

Le millésime 2009 en début d'élevage :
Bon en blanc sec, grand en rouge, prodigieux en liquoreux
Pr. Denis Dubourdieu

La réputation d'un millésime de bordeaux, lors de sa sortie, tient à la fois à la qualité potentielle des vins et à l'attente du marché. 2006, venu à l'ombre de 2005, 2007, né d'un été maussade et 2008, sortant en pleine crise financière mondiale, n'étaient pas particulièrement attendus. Après l'impression d'un bel été et de magnifiques vendanges, le 2009, arrivant dans une économie internationale convalescente, suscite un intérêt certain.

De fait, 2009 satisfait plus ou moins parfaitement aux cinq conditions qui déterminent un grand millésime de bordeaux rouge.

- (1) (2) Une floraison et une nouaison précoces tout début juin par temps chaud, ensoleillé et relativement sec,
- (3) : une véraison également précoce - débutant fin juillet – mais se déroulant après une période insuffisamment sèche pour arrêter la croissance végétative de la vigne dans toutes les situations,
- (4) : une maturation complète grâce à d'août et septembre chauds mais variablement arrosés et particulièrement secs dans le médoc,
- (5) : enfin des « vendanges de rêve » fin septembre et courant octobre par un temps exceptionnellement sec.

L'excellent 2005, rappelons-le, avait parfaitement rempli ces cinq conditions ; le très bon 2006, les trois premières ; le difficile 2007, seulement la cinquième qui le sauva ; enfin le très bon 2008, parfaitement la troisième et la cinquième mais incomplètement la quatrième. Alors, 2009 serait-il comme 2005 un millésime parfait ? Difficile de répondre aujourd'hui. Sur beaucoup de terroirs sûrement mais probablement pas partout pour deux raisons. D'une part, l'arrêt de croissance de la vigne avant la véraison fut moins franc et général qu'en 2005 ; d'autre part, dans certaines situations, la vigne a pu souffrir de la sécheresse en août au point que la maturation en soit affectée.

La réussite des vins blancs secs de garde nécessite des raisins sucrés, suffisamment acides, peu tanniques et riches en précurseurs d'arômes. Un climat trop chaud et des sols trop secs après la véraison sont défavorables. Ainsi, les plus grands vins blancs de France sont obtenus sur des terroirs à sous-sols calcaires limitant la contrainte hydrique de la vigne et sous des climats continentaux à nuits froides. Naturellement, par leur mois d'août frais, 2006 et plus encore 2007 et 2008, furent de grands millésimes de blancs secs à Bordeaux. Août 2009, plus chaud que les trois années précédentes, fut généralement moins propice à l'acidité et à la puissance aromatique du sauvignon ; celles-ci s'avèrent néanmoins très satisfaisantes, en raison des nuits fraîches d'août et septembre. Le sémillon, quant à lui, développa sur ses terroirs de prédilection, une puissance et une complexité exceptionnelle.

Les grands vins liquoreux sont véritablement faits par les conditions de la pourriture noble. Celles-ci furent exceptionnelles dans le sauternais en 2009, grâce aux précipitations du 18 au 20 septembre suivies par une longue période de brouillard matinaux et de chaudes

après-midi. Ce climat idéal, provoqua un envahissement rapide et généralisé par *Botrytis cinerea* des raisins déjà très mûrs et des concentrations inédites sur des volumes aussi importants de vendange. Une pourriture noble aussi prodigieuse, véritable illustration de la légende de sauternes, restera sûrement dans les mémoires comme le fait marquant de ce millésime 2009.

Une floraison et une nouaison précoces et rapides début juin sous un climat estival.

A la fin d'un hiver rigoureux et dramatiquement tempétueux pour la forêt landaise, mars doux, sec et ensoleillé prépara la vigne à un débourrement généralisé dans les premiers jours d'avril mais guère plus précoce qu'en 2008 (Tableau I, II et III).

