



## Millésime 2020

# Un grand classique, né d'une année singulière



© BIVB / Michel JOLY

Bourgogne, 9 novembre 2020

**Le millésime 2020 est, au dire de bien des professionnels bourguignons, un millésime très singulier. En premier lieu, il a été réalisé dans des conditions et un contexte relativement compliqués pour tous. Ensuite, il a été marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Enfin, le résultat est, pour de nombreux vigneron, absolument exceptionnel et remarquablement classique !**

Au moment du confinement, mi-mars, le beau temps s'installe sur la France. Il dure jusqu'à mi-septembre. La vigne en profite pour prendre une avance de 3 semaines dès le débourrement. Elle la conserve jusqu'aux vendanges qui démarrent le 12 août dans le Mâconnais.

La sortie de fleur, très en avance, laisse espérer une récolte abondante. Les températures élevées de l'été, couplées au manque de précipitations, provoquent un déficit hydrique important, mais inégal selon les secteurs. Ce déficit crée quelques phénomènes de concentration, voire de grillure sur les raisins côté soleil. Ce millésime est plus que jamais le miroir de la diversité bourguignonne. A l'échelle des appellations, voire au sein d'une même appellation, les maturités arrivent parfois en décalé, à l'image de la floraison et en corrélation avec la survenue ou non d'averses bienvenues. Choisir la date de récolte nécessite donc du sang froid et même, de la patience.

Les vinifications se font facilement, grâce à l'état sanitaire très satisfaisant des raisins. Il n'y a quasiment pas de maladie, dû à l'absence de pluie. Les tables de tri servent uniquement pour ôter les quelques raisins grillés.

Les dégustations enthousiasment les professionnels : les conditions particulières de ce millésime engendrent des équilibres inédits et assez uniques. Il y a une subtile richesse, bien entendu, mais également une agréable tension, en particulier sur les cépages rouges. Certains imaginent déjà un destin de grand millésime de garde pour ces 2020, en blanc comme en rouge. Avis à confirmer après l'élevage !

### Vins blancs

Les vins blancs sont fruités et expriment une belle complexité aromatique, avec de très belles acidités. Malgré la chaleur estivale, ils présentent de très beaux équilibres, portés par une fraîcheur toute classique, conforme aux attentes d'un millésime bourguignon.

## **Vins rouges**

Les vins rouges se démarquent par leurs robes incroyables ! Ils ont de belles couleurs soutenues, marque d'une grande richesse en anthocyanes. Les conditions idéales d'ensoleillement et la chaleur pendant la maturation ont conduit à des vins concentrés, avec du caractère, mais sans être lourds. Comme les vins blancs, ils ont su garder de la fraîcheur et offrent des profils gourmands sur des fruits noirs tels que la mûre, myrtille, cerise noire...

**Découvrez en cliquant ici le millésime 2020 en vidéo**

**présenté par Matthieu Mangenot**



© BIVB / Aurélien IBANEZ

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

## Climatologie du millésime 2020



© BIVB / Aurélien IBANEZ

*« Surprenant », « Etonnant » ! Voilà comment ce millésime 2020, à l'image de l'année 2020, est qualifié par beaucoup de professionnels en Bourgogne. Ce millésime s'annonce remarquable avec même des réussites exceptionnelles sur certains secteurs. Cela s'explique par la météo qui a permis, au printemps, une floraison dans des conditions idéales, puis des températures chaudes cet été. Ces températures, alliées à un temps sec ont néanmoins permis d'obtenir un millésime avec de beaux équilibres et de la fraîcheur.*

### Un début d'année très doux et un printemps estival

L'hiver très doux, avec des températures au-delà des moyennes saisonnières, entraîne un débourrement précoce sur l'ensemble du vignoble. La pluviométrie permet aux vignes de refaire leurs réserves hydriques. Cette avance se confirme au débourrement. Les **dates estimées du stade mi-débourrement** (50 % de pointes vertes) **placent 2020 parmi les millésimes au démarrage les plus précoces**. Il présente même une semaine d'avance par rapport à 2019, quel que soit le cépage, et se place ainsi dans le trio de tête des millésimes précoces !

