



Millésime 2012

Rare et précieux en Bourgogne

12 novembre 2012

Du jamais vu ! Voilà ce que les professionnels bourguignons disent de la météo de l'année. Face aux caprices du temps, ils ont redoublé d'efforts pour obtenir le meilleur de leurs vignes. Les premières dégustations rassurent. Du nord au sud de la Bourgogne, la filière est unanime : la qualité des vins en cours d'élaboration est excellente, inespérée au vu des conditions climatiques.

Seule ombre au tableau, les quantités récoltées sont en baisse par rapport à la moyenne, autour de 20 % selon les estimations (chiffres définitifs disponibles début 2013).

Hiver doux, mars printanier, fraîcheur et gel au printemps, mai estival, juin rafraîchi et pluvieux, été instable, canicule, grêle, orages... un programme météo chargé, qui n'a pas épargné les vignes. Le froid et l'humidité du printemps ont engendré coulure (non transformation de certaines fleurs en fruit), millerandage (fécondation incomplète de la fleur qui donne de petites baies) et une forte pression du mildiou et de l'oïdium. Les brèves mais fortes chaleurs de l'été ont provoqué échaudage et grillure des baies.



Ces phénomènes, survenus avant la période de maturation, ont entraîné une baisse significative de récolte, sans impacter la qualité des raisins. Au contraire, des grappes aérées aux petites baies garantissent concentration et intensité.

Ayant dû composer avec les éléments et se battre au jour le jour, les hommes, comme le matériel, ressortent usés, mais vainqueurs, de cette campagne. A l'heure des vendanges, sous le soleil, c'est une matière première saine, exempte de maladie et de pourriture, qui a rejoint les cuveries.

Rare, le millésime 2012 des vins de Bourgogne n'en sera que plus précieux !

Les vins blancs

Ces vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent d'ores et déjà de très beaux équilibres en bouche.

Puissants, les blancs du nord de la Bourgogne traduisent la typicité de leurs terroirs : minéralité, silex, notes crayeuses.

Ce millésime classique, s'illustre par sa finesse et sa belle concentration.

Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années.

Les vins rouges

Les vins sont d'une couleur rouge très profonde, dense, presque noire pour certains.

Ils exhalent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche.

2012 s'annonce comme une valeur sûre. Ces vins reflètent la diversité de chaque région viticole et constituent l'épilogue heureux d'une année hors du commun.



Les Crémant de Bourgogne

La diminution des rendements concerne également les Crémant de Bourgogne, en particulier pour le Gamay. L'Aligoté s'est montré plus généreux. Le déficit de production pourrait atteindre 30 % en volume.

Les raisins récoltés ont atteint une maturité parfaite, alliant richesse en sucres optimale et belle acidité. Les vins de base de Chardonnay et de Pinot Noir sont fruités et présentent un très bel équilibre.

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



Climatologie 2012 en Bourgogne

Les caprices du temps impactent les volumes pas la qualité

Un début d'année particulièrement sec

La fin 2011 et le mois de janvier 2012 affichent des températures bien au-dessus des normales de saison, avec un léger déficit pluviométrique.

Le mois de février est marqué par une période de froid intense. Le thermomètre affiche 0°C de moyenne. Les précipitations demeurent quasiment inexistantes.

En mars, la fraîcheur laisse progressivement place à une douceur inhabituelle. Les pluies restent rares. Le déficit hydrique par rapport à la normale est proche des 40 %.

Ces conditions permettent à la vigne de reprendre précocement son activité. **Fin mars-début avril, bon nombre de parcelles ont atteint le stade mi-débourrement.** 2012 s'annonce alors comme un millésime précoce.

Un printemps arrosé

Une certaine fraîcheur sévit pendant plusieurs jours en avril. Ce qui ralentit la pousse des parcelles les plus tardives. 2012 reste, à ce stade, précoce. Seule l'Yonne affiche un retard au débourrement, en comparaison à la moyenne décennale, en particulier pour le Pinot Noir.

Si la moyenne des températures avoisine la normale, une période de froid tardive provoque des gelées de printemps, notamment dans la nuit du 16 au 17 avril. Elles entraînent des dégâts localisés dans les parcelles les plus exposées.

Il n'est plus question de sécheresse. Les précipitations élevées dépassent la normale. Avril, mois le plus arrosé de l'année, cumule plus de 93 mm contre 58 mm (normale 1971-2000).

Mai et juin connaissent également une pluviométrie importante. Les températures se situent dans la moyenne. L'humidité, prégnante durant le printemps, induit une pression particulièrement forte des maladies (mildiou et oïdium), dès le début de campagne. Elle nécessite beaucoup de vigilance.

La floraison, des parcelles les plus précoces, débute fin mai, à la faveur d'une période quasi-estivale.