**Tableau I : Pluviométrie (mm) de mars à juin, en 2008 et 2009
(Météo France Bordeaux Mérignac)**

	2009	2008	moyenne*
mars	31	102	70
avril	116	78	80
mai	78	151	83
juin	75	78	63

*: moyenne 1991-2000

**Tableau II : Ensoleillement (heures) de mars à juin, en 2008 et 2009
(Météo France Bordeaux Mérignac)**

	2009	2008	moyenne*
mars	221	106	180
avril	160	181	177
mai	235	204	222
juin	293	236	225

*: moyenne 1991-2000

**Tableau III : Moyennes des températures minimum et maximum de mars à juin
en 2009 et 2008 (Météo France Bordeaux Mérignac)**

	moyenne des températures min			moyenne des températures max		
	2009	2008	moyenne *	2009	2008	moyenne*
mars	4,9	6,3	4,6	15,3	13,2	14,5
avril	7,4	7,5	6,6	13,4	17	16,5
mai	12,3	12	10,3	22,2	22	20,5
juin	15	14	13	25,6	23,8	23,5

* moyenne 1971-2000

Pendant le mois d'avril particulièrement arrosé et nuageux, la pousse de la vigne fut médiocre. Soleil et chaleur vinrent en mai bénéficiant à la végétation qui rattrapa facilement son retard. Hélas, les 9, 11, 13 et 25 mai, de violents orages accompagnés de grêle causèrent des dégâts considérables en maints endroits du vignoble : de Portets à Beautiran dans les

graves, à Martillac dans le pessac léognan, dans de nombreuses parcelles de l'entre deux mers, des côtes de castillon, de saint émilion, de margaux...etc. 15 000 ha de vigne subirent ainsi des pertes de récoltes allant de 30 à 100 %. Il est rare que la grêle touche une surface aussi importante.

La floraison débuta fin mai par temps chaud, relativement sec et ensoleillé et se poursuivit dans les mêmes excellentes conditions (figure 1) évitant la coulure et le millerandage qui avaient été si sévères en 2008. La mi-floraison fut passée le 5 juin, soit à peu près à la date moyenne des dix derniers millésimes.

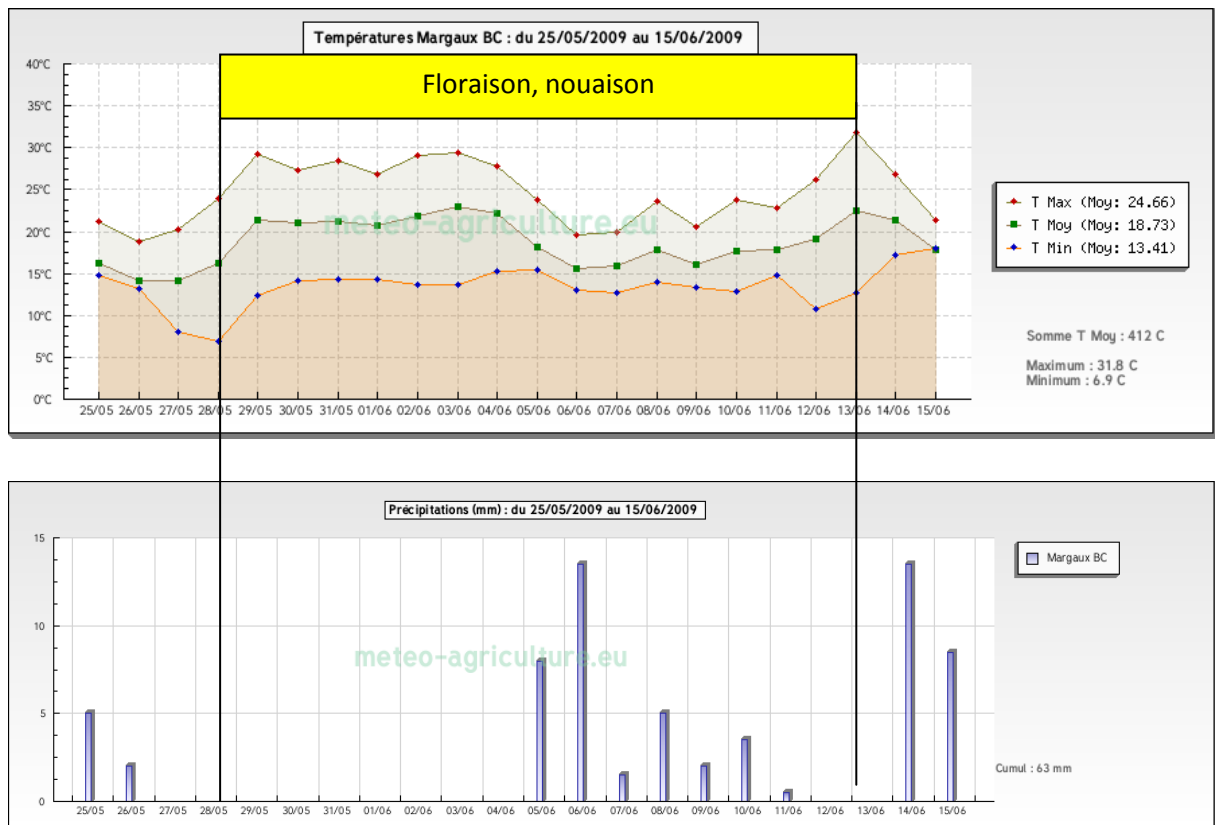


Figure 1 : Températures journalières et pluviométrie juste avant et pendant la floraison et la nouaison 2010 (Station météorologique de Margaux)

Un mois de juillet chaud et normalement arrosé permettant un ralentissement de la croissance de la vigne au début de la véraison

Avec des températures maximum comparables à celles de 2005, Juillet fut plus chaud que la normale (Tableau IV). Il fut, en revanche, quasi normalement ensoleillé (figure 4) et arrosé (figure 3). Des précipitations orageuses, inférieures chacune à 10 mm, advinrent chaque semaine jusqu'au 22 (figures 2 et 5). Le cumul des pluies de juillet 2009 fut ainsi plus du double de celles de 2005 ou 2008. En l'absence de pluie pendant la dernière décade de juillet, une contrainte hydrique s'installa, ralentissant la croissance de la vigne avant véraison particulièrement sur les terroirs aux plus faibles réserves en eau (graves).

Débutée fin juillet, la véraison se poursuit pendant la première décade d'août ; la mi-véraison est estimée au 3 août, comme en 2005, dix jours plus tôt qu'en 2008 mais à la date moyenne des dix derniers millésimes.

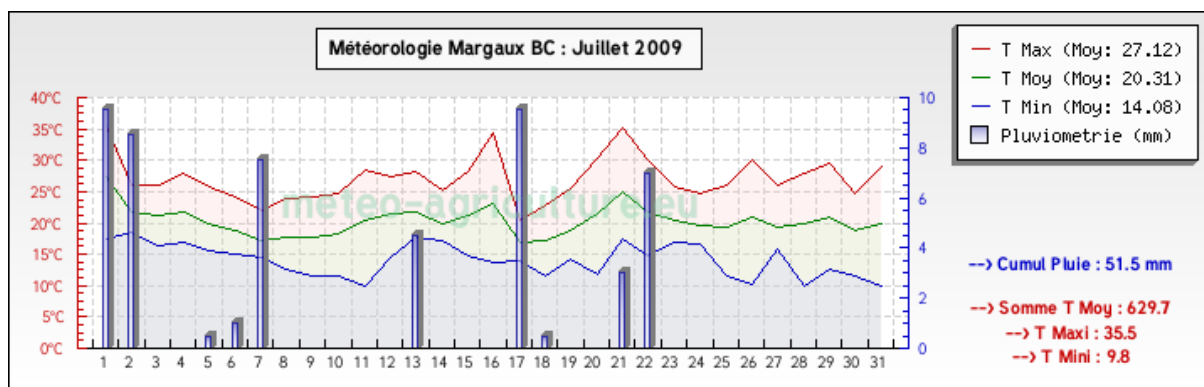


Figure 2 : Températures et précipitations (mm) en juillet 2009 à Margaux

Tableau IV : Moyennes des températures minimum et maximum de juillet à octobre 2009 (Météo France Bordeaux Mérignac)

	moyennes des températures minimum			moyennes des températures maximum		
	2009	2005	moyenne *	2009	2005	moyenne*
juillet	15,9	16,8	15,1	27,1	27	26,4
août	16,2	15,1	15,2	28,5	27,3	26,6
septembre	13,2	13	12,5	25,7	24,1	23,7
octobre	10,9	12,6	9,5	20,8	21,5	18,8

* moyenne 1971-2000

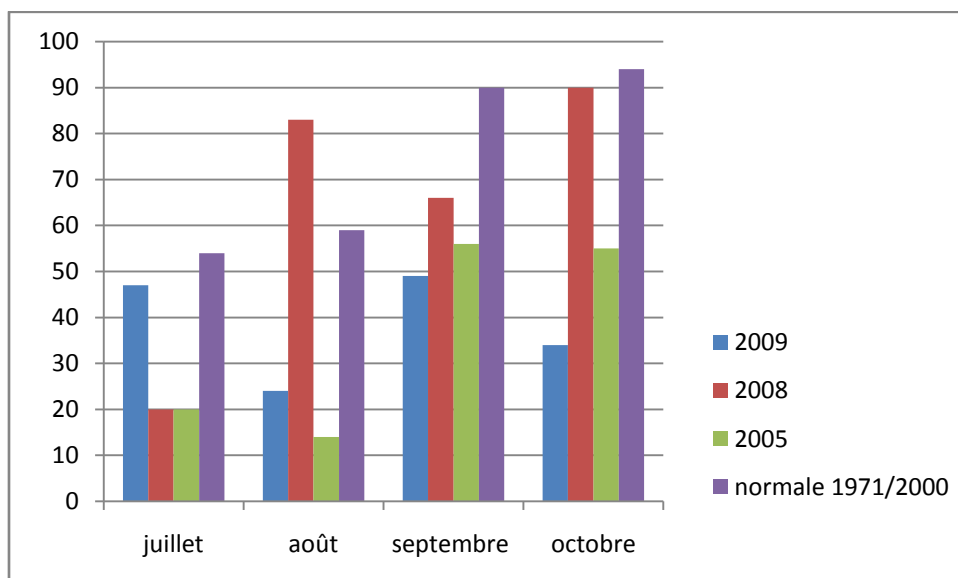


Figure 3 : Pluviométrie (mm) de juillet à octobre en 2005, 2008, 2009 (Météo France Bordeaux Mérignac)

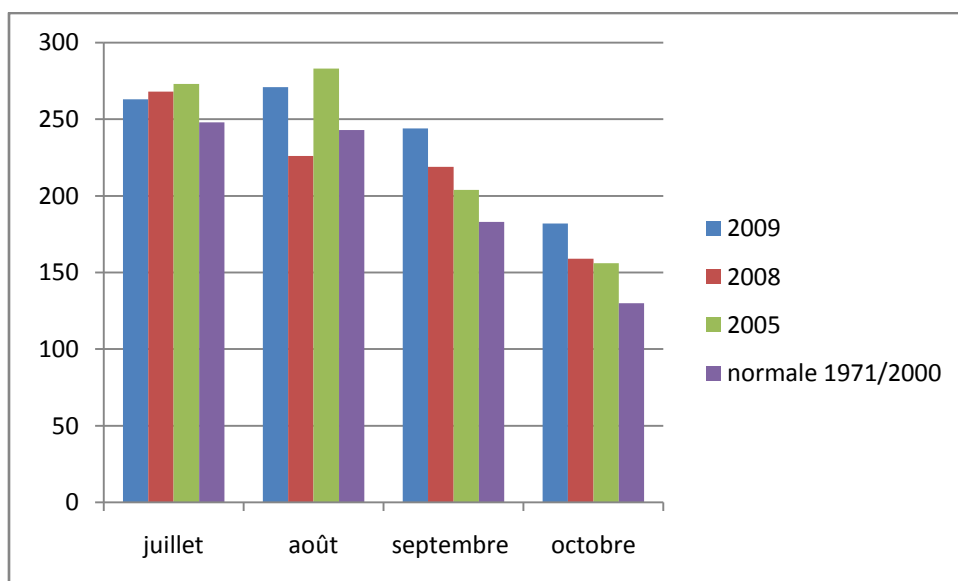


Figure 4 : Ensoleillement (heure) de juillet à octobre en 2005, 2008, 2009 (Météo France, Bordeaux Mérignac)

