



2009 Millésime 2009 Magnifique Bourgogne !

10 novembre 2009

En 2009, la vigne a pu profiter de conditions idéales durant tout son cycle et, plus particulièrement, lors de sa phase de maturation, baignée de lumière. Soleil et chaleur se sont, en effet, illustrés tout au long des mois d'août et de septembre, donnant une matière première extraordinaire révélée au cours des vinifications. Au lendemain de celles-ci, le caractère authentique de ce millésime est déjà perceptible.

Début septembre, les vignes arboraient des raisins d'une maturité parfaite, avec de splendides équilibres sucres/acidité/arômes. Jusqu'à la récolte, la météo estivale a permis de maintenir un excellent état sanitaire au sein du vignoble.

La vigilance est restée de mise, afin de surveiller l'évolution rapide des baies. Il était primordial de réaliser très régulièrement des contrôles de maturité. Néanmoins, le choix de la date de récolte et les vendanges se sont faits dans la sérénité, en fonction du vin que chaque vinificateur souhaitait créer. Chaque vigne a ainsi pu être récoltée au moment le plus opportun.

Les premières dégustations dévoilent d'ores et déjà des vins à la hauteur de la qualité des raisins ramassés, où chaque personnalité et chaque « climat » s'expriment avec élégance.

■ Vins blancs

Un très beau profil aromatique se dessine déjà, alors que certains blancs n'ont pas encore fini leur fermentation alcoolique.

Les vins se structurent sur la rondeur et l'amplitude, avec une vivacité qui leur confère une très belle harmonie.

Cette année, plus encore que sur d'autres millésimes, chaque vin est le reflet de son terroir d'origine.

■ Vins rouges

Séduisants dès le premier regard, ces vins affichent de très belles robes d'un rouge profond et brillant.

Tout aussi flatteurs, les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sont exaltés par la présence de notes épicées qui se développent à mesure que le vin s'ouvre.

En bouche, le plaisir des sens est complet. En effet, dès l'attaque, la complexité est perceptible dans l'ampleur que prend le vin. Puis, un bel équilibre se dévoile, soutenu par des tanins ronds et soyeux. En finale, ces vins riches et d'une belle longueur laissent une sensation de plénitude.

■ Crémant de Bourgogne

Vendangés tout début septembre, les raisins destinés au Crémant de Bourgogne présentaient déjà un potentiel aromatique très important, tout en conservant l'acidité nécessaire à leur fraîcheur, caractères qui se retrouvent aujourd'hui dans les vins.



Climatologie 2009

Un retour des saisons idéal pour une belle maturation !

Après plusieurs années où la météorologie a joué avec les nerfs des vignerons, 2009 remet le calendrier à l'heure, offrant un « temps de saison » à chaque étape importante du cycle du développement de la vigne. Une belle année qui annonce un millésime prometteur !

Les frimas sont encore présents dans les premiers jours de mars, la fraîcheur persistant, comme une réminiscence du long hiver bourguignon. En effet, la timide remontée des températures durant la première quinzaine du mois est contrariée par le retour d'un temps frais aux alentours du 20 mars. Début avril, l'atmosphère se réchauffe progressivement et le printemps s'installe enfin, les températures dépassant même les normales saisonnières. A la faveur de cette douceur ambiante, la vigne s'éveille et reprend promptement son activité. Ainsi, le débourrement se produit rapidement et il suffit de quelques jours pour voir les bourgeons éclore dans tout le vignoble. Du nord au sud de la Bourgogne, en seulement 4 jours, le stade 50 % de pointes vertes est atteint. Les dates de débourrement, en 2009, sont proches de celles de 2005, hormis pour le Mâconnais qui présente quelques jours de retard.

Le début du mois de mai est marqué par le retour d'une certaine fraîcheur. A partir du 15, les températures augmentent fortement, passant au-dessus des normales de saison. Ce temps, propice pour le développement de la vigne, initie une floraison rapide et homogène pour les parcelles les plus précoces. Toutefois, le thermomètre oscille beaucoup. Ainsi, le début du mois juin connaît un net rafraîchissement qui va venir perturber la floraison des parcelles les plus tardives. Les Côtes de Beaune, de Nuits et Chalonaise présentent des dates de floraison proches de celles de 2003, alors que dans le Mâconnais, elles avoisinent plutôt celles de 1997. Enfin, sur Chablis et le Grand Auxerrois, l'apparition de la fleur se situe dans la moyenne des 15 dernières années. La floraison se déroule donc en deux temps, avec un décalage de près de 15 jours entre les parcelles de Chardonnay de Côte d'Or et celles du vignoble icaunais.

Dès les premiers jours, juillet laisse poindre la tendance orageuse de l'été à venir et, malgré une impression générale de beau temps, de nombreux orages apportent des cumuls d'eau importants pour la saison. Ils sont parfois accompagnés d'averses de grêle qui génèrent quelques dégâts dans le vignoble, mais n'auront, à terme, qu'un impact minime sur la récolte.

Août installe l'été avec soleil et chaleur. Cette météo idéale permet à la maturation de se dérouler dans des conditions rêvées. En effet, ce temps beau et chaud se prolonge tout au long de la période de maturation (y compris septembre) avec, çà et là, quelques averses orageuses.

