à la sécheresse que les cabernets, fut moins abimé par ces deux après-midi brûlants de la fin juin. Sans doute, ses larges feuilles protégèrent-elles mieux les grappes de l'ardeur du soleil.

Une véraison tout aussi précoce, courant juillet, en situation de forte contrainte hydrique.

Dans un climat bordelais « normal », aux hivers et printemps relativement arrosés, un mois de juillet chaud et sec, propice à une certaine contrainte hydrique et à l'arrêt de croissance de la vigne au moment de la véraison, est la troisième et plus importante condition à remplir pour tenir un grand millésime. Or, début juillet, il était clair que le climat de 2011, depuis l'hiver, n'avait rien de « normal ». Vivement espéré d'habitude, le scénario d'un « vrai » mois de juillet était plutôt redouté cette année tant on craignait que la vigne le supportât mal, dans la situation de sécheresse précoce et extrême qu'elle subissait déjà.

A part la première semaine dont les températures dépassèrent 30°C, le reste de juillet 2011 ne fut pas chaud (figure 6 et tableau V) ; les températures maximum furent inférieures de 1,6°C à la moyenne et respectivement de 3,4 et 2,3°C à 2010 et 2009. L'ensoleillement fut également déficitaire : 200 heures contre 281 en 2010, 271 en 2009 et 243 en moyenne sur la période 1971-2001. Plus frais et moins ensoleillé que la normale, juillet 2011 eut une pluviométrie légèrement supérieure à la moyenne mais beaucoup plus élevée que celle de juillet 2008 et 2005. Pessac-Léognan, les Graves et le Sauternais furent sensiblement plus arrosés que le Médoc et Saint-Emilion (figure 6).

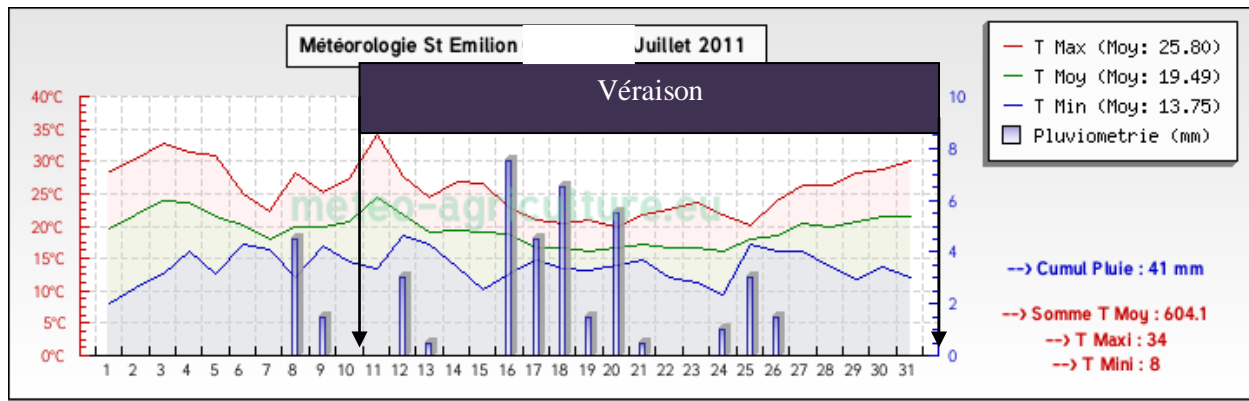


Figure 5 : Températures journalières et précipitations (mm) en juillet 2011 à Saint Emilion

La véraison débuta vers le 10 juillet sous un climat rafraîchi par les petites pluies des 8 et 9.

Sur tous les bons terroirs, la croissance de la vigne était alors arrêtée depuis près de deux semaines, sous l'effet d'une forte contrainte hydrique. Mais celle-ci fut sûrement excessive pour les merlots établis sur les sols les plus secs (graves, sables) et les jeunes vignes qui subirent défoliation et blocage de maturité. A ces réserves notables près, la troisième condition d'un bon millésime en rouge à Bordeaux, se trouvait ainsi satisfaite.

