

1984 fut une année fraîche avec un mois de septembre pluvieux. Le Merlot a très peu produit à cause d'une forte coulure et du millerandage.

1984 restera le millésime le plus difficile de la décennie.

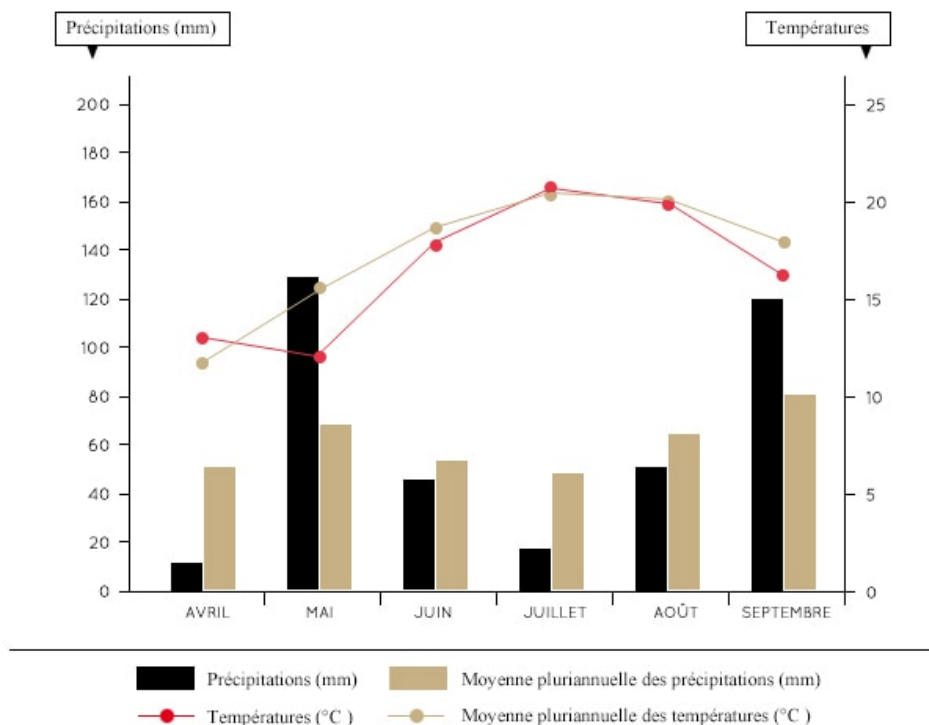
CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1984 est marqué par une alternance de mois très pluvieux et de mois plutôt secs. Le mois d'avril est sec avec des températures normales contrairement au mois de mai qui est exceptionnellement frais et humide. L'été est plutôt sec avec des températures fraîches. Septembre et octobre sont marqués par des pluies abondantes.

Le climat de 1984 aura été peu favorable pour la viticulture dans le Bordelais.

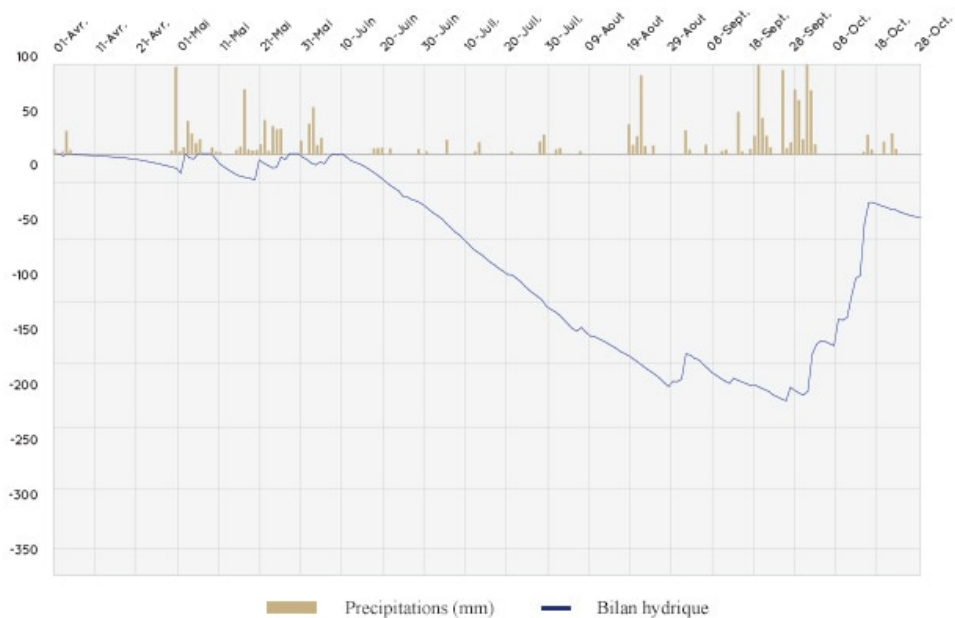
1984 : TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS À SAINT-ÉMILION.
COMPARAISON AVEC LES VALEURS NORMALES.



RÉGIME HYDRIQUE

Pour se développer idéalement, la vigne a besoin de subir un déficit hydrique progressif durant son cycle végétatif afin de permettre une concentration optimale des raisins. Une contrainte hydrique modérée s'est installée en août et a perduré jusqu'à la mi-septembre. Les vendanges furent pluvieuses.

BILAN HYDRIQUE 1984



CYCLE DE LA VIGNE

Après le mois de mai catastrophique marqué par des pluies abondantes et des températures exceptionnellement fraîches, la floraison du Merlot s'est très mal déroulée. Ce cépage a été fortement touché par la coulure et le millerandage. Celle des Cabernets francs qui est arrivée plus tardivement s'est plutôt bien passée. Avec le beau temps de l'été les autres stades du cycle végétatif se sont bien déroulés avant les mois de septembre et octobre qui ont été très pluvieux. Ces pluies n'ont pas permis d'amener le raisin à une maturité optimale.

	Début	Fin
Date des vendanges 1984	2 octobre	12 octobre
Moyenne 1946-2014	24 septembre	8 octobre

PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME

MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT

Les vendanges ont débuté le 2 octobre pour s'achever le 12 octobre. Le rendement est historiquement faible avec seulement 17,8 hl/ha.

Rendement (hl/ha)	Moyenne 46 - 14
17,8	33,9

ASSEMBLAGE

Degré alcoolique	12
Acidité Totale (g H ² SO ₄ /L)	3,63
Acidité Volatile (g H ² SO ₄ /L)	0,49
pH	-
SO ₂ Total (mg/L)	96
Sucres réducteurs (g/L)	1,6
IPT (DO280)	-

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Millésime considéré comme le plus difficile de la décennie, 1984 reste une bonne surprise, avec une belle ampleur, mais souffre de l'absence quasi-totale des merlots qui ont souffert des pluies abondantes du mois de mai.

La couleur tuilée de la robe montre des signes d'évolution mais reste d'une bonne intensité. Le nez est discret, mais fait montre d'une belle finesse et d'une certaine fraîcheur, ce qui est la signature de l'importance du Cabernet franc dans l'encépagement de ce millésime. En bouche, le vin présente une structure moyenne et une certaine sécheresse à cause d'une astringence assez présente en fin de bouche.

Ce vin, un peu sec du fait de l'absence des merlots décimés par les pluies de mai, reste surprenant et de belle facture pour un millésime aussi délicat que 1984, mais a évolué assez rapidement.