Une météo chaotique s'installe ensuite, rythmée par des orages parfois violents et accompagnés de grêle. Les 30 mai, 2, 3 et 7 juin, des dégâts sont à déplorer en Saône-et-Loire et en Côte-d'Or. Certaines appellations ont été particulièrement affectées. La Côte Chalonnaise, durement touchée en 2011, est épargnée.

Ces événements perturbent la floraison et font perdre l'avance acquise au débourrement.

Une belle fin d'été pour une maturation optimale

Juillet est dans la lignée des mois précédents, avec des températures dans la moyenne et une pluviométrie supérieure à la normale.

Ces conditions climatiques difficiles conduisent à la présence importante de millerandage et de coulure : **les baies sont peu nombreuses et de petite taille, les grappes aérées** (voir graphiques comparatifs des poids de 100 baies). Les 10 derniers jours du mois sont caniculaires et entraînent des dégâts d'échaudage. Autant de phénomènes qui impactent le volume final récolté, sans en amoindrir la qualité.

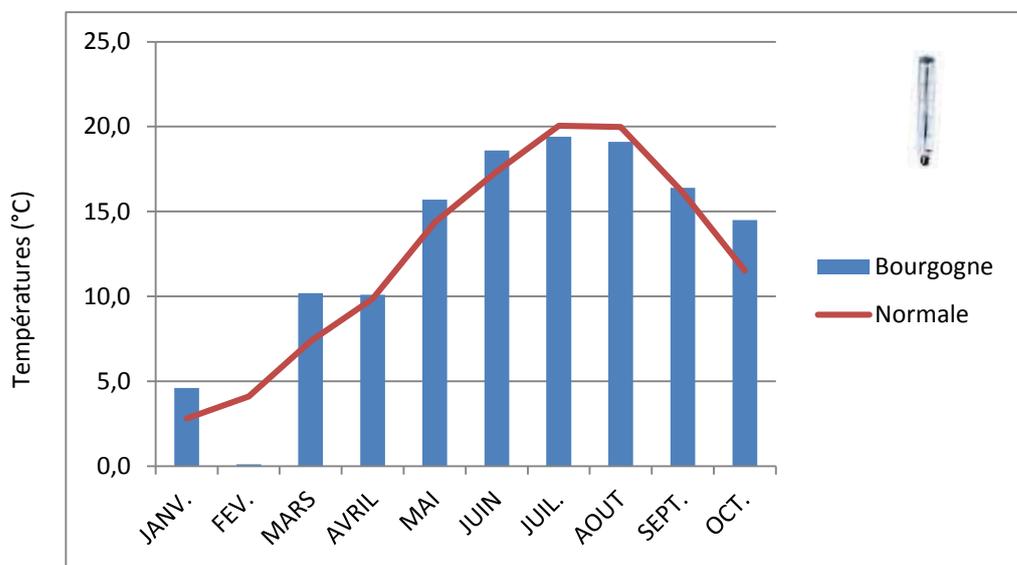
Août est beau, chaud et sec (particulièrement dans l'Yonne). Septembre connaît des températures proches de la normale et des précipitations légèrement excédentaires en fin de mois.

La météo, clémente durant la phase de maturation, **permet aux raisins d'atteindre une très belle maturité aromatique et un équilibre sucres/acidité des plus élégants**. Le vent du nord, conjugué à la chaleur, et l'absence d'humidité permettent **aux baies de présenter un état sanitaire parfait**, sans pourriture au moment de la récolte.

Hormis les Crémant de Bourgogne, dont les vendanges débutent plus tôt, les premières grappes sont récoltées vers la mi-septembre.