En avance de 2 semaines, comme la floraison, la demi-véraison se situa autour du 23 juillet. Elle fut cependant beaucoup moins groupée puisqu'elle s'étira jusque vers le 10 août. La véraison des grappes qui avaient subi les brûlures de la fin juin, se passa mal ; de nombreuses baies restèrent vertes ou roses. Lors de la vendange en vert, il fallut, quoiqu'il en coûtât, totalement éliminer ces « grappes arlequins ».

Une maturation lente et irrégulière des rouges au cours d'un mois d'août, à peine plus chaud que la moyenne mais beaucoup plus arrosé, et d'un mois de septembre, particulièrement chaud et sec.

Le mois d'août fut un peu plus chaud que la moyenne (tableau V), avec cependant des températures minimum relativement basses la deuxième semaine. Il fut aussi nettement plus arrosé. Les pluies tombèrent surtout la première semaine et les 23 et 26 août (figure 7). Avec environ 80 mm contre 17 en 2010, 24 en 2009, 14 en 2005 et 60 en moyenne sur la période 1971-2000, la pluviométrie d'août 2011 se rapproche de celle d'août 2008. Les pluies orageuses de début août, survenant en fin de véraison, arrivèrent trop tard pour débloquent la maturation de certaines jeunes vignes en partie défoliées par la sécheresse. Leurs raisins mûrirent difficilement et incomplètement. Sur les sols profonds, sableux ou limoneux, les pluies d'août firent gonfler les baies et en diluèrent les saveurs. Ce phénomène fut particulièrement accusé pour les merlots.

Septembre fut chaud (tableau V) et sec (figures 6). Le 1 septembre un violent orage de grêle ravagea une partie du vignoble de Saint-Estèphe. Les précipitations de ce « jeudi noir » atteignirent 80 mm, hâtant les vendanges de merlot des parcelles les plus touchées. Le reste du mois de septembre fut singulièrement peu arrosé. Le cumul mensuel relevé à Bordeaux Mérignac fut de 25 mm contre 90 en moyenne. *Ainsi, la quatrième condition d'un bon millésime de rouge, à savoir, une*

maturation complète des différents cépages grâce à des mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives, ne fut que partiellement satisfaite.

Tableau V : Moyennes des températures minimum et maximum de juillet à septembre en 2011, 2010 et 2009 (Météo France Bordeaux Mérignac)

	Moyenne des températures minimum				Moyenne des températures maximum			
	2011	2010	2009	1971-2000	2011	2010	2009	1971-2000
juillet	14,8	16,6	15,9	15.1	24,8	28,2	27,1	26.4
août	16,3	14,9	16,2	15.2	27.4	26.8	28,5	26.6
septembre	14,9	12,3	13,2	12.5	25.5	24.4	25,1	23.7