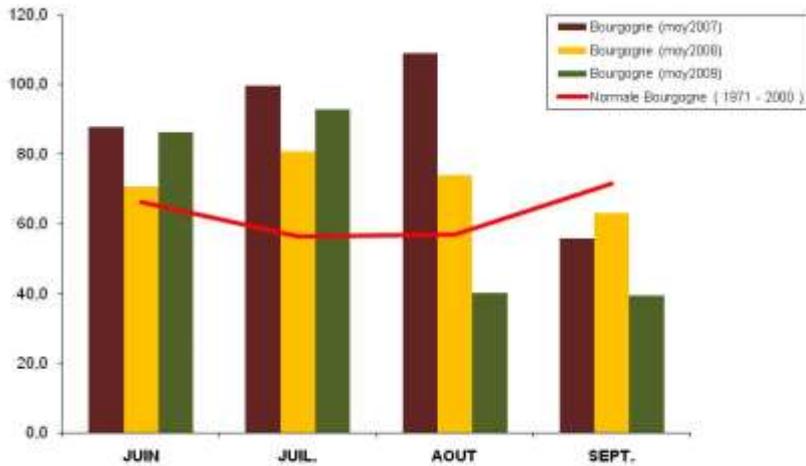
L'état sanitaire est parfait, du début à la fin de la maturation. La pression des maladies, assez importante au printemps, est contenue par le savoir-faire des vignerons. L'installation des conditions climatiques estivales évite ensuite l'apparition de foyers de pourriture et induit une diminution du risque de développement des maladies présentes en début de campagne.

■ Une maturation rapide et homogène

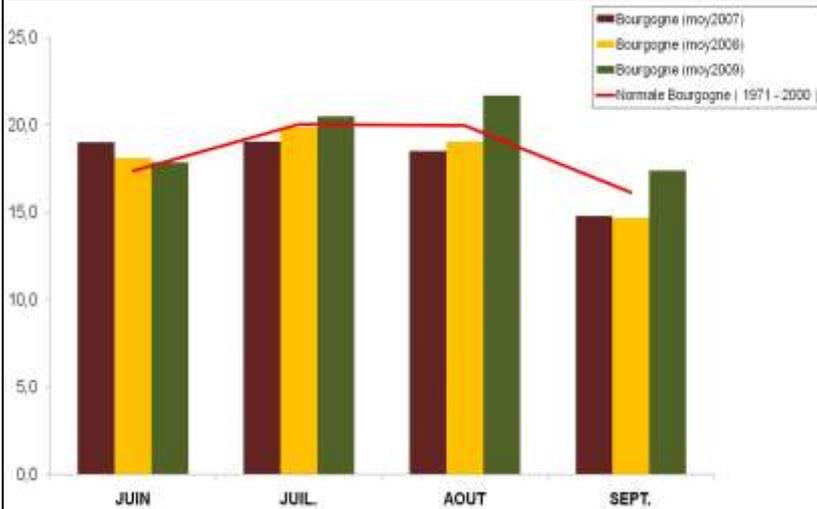
Peu ou pas de précipitation, une insolation supérieure à la moyenne, de fortes chaleurs : c'est le cocktail parfait pour la production de raisins de grande qualité et ce sont les conditions climatiques des mois d'août et septembre en Bourgogne. En raison de cette météo idéale, la véraison se déroule rapidement. Au 15 août, les parcelles de Pinot Noir arborent de belles baies noires-violacées. Dès les premiers jours de maturation, les différents paramètres caractéristiques de la maturité du raisin (sucres, acidité...), évoluent rapidement. Les gains journaliers en sucres sont réguliers tout au long de cette phase. Certaines parcelles de Chardonnay, un peu plus tardives, connaissent mêmes des progressions spectaculaires durant les premiers contrôles de maturité réalisés par le (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Le premier contrôle a lieu le 13 août, ce qui est une date relativement précoce au regard de ces dernières années.

Tous les indicateurs sont au vert et laissent présager d'une très belle maturité et d'un beau millésime. Le maintien des conditions climatiques idylliques permet aux raisins de connaître une maturité aboutie. Le choix de la date de vendange par les viticulteurs se fait sans contrainte météorologique. Suite à la suppression des bans de vendanges, il se raisonne en fonction du produit recherché et de l'avancement de la maturation sur chaque parcelle, afin de récolter des baies parfaitement mûres.

