

Le millésime 2020 à Bordeaux :

Faits marquants et spécificités



<https://www.erimages.com/>

**Pr Laurence
Geny**



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX-AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**

**Pr Axel
Marchal**

Après un millésime 2019, dont la présentation et la mise en marché furent singulièrement modifiées par la pandémie de Covid 19, c'est l'ensemble de la campagne viticole 2020 qui a été affecté par le contexte sanitaire. En particulier, l'approche des vendanges a suscité chez les viticulteurs de nombreuses inquiétudes relatives à leur organisation.

Si divers aménagements ont dû être mis en œuvre, la récolte s'est toutefois déroulée dans de bonnes conditions, et les vins du millésime 2020 ont pu être élaborés sereinement pour obtenir des vins blancs secs savoureux, des vins liquoreux rares mais miraculés, et des vins rouges structurés et équilibrés, avec de grandes réussites.

Faits climatiques marquants et conditions de développement du raisin

Un avant-goût de printemps en hiver et un début d'été au printemps, pour un débourrement et une floraison précoces : Après un début d'année très doux provoquant un débourrement de la vigne en avance de 2 à 3 semaines sur la normale, le mois d'avril, chaud et arrosé de pluies orageuses, favorisa une croissance rapide des rameaux,

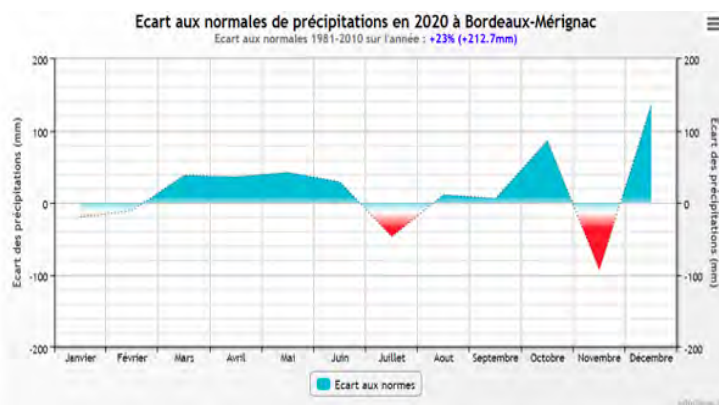


Figure 2 : Ecart des précipitations en 2020 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

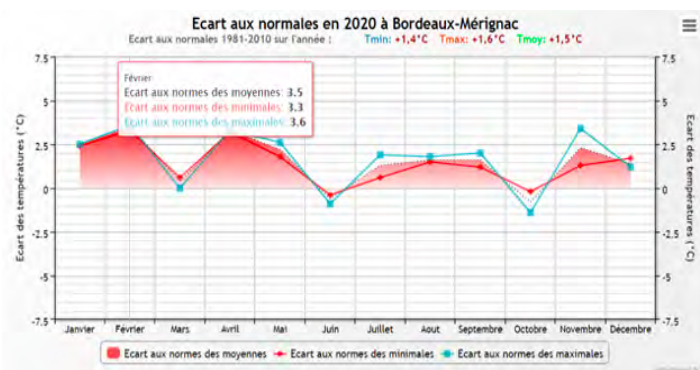


Figure 1 : Ecart des températures en 2020 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

confirmant la précocité du millésime comparable à celle de 2011 en début de saison. Avec des températures estivales en mai, la floraison en avance de deux semaines s'est ainsi déroulée à la fin de ce mois, sous un temps sec et chaud, satisfaisant pleinement la première condition d'un grand millésime de rouge à Bordeaux.

Une inversion dans les saisons - l'été en mai et le printemps en juin : Mais après ce mois de mai estival, juin commença sous un climat maussade. Les pluies fréquentes compliquèrent la protection du vignoble et la pression de mildiou s'intensifia, ravivant les souvenirs douloureux de 2018, avec des pertes de récolte parfois significatives. Ces précipitations localement abondantes empêchèrent le début de l'installation de la contrainte hydrique à la nouaison.

