

**Le millésime 2012 en début d'élevage
L'antithèse climatique de 2011,
plutôt réussie sur les grands terroirs
Pr. Denis Dubourdieu**

Voici revenue la saison des spéculations sur le futur gustatif et commercial du millésime nouveau-né. La rumeur précède les dégustations. On dit déjà que 2012 n'est pas exceptionnel mais sera-t-il bon ? Comment le situer par rapport à 2011 ? A quelle année ressemble-t-il ?

Même si elles ne furent pas idéales au printemps et en automne, les conditions climatiques de 2012 permettaient certainement de faire de bons, voire de très bons vins mais pas en tous lieux ni sans efforts et sacrifices. Il serait hasardeux, comme toujours, d'assimiler 2012 à une autre année, tant la grande variabilité annuelle du climat girondin rend extrêmement faible la probabilité de réussir deux millésimes semblables. Chaque bon millésime y est singulier. Seuls les mauvais se ressemblent.

Plutôt tardif, marqué par un printemps désespérément humide, un été exceptionnellement sec, un automne perturbé, imposant des vendanges rapides, 2012, est l'antithèse de 2011, année précoce, dont l'été advint au printemps, s'éclipsa en juillet-août pour ne reparaitre, radieux, qu'aux portes de l'automne. 12 et 11 qui tout oppose, diffèrent aussi des admirables 08, 09, 10 aux climats plus conformes à ceux des grands millésimes mais qui possèdent chacun des particularités climatiques déterminantes pour la personnalité des vins et les préférences des amateurs.

Une floraison tardive et étalée à la fin d'un printemps particulièrement pluvieux

Plutôt doux en décembre et janvier, l'hiver 2011-2012 ne fut rigoureux qu'en février (Tableau I).

**Tableau I: Moyennes des températures minimum et maximum (°C)
au cours de l'hiver météorologique 2011-2012
(Météo France Bordeaux Méridional)**

	Moyenne des temp. min.		Moyenne des temp. max.	
	Hiver 2011-2012	Moyenne 1981-2010	Hiver 2011-2012	Moyenne 1981-2010
décembre	6,3	3,8	12,9	10,5
janvier	4,4	3,1	10,1	10,1
février	-1,6	3,3	7,3	11,7

Avril, frais, très pluvieux et peu ensoleillé, totalisa 18 jours de pluie et enregistra un cumul de précipitations de 178 mm soit plus du double de la moyenne (Tableaux II, III et IV).

La vigne débourra relativement tard, pendant la première décennie d'avril et eut un début de croissance ralenti par ce climat maussade. Mai et juin, respectivement peu et normalement arrosés connurent des températures normales, favorisant la croissance de la vigne.

Hélas, la floraison débuta pendant la première semaine de juin sous un climat frais et pluvieux, peu propice à la fécondation (figure 1). Les cépages sensibles à la coulure (merlot, sauvignon, cabernet-franc) en pâtirent peu ou prou. Les vieilles vignes, souvent atteintes de viroses, subirent, comme à l'accoutumée, les plus fortes pertes de récolte. La demi-floraison est observée vers le 12 juin soit avec une dizaine de jours de retard par rapport à la moyenne sur la période 1999-2009 (2 juin). La nouaison se déroula sans le moindre début de contrainte hydrique.

Dans ce printemps anormalement pluvieux, la virulence du mildiou fut extrême. Les premiers symptômes sur feuilles et hélas sur inflorescences se manifestèrent dès la floraison. La maladie fut généralement enrayerée par l'emploi des fongicides de synthèse mais la viticulture biologique, qui ne

s'autorise que les sels de cuivre, subit des pertes de récoltes significatives et parfois considérables, particulièrement sur le merlot.

Ainsi, les deux premières conditions d'un « millésime parfait », c'est à dire une floraison et une nouaison précoces et relativement rapides sous un climat sec et assez chaud pour assurer une bonne fécondation, prédisposer à une maturité homogène et limiter la taille des baies, ne furent pas satisfaites en 2012. L'étalement de la véraison, la maturation irrégulière et les baies relativement grosses qui caractérisent ce millésime sont principalement dus au climat pluvieux dans lequel la floraison et la nouaison se sont déroulées.

Tableau II : Moyennes des températures minimum et maximum (°C) de mars à juin en 2012, 2011, 2010 (Météo France Bordeaux Mérignac)