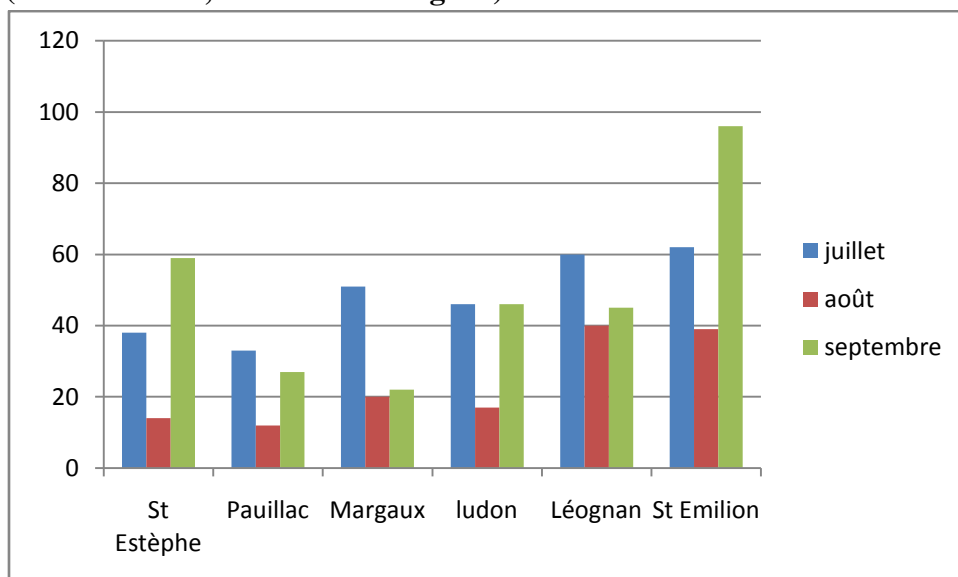


Figure 5 : précipitations (mm) en juillet, août, septembre 2009 sur différentes communes

Une maturation complète grâce à août et septembre chauds et diversement arrosés

Le mois d'août fut plus chaud que celui de 2005 (Tableau IV) avec des températures maximum et minimum supérieures respectivement de 2 et 1°C aux normales saisonnières. Pour autant, la chaleur ne fut guère accablante en ce bel été 2009 ; le thermomètre ne dépassa 30°C que 6 jours (contre 18 en 2003 et 7 en 2005) ; il tomba au-dessous de 15°C lors de 18 nuits (contre 4 en 2003 et 22 en 2005). Cette fraîcheur nocturne protégea le fruit, l'acidité et la couleur des raisins. Plus ensoleillé que la normale (figure 4), août 2009 fut très diversement arrosé (figure 5). Des précipitations orageuses, survenues le 1^{er} et le 8 août, relancèrent la croissance de la vigne, sauf en Médoc où le mois d'août fut particulièrement sec (pluviométrie inférieure à 20 mm). De fait, certaines vignes sur les terroirs de graves souffrirent de la sécheresse, particulièrement des jeunes vignes, sur sols enherbés ou insuffisamment travaillés.

La maturation se poursuit jusqu'au 15 septembre sous un climat ensoleillé, chaud et sec (figure 3 et 4, tableau IV). Les nuits fraîchirent encore (figure 5) favorisant l'accumulation des pigments, la préservation de l'acidité et des arômes.

Un bref épisode pluvieux advint du 18 au 20 septembre. Plus important à Saint Emilion où l'on craignit l'éclatement des baies, il fut plus modéré et bénéfique ailleurs ; il « relaxa » la vigne soumise jusqu'alors à une très forte contrainte hydrique, regonfla des baies en train de flétrir, accéléra la dégradation de l'acide malique et l'évolution des tanins. Ces pluies, suivies d'une semaine de brumes et brouillards matinaux dans la région de sauternes, déterminèrent également l'installation massive et précoce de la pourriture noble dont la longue période ensoleillée, chaude et sèche qui s'établit ensuite jusqu'au 20 octobre permit de tirer le meilleur parti.

Des vendanges de rêve, sans grave menace de pourriture grise, permettant de cueillir chaque cépage et parcelle à sa maturité œnologique optimum

Les vendanges de blanc sec débutèrent dans les derniers jours d'août pour les parcelles de sauvignon les plus précoces ; elles se déroulèrent ensuite pendant la première moitié de septembre. La composition des vendanges blanches bordelaises de 2009 par rapport à celles de 2008 peut se résumer ainsi : des poids de baies plus faibles, des TAP (titre alcoométrique potentiel) un peu plus élevés (+ 0,5%), des acidités plus basses (- 0,5 g/L) et des pH plus hauts (+0,1).

