



# Millésime 2008

## *L'échappée belle des vins de Bourgogne*

14 novembre 2008

Le millésime 2008 a été marqué par une météorologie instable, qui a requis toute l'expérience des viticulteurs. Ils ont su se montrer vigilants dès le printemps et attendre le moment opportun pour récolter.

Cette année, la vigne a pu profiter du retour de belles conditions à la mi-septembre. A partir du 14, le soleil et le vent du nord ont permis au raisin d'atteindre sa pleine maturité pour les vendanges. L'appréhension, sensible dans le vignoble, a alors laissé place au soulagement. Certains vigneronns n'hésitent pas à qualifier de miraculeux ce retournement de situation tant attendu.

Les viticulteurs, ayant porté une attention soutenue à leurs vignes, ont pu contenir le développement des maladies. Renonçant, comme l'an passé, à une partie de leur récolte au bénéfice de la qualité, les vigneronns ont choisi de pratiquer un tri minutieux. Cette volonté, associée à des rendements modérés, a conduit à un volume de récolte inférieur à la moyenne.

Il est encore trop tôt pour dresser le portrait définitif de ce nouveau millésime à peine mis en fûts. Cependant, aux vues des premières dégustations, les efforts consentis, conjugués aux bons auspices de dame nature, laissent entrevoir un millésime de belle tenue.

### Vins blancs

---

Les vins blancs de 2008, francs et purs, sont caractérisés par une acidité prononcée, joliment équilibrée par une belle maturité. La complexité des arômes perçus trouve son pendant dans la vivacité et la fraîcheur exprimées en bouche.

Ces vins puissants s'inscrivent dans la lignée des grands classiques de la Bourgogne.

### Vins rouges

---

Les vins rouges sont la véritable révélation de ce millésime ! Des couleurs profondes, des arômes fruités, des tanins ronds et soyeux : ces vins concentrés et complexes offrent, d'ores et déjà, beaucoup de plaisir à ceux qui les dégustent.

Bien structurés, ils présentent un beau potentiel de garde.

### Crémant de Bourgogne

---

Les conditions météorologiques ont été idéales pour la production des Crémants de Bourgogne, vendangés plus tôt que les vins tranquilles. En effet, un niveau d'acidité assez élevé et une richesse modérée en sucres sont nécessaires pour obtenir la meilleure expression de ces vins effervescents.

2008 sera, à n'en pas douter, un grand millésime pour les Crémants de Bourgogne.



# Climatologie 2008

## Après la pluie, le beau temps et le sourire des vignerons !

***Si les non-initiés se sont interrogés sur des dates qu'ils estimaient tardives, les professionnels ont, cette année, retrouvé leurs marques avec des vendanges automnales. Elles ont rappelé à tous que ce sont les derniers millésimes qui étaient précoces. 2008 a connu une météorologie particulièrement variable, marquée par un été discret et une arrière saison radieuse. Une fois encore, septembre fait le millésime en Bourgogne... avec soleil, fraîcheur et vent du nord, un programme parfait pour les cépages bourguignons qui affichaient une belle maturité et un bon potentiel à leur arrivée en cave. Reste aux vignerons bourguignons à jouer de leur savoir-faire pour tirer le meilleur parti de cette qualité de récolte, encore inattendue à quelques semaines des vendanges !***

Alors que les dernières averses de neige saluaient, fin mars, les œufs de Pâques, la vigne, encore en dormance, préservait ses bourgeons de l'hiver encore présent. C'est à la faveur de l'arrivée de conditions estivales, le dernier week-end d'avril, que le débourrement a pu se faire avec une dizaine de jours de retard sur la moyenne des 13 dernières années. La végétation, avide de soleil et de chaleur, a alors profité de ce beau temps pour rattraper, en partie, son retard.

Dès la mi-mai et jusqu'au solstice d'été (21 juin), un temps froid et pluvieux s'est installé. La floraison a été perturbée par cette météo bien peu printanière. Si les premières fleurs ont été observées dès les premiers jours de juin, il a fallu attendre l'arrivée officielle de l'été, pour assister, en quelques jours, à l'explosion de la floraison. La pluviométrie importante et les températures fraîches ont provoqué des phénomènes de coulure et de millerandage plus ou moins importants suivant les secteurs.

