



BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



Bourgogne 2010

le millésime de l'exigence

16 novembre 2010

Le millésime 2010 en Bourgogne est une réussite en dépit de conditions climatiques délicates. 2000 ans d'histoire ont en effet permis à la vigne et aux hommes de s'adapter, en Bourgogne, à toutes les situations. Loin d'être un hasard, cette longévité est la preuve que la vigne a trouvé dans ce vignoble septentrional une terre de prédilection, tout en s'adaptant aux variations climatiques. Ici, faire du vin est un art qui ignore la facilité.

Les vignerons bourguignons savent faire preuve de discernement, d'une grande capacité d'adaptation et de savoir-faire pour obtenir le meilleur de chaque millésime.

Les outils de pointe de prévisions météorologiques, les contrôles analytiques et la dégustation des baies constituent autant d'éléments pour anticiper et raisonner chacune des étapes déterminantes menant à la récolte.

La dégustation des baies a été particulièrement cruciale cette année, permettant un suivi à la parcelle de l'évolution du potentiel aromatique, point fort de ce millésime. Ici, le niveau de maturité et l'état sanitaire ont primé pour le choix de la date de récolte. Si habituellement les vendanges se font par couleur (traditionnellement rouge puis blanc), les vignerons, soucieux de la qualité, ont alterné entre parcelles rouges et blanches.

Les petits rendements obtenus résultent à la fois de la maîtrise de la taille par les viticulteurs, de la coulure et du millerandage engendrés par les conditions climatiques du printemps et du tri pratiqué à la vigne comme à la cave. Les vinificateurs ont ensuite su ajuster leur technique à la matière première récoltée pour en révéler le bel équilibre sucre-acidité, sans dénaturer l'expression aromatique.

Nul doute que les Bourgogne 2010 réservent de belles surprises aux amateurs de vins !

Les vendanges ayant pris fin début octobre, il est encore trop tôt pour juger définitivement les vins de ce millésime, même si quelques traits dominants se dessinent dès à présent.

Vins blancs

Du nord au sud de la Bourgogne, les vins blancs laissent percevoir toute la palette d'expressions du Chardonnay de Bourgogne, souvent copié, jamais égalé !

Ces vins équilibrés s'apprécient pour leur fraîcheur et leur pureté. La minéralité, présente en bouche, illustre la typicité des terroirs bourguignons. Ils reflètent l'élégance et la finesse des grands classiques de la Bourgogne.

Vins rouges

Les nuances olfactives des vins rouges se situent dans le registre des fruits rouges et fruits frais. Ces vins très parfumés présentent également une jolie couleur rouge cerise.

En bouche, ils dévoilent des tanins soyeux et une belle harmonie entre acidité et rondeur. La sensation de fraîcheur persistante traduit parfaitement l'expression du Pinot Noir en Bourgogne.

Crémant de Bourgogne

Le millésime 2010 présente des jus de belle qualité pour les deux cépages Chardonnay et Pinot Noir. La qualité des raisins a permis une extraction tout en douceur donnant des vins de base présentant des acidités sans excès, une expression aromatique intense et une belle maturité.



Climatologie 2010

Une année délicate

Après un très bel été 2009, l'hiver qui a suivi, a marqué les esprits. Les températures des mois de décembre 2009, janvier et février 2010 ont été particulièrement froides, la température moyenne de janvier étant de 0°C (contre 2,8°C habituellement). La troisième semaine de décembre a connu des gelées très importantes, les températures flirtant même avec les -20 °C dans la nuit du 19 décembre. Ces températures ont entraîné des dégâts de gel, parfois conséquents sur certaines parcelles. Les précipitations pluvio-neigeuses ont également été régulières au mois de février dont le cumul mensuel dépasse la normale saisonnière. La Bourgogne a connu un véritable hiver : froid, neigeux et peu lumineux, les deux premiers mois de l'année étant marqué par un déficit d'ensoleillement.

Mars et avril marquent l'installation du printemps avec des températures en hausse et supérieures aux normales de saison. Le mois d'avril connaît des conditions quasi-estivales. Les précipitations sont en dessous des normales saisonnières et l'insolation est particulièrement importante. Ces conditions favorables permettent le **bon déroulement du débournement qui débute à la mi-avril**, pour les parcelles les plus précoces, et évolue rapidement sur l'ensemble du vignoble. Les dates moyennes estimées de mi-débournement (50 % de pointes vertes) sont assez proches de la moyenne (1994-2009).

En **mai**, la situation se dégrade, les températures chutent et la fraîcheur domine, plus particulièrement durant la première quinzaine. Elles oscillent ensuite jusqu'à la fin du mois. En moyenne, les précipitations restent en dessous de la normale, mais de grandes disparités existent entre les différents secteurs. L'insolation est très inférieure à la normale.

Les 10 premiers jours de **juin** connaissent des températures douces, au-dessus des normales de saison, ce qui permet une reprise d'activité de la végétation. L'atmosphère se rafraîchit de nouveau à partir du 15 juin. A la mi-juin, le stade **mi-floraison est atteint sur les parcelles les plus précoces** et quelques jours plus tard pour les secteurs les plus tardifs. Ces dates sont proches de celles de 2001 ou 2008 suivant les secteurs et les cépages. Les précipitations sont importantes et l'insolation conforme à la normale.

