



Millésime 2011 en Bourgogne

Du plaisir avant tout

15 novembre 2011

2011 restera dans les mémoires, non seulement pour sa précocité, mais également pour sa climatologie singulière. Alors que les amateurs du monde entier s'apprêtent à découvrir ce nouveau millésime, les premières impressions se précisent. Cette année, l'élégance et la gourmandise mettent particulièrement en valeur la mosaïque des terroirs bourguignons. Accessibles, ces vins constitueront une porte d'entrée idéale pour parcourir toute la richesse et la diversité des Bourgognes.

Les vigneron bourguignons savent faire confiance à leur instinct. A la veille de l'été, ils restent prudents, même si le printemps, particulièrement sec et chaud, a donné à la vigne un potentiel qualitatif optimal. Les précipitations de juillet viennent reconstituer les réserves en eau du sol et apporter un souffle nouveau à la plante. Les conditions orageuses d'août, très difficiles à anticiper, amènent les vigneron à suivre leurs parcelles pied à pied. Ils ne doutent pas qu'ils auront à faire preuve d'humilité autant que d'intuition afin de déterminer la date de récolte : entre maturité et état sanitaire, la nature aura son mot à dire. Attendre ou pas ? Question cruciale que les Bourguignons se posent dans les dernières semaines d'août, en particulier pour le Pinot Noir dont la délicatesse fait la réputation, mais aussi la complexité.

Les vendanges s'étalent sur plusieurs semaines, les viticulteurs récoltant les parcelles au rythme de l'évolution de la maturation. Le bel ensoleillement et les faibles précipitations de septembre donnent raison à la patience. Un tri soigné est pratiqué, à la vigne comme en cave. Seuls les meilleurs raisins sont vinifiés.

Vins blancs

Ils se caractérisent par une grande pureté aromatique. Des arômes nets et francs d'agrumes et quelques notes florales délicates se révèlent à la dégustation. Une belle acidité vient relever ces saveurs, donnant des vins frais et expressifs. Les équilibres harmonieux, déjà perceptibles lors de la dégustation des baies, se confirment. Le tout est renforcé par une belle rondeur en bouche.

L'expression des terroirs est déjà appréciable. L'élevage apportera une complexité et une finesse supplémentaires à ces vins qui s'apprécieront dès leur jeunesse.

Vins rouges

Ce sont des vins gourmands, avec de belles robes, d'un rouge très intense. Suivant les secteurs, une large palette aromatique est représentée : fruits frais, fruits rouges (framboise, cerise) et quelques notes d'épices douces. En bouche, fraîcheur et équilibre sont ressentis. Les tanins sont ronds, souples, élégants.

La grande diversité sensorielle et la répartition qualitative sont caractéristiques de chaque terroir. Le potentiel de garde sera variable selon le style de vin. Toutefois, l'aspect friand de ce millésime, déjà perceptible, permettra de se faire plaisir sans tarder.

Crémant de Bourgogne

Les producteurs de Crémants donnent les premiers coups de sécateurs dès la troisième semaine d'août dans le Sud de la Bourgogne. Les vendanges s'étalent ensuite jusqu'à fin septembre.

Les vins de base issus de Chardonnay présentent des arômes de pêches blanches et de pamplemousse. L'Aligoté offre des notes acidulées et légères.

Le Pinot Noir donne des vins de base structurés et colorés. Le Gamay révèle des vins de grande qualité, aux arômes de fruits rouges intenses.

Les premiers assemblages auront lieu en fin d'année.

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



BOURGOGNES



Climatologie

2011

Une année sans comparaison !

Les premiers mois de l'année sont marqués par une certaine douceur et par des niveaux de précipitations nettement inférieurs à la normale. 2011 se présente alors, d'ores et déjà, comme une année chaude et sèche. L'arrivée du printemps confirme cette tendance et le premier week-end du mois d'avril voit l'installation d'une météo estivale avec un temps exceptionnellement beau et chaud. L'arrivée de l'été confère un changement brutal des conditions climatiques qui permet de reconstituer les réserves en eau sans pour autant nuire au bon déroulement de la maturation.

■ Un printemps chaud et sec

Les températures moyennes mensuelles dépassent largement la normale saisonnière en mars, avril et mai. Parallèlement, les pluies se font rares. Le déficit pluviométrique est très important (particulièrement en avril et mai) et l'ensoleillement est nettement excédentaire, supérieur même aux moyennes estivales. Les cumuls d'eau peuvent être inférieurs en moyenne de plus 50 % à la normale. C'est l'été avant l'heure !

La vigne se développe rapidement. Début avril, le débourrement se déroule en quelques jours eut égard à ces conditions climatiques exceptionnelles. Ainsi, le stade mi-débourrement (50 % de pointes vertes) est atteint à des dates voisines de celles de 2007 et se place parmi l'un des plus précoces de ces 17 dernières années, avec près de 3 semaines d'avance par rapport à la moyenne (1994-2010).

Cette météo hors du commun se maintient pendant plusieurs semaines. La floraison débute courant mai, malgré un léger rafraîchissement et quelques pluies vers la moitié du mois. Les dates de mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) se situent aux alentours du 20 mai et l'avance de 3 semaines perdure.

Grâce à ce temps sec et chaud, le vignoble est très sain, les ravageurs et maladies ne trouvant pas de conditions propices à leur développement. Toutefois, l'assèchement des réserves en eau du sol laisse craindre un stress hydrique précoce pour la plante pouvant l'affaiblir pour la période de maturation à venir. Le retour des pluies début juin profite à la vigne et rassure les professionnels.

Les averses, souvent sous forme orageuse, s'accompagnent parfois de grêle entraînant localement des dégâts, notamment dans l'Yonne. L'avance du cycle végétatif se maintient tout de même grâce à la douceur des températures.

■ Un changement de temps radical pour l'été

A partir du 7 juillet, la tendance météorologique s'inverse complètement. Une grande instabilité s'installe et les précipitations orageuses sont quotidiennes. Ce mois de juillet connaît des cumuls de pluie pouvant atteindre 3 fois la normale sur certains secteurs. Il est également l'un des plus froids de ces 20 dernières années ! Un fait marquant est la fréquence et l'intensité des averses de grêle qui se produisent sur l'ensemble du vignoble, avec notamment, un épisode très violent dans la nuit du 12 au 13 juillet en Côte Chalonnaise provoquant des dégâts parfois considérables.

Le mois d'août est marqué par l'alternance d'épisodes chauds et plutôt ensoleillés et d'autres plus frais et pluvieux. La vigne sait profiter des périodes favorables et la maturation se produit avec un bon rythme. Trois à quatre épisodes pluvieux très importants sont observés, les deux premiers apportant le cumul mensuel normalement mesuré.

■ Le retour de bonnes conditions pour la maturation

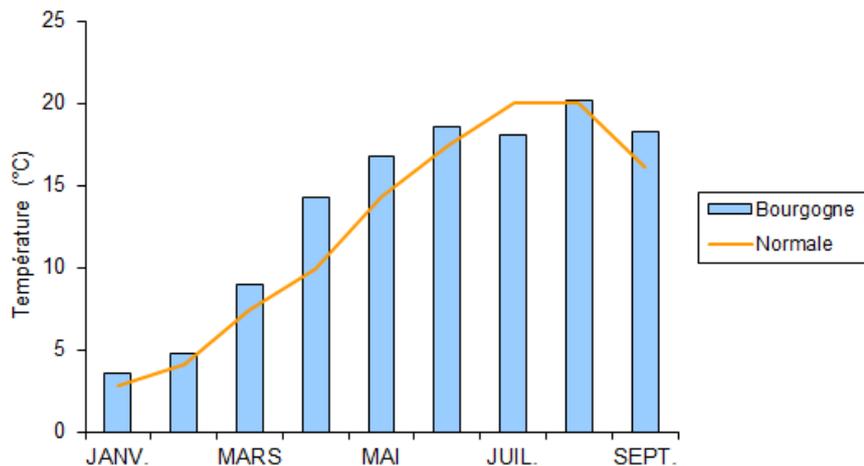
La dernière décade du mois d'août voit le retour d'un temps sec et chaud avec des températures dépassant les normales saisonnières. Cela permet aux raisins de parfaire leur maturité dans des conditions idéales. Le mois de septembre s'inscrit dans la même tonalité, avec des conditions climatiques estivales et le retour d'un déficit hydrique important, sans incidence sur la vigne.



BOURGOGNES

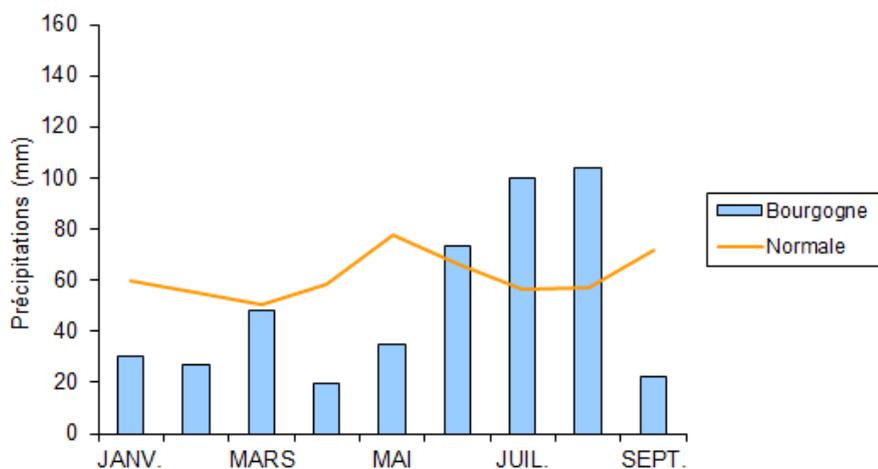
C'est donc sous le soleil que les vendanges débutent fin août, pour les secteurs les plus précoces, et se poursuivent dans les premières semaines de septembre sous les meilleurs auspices.

