



Bourgogne 2018 : un millésime idéal

Bourgogne, 12 novembre 2018



© BIVB_Aurélien Ibanez

Quelle satisfaction ! Ce millésime provoque un enthousiasme rare, du nord au sud de la Bourgogne. La météo hors norme de l'année et exceptionnelle lors des vendanges a favorisé un état sanitaire parfait, qui explique des vendanges étalées sur près d'un mois.

Les vins dégustés à la veille de la Vente des vins des Hospices de Beaune témoignent déjà de la très grande année que sera 2018.

Après avoir fait ses réserves pendant l'hiver, grâce à une météo particulièrement pluvieuse, le cycle végétatif prend d'abord un peu de retard. Lorsque le soleil pointe le bout de son nez en avril, la vigne saute sur l'occasion et le débourrement se produit très rapidement. La météo clémente permet alors à la vigne de rattraper son retard et, même, de prendre de l'avance. Les gelées d'avril font trembler toute la région, mais les dégâts restent très limités. La floraison et la nouaison se déroulent sans encombre.

L'été est synonyme de chaleur et de sécheresse constantes. Quelques orages de grêle début juillet sont sans grande conséquence. La vigne continue de se développer à un rythme soutenu jusqu'à la mi-août. Les véraison prennent cependant un peu plus de temps par endroit, la chaleur et le manque d'eau affectent certaines vignes plus jeunes.

Toutefois, les réserves hydriques s'étant reconstituées pendant l'hiver, la plupart des vignes terminent leur maturation en beauté, dans une ambiance plutôt sereine, grâce à une météo au beau fixe !

Dans la dernière décennie d'août, les premiers raisins sont récoltés. Les dates de floraison, puis la pluviométrie et la température ayant beaucoup varié d'un secteur à l'autre, la récolte s'étend jusqu'à la dernière décennie de septembre.

La vendange est extraordinairement saine et la météo parfaite : chacun prend le temps et vendange au meilleur moment. L'atmosphère est sereine dans le vignoble. Les vigneron n'en finissent pas de sourire de cette magnifique vendange, aussi belle en qualité qu'en quantité. Beaucoup disent qu'ils ne reverront pas un tel phénomène de sitôt !

Les vinifications en blanc se déroulent sans problème. Finalement, les raisins réunissent malgré les fortes chaleurs, à conserver un bon niveau d'acidité.

En raison des degrés alcooliques un peu plus élevés, les rouges nécessitent plus d'attention lors des vinifications.

Les vins blancs

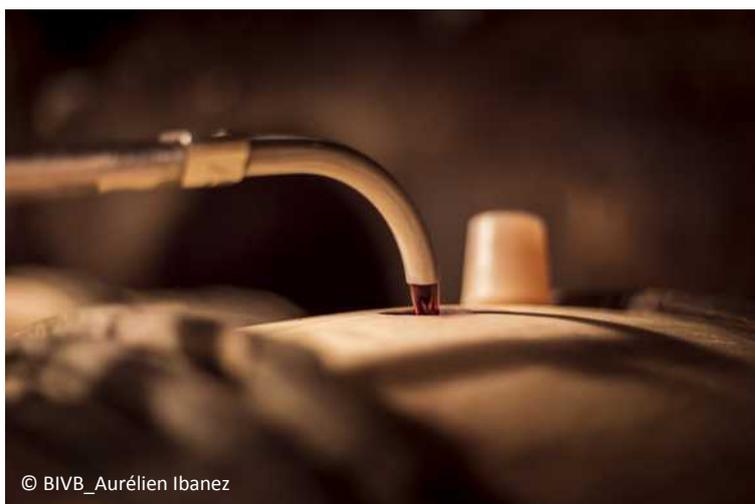
En 2018, la complexité aromatique des vins blancs est incroyable. Ce sont des vins explosifs au nez, dont la diversité des arômes reflète incroyablement bien celle de chaque terroir. Les vins conservent une certaine fraîcheur et de la minéralité. La bouche est ronde et généreuse, équilibrée par une belle tension.

Les vins rouges

Les vins rouges 2018 se démarquent par leur couleur intense, qui ne finit pas de séduire ! Les vins sont déjà très structurés et puissants, avec des tanins enrobés. Ils gardent une belle concentration en fruit. L'équilibre des vins est parfait. Ils sont exceptionnels à plus d'un titre et se dégustent déjà très bien dans leur jeunesse. C'est un millésime tout en gourmandise avec des maturités accomplies.

Les Crémant de Bourgogne

Cette année fait référence, avec des arômes expressifs et contrastés d'un cépage à l'autre, qui favorisent des vins de base équilibrés et aromatiques. Le Pinot Noir est généreux, avec des notes de cerises et de roses. Il donne des vins équilibrés avec une belle fraîcheur. Les Chardonnay sont puissants, avec une acidité modérée et une belle rondeur en bouche. Les arômes fruités révèlent des notes exotiques, nuancées par des fragrances de pommes et de pêches. Les Gamay possèdent des arômes délicats de fruits rouges (framboise et fraise), soulignés par des touches d'agrumes (clémentine, citron). Enfin, les Aligotés sont vifs et citronnés, comme de coutume. Ils possèdent une bonne longueur en bouche.



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



BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



En Bourgogne, une climatologie 2018 tout en contraste

Bourgogne, 12 novembre 2018



En 2018, la météo est très contrastée, voire atypique, selon les mois et les secteurs, en particulier pour la pluviométrie. Dès le début du cycle, pendant l'hiver, il pleut et la température varie beaucoup d'un mois à l'autre. La vigne démarre doucement, presque en retard, puis se met à pousser de manière fulgurante !

La pluie est ensuite la grande absente de l'été, malgré quelques averses très localisées. Les conditions climatiques de la fin du printemps et de l'été, globalement très chaudes, ensoleillées et sèches tiennent les maladies à l'écart. Grâce aux réserves d'eau accumulées pendant l'hiver, la vigne va tenir tête à la sécheresse estivale, donnant même une belle récolte, très qualitative et saine.

Un début d'année très pluvieux

Janvier est un mois d'hiver atypique ! Il se caractérise par des pluies incessantes, avec les températures les plus élevées depuis 1945. La Bourgogne connaît une pluviométrie excédentaire de 120 % au nord (Chablis, Grand Auxerrois, Châtillonnais, Côtes de Beaune et de Nuits) et 150 % au sud (Côte Chalonnaise et Mâconnais).

Février se révèle hivernal : pluviométrie quasiment dans les moyennes de saison, avec des températures basses, inférieures de 2,6°C à la normale.

La pluie revient en force en mars, avec de grandes disparités. Les Côtes de Nuits, de Beaune, Chalonnaise et le Mâconnais accumulent plus de 120 mm de pluie, soit plus de 50 % au-dessus de la normale, alors que Chablis et le Grand Auxerrois reçoivent à peine 60 mm.

Toute cette eau fait traîner le cycle végétatif de la vigne. Cependant, les sols profitent de ces pluies abondantes pour faire des réserves et se régénérer.

Un printemps estival

A partir d'avril, la douceur, voire la chaleur, s'installe et permet un débourrement fulgurant. Les mois se succèdent et la chaleur s'intensifie. L'insolation est nettement au-dessus des normales de saison et les pluies sont plus rares en avril et en mai. Seule la Côte-d'Or semble jouir de précipitations en mai et juin, via des pluies orageuses.

Cette soudaine douceur permet une très belle floraison, précoce et rapide. Le retard de fin d'hiver est définitivement rattrapé. La vigne se développe et pousse particulièrement vite, obligeant les viticulteurs à être très présents. Puis les grappes se forment sans incident, laissant espérer une belle récolte.

Par ailleurs, l'ambiance humide de fin d'hiver et les pluies orageuses du printemps font apparaître une menace mildiou. Heureusement, le retour du temps sec et le vent l'endiguent rapidement.



Un été qui ne s'arrête jamais

Juillet, août et septembre affichent des températures bien au-dessus des moyennes de saison, avec un épisode caniculaire.

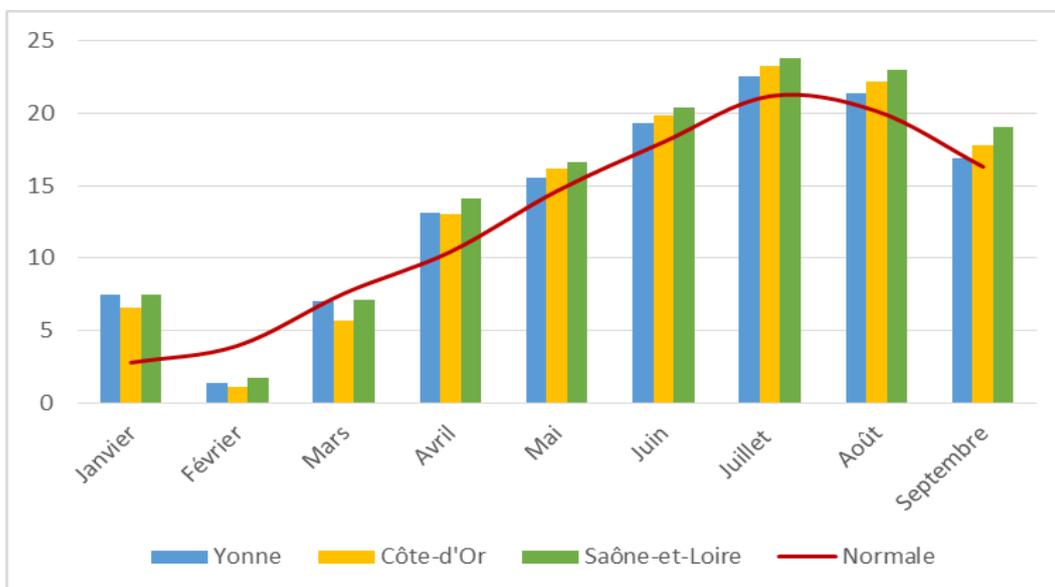
La pluviométrie est largement déficitaire. Seule la Côte-d'Or, en juillet, bénéficie de quelques précipitations très localisées. Des chutes de grêle impactent légèrement le vignoble, notamment autour de Nuits-Saint-Georges.

L'insolation est largement excédentaire. Fin août, les vignes témoignent du manque d'eau à certains endroits, où la véraison ralentit ou se bloque parfois. Ce sont surtout les jeunes vignes qui souffrent. Les vignes plus anciennes ou poussant dans des sols plus profonds mettent à profit tout au long de la saison l'eau accumulée en début d'année.

Ce temps radieux donne un état sanitaire impeccable. Parallèlement, en septembre, la maturation des raisins se poursuit, aidée par les nuits fraîches, qui limitent la dégradation des acides et l'évaporation des jus. Les vendanges s'échelonnent du 20 août à la troisième semaine de septembre. Une durée particulièrement longue, favorisée par ces conditions optimales. Les vigneron en profitent et patientent jusqu'à l'exacte maturité de chaque parcelle.

