

Classement des millésimes : applications d'une procédure de classement afin de mieux comprendre le rôle du climat dans la qualité du vin

>>> Quatre facteurs influencent la qualité du vin : le cépage, l'environnement dans lequel il est cultivé et les pratiques viticoles et de vinification utilisées pour cultiver le fruit et élaborer les vins¹. Cependant, il est difficile de distinguer ces facteurs et de définir leur rôle exact dans la qualité du vin. <<<

■ Classement des millésimes

Pour déterminer la qualité d'un vin, il faut tenir compte à la fois de composantes sensorielles et contextuelles. Pour la plupart des amateurs de vin, la qualité désigne ce qu'ils considèrent personnellement comme un « bon » vin par rapport à un « mauvais » vin, et les caractéristiques recherchées par rapport aux caractéristiques indésirables. Cette définition s'inscrit généralement dans le contexte du respect des normes établies et connues pour les variétés utilisées ou les styles de vin évalués. D'un autre côté, le grand public évalue souvent le vin sur la base de facteurs extrinsèques tels que la provenance, le producteur, la variété, le millésime et/ou le prix.

Cependant, comme il n'existe pas de concept de qualité générale ou absolue des vins, l'industrie et les consommateurs se sont tournés vers les évaluations lors de dégustations afin de comparer un millésime à un autre. Ces évaluations, couramment appelées « classement des millésimes » ou « tableau des millésimes », sont effectuées par de nombreuses associations professionnelles régionales, par des magazines et rédacteurs spécialisés dans le vin, ainsi que par d'autres agences qui contrôlent et évaluent les vins. Plusieurs entités publient des tableaux des millésimes dans lesquels une note représentant la perception de la qualité du vin est attribuée à chaque millésime. Toutefois, chaque institution dispose de son propre panel de dégustation, avec ses propres critères et sa propre perception de la qualité, qui déguste un ensemble de vins différents, à différents moments et dans des conditions variées, ce qui peut altérer la perception des vins, même pour les experts.

Plusieurs systèmes de notation sont actuellement utilisés. Certains donnent une note sur 100 points (par exemple, Wine Advocate, Wine Spectator, etc.), d'autres sur 20 points (par exemple, Jancis Robinson, La Revue du Vin de France, etc.), tandis que d'autres donnent jusqu'à 5 étoiles (par exemple, Vivino), 3 verres (par exemple, Gambero Rosso), ou d'autres formes symboliques afin d'indiquer la qualité d'un vin ou d'un millésime d'un producteur ou d'une région. Malheureusement, il n'existe pas de norme pour ces systèmes, c'est pourquoi aucun critique de vin ou institution n'utilise ces systèmes de la même manière. Ainsi, le simple fait de faire la moyenne des notes d'un vin sur différentes échelles de notation n'a aucun sens, car les critiques ne parlent pas la même langue.

Pour que les notes des millésimes représentent mieux la qualité du vin, de précédentes recherches ont proposé d'utiliser une technique d'agrégation des classements², qui est un outil permettant de combiner des listes individuelles ordonnées en une seule « super » liste reflétant la préférence

ou l'importance globale au sein de la population. Les techniques d'agrégation des classements sont couramment utilisées dans la théorie du vote et les algorithmes de recherche sur le Web. Dans ce cas, elles convertissent les notes des millésimes, générées sur n'importe quelle échelle, en classements des différents critiques ou institutions, puis combinent plusieurs classements en un classement consensuel pour une région viticole ou un type de vin d'une région (c'est-à-dire rouge, blanc, doux, muté) donné.

La procédure de classement consensuel² a été appliquée dans d'autres études afin d'examiner le rôle que joue le climat dans la diversité des millésimes. Des applications de la procédure ont été effectuées dans les régions suivantes.

■ Bordeaux³

→ Vins rouges et blancs (Sauternes) de Bordeaux évalués par huit sources

→ Données climatiques quotidiennes résumées par stades phénologiques régionaux de la vigne

→ Comparaisons entre les 10 millésimes les mieux classés et les 10 millésimes les moins bien classés de 1961 à 2009

→ Les millésimes les mieux classés ont profité de températures moyennes plus élevées pendant la période de croissance, d'une accumulation de chaleur plus importante, de températures plus élevées la journée et d'un temps sec, en particulier pendant la véraison

→ Les différences de classement des millésimes indiquent qu'un temps plus sec et plus ensoleillé est particulièrement important pendant la floraison pour les raisins blancs cultivés dans la région et utilisés pour la production de vin doux

■ Toscane⁴

→ Vins du Chianti évalués par six sources

→ Données climatiques quotidiennes résumées par stades phénologiques régionaux de la vigne

→ Fréquences des types de temps dans la région également évaluées

→ Comparaisons entre les 8 millésimes les mieux classés et les 8 millésimes les moins bien classés de 1961 à 2009

→ Les millésimes les mieux classés ont bénéficié de températures moyennes plus élevées pendant la période de croissance et d'une accumulation de chaleur plus importante, d'un plus grand nombre de jours avec une température supérieure à 35 °C de la nouaison à la véraison, de niveaux d'humidité plus faibles pendant la période de croissance et d'une absence de précipitations, notamment de la véraison à la récolte

→ Les millésimes les mieux classés ont plus fréquemment profité d'anticyclones au-dessus de l'Europe méridionale, tandis que les millésimes moins bien classés ont profité d'un temps continental et cyclonique plus frais

■ Porto (vallée du Douro)⁵

→ Vins de Porto évalués par huit sources

→ Données climatiques quotidiennes divisées en stades phénologiques moyens de la vigne

→ Comparaisons entre les 8 millésimes les mieux classés et les 8 millésimes les moins bien classés de 1980 à 2009

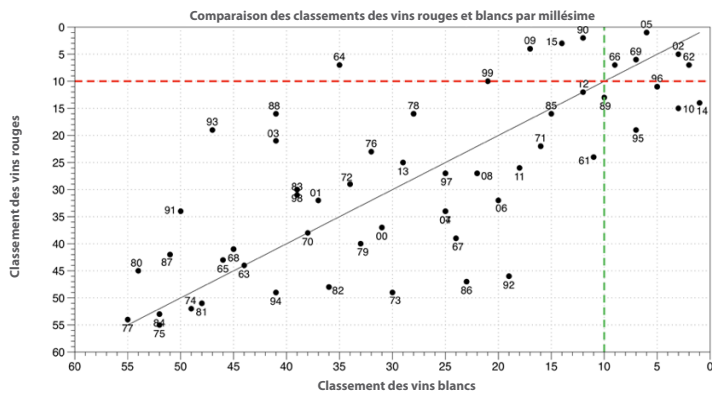


Figure 1. Comparaison des classements consensuels des millésimes rouges et blancs de Bourgogne. Les pointillés rouges et verts identifient les 10 meilleurs millésimes rouges et blancs, respectivement, et la ligne 1:1 sert de référence.

- Les résultats ont montré que les températures moyennes de la période de croissance étaient supérieures à la moyenne de la région, mais qu'un temps plus frais avant et après la véraison permet aux vins d'obtenir un millésime et d'être mieux notés
- Les modèles ont également montré la capacité à déterminer le classement des millésimes non notés, en classant correctement les millésimes de 2010 à 2014 au début, au milieu ou à la fin du classement

■ Bourgogne⁶

- Vins rouges et blancs de Bourgogne évalués par 12 sources
- Données climatiques quotidiennes organisées par moyenne à long terme des stades phénologiques du pinot noir observés au domaine Louis Latour
- La figure 1 montre la comparaison des classements consensuels des vins rouges et blancs par millésime. Les résultats indiquent que le classement des vins rouges et blancs peut être très différent (par exemple, 1964)
- Le facteur climatique le plus important pour faire la différence entre les millésimes les mieux classés et les millésimes moins bien classés est tout simplement la température (températures moyennes plus élevées pendant la période de croissance ou accumulation de chaleur plus importante). Cependant, pour le vin rouge, les plages de températures diurnes plus élevées que la moyenne sont primordiales, tandis qu'une température maximale modérée pendant la période de croissance est cruciale pour les vins blancs
- En outre, les meilleurs millésimes de Bourgogne (rouges et blancs) ont également bénéficié de précipitations abondantes à la fin de l'hiver/au début du printemps, et d'un temps sec pendant les phases de véraison et de maturation

■ Résumé

La méthode de classement consistant à utiliser plusieurs sources de notation des millésimes afin d'obtenir un consensus impartial sur la collecte des notes s'est avérée utile pour les chercheurs, en fournissant une mesure relative de la qualité du vin. Les résultats de quatre applications de la méthode dans la région de Bordeaux, en Toscane, au Portugal et en Bourgogne aident à définir le rôle du climat dans la diversité des millésimes. Les meilleurs millésimes des différentes régions ont notamment profité de fins d'hivers/débuts de printemps humides, de températures plus élevées (1 à 2 °C ou 20 à 30 % d'accumulation de chaleur en plus) pendant la période de croissance, de températures diurnes plus élevées et de fins de saisons plus sèches avant les vendanges. Les millésimes les moins bien classés des différentes régions ont connu des saisons plus courtes et plus fraîches, des températures diurnes

inférieures et des précipitations plus importantes pendant la maturation.