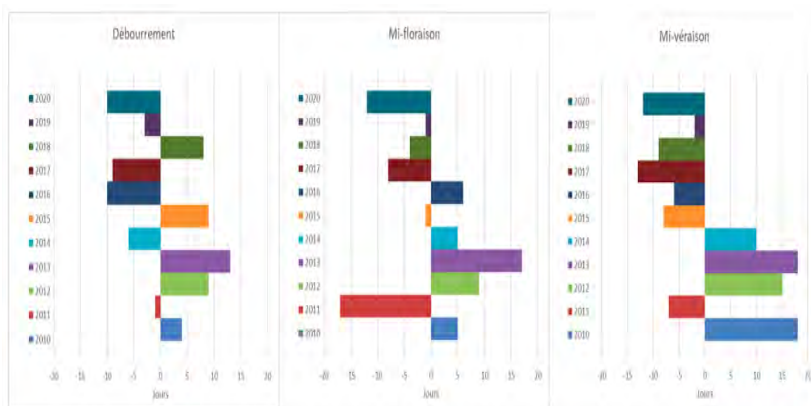


Figure 3: Ecart des dates de débourrement, mi-floraison et mi-véraison des millésimes 2010 à 2020 par rapport à la moyenne des 10 dernières années (Données SRAL et ISVV)

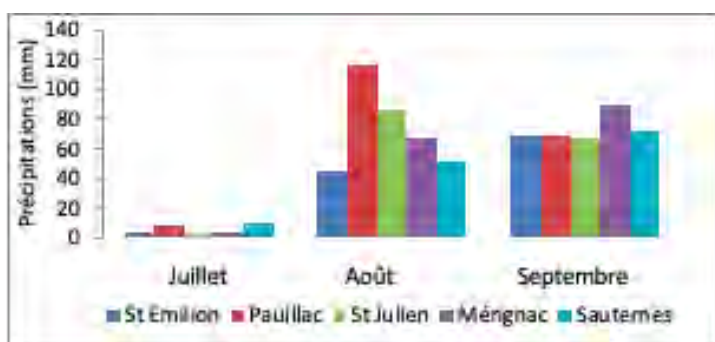


Figure 4 Répartition des précipitations en juillet, août et septembre selon les régions viticoles (Données Météo France)

en raison de la précocité du millésime et de l'eau précédemment accumulée dans les sols. La troisième condition n'est ainsi remplie que de façon très variable, en fonction des terroirs, des cépages et de la situation des parcelles. Début août, la contrainte hydrique s'intensifia et des symptômes de stress commencèrent à apparaître, en particulier sur les jeunes vignes à l'enracinement superficiel. Vers le 10 août, des orages d'intensité variable éclatèrent dans le bordelais, évitant les blocages de fonctionnement physiologique.

Une ambiance plus fraîche après les orages, pour des premières vendanges de blanc sous un temps clément : La récolte des raisins destinés aux vins blancs secs a été particulièrement précoce, lors des dix derniers jours d'août et les premiers de septembre. Bien que l'été chaud ait pu moduler leur potentiel aromatique, les raisins ont préservé un bon niveau d'acidité. Ils sont sucrés, savoureux et parfaitement sains.

Septembre : un mois contrasté faisant passer définitivement le vignoble de l'été à l'automne sans transition, à partir de la dernière décennie induisant des conditions idéales de récolte pour les merlots, plus variables pour les cabernet-sauvignons : La première partie de septembre, sèche et ensoleillée, favorisa l'accélération de la maturation et la récolte des merlots commença vers le 10 septembre sous un temps clément ; la quatrième condition était donc satisfaite. A partir de mi-septembre, le temps devint plus contrasté. Si des pluies légères évitèrent le flétrissement des raisins et permirent de parachever la maturation, leur fréquence commença à inquiéter les viticulteurs. La récolte des cabernets suivit celle des merlots, dans un état sanitaire globalement très satisfaisant. La cinquième condition fut ainsi remplie pour les merlots et les cabernets précoces, tandis que la récolte des cabernets plus tardifs a parfois dû être hâtée en raison de la dégradation météorologique consécutive à la tempête Alex. Début octobre, la plupart des raisins rouges étaient ramassés.