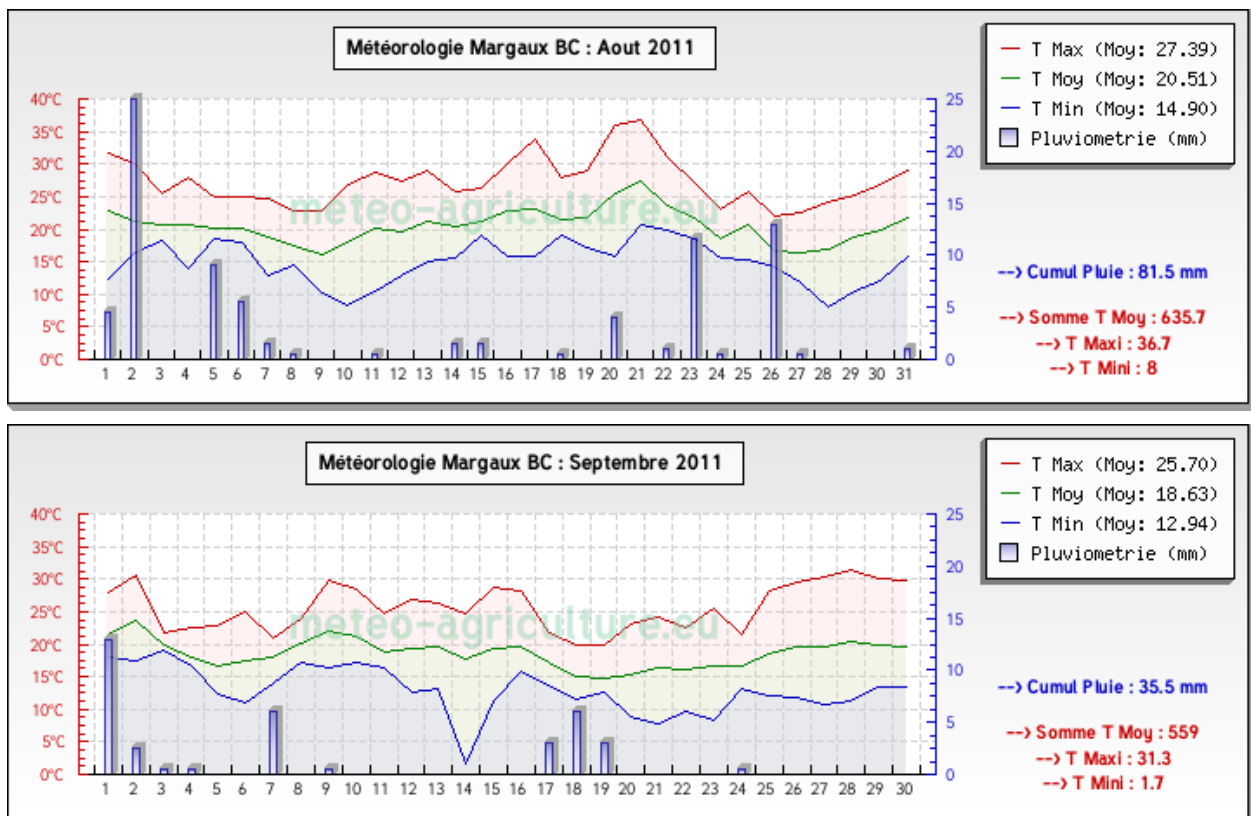


Figure 6 : Températures et précipitations (mm) en août et septembre 2011 à Margaux

Des vendanges précoces mais étalées dans le temps, non sans crainte de la pourriture grise.

Les vendanges de « blanc sec » débutèrent le 17 août ; elles s'achevèrent dans les premiers jours de septembre avec la même avance de 2 semaines constatée à la floraison et à la véraison. Le climat du mois d'août fut propice au développement des foyers de *Botrytis cinerea*, nécessitant un tri soigneux à la récolte. Les moûts blancs de 2011 avaient des teneurs en sucre un peu plus faibles que celles de 2010 et 2009, des acidités plus élevées et des pH plus bas. Un tel équilibre acide,

caractéristique d'un millésime à été frais, est inhabituel dans une année aussi précoce. En d'autres termes, les étés les plus chauds, comme 2003, donnent d'ordinaire les millésimes les plus précoces généralement peu favorables à l'acidité et à l'expression aromatique des vins blancs secs. La précocité de 2011 tient à la chaleur du printemps ; la période de maturation plutôt fraîche des blancs détermina la belle acidité et l'éclat aromatique des sauvignon et sémillon de 2011 sur leur terroir de prédilection (calcaires et argiles).