Les effets marginaux de ces études indiquent une augmentation de 50 à 60 % de la probabilité qu'un millésime ayant profité de températures supérieures de 1 °C à la moyenne pendant la période de croissance soit bien classé et une augmentation de 35 à 45 % de la probabilité qu'un millésime ayant bénéficié de températures inférieures de 1 °C à la moyenne pendant la période de croissance soit moins bien classé. Toutefois, ces effets marginaux indiquent également que certains facteurs climatiques, ou même événements météorologiques individuels, peuvent transformer un millésime de bonne qualité en millésime de qualité moyenne. L'effet marginal inférieur d'un millésime ayant bénéficié d'un temps plus frais indique également que tous ces millésimes ne sont pas égaux, car si d'autres facteurs climatiques sont favorables (par exemple, l'amplitude thermique diurne, l'absence de précipitations pendant la maturation), il est possible qu'un millésime soit de meilleure qualité. En outre, l'étude n'a pas examiné les limites potentielles des périodes de croissance plus chaudes⁷, par lesquelles un stress thermique supplémentaire peut transformer un millésime exceptionnel en un millésime moyen ou de mauvaise qualité.

La qualité du vin sera toujours difficile à définir, personnelle, donc subjective. Il est probablement plus facile de déterminer la qualité générale du vin que de la définir de manière logique ou reproductible. Ainsi, définir la qualité du vin uniquement en fonction de sa composition chimique est une tâche impossible. Cette étude a permis de mettre au point une méthode impartiale utilisant l'avis d'experts pour mieux définir la qualité du millésime. La méthode permet également d'évaluer plus en détail le rôle du climat dans la qualité du vin, confirmant dans une certaine mesure ce que nous savons déjà par nature : des précipitations abondantes en hiver et au printemps, des journées chaudes et des nuits fraîches pendant la maturation avec un temps sec avant la récolte offrent les meilleures chances d'obtenir un bon millésime. ■

Gregory V. Jones
Evenstad Center for Wine Education
Linfield College
McMinville, Oregon, USA

- 1 Jones, G. V. and Davis, R. E. (2000). Climate Influences on Grapevine Phenology, Grape Composition, and Wine Production and Quality for Bordeaux, France, *American Journal of Viticulture and Enology*, 51, No.3:249-261.
- 2 Borges, J., Real, A.C., Cabral, J.S., and G.V. Jones (2012). A new method to obtain a consensus ranking of a region's vintage quality. *Journal of Wine Economics*, 7(1):88-107.
- 3 Baciocco, K.A., David, R.E., and G.V. Jones (2014). Climate and Bordeaux wine quality: identifying the key factors that differentiate vintages based on consensus rankings. *Journal of Wine Research*, 25(2):75-90, DOI: 10.1080/09571264.2014.888649
- 4 Salinger, M.J., Baldi, M., Grifoni, D., Jones, G.V, Bartolini, G., Cecchi, S., Messeri, G., Dalla Marta, A., Orlandini, S., Dalu, G., and G. Maracchi (2015). Seasonal differences in climate in the Chianti region of Tuscany and the relationship to vintage wine quality. *International Journal of Biometeorology*, 59(12): 1799-1811, DOI: 10.1007/s00484-015-0988-8
- 5 Real, A.C., Borges, J., Cabral, J.S., and G.V. Jones (2017). A climatology of Vintage Port quality. *International Journal of Climatology*, 37(10): 3798-3809, DOI: 10.1002/joc.4953
- 6 Davis, R.E., Dimon, R.A., Jones, G.V. and B. Bois (2019): The effect of climate on Burgundy vintage quality rankings. *OENO One*, 53(1): 59-73, DOI:10.20870/oeno-one.2019.53.1.2359.
- 7 Jones, G.V., White, M.A., Cooper, O.R., and Storchmann, K., (2005). Climate Change and Global Wine Quality. *Climatic Change*, 73(3): 319-343.