Avril prolonge le phénomène, affichant en moyenne + 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. La chaleur se maintient bien au-delà de la normale jusqu'au 23 mai. Cela favorise une **évolution rapide de la floraison sur certains secteurs et cépages**. Les premières fleurs apparaissent très tôt, prenant de court les viticulteurs, alors que le relevage n'est même pas terminé.

La **sortie de fleurs est magnifique**. Elles sont bien formées et en quantité généreuse, ce qui laisse présager une récolte volumineuse. Néanmoins, la floraison s'étale dans le temps. 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 disparité existe déjà d'une parcelle à l'autre.

### Un été marqué par le manque d'eau

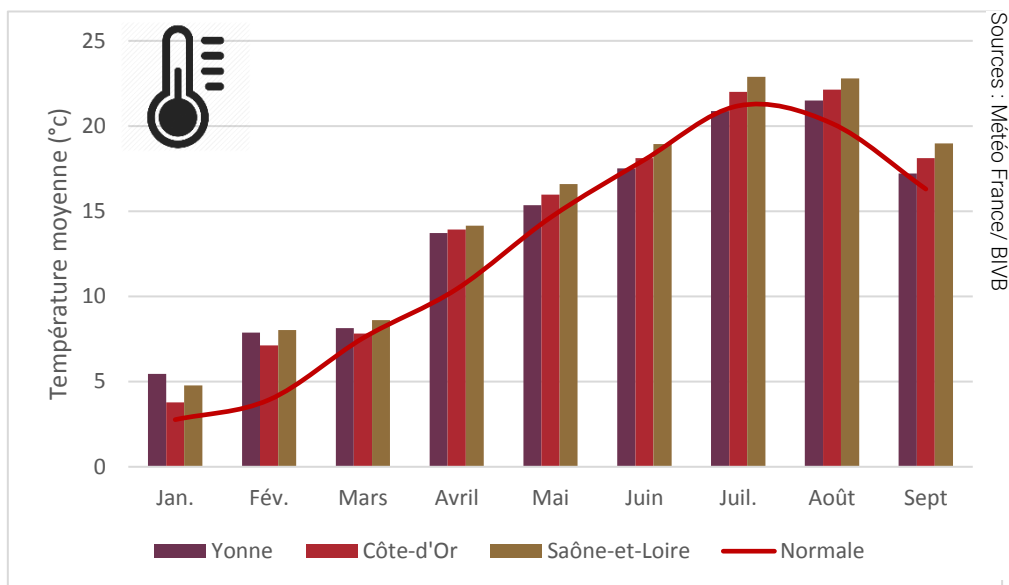
L'été ralentit à peine la vigne. Les températures restent élevées et la pluviométrie faible, voire très faible, avec des disparités par secteur. Sur l'ensemble de la Bourgogne, en juillet, les **précipitations sont rares et hétérogènes**. Le déficit peut atteindre entre 77 et 87 % par rapport à la normale, alors que les températures sont élevées (+ 1°C en moyenne). Août apporte quelques précipitations orageuses, ultra localisées. Le Chablisien/Grand Auxerrois et le Mâconnais en sont les principaux bénéficiaires.