Les vendanges à Sauternes furent exceptionnellement précoces et brèves. Elles commencèrent, comme à l'accoutumée, par un tri de nettoyage, effectué cette année entre le 10 et le 17 septembre. Il fallut ensuite attendre que la pourriture noble s'installe à la faveur des pluies du 18 au 20 et des brumes qui suivirent. La récolte proprement dite reprit vers le 28 septembre pour s'achever vers le 20 octobre avec le retour des pluies. Le nombre de tris fut exceptionnellement faible, deux à trois tout au plus. Les raisins « rôtis » par la pourriture noble atteignirent des richesses rarissimes sur de tels volumes (23 à 25 % de TAP) ; aucun livre de cave sauternais n'avait rapporté de telles données.

Comme chaque fois que le temps est clément et les risques de pourriture faibles, les stratégies de vendanges rouges ont beaucoup varié d'un cru à l'autre, tant certains vinificateurs sont convaincus de la supériorité gustative des vins issus des vendanges les plus tardives possibles alors que d'autres tiennent pour une date optimum au-delà de laquelle la fraîcheur, l'éclat aromatique et l'aptitude à un vieillissement typiquement bordelais sont compromis. On vit ainsi des propriétés commencer à cueillir leurs merlots alors que leurs voisins avaient pratiquement fini de récolter leurs cabernets. La récolte des merlots les plus précoces débuta le 18 septembre ; elle se généralisa à partir du 23 pour s'achever en octobre dans certaines propriétés. Les cabernets furent majoritairement vendangés pendant la première quinzaine octobre.

Généralement dépourvus de caractère végétal, les raisins rouges de 2009, quel que soit le cépage, présentaient des teneurs en sucre plus élevées qu'en 2005, des acidités totales et des teneurs en acide malique comparables à celles de 2005 et plus faibles qu'en 2008 et des teneurs en anthocyanes et en tanins moyennes généralement plus faibles, aux exceptions près,

qu'en 2005, 2006 et 2008. Les poids des baies furent également moyens mais plus élevés qu'en 2005.