Le mois de **juillet** présente à peu près les mêmes conditions climatiques. La météo est très variable et alterne entre périodes chaudes et ensoleillées et d'autres, plus fraîches et pluvieuses. Cette climatologie très changeante au printemps et en début d'été engendre de la coulure et du millerandage dans de nombreuses zones du vignoble.

Août ne connaît pas des conditions très différentes en ce qui concerne les températures et les précipitations. Cependant, l'insolation est inférieure à la normale. Toutes ces conditions ne facilitent pas le déroulement de la maturation, mais le retour d'un temps plus lumineux en **septembre** permet de compenser.

A la veille des vendanges, l'état sanitaire est fragile et les viticulteurs font preuve de la plus grande prudence vis-à-vis du *Botrytis*. Certains secteurs connaissent des attaques plus importantes. Au moment des vendanges, un tri drastique est donc réalisé à la parcelle comme à l'arrivée en cave.

Octobre, bien qu'un peu plus frais, connaît peu de pluies et un bon ensoleillement.

■ Une maturation en deux temps

La maturité progresse dès le début à un bon rythme, en particulier en termes d'accumulation des sucres et de diminution de l'acidité totale, malgré des conditions climatiques qui ne sont pas optimales. L'absence de chaleurs importantes au mois d'août ne permet pas la consommation des acides organiques, mais les belles teneurs en sucres obtenues font que les raisins présentent de beaux équilibres.

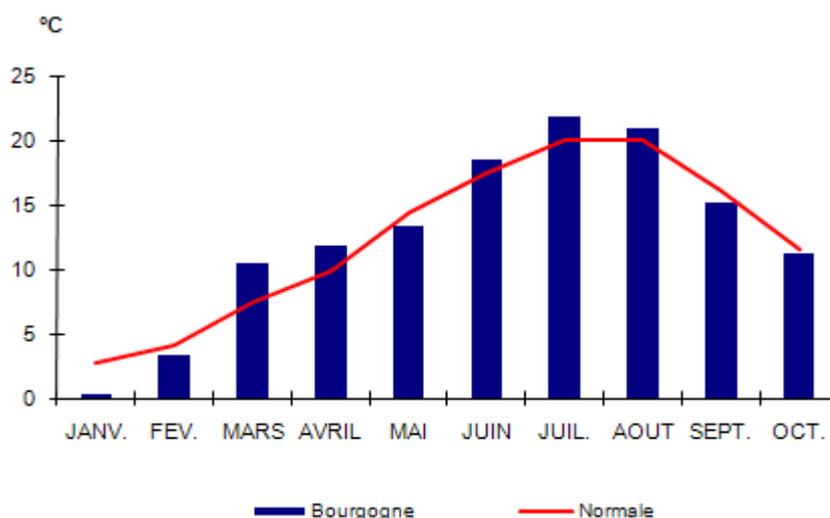
La première phase de maturation débute le 23 août et se poursuit jusqu'au 6 septembre. Durant cette période, **les gains moyens journaliers en sucres, tous cépages et secteurs confondus, sont réguliers et assez importants.**

Le 6 septembre connaît un temps maussade avec des précipitations importantes et **marque un net ralentissement de la progression des concentrations en sucres** sur Chardonnay, comme sur Pinot Noir et Gamay. A partir de cette date, les gains moyens journaliers sont de moins en moins conséquents sans que cela nuise aux teneurs finales qui atteignent un niveau assez élevé. Un phénomène de concentration au sein des baies prend alors le pas sur celui d'accumulation, plus particulièrement sur les parcelles les plus précoces.

La dégustation des baies permet de déterminer le meilleur moment pour la récolte. Fin septembre-début octobre, les raisins développent de beaux arômes de fruits et un équilibre sucres/acidité très intéressant. Au moment des vendanges, les vignes, qui ont souffert tout au long de l'année, présentent une certaine fragilité et l'état sanitaire devient un élément déterminant dans le choix de la date de récolte.

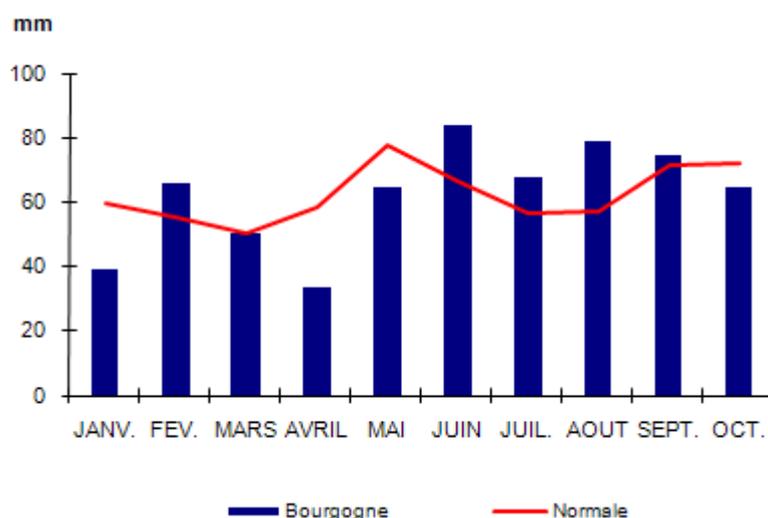
Le savoir-faire des professionnels leur permet de trouver le moment idéal entre maturité et risques sanitaires, en prenant en compte le temps instable. Le millésime 2010 aura nécessité une attention de tous les instants. Il aura mis les nerfs à rude épreuve mais le résultat final, à la surprise de bien des observateurs extérieurs, est des plus prometteurs !