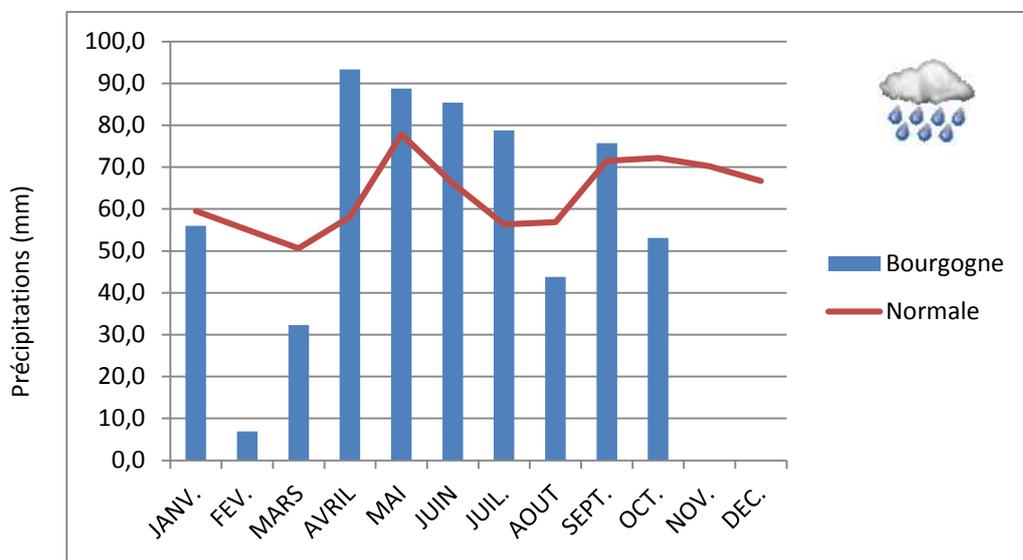


Températures moyennes mensuelles - Bourgogne 2012



Sources : Météo France

Précipitations moyennes mensuelles - Bourgogne 2012



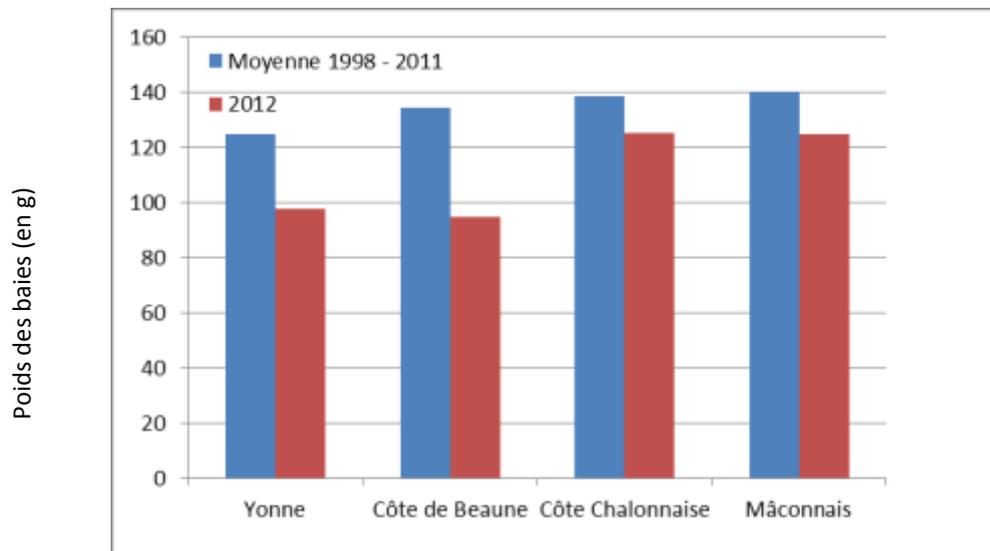
Sources : Météo France

Un poids de baies moyen largement inférieur à la moyenne

Comparaison des poids de 100 baies (g) Chardonnay

Comparaison à la moyenne 1998-2011 (prélèvements semaine 37)

Parcelles de référence du réseau BIVB

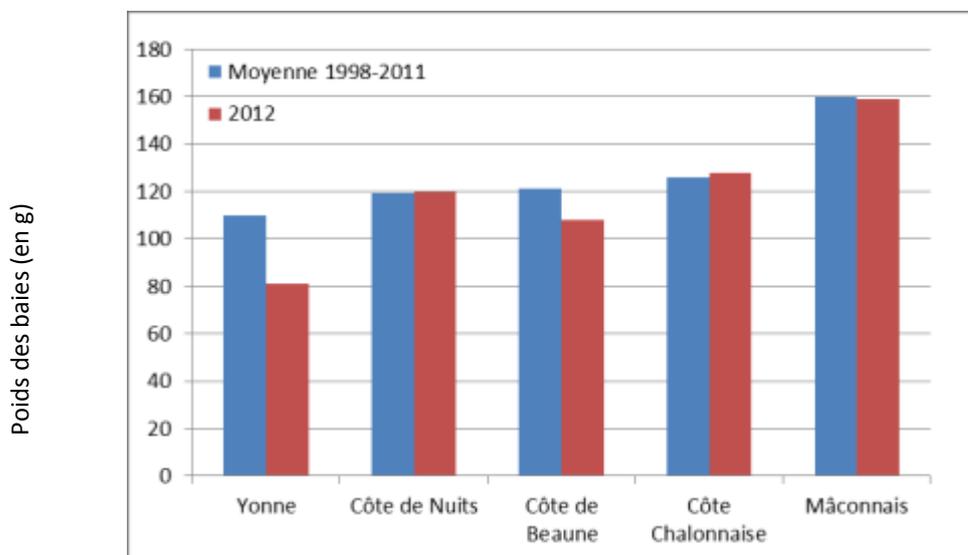


Source : Observatoire du millésime du BIVB

Poids de 100 baies (g) Pinot Noir et Gamay 2012

Comparaison à la moyenne 1998-2011 (prélèvements semaine 37)

Parcelles de référence du réseau BIVB



Source : Observatoire du millésime du BIVB

Contacts presse BIVB :

Cécile Mathiaud, Responsable des Relations Presse

Tél. +33 (0)3 80 25 95 76
cecile.mathiaud@bivb.com

Mathilde Paturaud, Attachées de presse

Tél. +33 (0)3 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