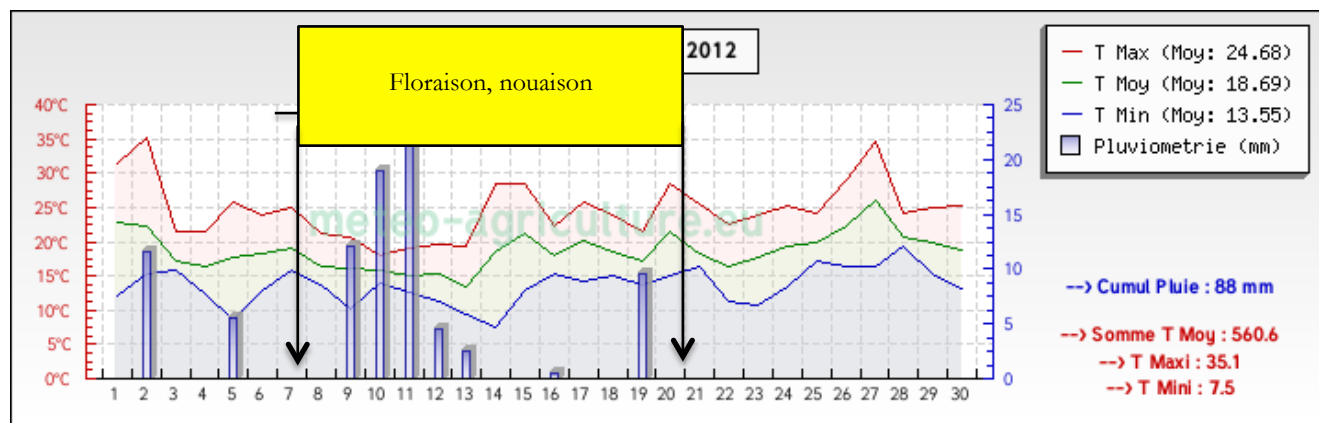
	Moyennes des temp. minimum				Moyennes des temp. maximum			
	2012	2011	2010	1981-2010	2012	2011	2010	1981-2010
mars	5,0	6,2	4,3	5,4	18,1	15,9	14,4	15,1
avril	6,9	10,1	8,3	7,4	15,1	22,7	19,8	17,3
mai	12,0	12,0	10,4	11,7	22,5	24,9	19,9	21,2
juin	15,0	13,6	14,3	14,1	24,6	24,8	24,5	24,5

Tableau III: Pluviométrie (mm) de mars à juin en 2012, 2011 et 2010

	2012	2011	2010	Moyennes 1981-2000
mars	31	34	68	65
avril	178	11	27	78
mai	28	8	41	80
juin	64	20	102	63
mars-juin	301	141	238	286

Tableau IV : Ensoleillement (heures) de mars à juin en 2012, 2011 et 2010

	2012	2011	2010	Moyennes 1981-2000
mars	255	173	187	170
avril	120	279	250	182
mai	259	304	193	217
juin	221	207	102	239
mars-juin	855	963	732	808



