

MINI-GUIDE HACHETTE DES MILLÉSIMES

Nombreux sont ceux qui ont un jour ou l'autre consulté un tableau des millésimes pour voir comment étaient notés les vins de leur année de naissance ou de celle d'un proche, en pensant déjà au futur cadeau qu'ils pourraient faire pour les trente ans ou le demi-siècle à venir. Alors, quelle joie... ou quelle déception à la lecture des « résultats » ! Pour l'amateur, le millésime est une notion essentielle, qui détermine la date d'apogée du vin et sinon sa qualité, son potentiel de garde.



L'ANNÉE DE NAISSANCE DU VIN

Date de naissance du vin, le millésime figurant sur l'étiquette correspond obligatoirement à l'année de la cueillette des raisins. Un millésime 2008 est un vin élaboré avec des fruits vendangés en 2008 (une exception, les rares vins de glace issus d'une récolte effectuée en janvier, qui portent le millésime de l'année précédente). La mention du millésime n'est pas obligatoire. Elle est même interdite pour les vins issus d'un assemblage de plusieurs années (certains champagnes et crémants, des vins de liqueurs comme le pineau-des-charentes et de nombreux styles de portos). Depuis peu toutefois – mondialisation oblige ! –, la réglementation européenne autorise la mention du millésime sur l'étiquette d'un vin pouvant contenir jusqu'à 15 % de vin d'une autre année.

QU'EST-CE QU'UN BON MILLÉSIME ?

La qualité d'un millésime dépend des conditions climatiques enregistrées durant les quatre saisons de l'année correspondante, de la maturation (de la véraison aux vendanges). Les millésimes tardifs sont souvent difficiles, car le risque d'intempérie au moment des vendanges est plus grand ; les années

MILLÉSIMES MÉMORABLES

Rares sont les millésimes qui brillèrent dans toutes les régions. On peut citer néanmoins 1945, 1947, 1961, 1989, 2005. Quant au millésime 2000, s'il n'a pas démerité, son succès fut avant tout lié à l'effet « médiatique » du nouveau millénaire.

caniculaires sont tout aussi délicates, qui entraînent blocages de maturité et risquent de produire des vins peu acides, chauds et lourds. On doit aussi juger les conditions du millésime à l'aune du climat régional et local, voire du microclimat. Par exemple, le millésime 2004 est bien meilleur pour les blancs liquoreux de la région de Bergerac que pour ceux du Sauternais. La qualité peut aussi varier en fonction du cépage. Dans une même appellation et un même millésime, des différences existent entre les parcelles

et les domaines. Car le travail du producteur influe sur la qualité du millésime : certains n'hésitent pas par exemple à sacrifier une partie de leurs raisins pour favoriser la maturité des autres. C'est pourquoi l'on parle de « millésimes de vigneron » pour évoquer les années délicates où les choix et l'implication des producteurs conditionnent la réussite. De manière générale, une bonne année voit se succéder un hiver froid, un printemps clément, un été ensoleillé et frais la nuit. Pour les vendanges, période cruciale, le soleil et le vent sont préférables à la pluie et au froid. La vigne n'apprécie pas la sécheresse, les orages, surtout accompagnés de grêle, les atmosphères à la fois humides et chaudes favorisant la pourriture grise. Un millésime doit donc être équilibré pour donner des vins de garde : apporter ce qu'il faut d'acidité pour les blancs (trop d'acidité, et le vin est raide, pas assez et il est mou) ; et ce qu'il faut de maturité des tanins pour les rouges.

BORDEAUX N'EST PAS LA FRANCE

Chaque année, au mois de septembre, les médias se tournent vers Bordeaux pour juger de la qualité du millésime en France. Or, pour le millésime 2000, les rouges sont globalement excellents à Bordeaux, mais médiocres en Bourgogne ; en 2003, en revanche, les rouges de Bourgogne sont meilleurs que ceux de Bordeaux. 2002 ? Honnête sans plus à Bordeaux, superbe en Champagne, sinistré dans la vallée du Rhône. 2007 ? Remarquable dans la vallée du Rhône, de petite garde en Gironde. Donc, pas de jugement hâtif ! Il convient d'ailleurs de relativiser la notion de qualité des millésimes. Les petits millésimes offrent des vins plus simples d'accès, sans grandes perspectives de garde mais qui peuvent se révéler excellents à boire jeunes. Les tableaux de millésimes sont donc à considérer comme des indicateurs généraux, donnant des tendances larges, des moyennes qui prennent en compte ni les micro-

climats ni le travail des producteurs à la vigne et au chai. Prudence également à l'égard des notes de dégustation pour les ventes de grands crus bordelais en primeur ; elles portent sur des échantillons prélevés sur fût ou sur cuve, avant assemblage, qui peuvent encore largement évoluer lors de l'élevage.

EN RÉSUMÉ

- Date de naissance du vin, le millésime correspond à l'année de la vendange.
- Ses caractéristiques sont déterminées non seulement par les conditions climatiques générales, mais aussi et surtout par les microclimats, le cépage et par la compétence du viticulteur et du maître de chai.
- Pour un même millésime, les conditions varient d'une région, d'une appellation ou même d'une parcelle à l'autre.



LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Selection 2018

TABLEAU DE COTATION DES MILLÉSIMES (notes de 0 à 20)

Millésime mémorable 20					Excellent millésime 18 ou 19					Très bon millésime 15 à 17							
Millésime honorable 12 à 14					Millésime moyen 10 et 11					Millésime médiocre 5 à 9							
	Alsace	Beaujolais	Bordeaux rouge	Bordeaux liquoreux	Bordeaux sec	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc	Champagne	Jura (vin jaune)	Languedoc-Roussillon	Provence rouge	Sud-Ouest rouge	Sud-Ouest blanc liquoreux	Loire rouge	Loire blanc liquoreux	Rhône (nord)	Rhône (sud)
1945	20		20	20	18	20	18	20					19				
1946	9		14	9	10	10	13	10					12				
1947	17		18	20	18	18	18	18					20				
1948	15		16	16	16	10	14	11					12				
1949	19		19	20	18	20	18	17					16				
1950	14		13	18	16	11	19	16					14				
1951	8		8	6	6	7	6	7					7				
1952	14		16	16	16	16	18	16					15				
1953	18		19	17	16	18	17	17					18				
1954	9	9	10			14	11	15					9				
1955	17	13	16	19	18	15	18	19					16				
1956	9	6	5										9				
1957	13	11	10	15		14	15						13				
1958	12	7	11	14		10	9						12				
1959	20	13	19	20	18	19	17	17					19				
1960	12	5	11	10	10	10	7	14					9				
1961	19	16	20	15	16	18	17	16					16				
1962	14	13	16	16	16	17	19	17					15				
1963		6					10										
1964	18	8	16	9	13	16	17	18					16				
1965					12								8				
1966	12	11	17	15	16	18	18	17					15				
1967	14	13	14	18	16	15	16						13				
1968																	

	Alsace	Beaujolais	Bordeaux rouge	Bordeaux liquoreux	Bordeaux sec	Bourgogne rouge	Bourgogne blanc	Champagne	Jura (vin jaune)	Languedoc-Roussillon	Provence rouge	Sud-Ouest rouge	Sud-Ouest blanc liquoreux	Loire rouge	Loire blanc liquoreux	Rhône (nord)	Rhône (sud)
1969	16	14	10	13	12	19	18	16					15				
1970	14	13	17	17	18	15	15	17					15				
1971	18	15	16	17	19	18	20	16					17				
1972	9	6	10		9	11	13						9				
1973	16	7	13	12		12	16	16					16				
1974	13	8	11	14		12	13	8					11				
1975	15	7	18	17	18		11	18					15				
1976	19	16	15	19	16	18	15	15					18				
1977	12	9	12	7	14	11	12	9					11				
1978	15	12	17	14	17	19	17	16					17				
1979	16	13	16	18	18	15	16	15					14				
1980	10	10	13	17	18	12	12	14					13			15	
1981	17	14	16	16	17	14	15	15					15				
1982	15	12	18	14	16	14	16	16			17	17	15	14		14	15
1983	20	17	17	17	16	15	16	15	16			16	18	12		16	16
1984	15	11	13	13	12	13	14	5		13		10		10		13	15
1985	19	16	18	15	14	17	17	17	17	18	17	17	17	16	16	17	16
1986	10	15	17	17	12	12	15	12	17	15	16	16	16	13	14	15	13
1987	13	14	13	11	16	12	11	10	16	14	14	14		13		16	12
1988	17	15	16	19	18	16	14	18	16	17	17	18	18	16	18	17	15
1989	16	16	18	19	18	16	18	16	17	16	16	17	17	20	19	18	16
1990	18	14	18	20	17	18	16	18	18	17	16	16	18	17	20	19	19
1991	13	15	13	14	13	14	15	11		14	13	14		12	9	15	13
1992	15	9	12	10	14	15	17	12		13	9	9		14		11	16
1993	13	11	13	8	15	14	13	12		14	11	14	14	13	12	11	14
1994	12	14	14	14	17	14	16	12		12	10	14	15	14	12	14	11
1995	12	16	16	18	17	14	16	16	17	15	15	15	16	17	17	15	16
1996	13	14	15	18	16	17	18	19	18	13	14	14	13	17	17	15	13
1997	16	13	14	18	14	14	17	15	16	13	13	13	16	16	16	14	13
1998	13	13	15	16	14	15	14	13	14	17	16	16	13	14		18	18
1999	10	11	14	17	13	13	12	15	17	15	16	14	10	12	10	16	14
2000	12	12	18	10	16	11	15	15	16	16	14	14	13	16	13	17	15
2001	13	11	15	17	16	13	16	9		16	14	16	18	13	16	17	11
2002	11	10	14	18	16	17	17	17	14	12	11	15	14	14	10	8	9
2003	12	15	15	18	13	17	18	14	17	15	13	14	17	15	17	16	14
2004	13	12	14	10	17	13	15	16	13	15	15	13	15	14	10	12	16
2005	15	18	18	17	18	19	18	14	17	15	12	16	17	16	18	16	18
2006	12	12	14	16	14	14	16	15	15	15	16	13	15	10	10	16	15
2007	16	14	14	17	15	12	13	13	14	16	14	12	14	12	13	15	18
2008	14	14	15	16	15	14	15	16		15	12	13	12	15	12	14	14
2009	15	18	18	18	19	17	16	15		15	14	18	17	17	14	18	16
2010	14	16	18	18	19	16	17	14		18	14	15	12	17	16	16	15
2011	15	15	16	17	15	14	15	13		15	16	14	13	15	15	14	14
2012	16	14	14	12	14	14	15	18		16	14	15	13	13	10	15	15
2013	15	15	11	17	13	14	15	14		17	13	13	15	15	13	15	15
2014	13	16	16	16	17	16	16	14		15	13	15	14	17	16	13	13
2015	16	17	18	18	17	18	16	17		17	15	16	17	16	15	19	19
2016	14	16	18	19	17	17	16	15		18	14	17	15	15	18	18	18