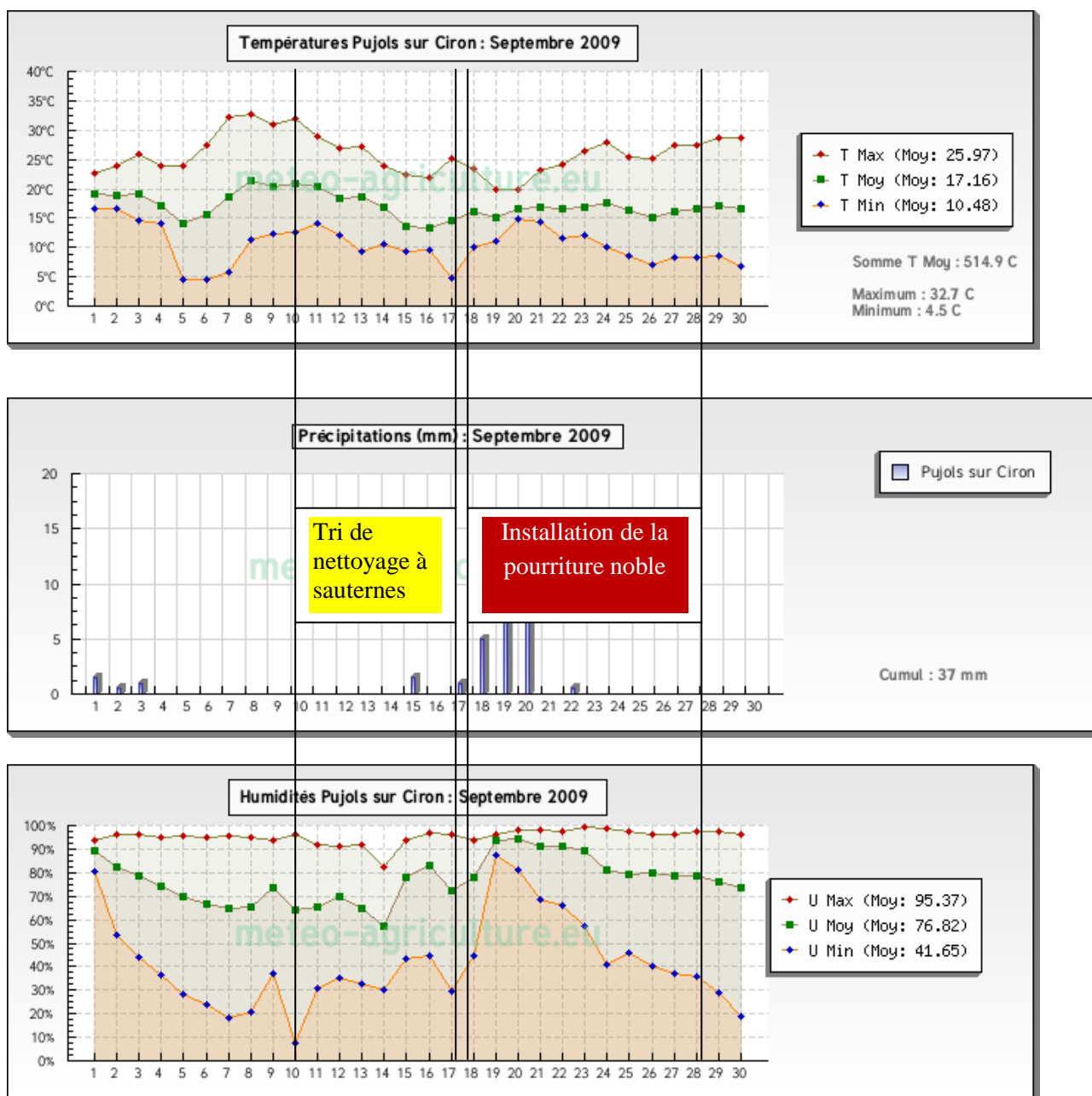


Figure 5 : températures (°C), précipitations (mm) et humidité (%) en septembre 2009 dans le sauternais

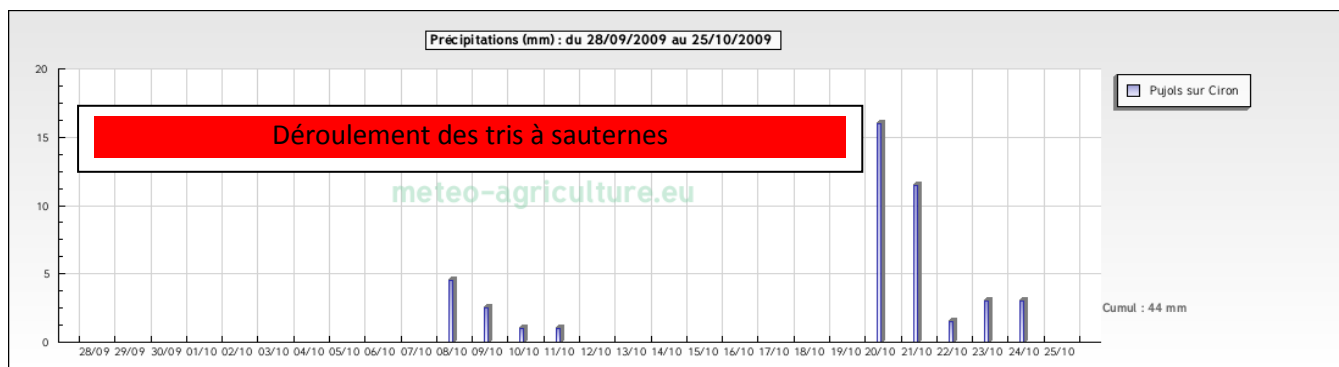


Figure 6 : précipitations (mm) du 28 septembre au 25 octobre 2010

Des vins blancs secs puissants, de grands vins rouges et de prodigieux vins liquoreux

Certes, les températures maximum du mois d'août furent un peu trop élevées pour que les arômes du sauvignon soient aussi explosifs qu'en 2007 et 2008. Les dégustateurs que le caractère parfois exacerbé de ce cépage dérange ne s'en plaindront pas. Ils aimeront l'expression puissante, complexe et savoureuse du sauvignon bordelais 2009. Le sémillon sur les sols calcaires atteint cette année une puissance et une sève remarquable.

Il est prématuré de décrire précisément, début janvier, des vins rouges du millésime dernier né, juste sortis des fermentations et à peine finis d'être entonnés. On peut cependant affirmer que la couleur profonde, le fruit éclatant, la qualité et suavité des tanins des 2009, signent une très bonne, voire une grande année dans laquelle les terroirs s'expriment avec la plus haute définition.

Les grands vins liquoreux de sauternes et barsac sont impressionnants de richesse, de pureté, de puissance et de profondeur. Ils sont, sans exagération aucune, purement prodigieux.