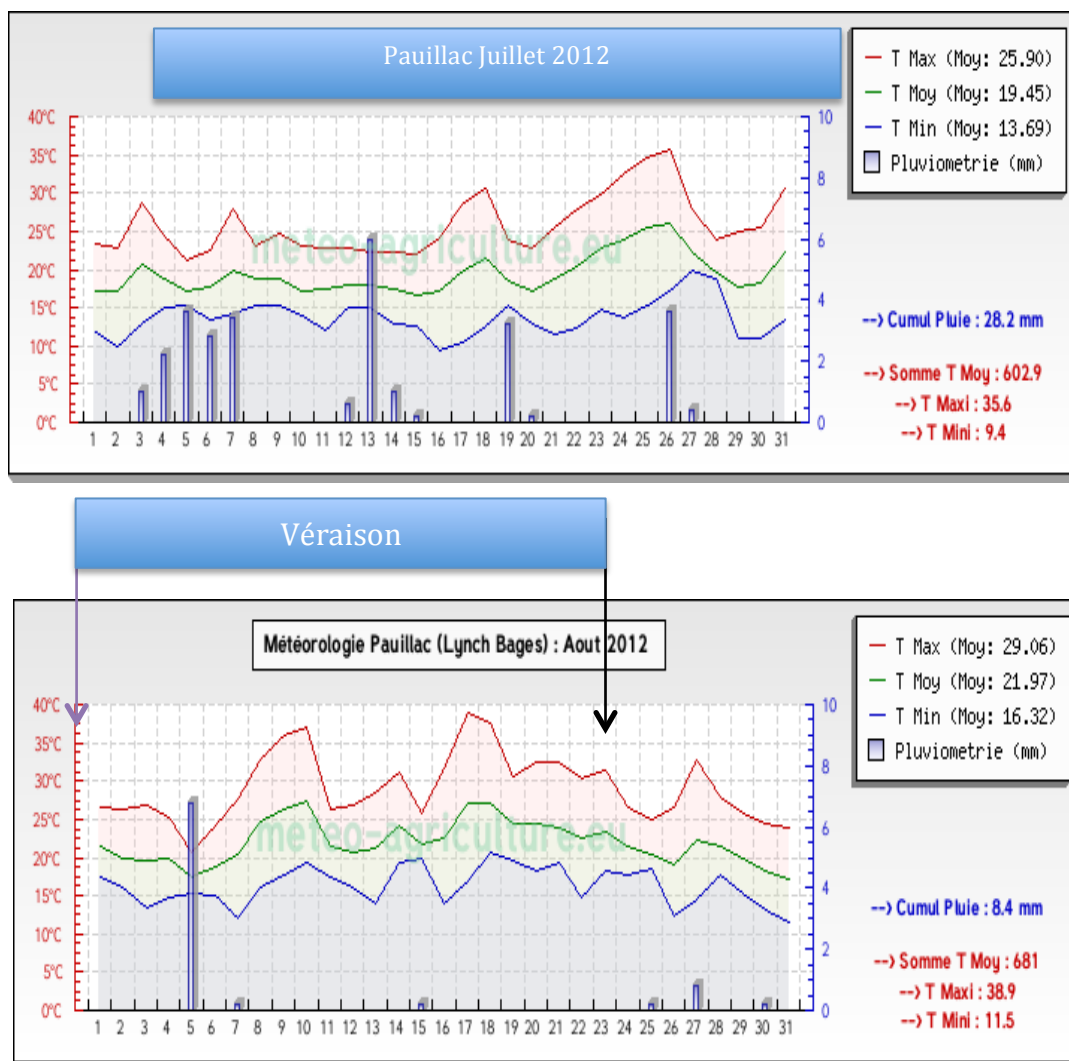


Figure 2 : Températures et pluviométrie en juillet août 2012 à Pauillac

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

	Moyennes des temp. minimum				Moyennes des temp. maximum			
	2012	2011	2010	1981-2010	2012	2011	2010	1981-2010
juillet	14,4	14,8	16,6	15,8	25,6	24,8	28,2	26,9
août	17,1	16,3	14,9	15,7	28,5	27,4	26,8	27,1
septembre	13,6	14,9	12,3	12,9	24,9	25,5	24,4	24,0

Une véraison sous un climat sec imposant un ralentissement puis un arrêt de croissance de la vigne.

Assez peu arrosée et normalement ensoleillée, la première quinzaine de juillet resta cependant relativement fraîche. L'été chaud et sec ne s'installa vraiment qu'après le 15. La vigne ralentit sa croissance début août pour s'arrêter de pousser vers le 10 août.

La véraison des cépages blancs débuta fin juillet, se prolongea début août et fut relativement groupée. Celle des merlots et cabernets commença dans les premiers jours d'août et s'étira pendant plus 3 semaines. La demi-véraison se situa mi-août mais, en l'absence d'intervention appropriée, bien des cabernets portaient encore des grappes vertes fin août. La véraison du petit verdot, plus tardive mais plus groupée, se fit début septembre. Cette véraison lente et laborieuse, notamment des

cabernets, et la maturité hétérogène qui en résulta, sont les traits marquants du millésime 2012. Ils découlent, répétons le, d'une floraison advenue sous le climat frais et humide de début juin. Evidemment, il ne s'agissait pas de rester passif devant cette hétérogénéité ; après le 15 août, il fallait faire tomber les grappes encore vertes ou insuffisamment vérees, sacrifice d'autant plus douloureux que la récolte s'annonçait petite. Mais faute de prendre à temps cette décision courageuse, on encourait le risque que certains raisins retardataires mais impossibles à trier au moment de la récolte, aient une saveur végétale qu'on retrouverait dans les vins.

A ces réserves près, la troisième condition d'un bon millésime de rouge à savoir, une limitation hydrique suffisante avant et pendant la véraison provoquant un arrêt définitif de la croissance de la vigne furent pratiquement satisfaites. L'idéal eut été seulement que la vigne arrêtât sa croissance une semaine plus tôt, au début de la véraison, comme cela se produisit en 2010.

Une maturation lente sous un climat d'août et septembre chaud et sec

Août fut chaud, sec et ensoleillé (Tableau V, figures 2, 3 et 5). Supérieures aux normales trentenaires, les températures minimum et maximum furent plus élevées qu'en 2011 et 2010. Août 2012 connut 12 jours avec des températures dépassant 30°C ; août 2011, seulement 5.

La pluviométrie d'août 2012, atteignit à peine 20 mm contre près de 90 en 2011 et 60 mm en moyenne ; elle s'apparente à celles des mois d'août 2010, 2009 et 2005, particulièrement secs (figure 5).

Septembre fut également plus chaud et plus sec que la normale (Tableau V, figures 2, 3 et 5). La contrainte hydrique subie par la vigne devint de plus en plus forte. Sur les sols de graves à faible réserve en eau, les jeunes vignes à enracinement superficiel ou les vignes trop chargées en pâtirent. Certaines parcelles connurent fin août début septembre des blocages temporaires de maturation. Les vignes à enracinement profond ou sur sols calcaires ou argileux résistèrent beaucoup mieux à la sécheresse persistante de l'été 2012 ; la maturation s'y déroula de façon régulière.

Ainsi la quatrième condition d'un bon millésime de rouge, c'est à dire une maturation lente et complète grâce à des mois d'août et septembre chauds secs mais sans canicule, fut satisfaite en 2012.

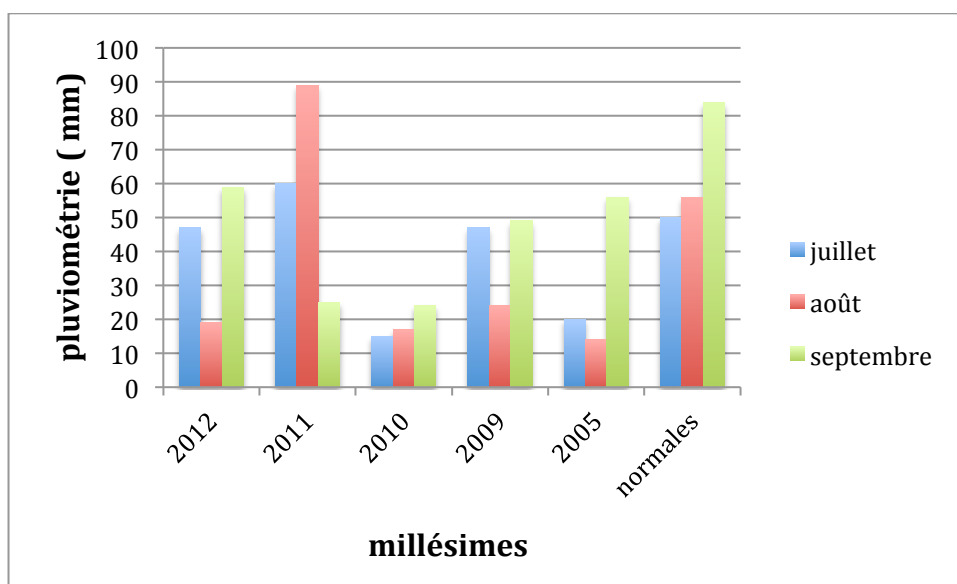


Figure 3 : Pluviométrie de juillet à septembre en 2012, 2011, 2010, 2009, 2005 normales : moyennes 1981-2010 (Météo France, Bordeaux Mérignac).

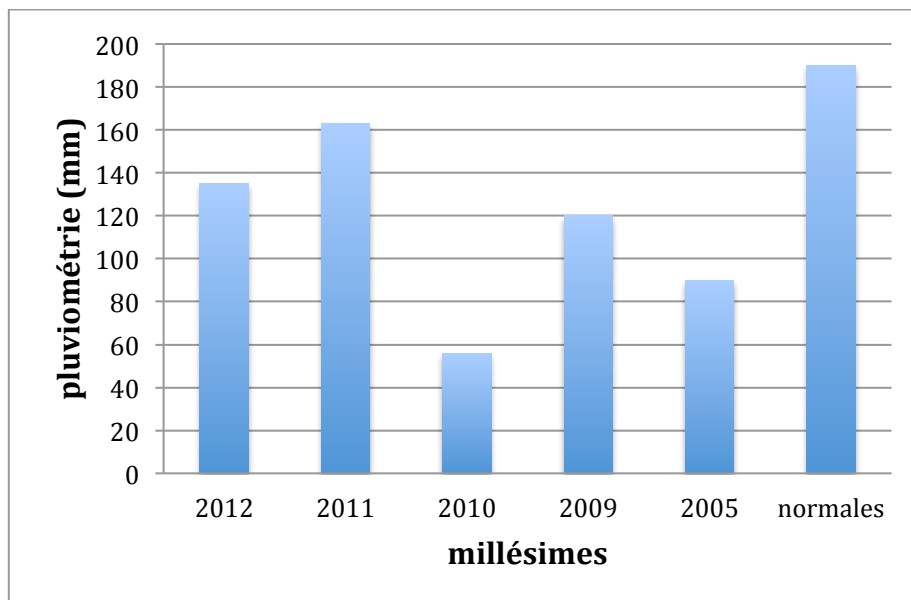


Figure 4 : Pluviométrie cumulée de juillet à septembre en 2012, 2011, 2010, 2009, 2005 normales : moyennes 1981-2010 (Météo France, Bordeaux Mérignac).

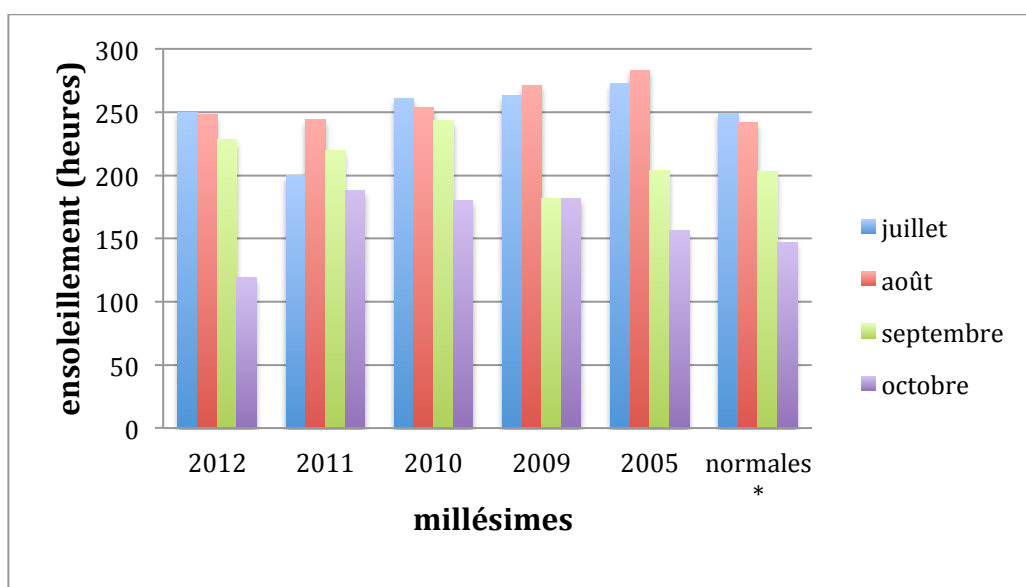


Figure 5 : Ensoleillement (heures) de juillet à octobre 2012 * normales : moyennes 1981-2010 (Météo France, Bordeaux Mérignac).

Des vendanges moins précoces que les années précédentes dont la fin fut hâtée par une arrière saison perturbée.

Les vendanges de blanc sec dans la région des graves et pessac-léognan se déroulèrent du 2 au 18 septembre, 2 semaines plus tard qu'en 2011 (Tableau VI), par un temps ensoleillé et sec, chaud en journée et frais la nuit, favorable à la préservation des arômes et de l'acidité (figure 6). Les raisins présentaient un état sanitaire parfait, exempt de toute trace de pourriture grise. Ils pouvaient être cueillis rapidement, pratiquement sans tri. Les rendements s'avèrent inférieurs à la moyenne pour les sauvignons mais relativement satisfaisants pour les sémillons.