Les vendanges de merlot débutèrent le 5 septembre, celles des cabernets vers le 12 avec les mêmes inquiétudes sur l'état sanitaire. Heureusement, le temps chaud et sans pluies qui s'installa à partir du 10 septembre évita un développement généralisé de la pourriture grise, sans en écarter le risque. La récolte des cabernets s'acheva dans la dernière semaine de septembre voire les premiers jours d'octobre. Les baies de 2011 étaient petites et riches en anthocyanes. Leurs poids étaient comparables à ceux de 2010 ou légèrement plus élevés mais ils étaient plus faibles que ceux de 2009 (figure 8). Les teneurs en anthocyanes totales, sans atteindre les records de 2010 étaient nettement plus élevées qu'en 2009 (figure 9). Les teneurs en sucre et les acidités sont difficiles à commenter tant elles sont dépendantes des dates de vendanges choisies. Les teneurs en sucre des merlots étaient généralement plus modérées qu'en 2009 et surtout 2010 ; celles des cabernets comparables aux valeurs de 2010 et un peu plus élevées que celles de 2009. Enfin les acidités des merlots, voisines de celles de 2010 étaient plus élevées qu'en 2009 avec des pH plus bas, tandis que les acidités et les pH des cabernets étaient extrêmement variables selon la date de vendange. Les cabernets cueillis dans les tous derniers jours de septembre ou les premiers d'octobre en étaient à plus de 70 jours de leur demi-véraison ; ce temps d'attente (ou « *hanging time* » des californiens) est habituel dans les vignobles chauds du Nouveau Monde ; il n'a jamais été aussi long à Bordeaux qu'en 2011. Emile Peynaud lui-même, fustigeant pourtant volontiers les crus qui, selon lui, vendangeaient trop tôt, considérait que 50 à 55 jours depuis la demi-véraison, était une durée de maturation optimum à Bordeaux. Au-delà, on considérait que le raisin subissait une sur maturation préjudiciable à l'agrément des arômes et l'évolution du vin. Autres temps, autres mœurs... Il n'en sera pas moins intéressant de suivre le vieillissement des 2011 cueillis à des époques différentes.

Le goût du raisin, hélas non quantifiable, est le critère décisif de sa qualité. J'ai le souvenir de merlots savoureux sur argiles ou calcaires ; ils étaient plus ternes sur graves et carrément décevants sur les sols sableux ou limoneux. La plupart des cabernets sur graves ou graves argileuses étaient également délicieux, à condition que les vignes n'aient pas été défoliées par la sécheresse printanière. Les petit verdots, sans être exceptionnels, étaient plutôt bons.

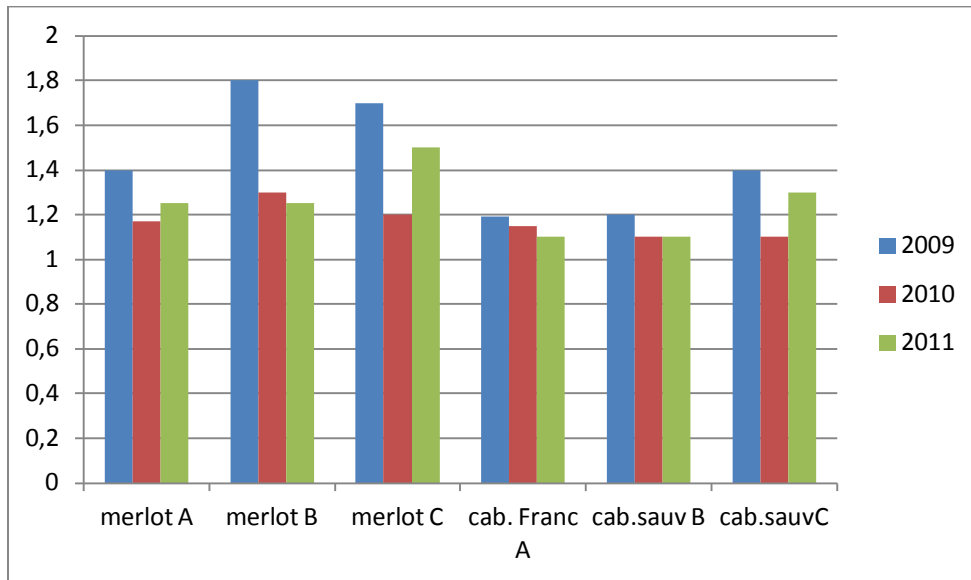


Figure 7 : Poids des baies de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon en 2009 , 2010 et 2011 sur des parcelles de crus classés de Saint Emilion (A), Léognan (B) et Pauillac (C)

