

## Niveau débutant - Chapitre 4 – Les meilleurs millésimes

### Pourquoi s'intéresser à la notion de millésime ?

Pour un vin, on appelle « millésime » l'année de récolte des raisins qui permettent de produire un vin. A l'exception du champagne (nous en verrons le détail à la fin de l'article), un vin n'est assemblé qu'à partir de vignes récoltées la même année. La notion de millésime est donc importante puisque suivant les conditions météorologiques, l'ensoleillement, la pluviométrie, etc. les vins d'un terroir en particulier seront de qualités différentes. Certains millésimes sont réputés exceptionnels, d'autres médiocres. Le millésime est donc un indice de qualité d'un vin. Pour faire simple on peut dire que le millésime est l'année de naissance du vin. On trouve le plus souvent cette indication sur les étiquettes des bouteilles.

En Europe, l'indication du millésime est facultative et n'est autorisée que pour les vins de terroirs – les vins, dits VQRD (vins de qualité produits dans une région déterminée) c'est-à-dire les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) et les vins de qualité supérieure (VDQS).

Pour autant, si cette notion revient souvent chez les amateurs de vin, elle possède ses avantages et ses inconvénients. Le millésime recouvre des réalités très différentes : ce n'est finalement qu'un indice un peu flou sur la qualité des vins.

#### A. Les informations recouvertes par la notion de millésime

La notion de *millésime* recouvre l'année de vendange bien sûr mais surtout tous les facteurs propres à cette année : les conditions météorologiques qui influent sur la qualité du vin et les conditions **météorologiques** de production, la présence ou l'absence de botrytis (champignon qui attaque les vignes) et la capacité des viticulteurs à tirer parti de ces différents facteurs.

Le concept de millésime peut servir de guide pour l'achat, la garde et la dégustation. On appelle « garde » la possibilité de conserver un vin, de le faire vieillir pour qu'il soit encore meilleur. Meilleur est le millésime, meilleur est « le potentiel de garde » d'un vin. Si les vins obtenus sont riches et concentrés (c'est le cas lorsqu'il y a peu de grappes et de bonnes conditions climatiques) alors le millésime sera excellent. Le potentiel de garde sera important. Lorsque l'année est moins bonne, le vin devra être consommé plus tôt car il se détériorera plus vite.

Cataloguer les années en donnant une appréciation générale année par année est trop simpliste. Les conditions de vendanges et de production des vins diffèrent d'un terroir à l'autre, les cépages n'ont pas les mêmes besoins, l'âge des cépages a une importance (lorsqu'une vigne est ancienne, les racines plongent très profondément dans la terre et la plante est moins affectée par les écarts climatiques).

Les millésimes donnent donc une tendance générale de l'année, sous réserve des multiples éléments qui interviennent pour modifier (à la hausse ou à la baisse) la qualité du vin. On peut trouver dans des revues ou des sites internet spécialisés des tableaux de millésimes avec des notes par année, si la note ne fait pas de différences entre les terroirs alors le tableau ne vaut rien ! L'appréciation doit toujours être faite terroir par terroir, en gardant à l'esprit que dans chaque terroir peut intervenir des différences de situation. Rien ne remplace un bon caviste qui saura vous donner les meilleurs conseils après avoir lui-même goûté les vins.

## B. Les meilleurs millésimes pour chaque terroir

Il existe des critiques de vin et des guides spécialisées qui attribuent chaque année des notes à l'ensemble des vins. D'une année à l'autre, les notes changent et on détermine ainsi une tendance de fond pour dire qu'un millésime particulier a été exceptionnel ou médiocre. Parce que ces notations sont subjectives et ne sont que des tendances générales, elles sont souvent critiquées. Voici un petit aperçu d'un tableau de notation pour vous aider à comprendre la notion. Pour simplifier la lecture du tableau, nous avons réalisé un récapitulatif des trois meilleures années pour chaque cépage. Vous trouverez des tableaux plus complets dans les articles de niveau intermédiaire et avancé.