Les premiers jours de juillet laissaient présager un bel été et de bonnes conditions de maturation des raisins. Mais, un temps lourd et orageux s'est alors installé, entraînant de nombreux orages parfois accompagnés de grêle. Celle-ci a causé, localement, des dégâts importants. Août, pluvieux et frais, a laissé poindre un début d'inquiétude dans le vignoble alors que la maturation ne progressait que très lentement. Cette météo s'est prolongée début septembre. C'est avec soulagement et optimisme que les viticulteurs ont vu arriver un temps beau, sec et frais, dès la deuxième décennie du mois. Les vignes ont pu profiter du soleil pour gagner en maturité alors que le vent du nord a favorisé une concentration au sein des baies.

La pression parasitaire (oïdium, mildiou), présente dès le printemps en raison de précipitations importantes, a pu être contenue grâce à des interventions raisonnées et bien placées. En fin d'été, les quantités d'eau tombées ont favorisé l'apparition de quelques foyers de pourriture. Heureusement, le vent du nord a séché les ceps et l'installation d'une certaine fraîcheur a maintenu l'état sanitaire à un niveau satisfaisant jusqu'aux vendanges. Ces conditions climatiques favorables ont duré jusqu'au début octobre. Les raisins ayant atteint le niveau de maturité souhaité ont été vendangés sous le soleil.

### Une maturation en trois temps

La maturation des raisins est étroitement liée à la météorologie : pluie ou soleil, froid ou chaleur, autant d'indicateurs de son évolution. Cette année est un "cas d'école" montrant ce lien étroit entre météo et maturation.

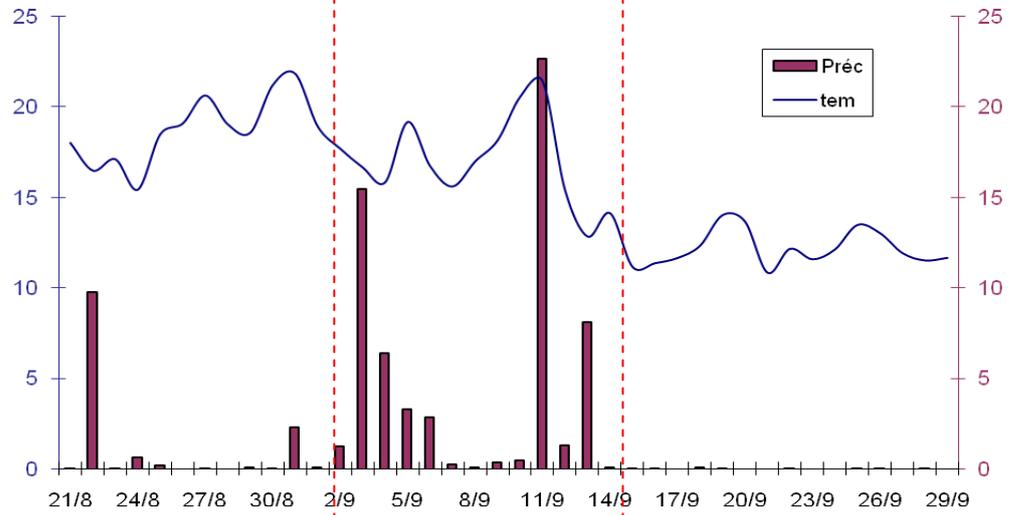
Ainsi, lors des premiers prélèvements réalisés dans le cadre du suivi de la maturité fin août, il faisait beau et assez chaud, situation favorisant les gains en sucres.

Dans un second temps, durant la première décennie de septembre, les précipitations et les températures plus fraîches ont dominé, alliées à un ensoleillement plus faible. Les répercussions sur la maturation des raisins ont été immédiates et les gains journaliers en sucres ont brusquement chuté.

Enfin, à la mi-septembre, le soleil a fait son grand retour. Les concentrations en sucres ont repris leur progression. Avec la chute des températures, l'évolution des sucres a été moins rapide qu'en début de maturation. Ce ralentissement s'explique également par l'arrivée en fin de cycle de la végétation. La fraîcheur ambiante a, en revanche, permis de maintenir un bon état sanitaire. Un tri consciencieux, presque généralisé, a été nécessaire pour écarter les baies touchées par la maladie.