Températures moyennes mensuelles - Bourgogne 2011



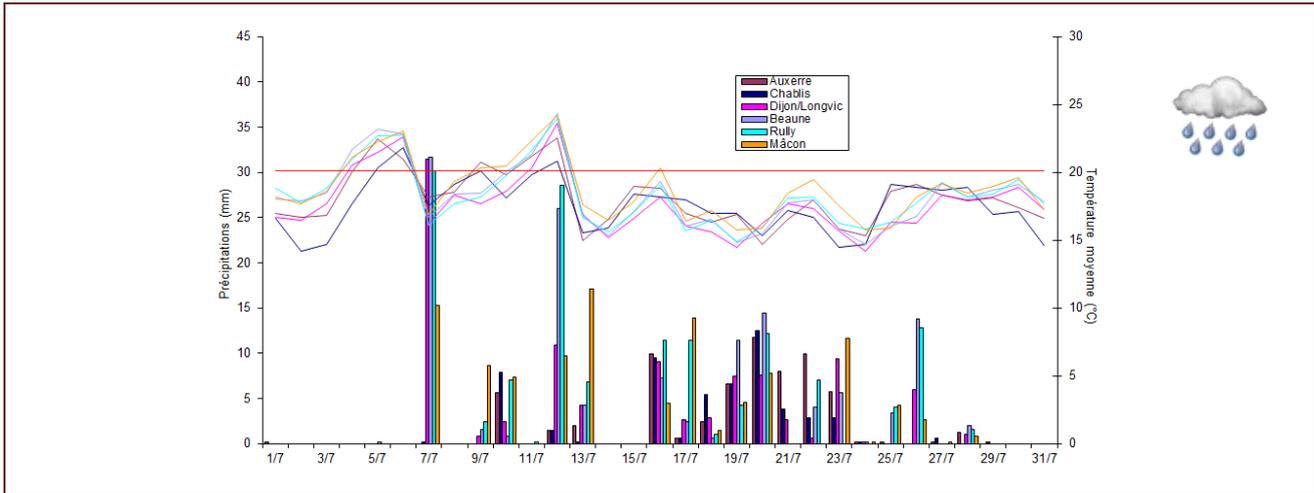
Sources : BIVB/Météo France

Précipitations moyennes mensuelles - Bourgogne 2011

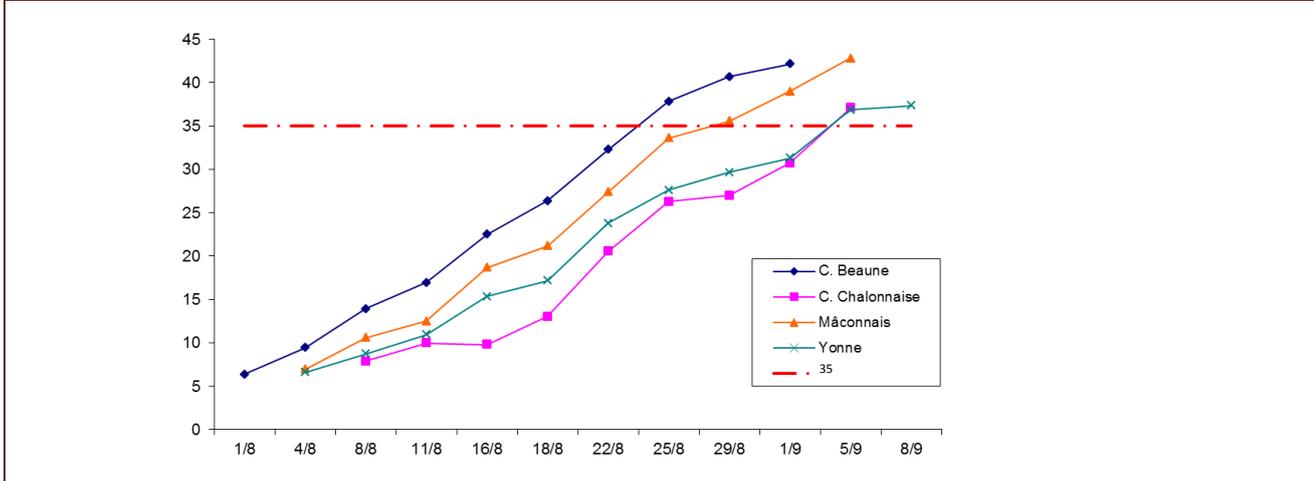


Sources : BIVB/Météo France

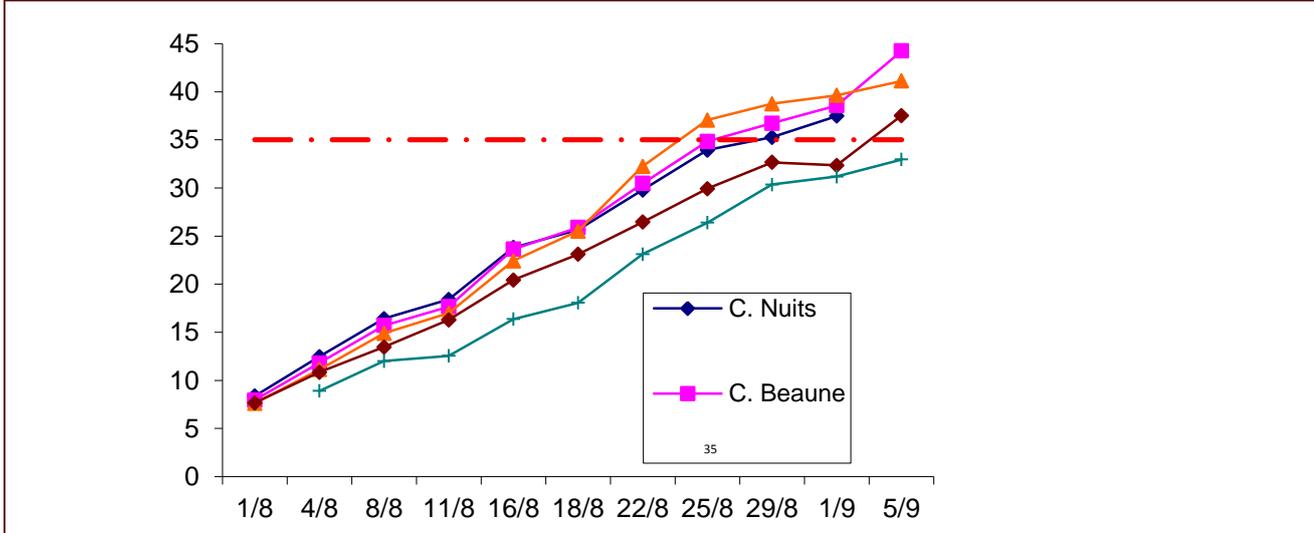
Précipitations et températures moyennes de juillet - Bourgogne 2011



Évolution du rapport sucres / acidité totale sur Chardonnay - Bourgogne 2011



Évolution du rapport sucres / acidité totale sur Pinot Noir et Gamay - Bourgogne 2011



La valeur de 35 est communément admise pour un bon rapport sucres / acidité total

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

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