



Millésime 2017, toute l'élégance de la Bourgogne

Bourgogne, 19 novembre 2017



© BIVB / Hendrick Monnier

En 2017, la Bourgogne tire son épingle du jeu, tant au niveau de la qualité que de la quantité. Après plusieurs années de récoltes impactées par les aléas climatiques, elle retrouve, avec 2017, une récolte dont les volumes permettront de satisfaire ses marchés. Mais pas seulement ! Les vins donnent d'ores et déjà envie de découvrir ce millésime élégant.

La vigne ayant reconstitué ses réserves pendant l'hiver, elle profite pleinement du printemps très estival, prenant dès le débourrement (début avril) une avance qu'elle conservera jusqu'aux vendanges. Tout s'enchaîne sans temps mort. Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme.

L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Fin août, les premiers raisins sont récoltés, avec 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne. Les vendanges se poursuivent jusqu'à la mi-septembre, au fil de la maturation de chaque parcelle. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle, rendant l'utilisation des tables de tri anecdotique. L'enthousiasme est général au regard de cette belle matière première, à la maturité parfaitement aboutie, et aux volumes récoltés. Seul bémol, certains secteurs touchés par le gel de printemps n'atteignent pas les rendements espérés.

Les vinifications se déroulent sans encombre. La sérénité prédomine, avec ce millésime pour lequel la Bourgogne renoue avec ses grands classiques qualitatifs et quantitatifs.

Les vins blancs

Du nord au sud de la Bourgogne, l'avis est unanime : 2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée. Un très bon millésime !

Les vins rouges

Des couleurs intenses et éclatantes, rouge rubis ou grenat. Dès le premier regard, ces vins donnent envie de les goûter ! Les notes de petits fruits frais rouges ou noirs de ces vins, très expressifs, invitent également à la gourmandise. La justesse des équilibres en bouche, associée à des tanins soyeux, crée un ensemble très harmonieux, subtil et sans opulence.



Les Crémant de Bourgogne

Le Chardonnay offre un bel équilibre, alliant fraîcheur et richesse aromatique sur des senteurs de pêches, de coing et de fruit exotique. L'acidité est présente, mais sans excès, donnant de la légèreté en finale. Les vins de Pinot Noir sont fruités, sur des notes de cerise et de framboise avec, en bouche, de la structure et une belle longueur. Les Aligotés se révéleront parfaits dans les assemblages, permettant de favoriser le potentiel de vieillissement. Enfin, les Gamays sont friands, fruités et expressifs et seront des alliés indispensables, notamment dans l'élaboration des Crémant de Bourgogne rosés.

Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Contacts :

Mathilde Paturaud
Attachée de presse France du BIVB
Tél. 03 80 25 06 96
mathilde.paturaud@bivb.com

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

SUIVEZ-NOUS :





En Bourgogne, une climatologie 2017 tout en contrastes

Bourgogne, 19 novembre 2017



© BIVB / Aurélien Ibanez

En 2017, la météo est très contrastée selon les mois et les secteurs, en particulier pour la pluviométrie. Dès le début du cycle, il fait chaud, avec un ensoleillement excédentaire. La vigne pousse donc vite, très vite ! La pluie joue les grandes absentes, avec parfois un retour brutal sous forme d'averses orageuses, apportant des cumuls importants. Les conditions climatiques du premier semestre, globalement chaudes, ensoleillées et sèches tiennent les maladies éloignées du vignoble, permettant d'obtenir des raisins parfaitement sains et mûrs.

Un début d'année sec, lumineux et froid... avant la douceur

En janvier, nul doute, l'hiver est là ! Il se caractérise par un temps froid, sec et ensoleillé. Les températures moyennes, inférieures à la normale, avoisinent les 0°C, voire moins selon les secteurs. Un déficit pluviométrique important s'installe (- 60 % par rapport à la normale), avec un ensoleillement légèrement excédentaire. Faisant suite à un mois de décembre tout aussi froid, ce véritable hiver permet à la vigne de reconstituer ses réserves.

En février l'absence de pluie se confirme (environ - 20 %), avec cependant des situations diverses. Beaune et Rully, par exemple, connaissent des excédents de 12 et 29 %. Les températures moyennes repartent à la hausse et dépassent la normale de 2,5°C. L'insolation est conforme à la normale.

Mars connaît un régime hydrique contrasté selon les départements. Ainsi, la Saône-et-Loire et l'Yonne connaissent un excédent d'environ 50 % par rapport à la normale, alors que la Côte-d'Or affiche toujours un léger manque d'eau. La douceur persiste, avec des moyennes toujours supérieures de 2,4°C à la normale. Fin mars, les températures s'envolent ce qui entraîne une reprise rapide du cycle végétatif, avec un débourrement rapide et précoce. L'insolation reste dans la moyenne pour l'Yonne, tandis qu'elle gagne quelques heures pour les deux autres départements.

Un printemps qui souffle le chaud et le froid

Au deuxième trimestre, l'insolation dépasse largement la normale dans les 3 départements. La montée des températures est progressive. Cependant, fin avril un épisode de froid de plusieurs jours apporte des gelées matinales, redoutées à ce moment précis du développement de la plante, les jeunes feuilles et futures grappes étant particulièrement sensibles. Une partie du vignoble sera impactée, en particulier dans le nord de la Bourgogne (Grand Auxerrois, Chablisien et Châtillonnais), ainsi que quelques rares secteurs du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise. Sans commune mesure cependant avec 2016.

Début mai, les températures dépassent légèrement la normale. A partir du 23 mai et dans les premiers jours de juin, elles s'envolent de nouveau et se maintiennent à + 6°C par rapport à la normale. La floraison débute dès les derniers jours de mai (avec plusieurs jours d'avance par rapport à la moyenne décennale) et se déroule rapidement. Fin juin, des records de chaleur sont battus (33,5°C à Mâcon le 20 juin, 36,4°C à Dijon le 22 juin).

La pluviométrie est variable. Avril est marqué par un déficit de précipitations très important sur les 3 départements, avec des cumuls 2 à 3 fois inférieurs à la normale. Dans l'Yonne, le manque d'eau en mai est en partie compensé par le léger excédent de juin. En Saône-et-Loire, juin affiche un déficit assez prononcé. Les cumuls moyens sont proches de la normale en Côte-d'Or. Toutefois, quel que soit le département, ces moyennes cachent des situations locales très disparates, qui s'expliquent notamment par des averses orageuses sporadiques.

Ces conditions sont particulièrement favorables à la pousse de la vigne. Elle va donc se développer très rapidement, obligeant les viticulteurs à être très présents..

Chaleur et sécheresse en août, puis l'automne dès début septembre

Juillet et août affichent des températures moyennes de saison, avant le net rafraîchissement de septembre. Les deux mois d'été connaissent en réalité une alternance de périodes chaudes, voire caniculaires, notamment fin août dans le sud Bourgogne, et de périodes plus fraîches.

Les précipitations sont très variables selon les secteurs, les cumuls ayant été principalement apportés sous forme d'averses orageuses. La Saône-et-Loire et l'Yonne affichent une pluviométrie excédentaire en juillet, alors que la Côte-d'Or se situe dans la normale. Le Mâconnais est touché par un épisode de grêle, notamment le 10 juillet, qui impactera très localement le volume de récolte. En août, Côte-d'Or et Yonne manquent d'eau. La Saône-et-Loire affiche un volume global largement excédentaire, uniquement lié à des averses orageuses en fin de mois, après une longue période de sécheresse.

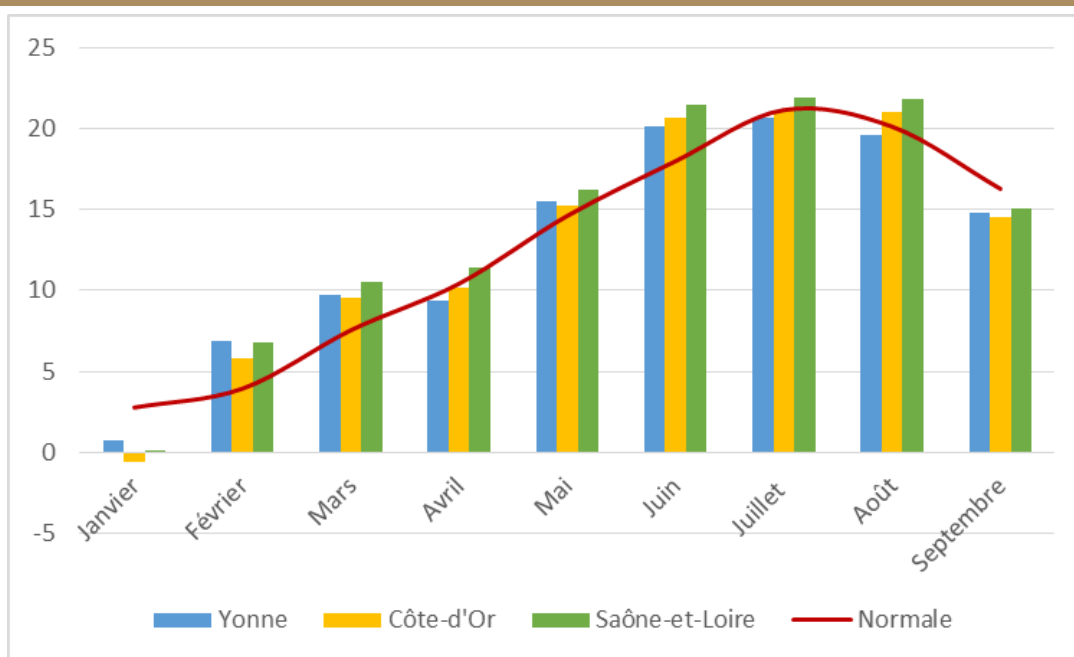
Dans certains secteurs, la maturation des raisins peut être bloquée par un stress hydrique trop important lié à cette sécheresse. Les pluies de la fin août débloquent la situation.

L'insolation est moins importante qu'au premier semestre. Normale à légèrement excédentaire en Saône-et-Loire, elle est déficitaire en Côte-d'Or en juillet et juste dans la normale en août. L'Yonne connaît un déficit non négligeable durant ces deux mois. En septembre, l'automne arrive brusquement, avec une insolation bien en-deçà de la normale.

Ce retour à des conditions plus normales permet de ralentir le rythme. La maturation, déjà bien lancée, se finit tranquillement jusqu'à maturité optimale. Les vendanges se déroulent sous une météo idéale pour les raisins et vendangeurs : pas trop chaud, pas trop de soleil et peu de pluie.

Températures moyennes mensuelles - Bourgogne 2017

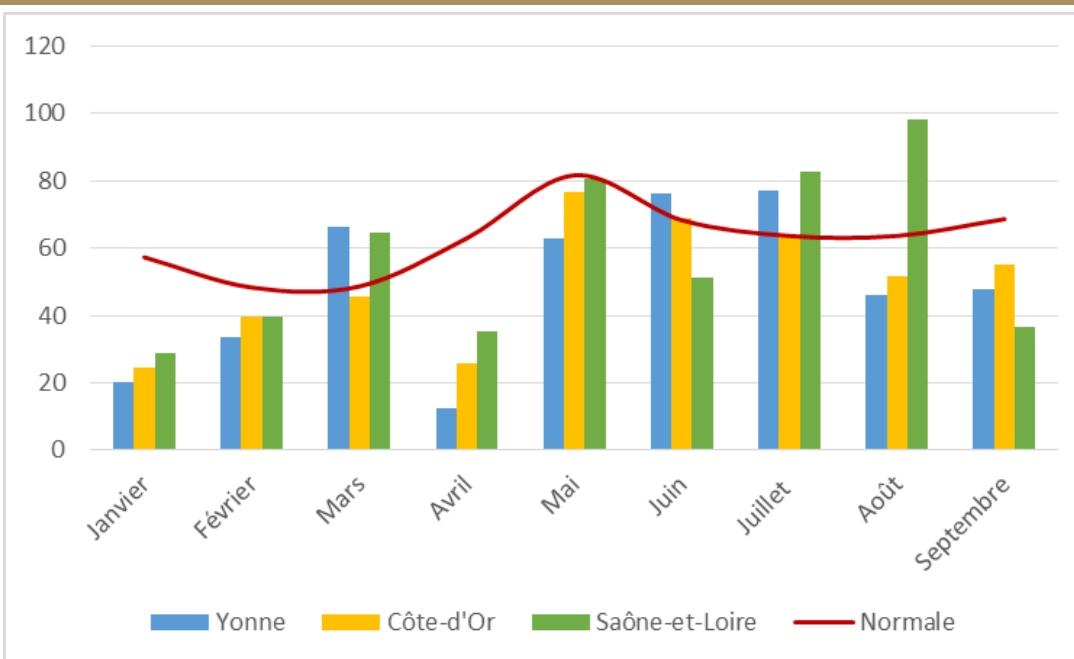
Ecarts par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France

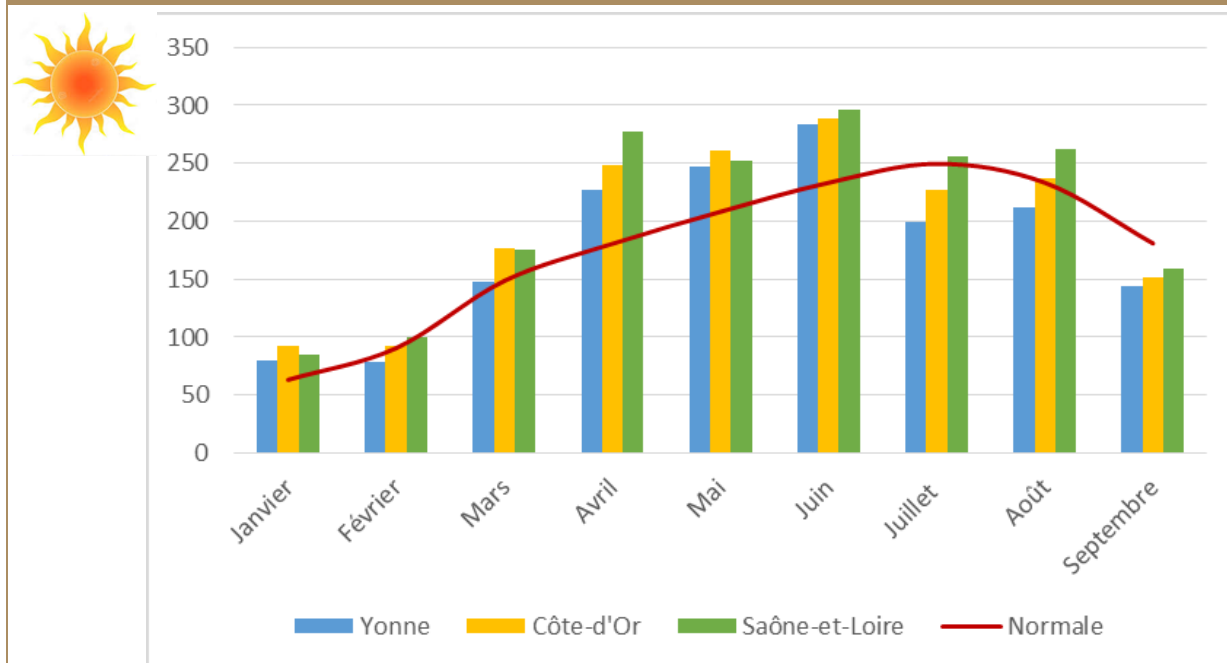
Précipitations moyennes mensuelles – Bourgogne 2017

Ecarts par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France

Insolation moyenne mensuelle – Bourgogne 2017
Ecarts par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France

Contacts :

Mathilde Paturaud
Attachée de presse France du BIVB
Tél. 03 80 25 06 96
mathilde.paturaud@bivb.com

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

SUIVEZ-NOUS :

