

Vendanges 2020 : en Bourgogne, précocité et équilibre

Beaune, le 10 septembre 2020

L'année 2020 joue avec les nerfs de la planète. Elle titille aussi ceux des vignerons bourguignons. Avec des vendanges historiquement précoces, il a fallu s'organiser pour que les cuveries soient prêtes à recevoir les premiers raisins, dès le 12 août pour les plus en avance ! La mosaïque des terroirs est bien marquée, avec des maturités qui s'égrènent sans ordre établi, selon la date de floraison bien sûr, mais également en fonction des quelques pluies dont chaque parcelle a bénéficié ou non. Après un cycle de 90 à 100 jours respecté, les premiers jus sont gourmands et la fraîcheur est bien présente. 2020 promet de la qualité, mais ce millésime n'aura pas été de tout repos !



L'avance s'installe dès le débourrement

L'hiver très doux, avec des températures au-delà des moyennes saisonnières, entraîne un débourrement précoce. Avril prolonge le phénomène, affichant + 3,6°C au-dessus des normales ! Les Saints de Glace, qui s'achèvent mi-mai, apportent quelques gelées matinales, heureusement sans véritable conséquence, grâce à la faible humidité.

A partir du 14 mai, les températures s'envolent et les toutes premières fleurs sont rapidement observées. La chaleur se maintient, bien au-delà de la normale, jusqu'au 23, ce qui favorise une évolution rapide de la floraison sur certains secteurs et cépages.

Un refroidissement très bref survient alors, mais les températures repartent immédiatement à la hausse, permettant l'achèvement de la floraison dans les secteurs plus en retard.

Les dates estimées du stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes), autour du 3 juin, placent 2020 dans le trio de tête des millésimes précoces. Il présente un peu plus de 2 semaines d'avance par rapport à la moyenne des 25 dernières années (1994-2019), 3 semaines même par rapport à 2019. Cette avance va perdurer jusqu'aux vendanges, dont elle explique l'exceptionnelle précocité.

Dans les vignes les plus en avance, la fermeture de la grappe intervient autour du 23 juin. Les secteurs les plus tardifs attendront la première semaine de juillet. A ce stade, la diversité est déjà largement de mise d'une parcelle à l'autre. Elle annonce des vendanges épiques !

Le cycle suit son rythme de 100 jours



Copyright : BIVB / Michel JOLY

L'été ralentit à peine le cycle, les températures restant élevées et la pluviométrie minimale, avec des écarts selon les vignobles. Sur l'ensemble de la Bourgogne, en juillet, les précipitations sont rares et hétérogènes. Le déficit peut atteindre entre 77 et 87 % par rapport à la normale, alors que les températures sont élevées (+ 1°C en moyenne). La première semaine d'août apporte quelques précipitations, essentiellement dans le Chablisien/Grand Auxerrois.

Ces conditions conduisent à un ralentissement, voire un blocage, de la véraison et donc de la maturation sur quelques secteurs ou parcelles. La maturation se fait donc de manière disparate, la mosaïque des terroirs de Bourgogne s'exprimant plus que jamais !

L'état sanitaire des vignes est excellent et les raisins très beaux. Néanmoins, pour les parcelles les plus exposées, des phénomènes de grillure ou de flétrissement sont visibles suite à l'épisode caniculaire de la seconde semaine d'août (6-12 août).

La date de vendange est une décision cruciale pour chaque vigneron. Cette année, elle est particulièrement délicate.

Les Crémant de Bourgogne et quelques parcelles pour les vins tranquilles lancent les vendanges dès la seconde semaine d'août (12-15 août). La récolte va s'étaler jusqu'à la fin de la seconde semaine de septembre.

Des baies et des jus à la qualité prometteuse

Si la question de la quantité est posée en raison du manque d'eau, les vignerons sont unanimes sur la qualité. Les fruits sont gorgés de soleil et le cycle complet de maturation permet de conserver l'équilibre tant prisé en Bourgogne.

Pour les vins tranquilles, le Pinot Noir a inauguré le bal des vendanges, étant exceptionnellement mûr avant le Chardonnay.

Les premiers jus expriment toute la maturité et la fraîcheur des fruits. Les rouges livrent facilement couleur et polyphénols sans forcer l'extraction, les tanins sont déjà soyeux. Les blancs, qui ont pu bénéficier de quelques pluies fin août, présentent une belle richesse en sucres, associée à des dégustations très précises et à des équilibres prometteurs.

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#)

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [diquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :     