

Le millésime 2019 à Bordeaux

Pr. Laurence GENY et Dr. Axel MARCHAL

*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
de l'Université de Bordeaux, Unité de Recherche Œnologie*

Avec la participation de
V. LAVIGNE *, E. GUITTARD*, N. DANEDE*, A. BARSACQ*, L. RIQUIER*, A.
RABOT* et Ph. PIERI**

**Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, Unité de recherche
Œnologie*

*** Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux, UMR 1789
Ecophysiologie Fonctionnelle et génomique de la Vigne, INRA*

La mémoire que gardent les hommes d'un millésime repose en grande partie sur les émotions procurées, au fil des années, par les vins qui en sont issus. Le contexte, personnel ou général, entourant sa naissance peut néanmoins y concourir largement. Depuis fin 2019, le virus Covid-19 se répand sur la planète, contraignant la majorité de l'humanité à modifier sa façon de vivre pour en juguler le développement. Si cette pandémie, qui a différé la présentation des vins « en primeur », restera associée à ce millésime, elle ne doit pas faire oublier le travail des vigneronns qui ont, une fois encore, œuvré toute l'année pour tirer le meilleur parti de leurs terroirs. La qualité des vins de Bordeaux élaborés en 2019 devrait être à la hauteur de l'attente de la découverte de ce nouveau millésime par les observateurs et les acheteurs du monde entier.

Avant de détailler les conditions climatiques à l'origine des spécificités des vins de l'année 2019, il convient de rappeler, comme à l'accoutumée, les cinq conditions qui déterminent généralement un millésime parfait de bordeaux rouge.

1) et 2) une floraison et une nouaison relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé pour assurer une bonne fécondation et prédisposer à une maturité homogène.

3) une contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance de la vigne au plus tard pendant la véraison.

4) une maturation complète des différents cépages assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges, sans reprise notable de la croissance végétative

5) un beau temps, moyennement chaud et faiblement arrosé pendant les vendanges, permettant d'attendre la maturité idéale de chaque parcelle sans redouter la dilution, la pourriture, ou la perte des arômes fruités.

La douceur du début d'année a conduit à un débourrement précoce, mais la croissance végétative fut ralentie en raison du temps maussade d'avril et de mai. La floraison s'est déroulée début juin sous un temps frais et humide, de façon plus ou moins homogène en fonction des vignobles. La première condition n'a été que partiellement satisfaite, des phénomènes ponctuels de coulure et surtout de millerandage ayant été observés. A partir de mi-juin, un temps sec et

très chaud s'installa. Malgré ces températures élevées, l'eau accumulée dans les sols au printemps permit la croissance de la vigne et la nouaison se déroula dans de bonnes conditions. Le mois de juillet fut globalement sec, mais les précipitations, sous forme d'orage, varièrent significativement d'un secteur à un autre. Cette variabilité, couplée à la diversité des sols, entraîna une hétérogénéité de la date d'arrêt de croissance végétative, souvent plus tardive que souhaité. Si la véraison a parfois été étalée, le temps d'août, ensoleillé avec une alternance de périodes chaudes et plus fraîches, a favorisé le début de maturation des raisins. La première partie de septembre, particulièrement sèche et chaude, fit craindre des phénomènes de stress hydrique, mais des pluies, à partir du 20 septembre, ont permis d'achever la maturité des merlots. Les cabernets ont pu être récoltés quasiment sans interruption, dans un parfait état sanitaire. Comme en 2018, les quatrièmes et cinquièmes conditions ont ainsi été entièrement satisfaites en 2019. Si les caractéristiques climatiques ainsi que les choix humains ont entraîné des situations variables d'un vignoble à l'autre, l'été et le début d'automne 2019 ont assuré un niveau qualitatif élevé pour les vins rouges de Bordeaux.

Les vendanges des raisins destinés aux vins blancs secs furent relativement précoces, ce qui leur permit d'éviter un stress hydrique trop intense. Sucrés, acides et dotés d'un potentiel aromatique éclatant, ils ont été ramassés dans un parfait état sanitaire.

Les superbes mois d'août et de septembre, si favorables à la maturation des raisins rouges, ont retardé l'installation de *Botrytis cinerea*. Des foyers précoces de pourriture aigre ont dû être minutieusement éliminés pour garantir la pureté de la vendange. Les pluies de fin septembre initièrent le développement de la pourriture noble sur des raisins parfaitement mûrs, dont la concentration augmenta rapidement. L'essentiel de la récolte fut ramassé en quelques jours, peu avant la mi-octobre. Une fois encore, des efforts considérables ont été consentis par les vignerons pour assurer une production 2019 de vins liquoreux, de faible quantité mais purs et aromatiques.

Un hiver très sec, plus doux que la moyenne, excepté en janvier, provoquant un débourrement précoce

Contrairement au début de l'année 2018 qui avait été marqué par des pluies abondantes, les trois premiers mois de 2019 sont caractérisés pour une étonnante douceur et une très faible pluviométrie (Figure 1, Tableau I).

L'année débute par un mois de janvier relativement frais, gris, avec des cumuls de pluies proches de la normale.

Février et mars sont en revanche largement plus doux que la normale avec des températures diurnes supérieures de plus de 4°C à la normale pour Février et de 1°C pour Mars (Figure 2). Ces températures sont accompagnées d'un ensoleillement exceptionnel ; avec 181 heures de soleil, février 2019 est le mois de février le plus ensoleillé en Aquitaine depuis le début des mesures automatiques en 1991. Le mois de mars bénéficie quant à lui de +35% d'ensoleillement. Ces conditions, contribuent évidemment au déficit pluviométrique, atteignant jusqu'à - 70% (Figure 3).

Dans ces conditions, la reprise végétative a lieu fin mars, soit environ une semaine plus tôt que l'année passée. A cette période, les stades phénologiques sont assez homogènes d'un secteur à l'autre au sein des parcelles de référence.

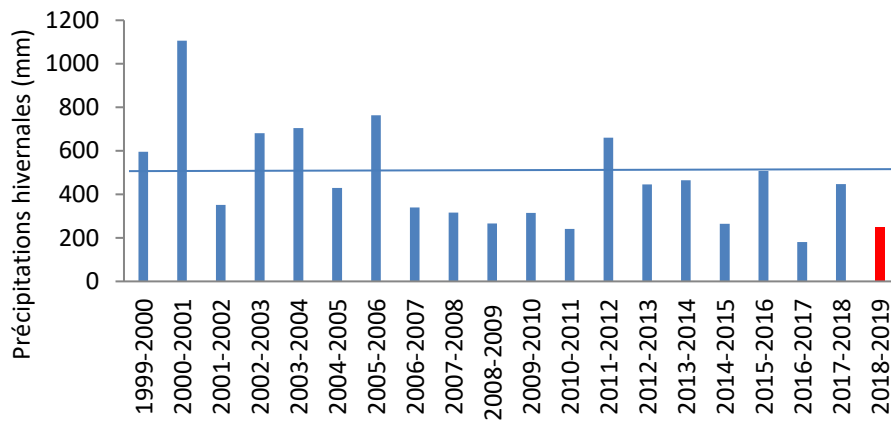


Figure 1

Cumul des précipitations pour les mois de décembre, janvier, février, mars 2018-2019 comparé aux 20 précédents hivers.

Données de Mérignac (Météo France)

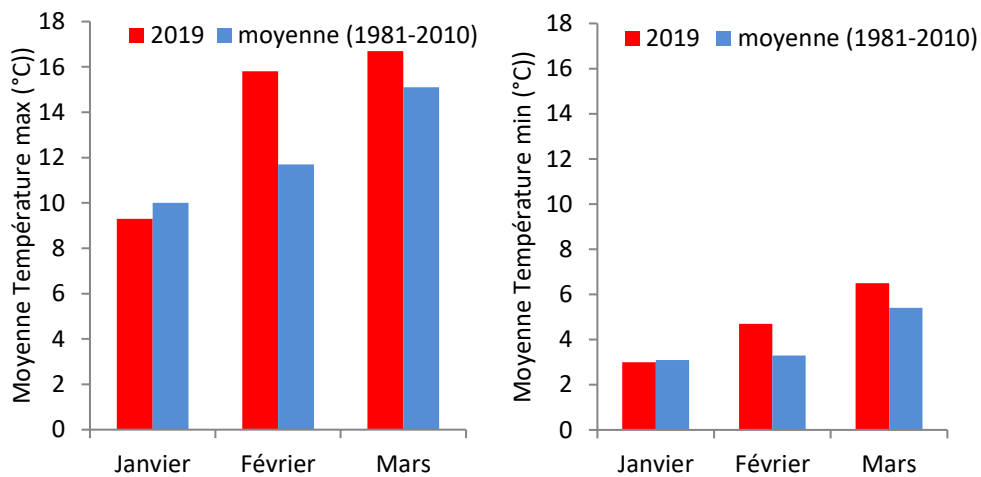


Figure 2

Moyennes des températures maximales et minimales de l'hiver 2019, en comparaison avec la période 1981-2010

Données de Mérignac (Météo France)

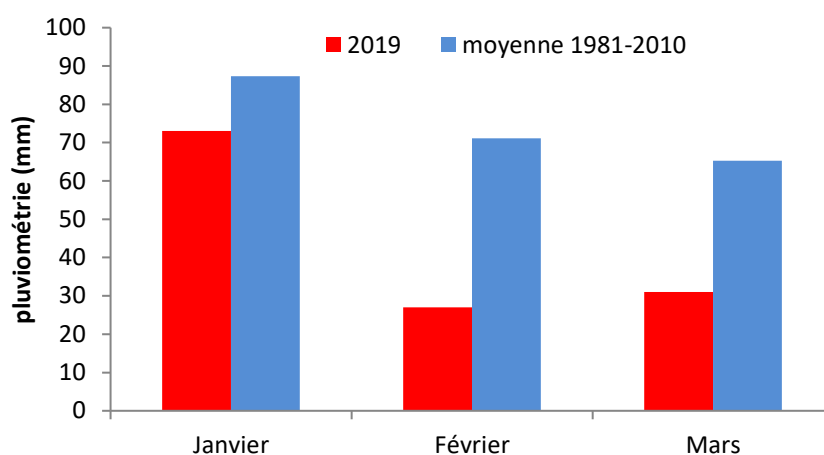


Figure 3
 Cumul (mm) des pluies hivernales en 2019,
 en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo France)

Tableau I
 Indicateurs climatiques de l'année 2019, comparés à la moyenne de 1981-2010 pour les
 températures et la pluviométrie et à celle de 1991-2010 pour les durées d'insolation.
Données de Mérignac (Météo France)

	Durée Ensoleillement (h)		Pluviométrie(mm)		T°C moy. min (°C)		T°C. moy. max (°C)	
	2019	Moyenne 1991-2010	2019	Moyenne 1981-2010	2019	Moyenne 1981-2010	2019	Moyenne 1981-2010
Janvier	76	96	73	87	3	3,1	9,3	10,0
Février	181	115	27	71	4,7	3,3	15,8	11,7
Mars	214	170	31	65	6,5	5,4	16,7	15,1
Avril	160	182	91	78	8,1	7,4	17,9	17,3
Mai	217	217	51	80	9,6	11,0	20,2	21,2
Juin	235	239	85	62	14,6	14,1	25,5	24,5
Juillet	319	249	42	50	17,9	15,8	30	26,9
Août	268	241	33	56	16,5	15,7	28,4	21,7
Septembre	222	203	69	84	14,1	12,9	25,5	24,0
Octobre	116	147	99	93	12,6	10,4	20,7	19,4

Avril, agité, avec de nombreuses giboulées

Alors que le gonflement des premiers bourgeons est observé à la fin du mois de mars, laissant présager un départ en croissance rapide, les deux premières semaines d'avril relativement maussades et fraîches ralentissent la pousse. Au cours de la première quinzaine, les températures nocturnes sont plus fraîches que la normale ; elles varient de 1 et 8°C (contre 5 à 7°C habituellement). Un épisode de gel dans la nuit du 12 au 13 avril affecte une nouvelle fois de nombreux vignobles en Gironde. Cette fraîcheur persiste en journée, avec des maximales souvent comprises entre 10 et 16°C alors que les valeurs habituelles sont de l'ordre de 16-17°C, et des pluies fréquentes s'abattent sur le vignoble. Dans ce contexte, les stades moyens évoluent peu. Alors que le débourrement avait été relativement homogène, une certaine hétérogénéité apparaît entre les parcelles.

A partir du 15 Avril, le temps devient printanier. La pousse est alors réactivée et les stades phénologiques deviennent comparables à la moyenne des 10 dernières années (Figure 5).

Enfin, la dernière semaine d'avril est pluvieuse, dans une ambiance de 2 à 4 degrés en dessous des valeurs de saison. La pousse est à nouveau ralentie, pourtant la surface foliaire continue à croître et les inflorescences à s'allonger.

Mai et début juin, particulièrement frais et pluvieux, laissent craindre pour la floraison

Comme en 2018, le printemps 2019 est marqué par des conditions climatiques susceptibles d'affecter la quantité de la récolte.

Mai est plutôt frais avec une pluviométrie significative sous forme d'orages, bien que le cumul des pluies ne dépasse pas la normale (Tableau I). Depuis le début des années 90, le mois de mai est souvent chaud, sauf en 2013 où la température moyenne maximale était inférieure de 3 à 5 degrés à la norme. Cette année, le déficit de température est limité à 1 ou 2 degrés, néanmoins mai 2019 est parmi les 4 mois de mai les plus frais de ces 30 dernières années.

Dans ces conditions, la pousse végétative est fortement ralentie au cours des deux premières décades de mai, alors qu'assez étonnamment, les inflorescences continuent à évoluer. Le temps s'améliore progressivement les 3 derniers jours du mois, le 31 mai étant une journée estivale, ce qui permet à la surface foliaire de s'étoffer.

Ce beau temps n'est toutefois que de courte durée. Les 3 premières semaines de juin, sont fraîches et les pluies orageuses fréquentes. Pendant cette période, un flux océanique perturbé et frais circule sur l'Aquitaine. Le 5, les thermomètres ne dépassent pas 16 à 17°C près des côtes, alors qu'elles atteignent 22 à 24°C habituellement. Des records de fraîcheur diurne pour un mois de juin sont enregistrés avec 14,2°C en Entre-deux-mers (record depuis 1978). La pluviométrie devient excédentaire de plus de 37% et à plusieurs reprises les précipitations excèdent 20 mm en une journée alors que les premiers boutons floraux s'épanouissent.

Les premières fleurs apparaissent début juin, dans des conditions climatiques plutôt fraîches et humides laissant craindre coulure et millerandage. Pourtant, à l'exception des vignes trop peu vigoureuses ou dont la végétation a été particulièrement retardée, la floraison est relativement rapide et s'achève sur nos parcelles de référence, en moins de deux semaines. La date moyenne est notée le 4 juin, comme en 2018, date proche de la moyenne trentenaire (Tableau II).

A partir du 23 juin, l'été s'installe et de l'air chaud venu d'Afrique remonte sur l'Aquitaine. La chaleur s'accroît de jour en jour et devient quasi caniculaire entre le 25 et le 29 avec des températures supérieures à 35°C les 26 et 27 juin. Ces températures estivales et l'eau disponible dans le sol permettent à la végétation de se développer et l'on observe une rapide évolution des grappes.

A ce stade, la première condition d'un grand millésime, à savoir une floraison rapide et homogène, sans accident de coulure marqué, n'est pas parfaitement satisfaite. Le temps maussade de début juin et la croissance ralentie en mai ont pu induire, sur les parcelles les plus sensibles, une certaine hétérogénéité des grappes.

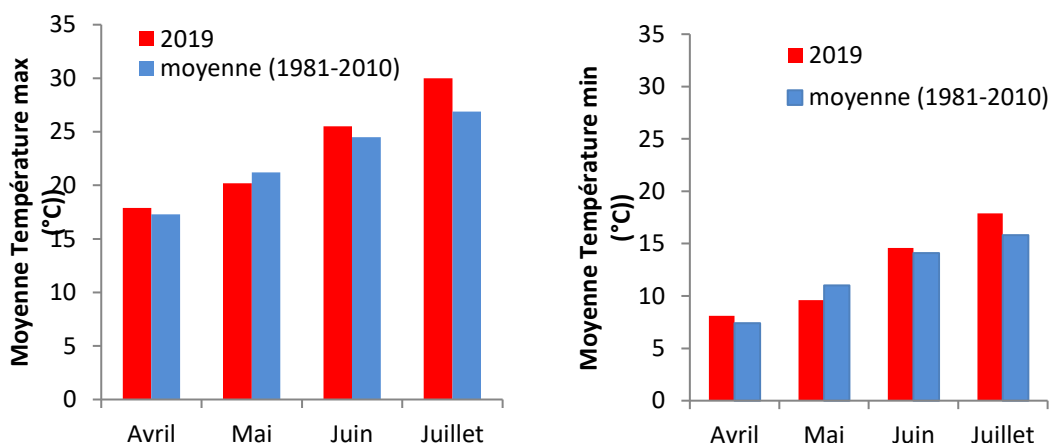


Figure 4

Températures moyennes maximales et minimales des mois d'avril, mai, juin et juillet 2019, en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo france)

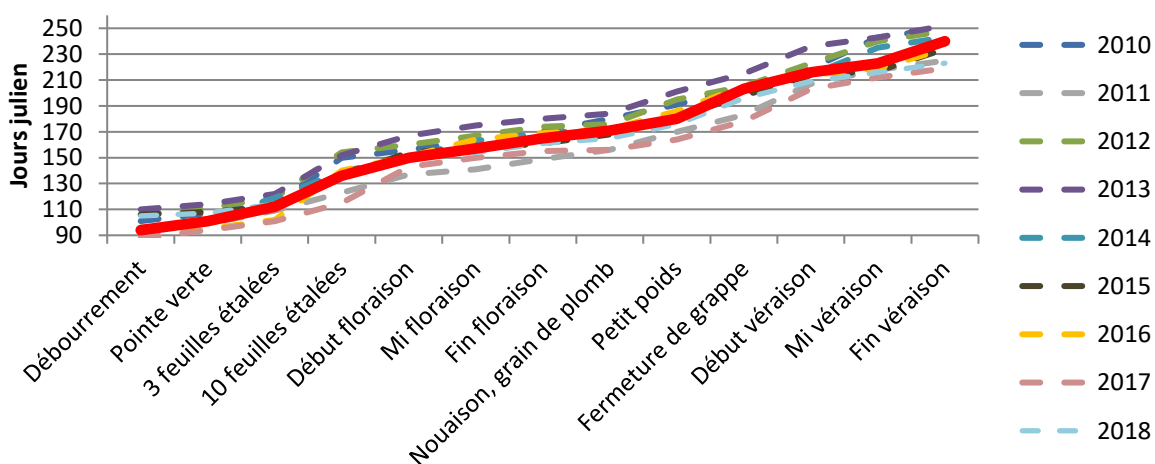


Figure 5

Evolution des stades phénologiques en 2019 comparée à celles de 2018, 2017, 2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011 et 2010 (Données SRAL et ISVV)

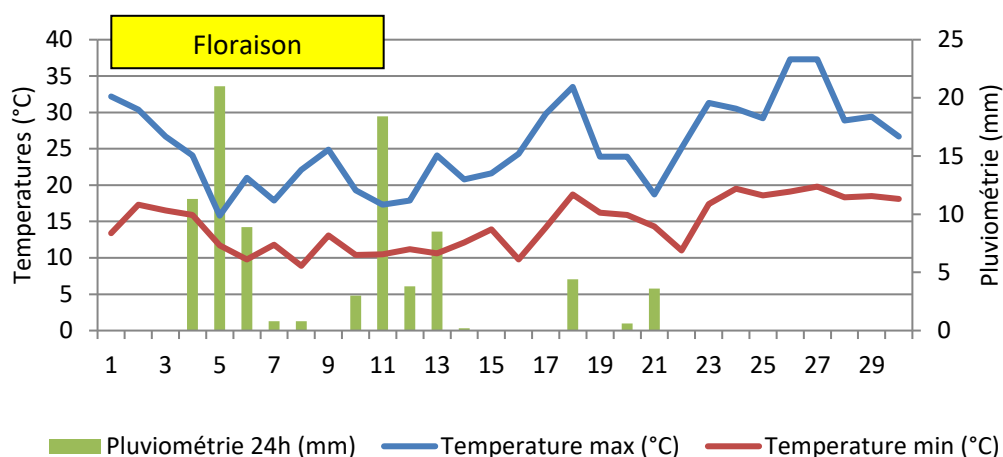


Figure 6
Evolution quotidienne des températures et des précipitations de juin 2019
Données de Mérignac (Météo France)

Un été exceptionnellement chaud avec des pluies très inégales limitant une forte contrainte hydrique précoce mais pouvant retarder le début de maturation des raisins

Le temps chaud de fin juin va à nouveau se manifester à plusieurs reprises en juillet. Les températures maximales sont largement supérieures à la normale avec 17 jours supérieurs à 30°C et 5 jours supérieurs à 35°C (Figure 7). Ces fortes chaleurs s’accompagnent d’un ensoleillement exceptionnel. Juillet 2019 est ainsi l’un des 3 mois de juillet les plus ensoleillés de ces 30 dernières années.

Malgré ces conditions de températures exceptionnelles, l’eau toujours disponible dans le sol permet un développement des baies rapide. Le stade fermeture de grappe est atteint mi-juillet sans ralentissement marqué de la pousse.

La seconde condition d’un millésime de rouge parfait, à savoir un climat sans précipitation après la nouaison, est globalement satisfaite.

Juillet est également marqué, dans certaines régions, par deux épisodes orageux (les 16 et 26 Juillet) pouvant apporter de fortes quantités de pluies. Le cumul des précipitations varie significativement d’une région à l’autre (moins de 40 mm dans le Nord Médoc et plus de 100 mm en Sauternais) induisant des comportements physiologiques très hétérogènes (Tableau III). Cependant, fin juillet, aucune restriction hydrique n’est encore observée et la croissance végétative demeure très active alors que les premières baies vérees apparaissent progressivement.

Août est globalement chaud malgré un épisode pluvieux plus frais les 10 et 11, pendant la véraison (Tableau II). En dépit d’entrées maritimes parfois tenaces et de quelques passages perturbés, l’ensoleillement de ce mois d’août est généreux. Ces conditions climatiques ne provoquent toutefois pas une contrainte hydrique suffisante pour permettre l’arrêt de croissance complet de la vigne avant le début de la véraison.

Ainsi, la véraison enclenchée en début de mois reste lente à se mettre en place. Selon le secteur, le type de sol, la topographie, et la vigueur de la vigne, elle est hétérogène et dans les parcelles les plus vigoureuses il faut attendre la dernière semaine d'août pour observer la fin du processus de coloration. Les signes d'une contrainte hydrique comparable à celle de 2016 (Figure 10) ne se manifestent pas avant la mi-août.

Sur les sols les plus drainants et les régions préservées par les orages de juillet, la troisième condition nécessaire à l'obtention d'un grand millésime de rouge est plus facilement satisfaite, mais pour la majorité des vignobles la contrainte hydrique n'a pas été suffisante avant le début de la véraison pour lancer de manière homogène la maturation des baies.

Tableau II

Comparaison des dates de mi-floraison et mi-véraison de 2019 par rapport à celles des 10 dernières années et à la moyenne des 20 dernières années

Période	Mi floraison	Mi véraison
1998-2018	3 Juin	6 Août
2010	9 Juin	9 Août
2011	17 mai	21 Juillet
2012	11 juin	12 Août
2013	18 juin	22 Août
2014	7 juin	13 Août
2015	5 Juin	6 août
2016	11 juin	7 août
2017	30 mai	30 juillet
2018	3 juin	4 Août
2019	4 juin	9 Août

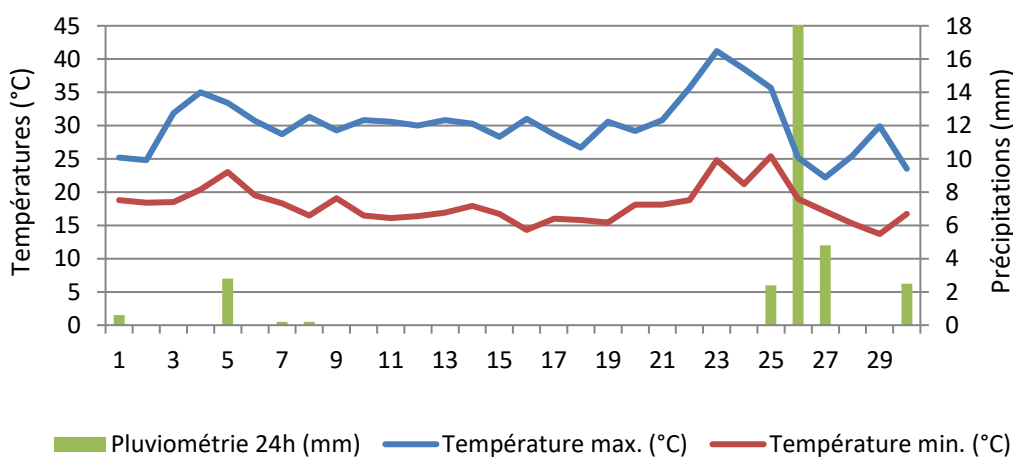


Figure 7

Evolution quotidienne des températures et des précipitations en juillet 2019
Données de Mérignac (Météo France).

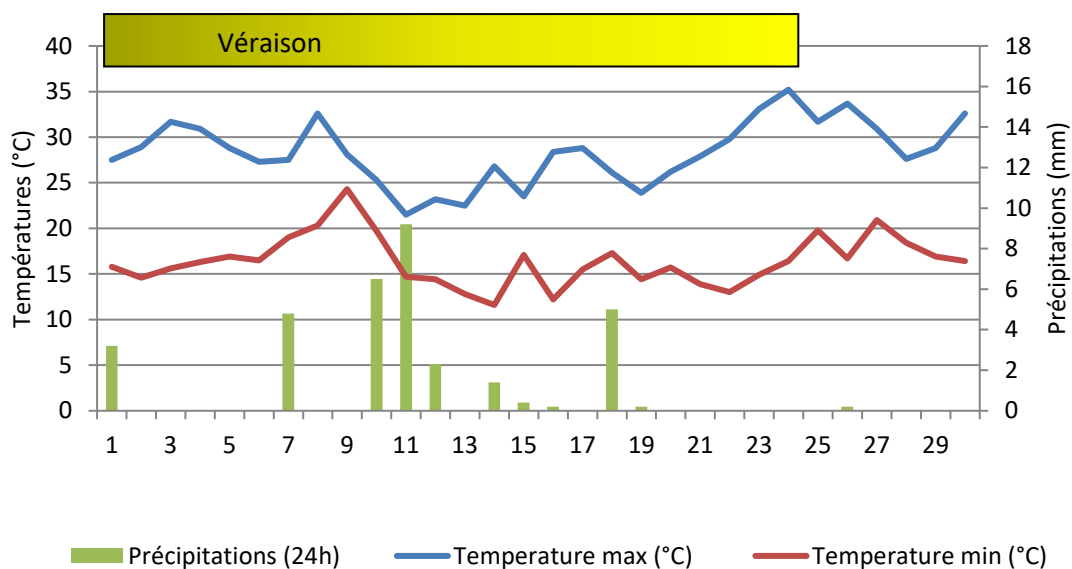


Figure 8
Evolution quotidienne des températures et des précipitations en août 2019
Données de Mérignac (Météo France).

Tableau III
Répartitions des pluies estivales (en mm) selon les régions (*source : Demeter*)

Villes	Juin	Juillet	Août	Cumul été 2019
Saint Cirq sur Gironde	145	55	41	241
Pauillac	124	31	42	197
Cussac Fort Médoc	148	41	44	232
Libourne	89	51	36	176
Sauternes	92	116	47	254
<i>Normales saisonnières Mérignac (1959-2017)</i>	<i>59</i>	<i>50</i>	<i>55</i>	<i>164</i>

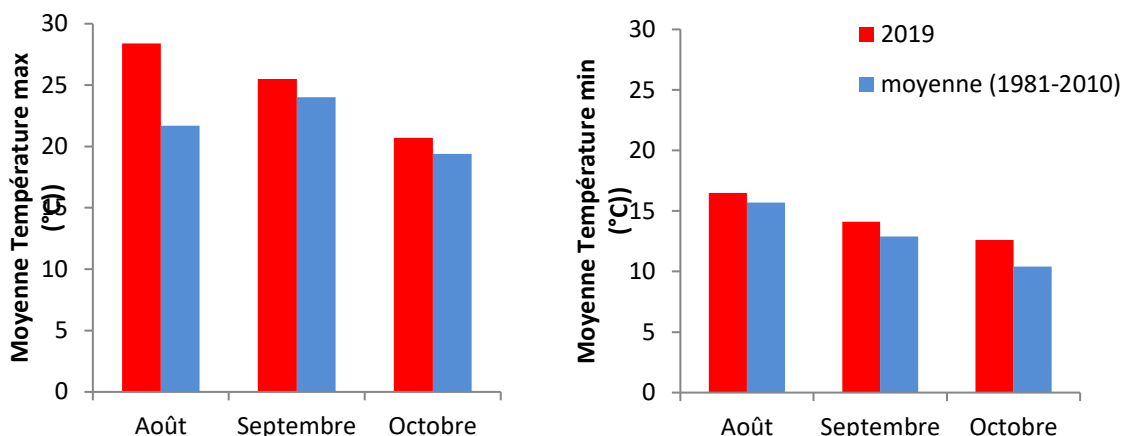


Figure 9

Températures moyennes maximales et minimales des mois d’août, septembre et octobre 2018, en comparaison avec la période 1981-2010
Données de Mérignac (Météo france)

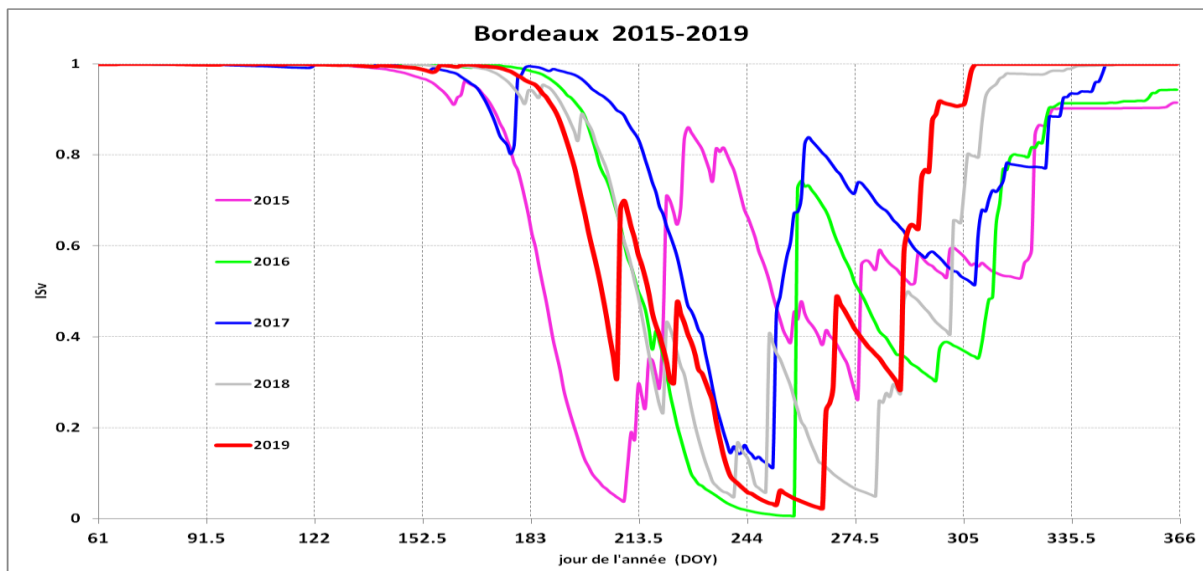


Figure 10

Evolution du bilan hydrique au cours de l’année 2019 en comparaison avec les années 2015, 2016, 2017 et 2018
(Données INRA, Ph.PIERI)

Un mois de septembre sec, chaud et ensoleillé venant compenser la lenteur de la véraison

Après un début de mois relativement frais, une belle période estivale s’installe du 11 au 20 septembre avec des conditions climatiques chaudes sans nuits caniculaires ni trop forte limitation hydrique (Figure 11). Les raisins rouges acquièrent alors progressivement un potentiel colorant et tannique caractéristique d’un très bon millésime.

Durant les 19 premiers jours du mois, les pluies sont relativement faibles et isolées. Le cumul de 69 mm est 20% plus faible que la normale, mais supérieur à ceux de septembre 2018 et 2014. Au cours des dix derniers jours de septembre, sans être quotidiennes, les pluies deviennent plus fréquentes et plus étendues. Cette pluviométrie permet de limiter le stress hydrique sur les terroirs les plus drainants et les cépages les plus tardifs peuvent achever leur maturation sans risque de flétrissement.

Ces conditions sont favorables à une maturation lente de la baie. Elles permettent également d'attendre la récolte sans trop craindre le développement de la pourriture grise pendant la première décade de septembre.

Dans ces conditions, les vendanges des blancs secs ont commencé dans le sauternais le 26 août pour les raisins de sauvignon, soit quelques jours plus tard qu'en 2018 (Tableau IV).

Dans la région des Graves et Pessac Léognan, la récolte débuta également fin août par le sauvignon blanc. Les premiers raisins de semillon furent quant à eux vendangés au début de la seconde semaine de septembre. Leur récolte s'acheva aux alentours du 23 septembre (Tableau IV), soit juste avant le retour d'une période pluvieuse qui aurait pu endommager leur état sanitaire jusqu'ici parfait. Les rendements sont par ailleurs très satisfaisants dans la plupart des vignobles.

Malgré un été exceptionnellement chaud, parfois incompatible avec les grands millésimes de vins blancs secs, l'absence de stress hydrique trop intense et surtout trop précoce a permis de récolter des raisins blancs présentant un équilibre parfait ; suffisamment acides, pas trop sucrés, ils sont également particulièrement aromatiques. Leur composition est idéale pour de grands vins de garde.

Tableau IV

Dates des vendanges des vins blancs secs dans la région des Graves en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 et 2019

	Sauvignon	Semillon
2013	10 - 22 septembre	21 - 25 septembre
2014	6 - 12 septembre	12 - 20 septembre
2015	28 août - 6 septembre	5 - 11 septembre
2016	2 - 15 septembre	8 - 18 septembre
2017	16 août – 7 septembre	1 - 15 septembre
2018	23 août – 10 septembre	5 – 15 septembre
2019	26 août – 19 septembre	6 – 23 septembre

Tableau V

Composition de la récolte de raisins de sauvignon d'une parcelle sur sol calcaire dans la région des Graves en 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 et 2019

	Alcool potentiel (%)	Acidité totale (g/L)	pH
2013	12,8	7,5	2,98
2014	12,7	8,1	3,05
2015	13,5	6,5	2,99
2016	12,8	6,2	3,07
2017	13,0	7,2	2,92
2018	13,8	6,8	3,10
2019	13,7	5,1	3,19

Grâce au beau temps de la seconde décade de septembre, la maturation des merlots les plus précoces a été atteinte dès la mi-septembre et les premiers coups de sécateurs sont donnés la semaine du 16 pour se généraliser la semaine du 25 septembre après un léger épisode pluvieux.

Les vendanges de merlots, observées 8 à 10 jours plus tard qu'en 2018, ne sont, cette année, pas particulièrement précoces malgré la chaleur estivale (Figure 11). Les caractéristiques des baies sont largement influencées par la date de vendange choisie, avant ou après les pluies de la seconde quinzaine de septembre.

Néanmoins, les teneurs en sucres des baies de merlot sont globalement très élevées, plus importantes qu'en 2018, avec des acidités totales légèrement plus fortes (Tableau VI, Figure 12, 13, 14). Le pH des moûts conserve souvent des valeurs relativement basses pouvant varier significativement d'une propriété à l'autre. Les pellicules sont restées épaisses tardivement et se sont progressivement enrichies en anthocyanes au cours de la maturation, atteignant un très bon niveau de composés colorants. En revanche, les pluies du mois d'août et de début septembre ont ralenti la maturation des pépins ne leur permettant pas d'atteindre le niveau de maturité de 2018 (Figure 15).

Tableau VI

Evolution des teneurs en sucres et de l'acidité des raisins issus de parcelles du réseau au cours de la maturation

	Poids de 100 baies (g)	Sucres (g/l)	AT (g/L H ₂ SO ₄)
2019			
26/8 Merlot	119	199	4.7
Cabernet sauvignon	99	177	7
16/9 Merlot	127	244	2.7
30/9 Cabernet sauvignon	105	233	3.3
2018			
27/8 Merlot	142	214	3,3
Cabernet sauvignon	116	193	4,9
10/9 Merlot	143	233	2,5
24/9 Cabernet sauvignon	126	230	2,8
2017			
28/8 Merlot	140	222	3,8
Cabernet sauvignon	121	203	5,2
11/9 Merlot	144	225	3,0
18/9 Cabernet sauvignon	131	217	3,2
2016			
06/9 Merlot	134	203	4,1
Cabernet Sauvignon	114	187	5,4
20/9 Merlot	151	246	3,0
Cabernet Sauvignon	119	223	3,2
2013			
08/9 Merlot	118	207	5,2
Cabernet Sauvignon	100	188	6,8
30/9 Merlot	118	219	3,4
Cabernet Sauvignon	119	215	4,0
2010			
3/9 Merlot	120	198	4,3
Cabernet sauvignon	101	171	6,1
20/9 Merlot	125	242	3,0
27/9 Cabernet sauvignon	108	225	3,6

Fin août et septembre sont décisifs pour la réussite du millésime. Les merlots bénéficient de très bonnes conditions climatiques pour atteindre une maturité optimale. La quatrième et la cinquième condition, respectivement une période sèche sans chaleur excessive et un temps clément pendant les vendanges, sont parfaitement satisfaites en 2019 pour les merlots.

Les cépages plus tardifs récoltés immédiatement après les merlots

La récolte des cabernets s'est déroulée sans tarder après celle des merlots. Début octobre sur notre réseau, 2 parcelles sur 6 ont été récoltées juste après l'épisode pluvieux de la troisième

semaine de septembre. Les vendanges se sont généralisées au cours des dix premiers jours d'octobre, dans des conditions de récolte idéales ; températures diurnes avoisinant les 20°C, ensoleillement important, rares ondées et vent de sud-ouest adoucissant l'ambiance et permettant à la vigne de sécher en quelques heures (Figure 11).

Les raisins, plus petits que l'an dernier, sont au-moins aussi sucrés mais plus acides, plus colorés et plus riches en tanins (Figures 12, 13, 14, Tableau VI). Si le caractère fruité a été long à apparaître dans les raisins, en raison probablement de l'hétérogénéité de la véraison, l'intensité aromatique est remarquable, avec des notes complexes de fruits rouges frais. La coloration des pépins s'est considérablement améliorée en toute fin de période de maturation, bien que leur niveau de déshydratation soit loin de celui atteint en 2018.

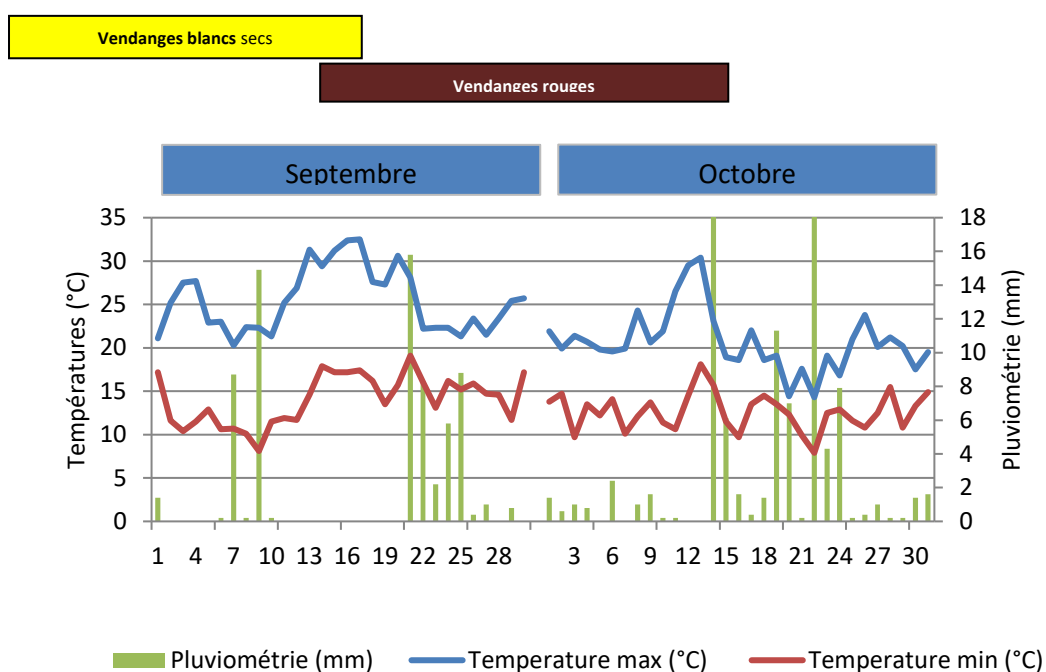


Figure 11
Evolution quotidienne des températures (°C) et des précipitations (mm) des mois de septembre et octobre 2019
Données de Mérignac (Météo France).

Ainsi, comme pour les merlots, le climat de fin d'été et les quelques pluies de septembre ont permis d'assurer la poursuite de la maturation des Cabernet sauvignon. La dernière condition pour un grand millésime de rouge est également remplie pour ce cépage.

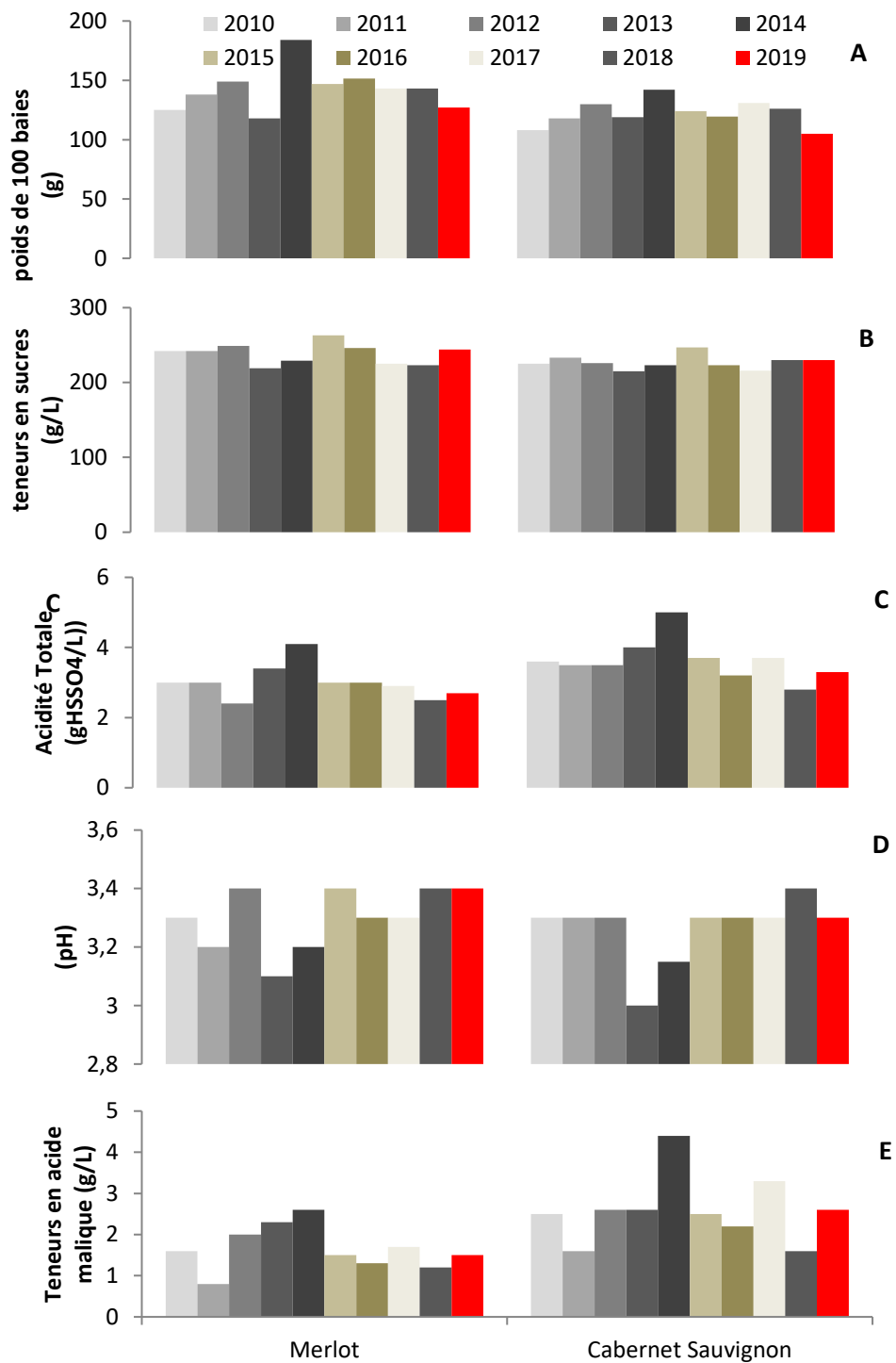


Figure 12
 Caractéristiques analytiques des baies à la récolte 2019 comparées aux 9 derniers millésimes pour le Merlot et le Cabernet sauvignon du réseau maturité
 A : Poids de 100 baies en grammes – B : Teneurs en sucres (g/L) – C : Acidité totale (g H₂SO₄/L)
 D : pH - E : Teneurs en acide malique (g/L)

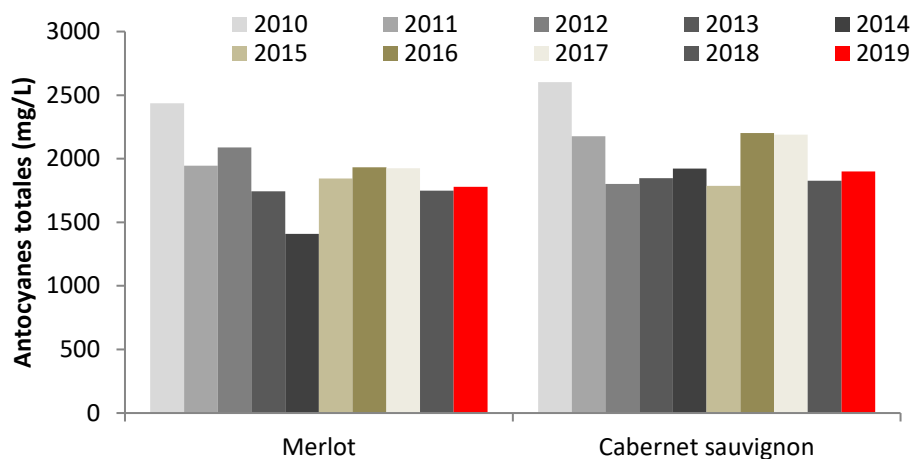


Figure 13

Teneurs en anthocyanes totales (mg/L) des baies de Merlot et Cabernet sauvignon en 2019, comparées aux 9 derniers millésimes pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles du réseau maturité

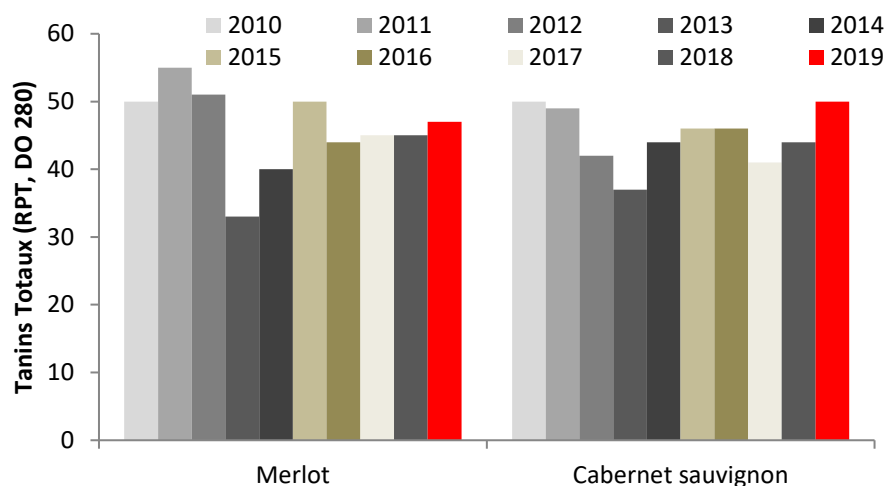


Figure 14

Indice tannique RPT des baies de Merlot et Cabernet sauvignon en 2019, comparées aux 9 derniers millésimes pour le Merlot et le Cabernet sauvignon des parcelles du réseau maturité

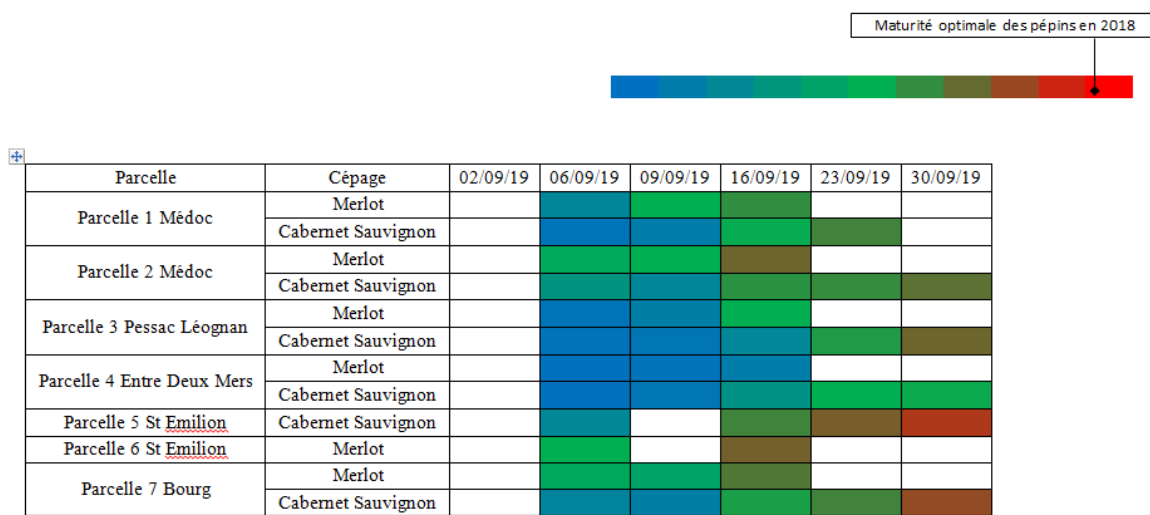


Figure 15

Indice de maturité des pépins SCANPEP de Merlot et Cabernet sauvignon en 2018
Plus l'indicateur est rouge, plus le niveau de maturité est élevé

Un développement de *Botrytis cinerea* capricieux ; lent dans son installation, très rapide dans sa concentration.

La pluviométrie de l'été 2019 à Sauternes a été significativement plus importante que dans les autres régions viticoles du bordelais (Tableau II), un orage fin juillet apportant jusqu'à 100 mm de pluie. La pellicule des baies, fragilisée par cet épisode pluvieux, et les températures extrêmes de la fin août ont favorisé simultanément, début septembre, l'apparition de foyers de pourriture acide sur les parcelles établies sur les sols les plus profonds, et dans le même temps un début de passerillage sur les baies issues de parcelles plus sensibles au stress hydrique. Cependant, la mise en œuvre, dans la plupart des propriétés, d'une trie dite « de nettoyage » a permis d'éliminer ces raisins abîmés et d'attendre un peu plus sereinement, le développement de la pourriture noble.

La contamination par *Botrytis cinerea* est ainsi intervenue progressivement, après les pluies de la mi-septembre, sur les raisins parfaitement mûrs et sains laissés sur pieds. Le retour à des conditions anticycloniques au cours de la première quinzaine d'octobre, a ensuite permis une concentration particulièrement rapide des baies. Il fallait être prêt à vendanger extrêmement vite, pour récolter le cœur qualitatif de ce millésime 2019 avant le retour de la pluie.

L'essentiel et le meilleur de la récolte de Sauternes a ainsi été vendangé cette année au cours d'une trie réalisée entre le 10 et le 14 Octobre (Figure 16). Une dernière trie, moins qualitative, parce que diluée suite à un nouvel épisode pluvieux a été effectuée entre le 18 et le 23 octobre. Les raisins laissés sur pieds après ce passage des vendangeurs, n'ont pas permis l'élaboration de vins liquoreux. Les rendements à Sauternes sont donc globalement très faibles en 2019.

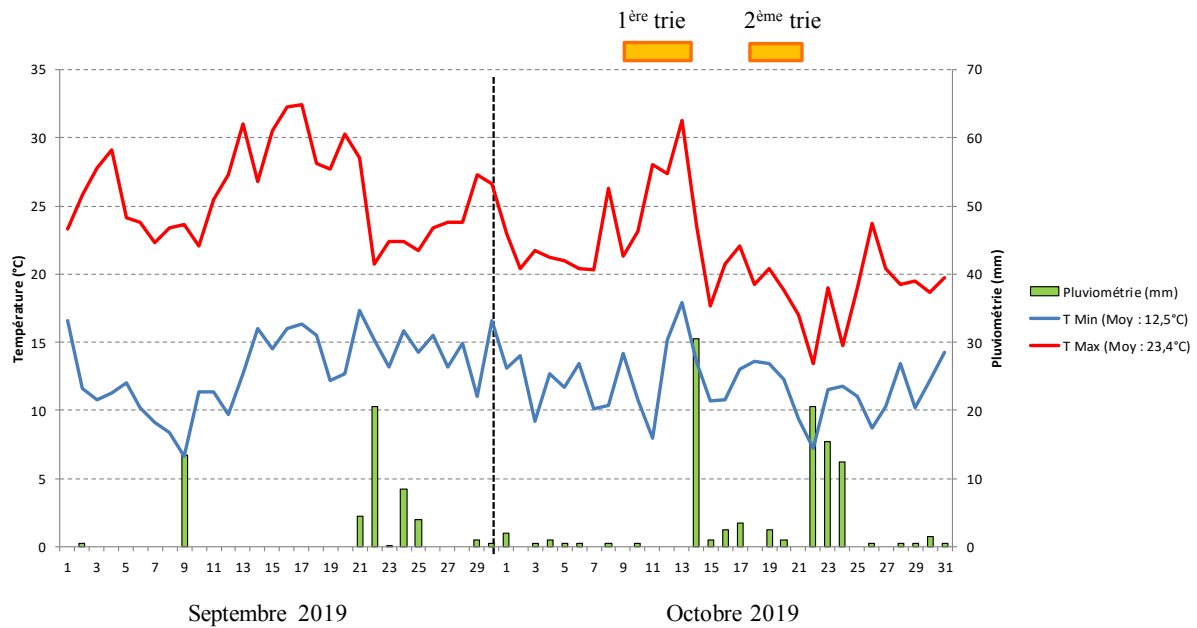


Figure 16

Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2019 à Sauternes.
Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple).

De remarquables vins blancs secs, des vins rouges très réussis, expressifs, moelleux et savoureux

En 2019, les vins blancs secs sont étincelants. Leur arôme, dominé par des notes de pamplemousse, de mangue, de citron, caractéristiques du sauvignon mûr, est intense et appétissant. La bouche est fraîche, le sémillon confère aux assemblages une texture ample, et suave. Elle se prolonge sur des notes exotiques. Un grand millésime de vins blancs secs!

Les vins de Sauternes, issus d'une sélection absolument drastique des raisins, sont parfaitement nets et aromatiques. La bouche, fraîche, sans lourdeur, est harmonieuse et gourmande. Elle s'achève sur une finale savoureuse et rafraîchissante à la fois.

La qualité moyenne des vins rouges de Bordeaux est à nouveau enthousiasmante en 2019. Compte tenu de la variabilité des situations, dont les raisons ont été détaillées précédemment, il n'est toutefois pas question d'asséner des vérités générales. Le jugement sur la performance relative des cépages et des appellations, pourtant très fréquent à ce stade encore précoce, mérite d'être teinté de nuances.

Comme en 2018, les merlots apparaissent très réussis. Expressifs, marqués par des arômes de cerise, de mûre et de prune fraîche, ils sont moelleux, avec des tanins déjà fondus et très suaves. Les pluies de fin septembre ont souvent été salutaires, permettant d'achever leur maturation aromatique et phénolique. Il convient toutefois de noter que ce millésime confirme la tendance à une augmentation de la richesse en sucre des raisins. L'équilibre gustatif des vins ne semble pas perturbé, dans la majorité des cas, par les teneurs élevées en alcool mais les vinifications ont nécessité une attention particulière pour conduire les fermentations alcooliques

à leur terme. Ce constat doit amener à une réflexion générale sur les pratiques viticoles et leur adaptation à l'évolution de la climatologie. Par ailleurs, les niveaux d'acidité, en moyenne plus élevés qu'en 2018, confèrent aux vins un style plus classique.

Particulièrement sensible à la sécheresse, le petit verdot a parfois souffert, sur les sols les plus drainants, d'une contrainte hydrique trop importante. Certains lots n'ont pas leur charme habituel.

Enfin, les cabernets, profitant des conditions favorables de la fin de saison, ont pu être récoltés à maturité et dans un très bon état sanitaire. S'ils n'ont pas, à l'échelle de la région, la densité des millésimes exceptionnels, ils présentent un fruité éclatant et une structure tannique bien présente. Les meilleurs terroirs de graves profondes ont, comme souvent, donné des résultats remarquables.