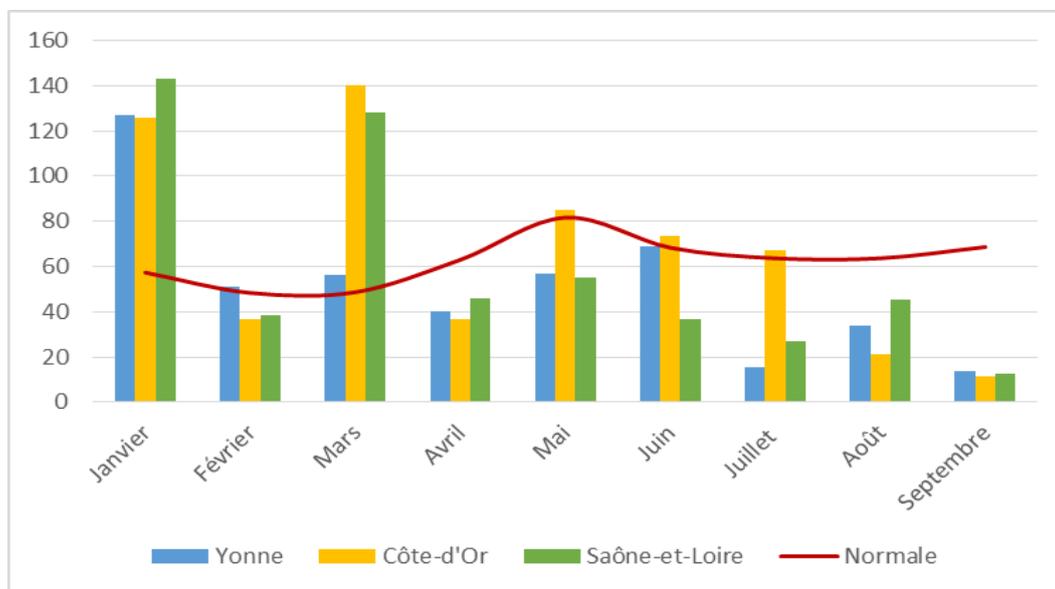
Malgré une météo hors-norme, l'épopée 2018 se termine donc par des vendanges très satisfaisantes, aussi bien en quantité qu'en qualité. Les viticulteurs sont rassurés... et surtout très heureux !

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2018



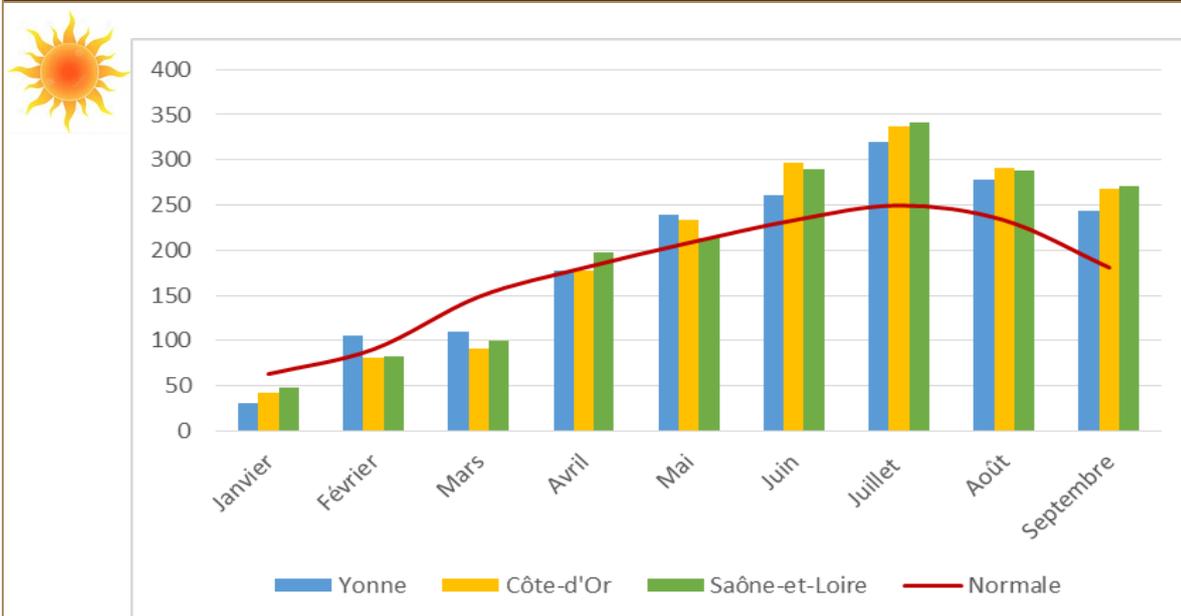
Source : Météo France

Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2018



Source : Météo France

Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2018 Ecart par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France

Contact :

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 :