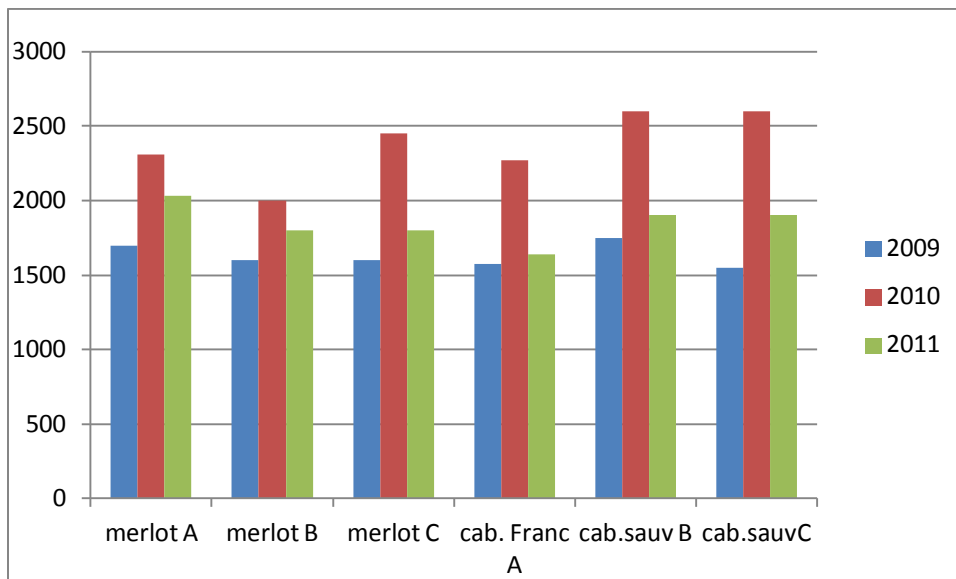


Figure 8 : Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon en 2009, 2010 et 2011 sur des parcelles de crus classés de Saint Emilion (A), Léognan (B) et Pauillac (C)