A la récolte, les raisins de sauvignon présentait en 2012 des teneurs en sucre plus élevées qu'en 2011, comparables à celles de 2010 ; les acidités totales, un peu plus élevées qu'en 2010, étaient du même ordre qu'en 2011 (Tableau VII). Cet équilibre sucre-acidité, sur les terroirs favorables aux blancs, associé à un état sanitaire irréprochable, critère essentiel de la qualité des raisins blancs, laissait espérer que 2012 soit un très bon millésime de vins blancs secs. Encore fallait-il ramasser ce raisin assez vite avant que les acidités ne chutent.

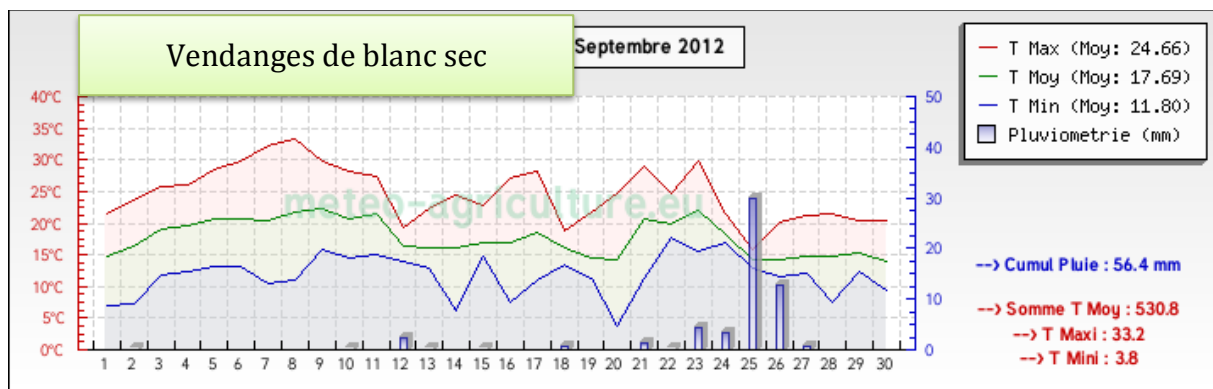


Figure 6: Températures et pluviométrie à Léognan en septembre 2012

Tableau VI: Dates des vendanges de blanc sec dans la région des graves en 2010, 2011 et 2012

	sauvignon	sémillion
2010	2 - 15 septembre	15 - 20 septembre
2011	22 - 31 août	1 - 5 septembre
2012	3 - 10 septembre	10 - 18 septembre

Tableau VII : Exemple de composition à la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des graves en 2010, 2011, 2012

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2010	12,6	4,6	3,15
2011	11,6	5,6	3,05
2012	12,9	5,3	3,05

A partir du 25 septembre, le temps changea brutalement. Le bel été fit place à un automne tôt venu et pluvieux. Octobre 2012, moins ensoleillé que la normale fut également plus arrosé (figure 7 et 8). Les plus fortes pluies tombèrent les 18, 19 et 20.

Les vendanges des merlots les plus précoces débutèrent le 24 septembre. Elles se généralisèrent le 1^{er} octobre. Les cabernets et petits verdots furent cueillis à partir du 8. La pourriture grise se fit alors menaçante imposant de vendanger en toute hâte. La plupart des crus rentrèrent les derniers raisins avant le 18.

Les parcelles les moins chargées, celles qui avaient le mieux résisté à la sécheresse et surtout celles dont les vendanges en vert, fin août, avaient éliminé les grappes retardataires purent mûrir de façon satisfaisante. Mais il a sans doute manqué une bonne semaine de beau temps à beaucoup de cabernets pour atteindre leur maturité complète.