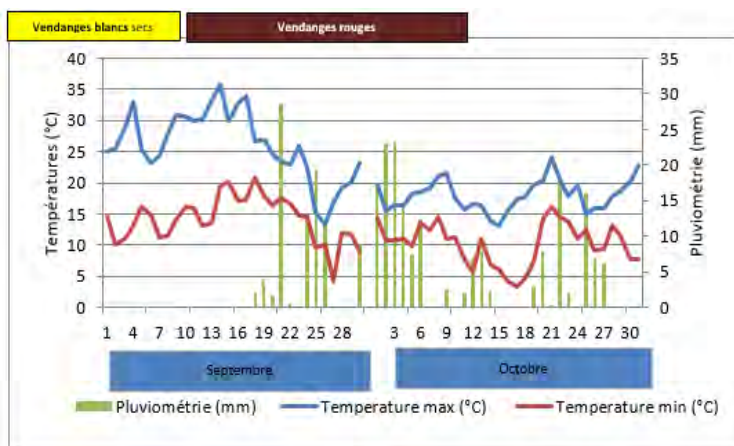


Figure 5 : Evolution quotidienne des températures et des précipitations de septembre et octobre 2020, Données de Mérignac (Météo France)

Un développement de Botrytis cinerea retardé par la sécheresse de début septembre, puis une concentration des raisins perturbée par les pluies, pour n'offrir que de courtes fenêtres de récolte des raisins de pourriture noble : Un grand millésime de vins liquoreux nécessite l'alternance de périodes humides, favorisant le développement de Botrytis cinerea, et de périodes sèches permettant la concentration des raisins. Les raisins de 2020 étaient parfaitement mûrs début septembre mais le temps sec retarda l'installation du champignon, qui se généralisa à partir des pluies de mi-septembre. Hélas, la fréquence de ces dernières ne fut pas favorable à l'enrichissement des raisins. L'essentiel de la récolte fut ramassé en quelques jours, à l'occasion d'une fenêtre de beau temps providentielle mi-octobre.

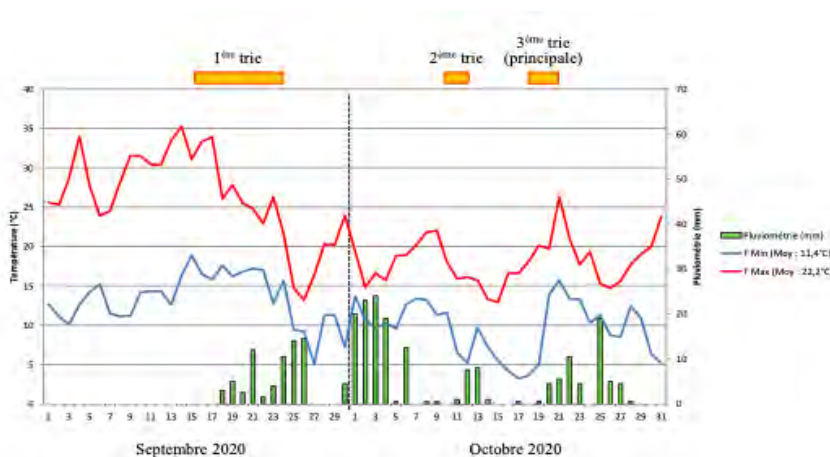


Figure 6: Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2020 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemple)

Spécificité des vins du millésime 2020

Des vins blancs secs:

Savoureux

La chaleur estivale aurait pu laisser craindre des vins blancs secs manquant d'éclat et de fraîcheur. La présence d'eau dans les sols a toutefois préservé un bon fonctionnement de la plante et les vins blancs de 2020 apparaissent tendres, équilibrés et savoureux. Les sauvignons, moins aromatiques qu'en 2019, ont conservé une bonne acidité, en particulier sur les terroirs argilo-calcaires. A l'exception des sols drainants, plus sujets à la contrainte hydrique, les sémillons sont particulièrement réussis, moelleux et riches en goût. Ils confèrent suavité et profondeur aux assemblages.