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

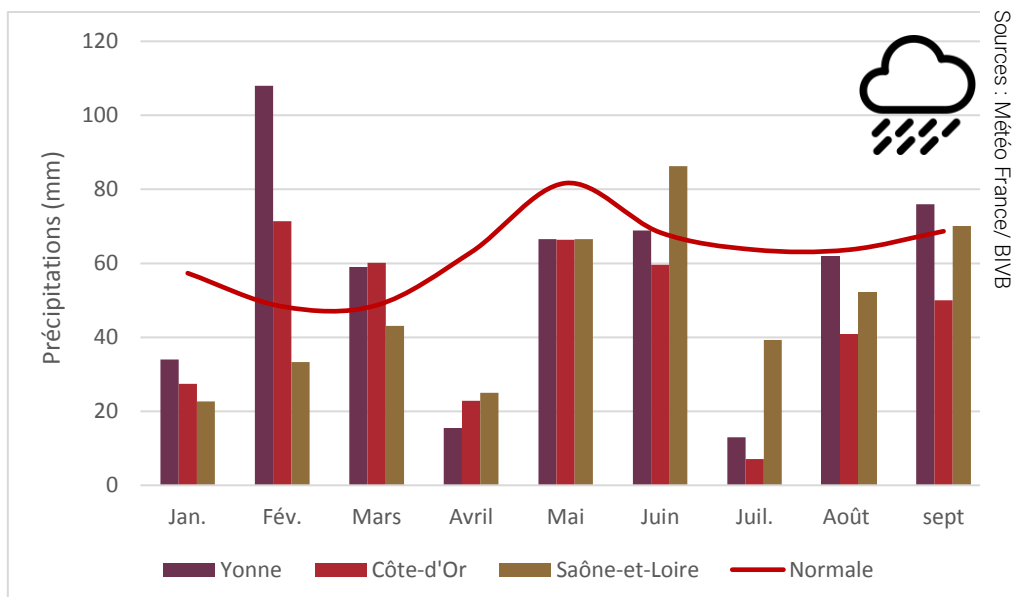
Au moment des vendanges, cette diversité est à prendre en compte. Si certaines parcelles sont très précoces, essentiellement en Pinot Noir, d'autres demandent plus de temps pour arriver à leur maturité optimale. C'est particulièrement le cas des Chardonnay.

Néanmoins, pour beaucoup, pour la première fois de l'histoire de la Bourgogne, les vendanges commencent et s'achèvent en août ! Les ultimes coups de sécateurs sont donnés dans les Hautes Côtes avant la mi-septembre.

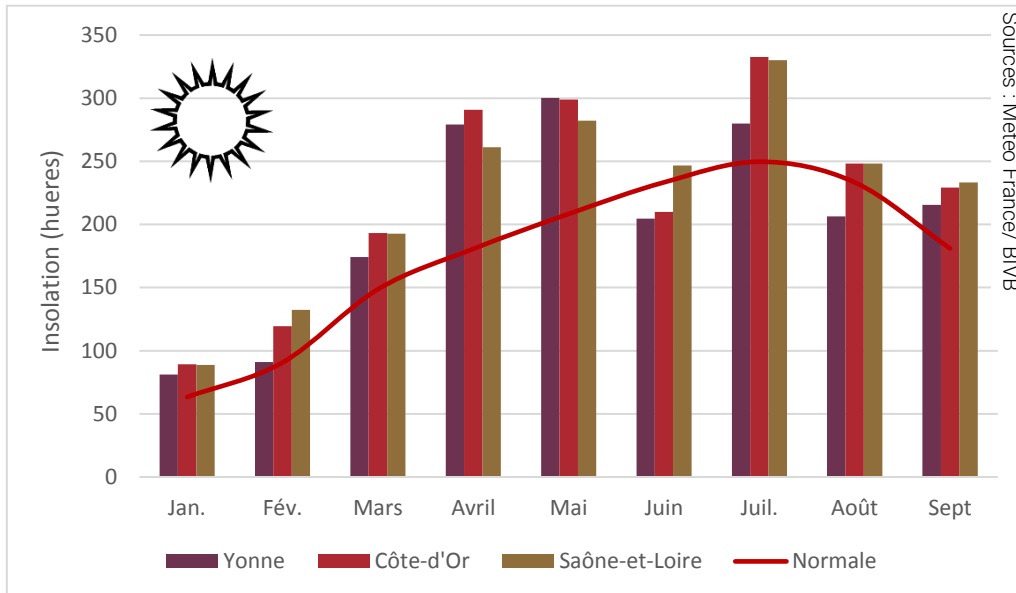
### Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2020 Comparaison à la normale par département



### Précipitations moyennes mensuelles (mm) - Bourgogne 2020 Comparaison à la normale par département



**Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2020  
Comparaison à la normale par département**



**Contact :**

**Mathilde Paturaud** - Attachée de presse France

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 [mathilde.paturaud@bivb.com](mailto: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 : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :