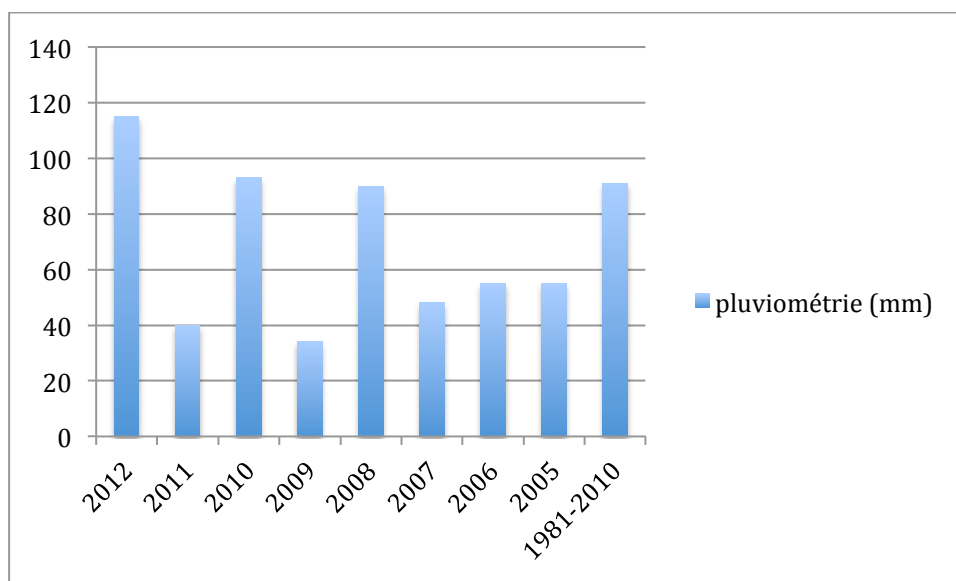


Figure 7 : Pluviométrie (mm) du mois d'octobre depuis 2005

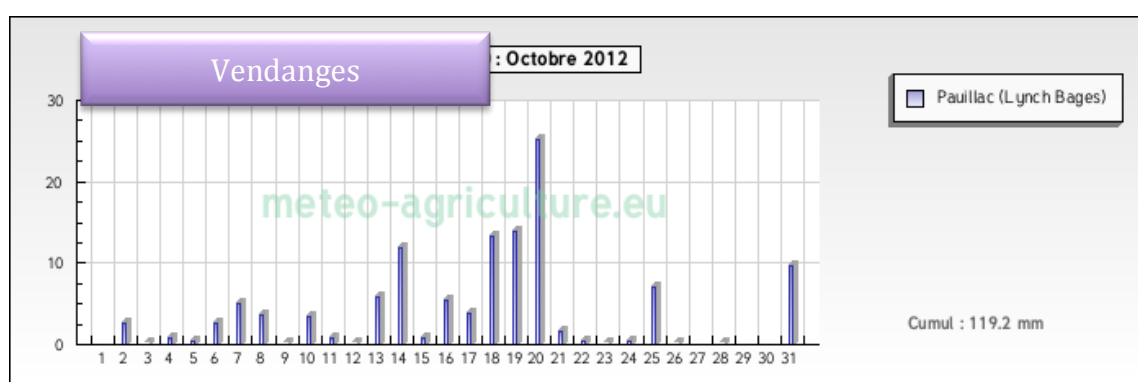
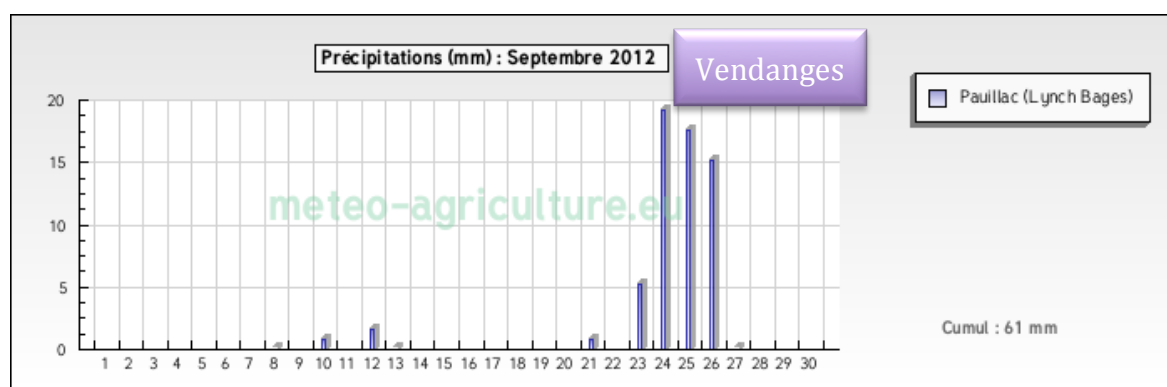


Figure 8 : Pluviométrie (mm) à Pauillac en septembre et octobre 2012

A la récolte, les merlots 2012 présentait des poids de baies plus élevées qu'en 2011 et 2010, voisines de celles de 2009, des teneurs en sucres plus élevées qu'en 2011, comparables à celles de 2010. Les acidités totales étaient un peu plus faibles qu'en 2011, 2010 et 2009. Les teneurs en acide malique voisines ou légèrement plus faibles qu'en 2011 avec des pH légèrement plus élevés. Les richesses en anthocyanes des raisins de merlot, voisines de celles de 2011 et de 2009, étaient plus faibles qu'en 2010.

Les cabernets 2012 avaient également des baies plus grosses qu'en 2010 et 2011, comparables à celles de 2009. Leurs teneurs en sucres, voisines de celles de 2010, étaient aussi plus élevées qu'en 2011. En revanche, les quantités d'acide malique dans les cabernets étaient nettement plus élevées en 2012 que lors des millésimes précédents. Quant aux teneurs en anthocyanes, elles étaient du même ordre que celles trouvées en 2009 mais plus faibles qu'en 2010 (figure 10). Certains raisins de cabernet 2012, sauvignon ou franc, présentaient à la récolte une saveur végétale plus ou moins marquée, liée à des teneurs en isobutylmethoxypyrazine supérieures aux seuils de perception. Les causes sont l'étalement de la floraison et de la véraison en raison du printemps humide, le blocage de la maturation à cause de la sécheresse prolongée de l'été, les charges trop élevées, l'effeuillage trop tardif ou mal adapté, des vendanges « en vert » insuffisantes pour éliminer à point nommé les raisins retardataires. On aurait pourtant tort de considérer que tous les cabernets 2012 étaient végétaux car nombre d'entre eux, n'étaient aucunement affectés par ce défaut olfactif.

Une fois encore, les petits verdots ont agréablement surpris. Tard vérés, cueillis entre les merlots et les cabernets, sous la menace de la pourriture grise, ils n'en étaient pas moins colorés, sucrés, fruités, peu acides et dépourvus de tout caractère végétal.