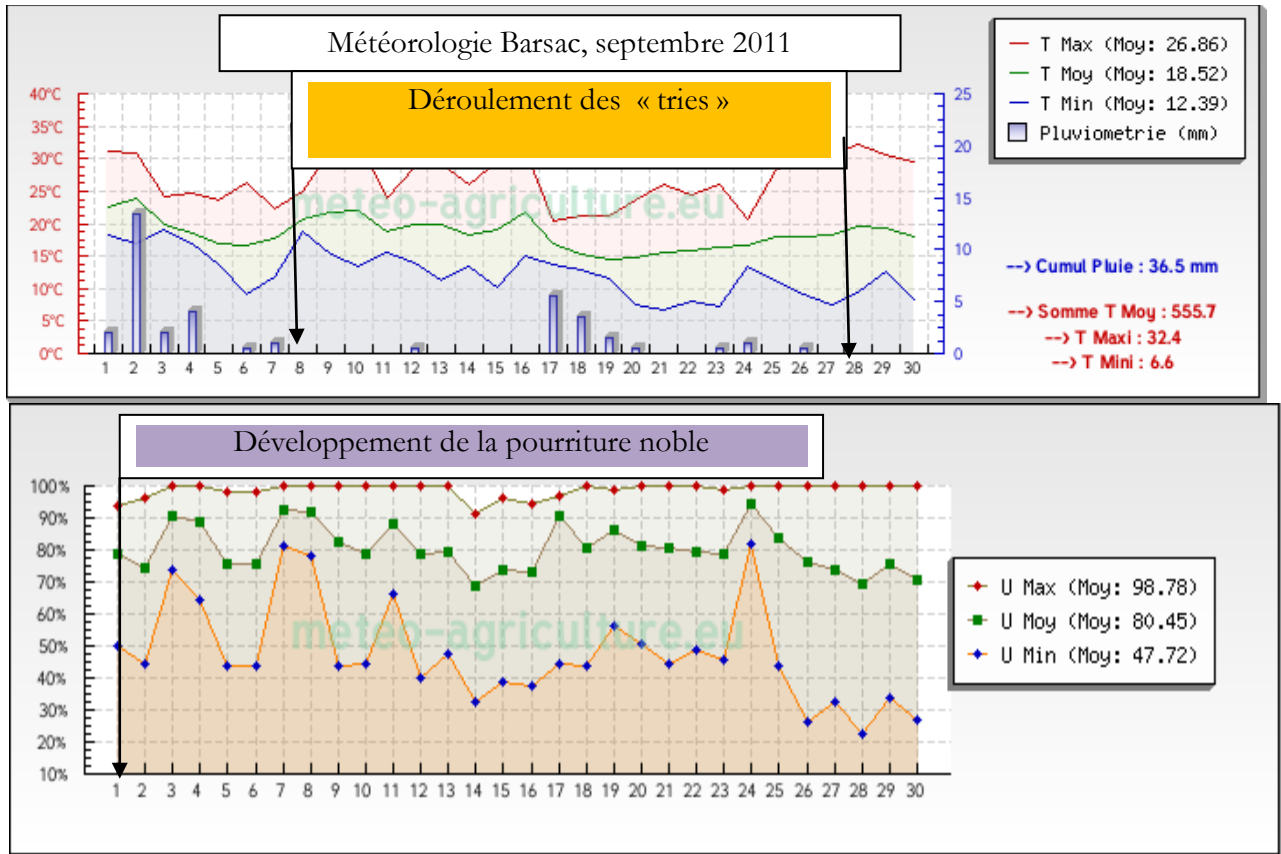


Figure 9 : Températures, précipitations et humidités quotidiennes pendant la période des vendanges à Barsac, en septembre 2011

Les vendanges dans les crus du sauternais débutèrent dans les tous derniers jours d'août par une courte « trie de nettoyage », afin d'éliminer les premiers foyers de pourriture qui avaient pu se développer avant la mi-août sur des raisins pas tout à fait mûrs ; la pourriture acide se montrait aussi menaçante sur les sols légers et il fallait intervenir à temps avant qu'elle ne s'étendit. Une véritable et très pure pourriture noble s'installa après les pluies du début septembre et les brouillards matinaux qui ouatèrent Barsac et Sauternes pendant la première décennie de septembre. Les températures s'élevèrent à partir du 8 septembre atteignant ou dépassant 30°C pendant plusieurs jours provoquant une concentration extrêmement rapide, phénomène plus accusé encore à Barsac. Dans ces conditions, peu de « tries », généralement deux à Barsac, suffirent à rentrer l'intégralité de la récolte du 5 au 28 septembre sous un climat particulièrement chaud et sec. Un tel emballement de la pourriture noble est rare ; en quarante années de pratique dans cette région, il ne m'a été donné de l'observer que deux fois, en 2009 et en 2011.

Des blancs secs étonnants, des rouges moins homogènes qu'en 2009 et 2010 mais dont certains sont excellents, de grands sauternes et barsac.

Aromatiques, d'une bonne acidité, denses et longs, les vins blancs secs ont le caractère des millésimes bordelais à été frais.

Les vins rouges sont plus difficiles à décrire globalement compte tenu de leur hétérogénéité. Les merlots sur calcaires et argiles sont colorés, profonds et d'une belle fraîcheur. Rive droite certains magnifiques cabernets francs les compléteront parfaitement. Les vins de la rive gauche seront structurés par les remarquables cabernets sauvignon produits en 2011 mais dont, hélas, les volumes sont faibles.

Les sauternes et barsac 2011 sont grands.