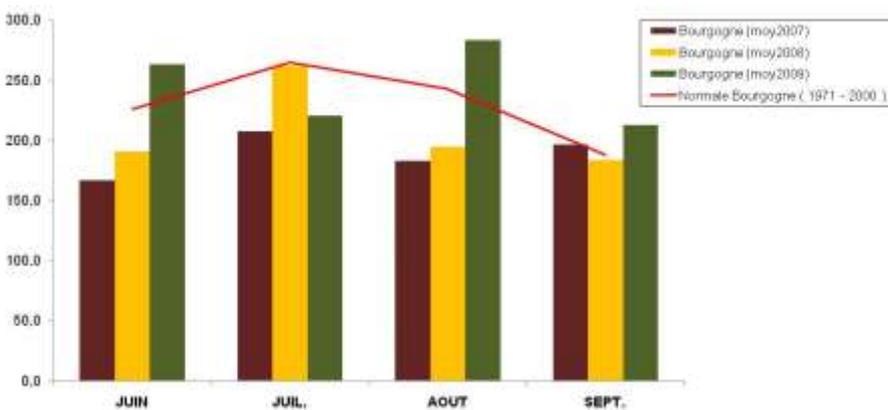
Moyenne des précipitations mensuelles (en mm) - Bourgogne



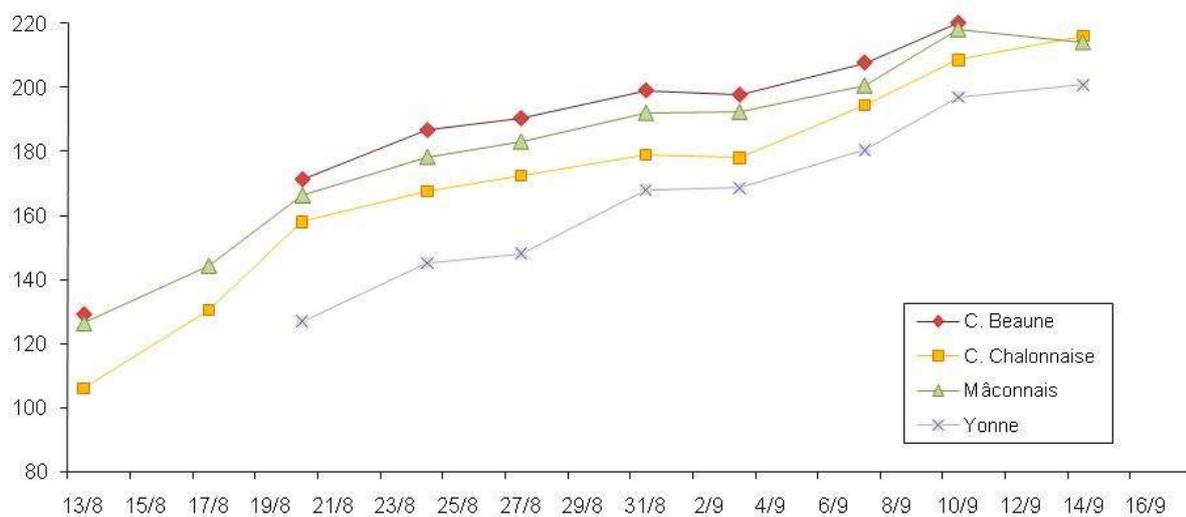
Moyennes des températures mensuelles (en °C) - Bourgogne



Moyenne de l'insolation mensuelle (en heures) - Bourgogne

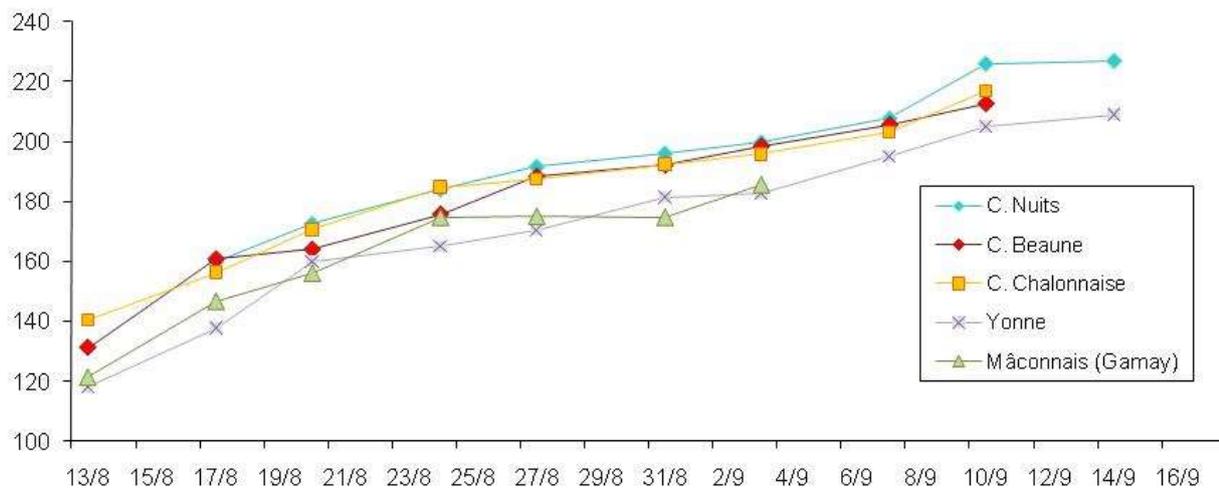


Évolution de la concentration en sucres sur Chardonnay millésime 2009 (g/l)



Sources : Observatoire du millésime du BIVB

Evolution de la concentration en sucres sur Pinot Noir et Gamay millésime 2009 (g/l)



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)



@bourgognepress

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