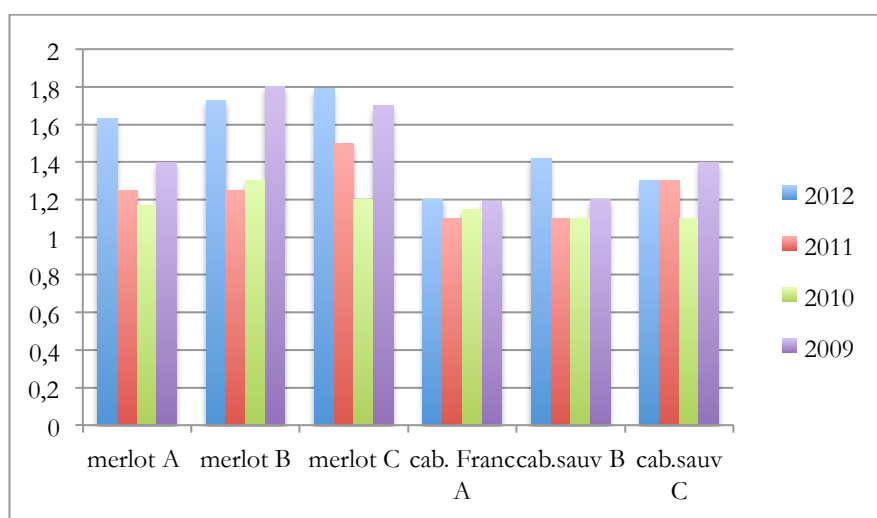


Figure 9 : Poids des baies (g) de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon en 2009, 2010, 2011 sur des parcelles de crus classés de Saint Emilion (A), Léognan (B) et Pauillac (C)

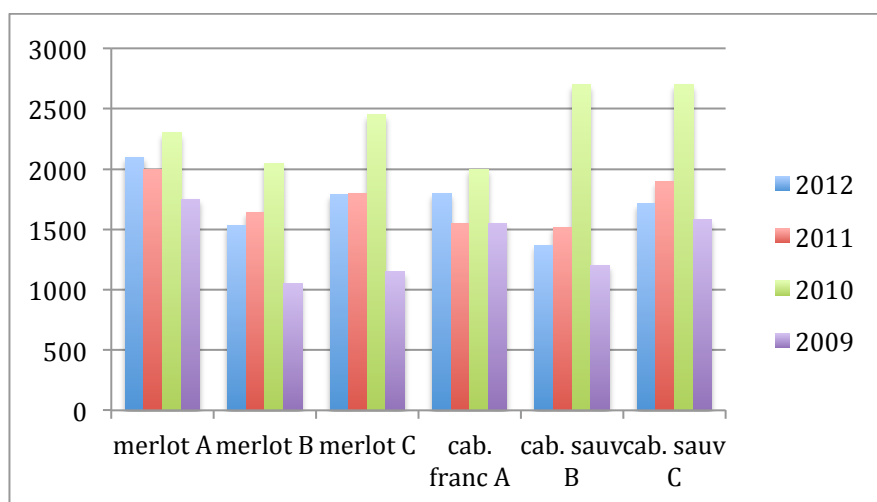


Figure 10: Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon en 2009, 2010, 2011 et 2012 sur des parcelles de crus classés de Saint Emilion (A), Léognan (B) et Pauillac (C)