Des vins liquoreux:

Le millésime fut une nouvelle fois angoissant pour les producteurs de vins liquoreux, qui ont longtemps attendu, dans un premier temps le développement de Botrytis cinerea, puis des périodes sèches propices à la concentration des raisins. S'ils ont craint par moments une perte totale de récolte, leurs efforts ont été récompensés grâce à de courtes mais miraculeuses fenêtres de récolte. Les quantités produites sont souvent très faibles, mais les meilleurs vins sont parfaitement nets, aromatiques et équilibrés. Ils rendent hommage à l'abnégation de leurs vinificateurs.

Rares

Miraculés

Des vins rouges:

Les conditions de l'année éprouvèrent également les vinificateurs de vins rouges, en raison des épisodes climatiques extrêmes qui ont affecté la régularité de la croissance de la vigne comme de la maturation des raisins. Cela ne doit toutefois pas occulter la réussite des vins rouges du millésime 2020 qui apparaissent, en début d'élevage, particulièrement prometteurs.

Équilibrés


Structurés

Les vins de merlot sont colorés, intensément fruités et savoureux. Issus de raisins pourtant assez gros, ils possèdent une bonne structure tannique, sans rusticité ni dilution. Dans un contexte de réchauffement climatique qui incite logiquement à privilégier les variétés plus tardives, la remarquable réussite de ce cépage dans les trois derniers millésimes amène à réfléchir et pondérer certaines certitudes. Le petit verdot a donné de bons résultats sur les terroirs où l'alimentation en eau n'était pas excessivement contrainte. Sur les sols très drainants,

ce cépage, très sensible au stress hydrique, a davantage souffert. Les raisins de cabernets, généralement de très petite taille, ont donné des vins colorés et tanniques, sans caractère végétal marqué. En raison de la dégradation de la météorologie, les grands terroirs, plus précoces, ont été nettement avantagés et ont produit de très beaux vins.

La pression de mildiou, les conditions de la nouaison et la concentration des raisins début septembre ont eu pour conséquence des volumes de production généralement plus faibles qu'en 2019. Le degré alcoolique varie significativement en fonction des secteurs. Bien que généralement plus faible que l'an dernier, il demeure élevé, engendrant parfois des difficultés fermentaires ce qui nécessitera une vigilance accrue au cours de l'élevage pour éviter toute déviation.

*Avec de
grandes
réussites*



Pour finir, la tentation est grande, comme chaque année, de se prêter au jeu des comparaisons, en essayant de rapprocher 2020 de tel ou tel millésime. Néanmoins, il nous semble que dans le contexte climatique actuel, où les conditions tendent à devenir de plus en plus extrêmes, ce type de rapprochement devient encore plus hasardeux. Chaque millésime possède une identité singulière et, surtout, le caractère extrême de la climatologie tend à renforcer la variabilité des situations. La réussite doit être considérée à l'échelle du cru, en se méfiant des généralisations abusives et en valorisant au contraire la personnalité de chaque vin. Depuis 2018, nous assistons avec joie à une succession de trois millésimes enthousiasmants, bien que résultant de scénarios fort différents. Leur réussite est une chance pour le vignoble bordelais, mais plus largement pour les amateurs qui pourront suivre avec passion leurs évolutions respectives.

Retrouvez la version complète du millésime 2020 sur : <https://www.bordeauxraisins.fr>