Températures moyennes mensuelles - Bourgogne 2010



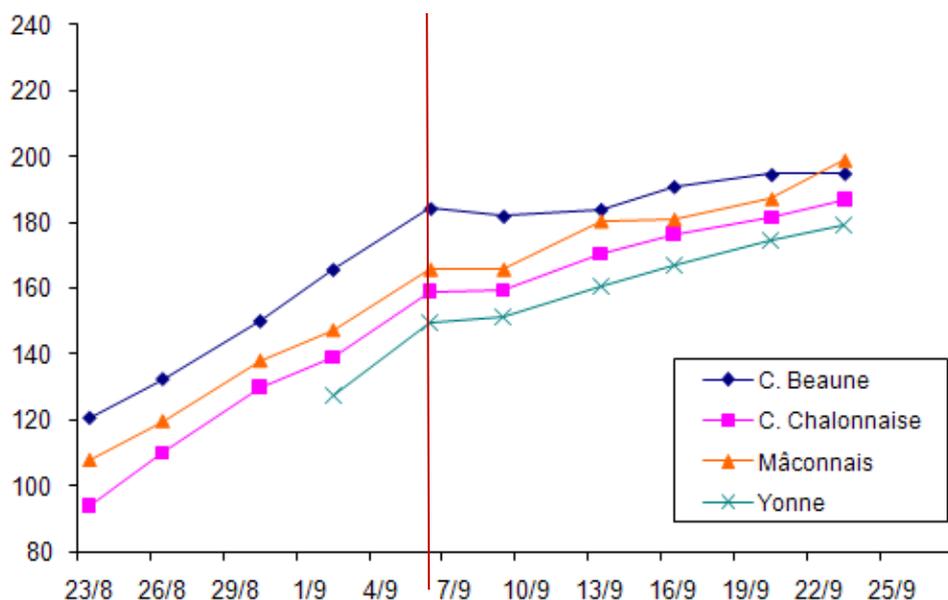
Sources : BIVB/Météo France

Précipitations moyennes mensuelles - Bourgogne 2010



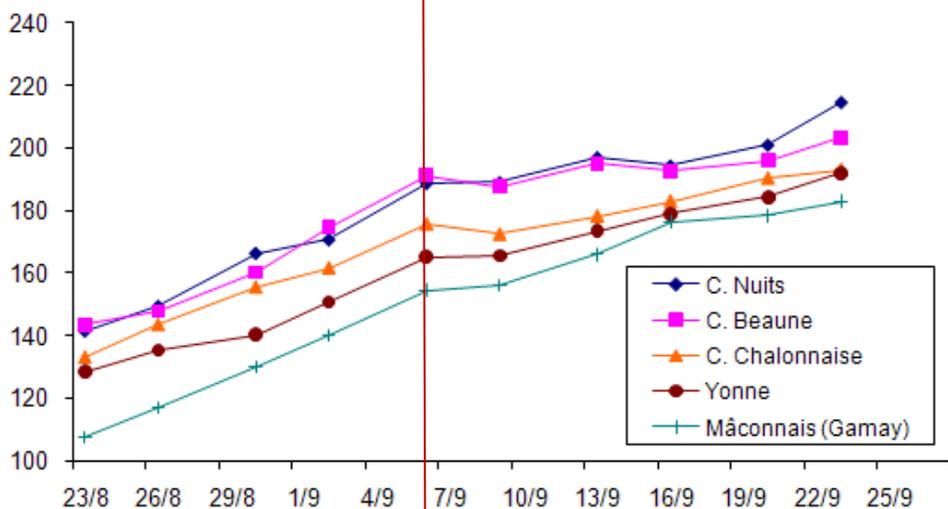
Sources : BIVB/Météo France

Évolution des teneurs en sucres 2010 sur Chardonnay – Bourgogne 2010



Sources : Observatoire du millésime du BIVB

Évolution des teneurs en sucres 2010 sur Pinot Noir et Gamay – Bourgogne 2010



Sources : Observatoire du millésime du BIVB

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France du BIVB

Tél. 03 80 25 06 96 - mathilde.paturaud@bivb.com



Vins de Bourgogne (site officiel)



[@bourgognespress](https://twitter.com/bourgognespress)

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse en ligne du site : www.vins-bourgogne.fr