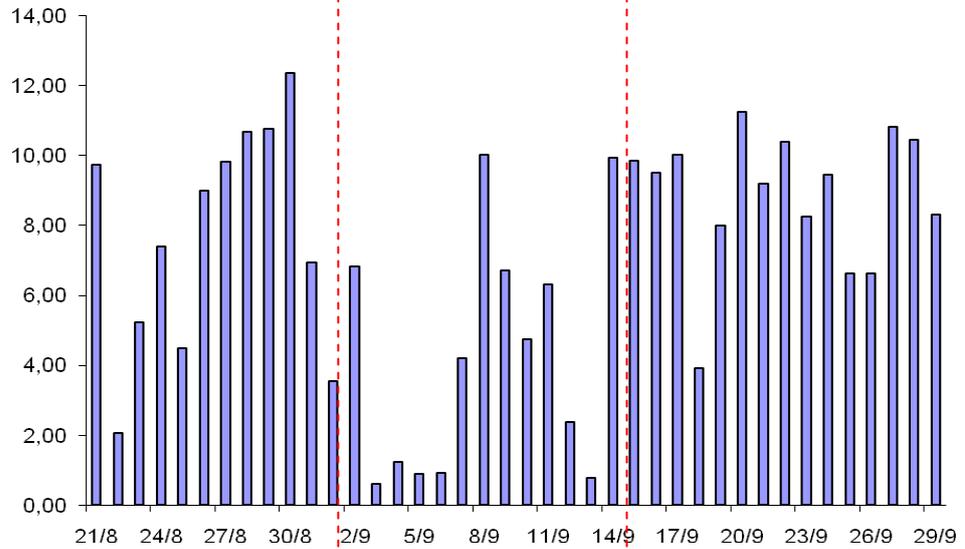
Au terme de cette surprenante campagne à rebondissements, de beaux raisins mûrs ont rejoint les cuveries bourguignonnes, promettant quelques belles cuvées.

Températures et précipitations journalières

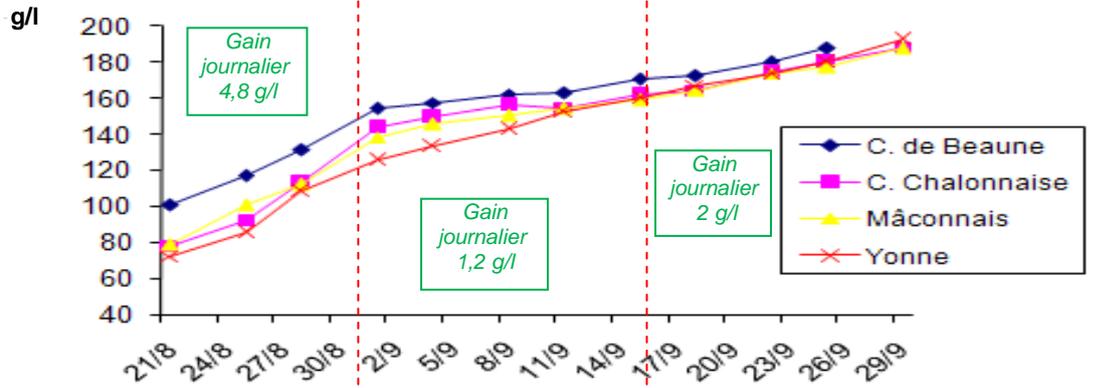


Insolation journalière

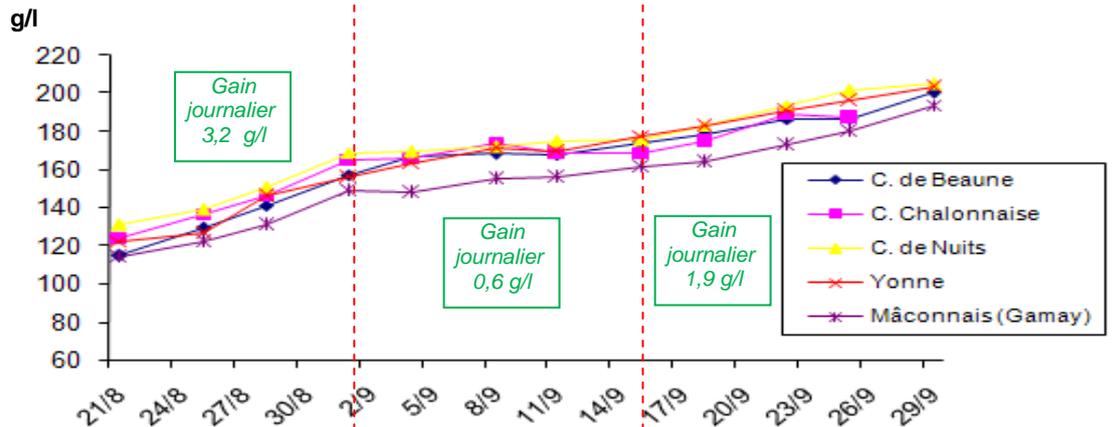
Heures



Évolution des sucres sur Chardonnay



Évolution des sucres sur Pinot Noir et Gamay



Sources : Observatoire du millésime du BIVB