### Comment lire le tableau ?

Les principaux [terroirs](#) produisant des vins français sont présents : Alsace, Bordeaux rouge, Bourgogne blanc et rouge, Champagne, Languedoc-Roussillon, Val de Loire, Vallée du Rhône et Sauternes. Puis, de gauche à droite :

- l'année de vendange (et non pas l'année de commercialisation du vin),
- la note donnée par les plus grands spécialistes (comme nous n'avons sélectionné que les trois meilleures années, lorsqu'il y a eu plusieurs années équivalentes nous avons préféré les années plus récentes, plus faciles à trouver et moins chers à l'achat).
- La possibilité ou non de consommer le vin : trois cas de figure, le vin doit être bu rapidement, le vin doit encore vieillir quelques années pour exprimer tout son potentiel et enfin, le vin sera bon s'il est bu cette année mais pas aussi bon que dans quelques années.

Alsace		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
1983	20	Prêt à être bu
1989	19	Prêt à être bu
1990	18	Prêt à être bu

Bordeaux rouge		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
2005	19	A conserver
2000	19	Déjà bon mais peut encore vieillir
1990	19	Prêt à être bu

Bourgogne blanc		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
2005	18	Déjà bon mais peut encore vieillir
2002	18	Déjà bon mais peut encore vieillir
1996	18	Déjà bon mais peut encore vieillir

Bourgogne rouge		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
2003	19	A conserver
1990	19	Prêt à être bu
2002	18	Déjà bon mais peut encore vieillir

Champagne		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
1996	19	Déjà bon mais peut encore vieillir
1990	18	Prêt à être bu
2000	17	Déjà bon mais peut encore vieillir

Languedoc-Roussillon		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
1989	18	Prêt à être bu
2000	17	Déjà bon mais peut encore vieillir
1994	17	Prêt à être bu

Val de Loire		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
1990	19	Prêt à être bu
1989	19	Déjà bon mais peut encore vieillir
2005	18	Déjà bon mais peut encore vieillir

Vallée du Rhône		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
1989	19	Prêt à être bu
1998	18	Déjà bon mais peut encore vieillir
1990	18	Prêt à être bu

Sauternes		
Année	Meilleurs millésimes	Consommation
2001	19	A conserver
2005	18	A conserver
2003	18	A conserver

Encore une fois, préférez les conseils d'un bon caviste plutôt que des tableaux tel que celui-ci. Quelque soit le millésime, il existe des vins qui restent bons et d'autres mauvais. De plus, si le vin a été conservé dans de mauvaises conditions, même si le millésime est bon, le vin pourra se révéler mauvais. En tout cas, un vin d'un grand millésime est concentré et équilibré ; il est généralement issu de petites récoltes (en volume) et de vendanges précoces.

### C. Qu'en-est-il des vins non millésimés ?

#### a) Concernant les vins

Lorsqu'un vin n'est pas millésimé, il y a deux raisons à cela :

- soit le millésime a une réputation horrible dans ce terroir
- soit le vin est le produit de l'assemblage de " vins de plusieurs années " et c'est un vin destiné à être bu rapidement (cf [l'article sur les vins de marque et de terroir](#))

#### b) Concernant les champagnes

Comme nous l'avons vu précédemment, en Champagne, la tradition veut qu'on assemble des vins de *plusieurs années*. C'est ainsi que chaque champagne a un style et un goût relativement stable. Chaque année, une partie des vendanges est mise en réserve pour les futurs assemblages. C'est la personnalité de la maison et du maître de chais (pour connaître le rôle du maître de chais, cf [5 points essentiels sur le cognac](#)) qui s'exprime.

Exceptionnellement, lorsqu'une année a été particulière et que le maître de chais veut exprimer la typicité d'une vendange particulière, il peut décider de réaliser un vin millésimé. Dans ce cas, seules les vendanges d'une même année seront utilisées pour l'assemblage. Un Champagne millésimé sera donc toujours un vin marqué par *le caractère de son année*.

Dans un article de niveau intermédiaire, nous parlerons de l'ensemble des terroirs en fonction des millésimes ainsi que du lien entre la notion de garde et le millésime.

Dans un article de niveau avancé, nous parlerons de la spécificité des plus grands domaines en fonction des millésimes.

faguohongjiu.com