Propagation de la pourriture noble

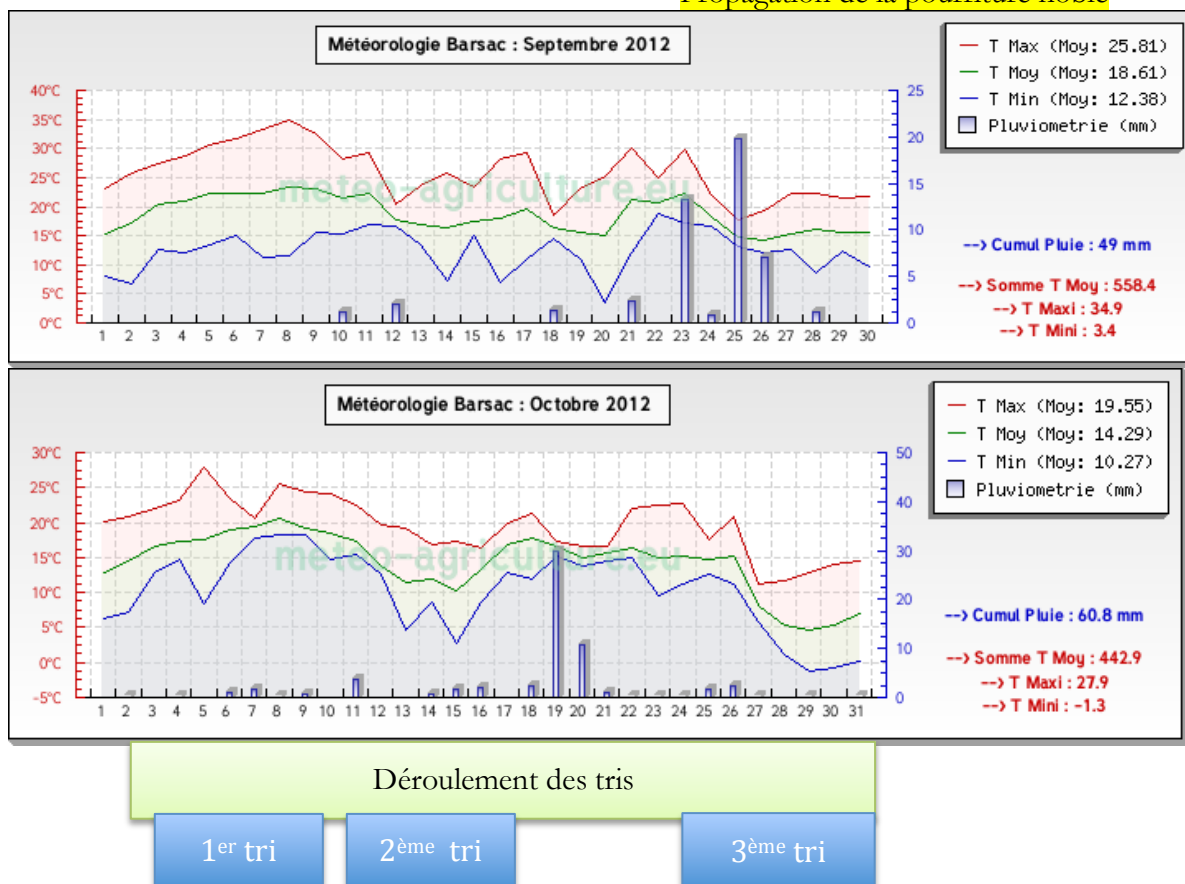


Figure 11 : Pluviométrie et température en septembre-octobre à Barsac ; propagation de la pourriture noble, déroulement et exemple de positionnement des tris dans un cru de Barsac.

Ainsi, la 5^{ème} condition climatique qui fait un grand millésime à Bordeaux, un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges permettant d'attendre la maturité optimum de chaque parcelle sans redouter la dilution ou la pourriture, n'a été pleinement satisfaite que pour les blancs secs et les merlots. Toutes les parcelles de cabernet n'ont pu en bénéficier.

Les vendanges en sauternais furent compliquées pour deux raisons : la sécheresse estivale et les pluies de l'automne. En effet, l'extrême sécheresse, de mi juillet à août, a imposé à la vigne une forte contrainte hydrique, excepté sur les sols calcaires dont la réserve en eau est toujours plus importante. Au 22 septembre, alors que les vendanges de blanc sec étaient terminées, il n'y avait encore aucun développement de la pourriture noble dans le sauternais. Les premiers foyers de *Botrytis* furent déclenchés par les pluies des 23, 25 et 26 septembre, qui totalisèrent environ 40 mm (figure 10). Le champignon se propagea ensuite plus ou moins rapidement selon les situations. La pourriture noble se développa plus vite sur le plateau calcaire de Barsac où les vendanges purent débuter dès la première semaine d'octobre. Sur les terroirs où la contrainte hydrique estivale avait été la plus sévère, l'extension plus tardive des foyers de *Botrytis* restreignit la période climatique propice à la concentration ; celle-ci devint de plus en plus lente au fur et à mesure que l'automne s'avancait. Les tris, interrompus par les pluies des 19 et 20 octobre, se déroulèrent jusqu'aux derniers jours du mois. Les quelques 50 mm de précipitations de la première semaine de novembre clôturèrent les vendanges ; ce qui n'avait pas pu être cueilli avant fut perdu. En dépit de ces difficultés, il était possible sur les terroirs calcaires de récolter en petite quantité des raisins d'une pourriture noble très pure, dont la concentration en sucre, voisine de celle de 2008, mais inférieure à celles de 2009 et 2011, laissait envisager de très bons lots.

De très bons vins blancs secs, de grands merlots sur leurs terroirs de prédilection, des cabernets hétérogènes et des sauternes rares mais parfois délicieux.

Les cinq conditions qui font le grand millésime à Bordeaux n'ont pas été toutes remplies en 2012. Le climat du printemps ne permettait pas de satisfaire aux deux premières. La floraison et la véraison se sont mal passées. 2012 a partiellement rempli la troisième mais la croissance de la vigne a seulement ralenti avant la véraison pour ne s'arrêter définitivement que vers la mi-véraison. La quatrième condition (la maturation lente au cours d'un mois d'août chaud et sec) fut également satisfaite en 2012. En revanche, seuls les raisins blancs et les merlots remplirent parfaitement la cinquième et dernière condition, le beau temps ensoleillé et peu arrosé des vendanges permettant de les récolter à complète maturité œnologique, sans crainte de pourriture. Beaucoup de cabernets auraient mérité de mûrir plus longtemps pour perdre leur flaveur végétale mais les pluies d'octobre ne le permirent pas. Enfin, l'arrivée tardive de la pourriture noble sur certains terroirs et les pluies de la mi-octobre ont également compliqué les vendanges à sauternes.

Racés, d'une belle acidité, les vins blancs secs sont très bons, aussi bien les sauvignons que les sémillons. Les merlots sur les terroirs calcaires, argileux ou argileux graveleux sont véritablement grands ; colorés, fruités, denses et suaves. Leur rôle sera déterminant dans les assemblages. Certains cabernets sont réussis sur les meilleurs terroirs qui ont bien résisté à la sécheresse estivale ; à d'autres il a manqué une bonne semaine de maturité. Les petits verdots sont bons, sans être exceptionnels. Les liquoreux, rares, sont purs et équilibrés.

