



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Millésime 2019

En Bourgogne, la magie des années en 9

Bourgogne, 17 novembre 2019

2019 est une année singulière et fortement contrastée. Elle a apporté son lot de stress, avec des moments de tension dans beaucoup d'exploitations, alors que les vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final qui enthousiasme les professionnels au-delà de leurs attentes. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur qui ravira les amateurs de vins de Bourgogne, accompagnée d'une gourmandise qui séduira. Seul bémol, les volumes sont en dessous d'une année moyenne.

Un début d'année printanier

L'hiver est plutôt doux, avec des températures supérieures à la moyenne en décembre et février (+ 2,2°C en février par rapport à la normale ⁽¹⁾), alors que les précipitations sont variables : décembre est très arrosé, février beaucoup moins. Le cycle végétatif démarre donc assez précocement, avec un débourrement légèrement en avance dans certains secteurs.

Un printemps automnal

Les températures clémentes de mars (+ 1,1°C en moyenne sur l'ensemble de la région par rapport à la normale ⁽¹⁾) permettent une belle évolution de la vigne. Les parcelles les plus en avance atteignent le stade mi-débourrement dès les premiers jours d'avril.

Mais, un temps froid s'installe alors sur la Bourgogne. Les gelées du 5 avril au matin, en particulier, provoquent des dégâts, plus ou moins marqués selon les secteurs, les températures et le stade de développement de la végétation. Ceux-ci impacteront les volumes récoltés, en particulier dans le Mâconnais. Les températures restent basses et de nouvelles gelées ont lieu entre le 12 et le 15 avril. Toutefois, leurs dégâts sont bien moindres. Le cycle végétatif redémarre seulement après la mi-avril, grâce à la hausse des températures. Le stade mi-débourrement est atteint après la mi-avril pour les parcelles les plus en retard.

Courant mai, la vigne se développe bien, une vague de chaleur parcourant la Bourgogne jusque début juin. De puissantes rafales de vent et un fort rafraîchissement s'installent ensuite sur la France. Ils entravent partiellement la floraison : celle-ci prend du retard, avec des phénomènes de coulure et de millerandage assez fréquents.



Ebourgeonnage - © BIVB / Aurélien Ibanéz

Un été sous le signe de la chaleur



La chaleur et le manque d'eau s'imposent ensuite (en moyenne + 2,2°C sur la région Bourgogne et - 50 % de pluie dans l'Yonne par rapport à la normale ⁽¹⁾).

Dans la grande majorité, les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges, les pressions d'oïdium, ponctuelles et localisées, étant vite maîtrisées.

Les quelques précipitations d'août aident au développement de la vigne et lancent la véraison. En quantités très variables selon les zones géographiques, elles créent une forte

hétérogénéité dans l'avancement du cycle végétatif, d'une parcelle à l'autre, mais aussi, parfois, à l'intérieur d'une même parcelle. Cette hétérogénéité se maintient jusqu'aux vendanges.

Globalement, la vigne a plutôt bien résisté au manque d'eau, restant vigoureuse jusqu'au bout. Néanmoins, celui-ci affecte plus durement certaines parcelles en fin de saison, particulièrement sur les jeunes plants. Un peu de grillure survient alors.

La fin août et le début septembre restent au beau fixe, la maturation se fait à un bon rythme. Quelques phénomènes de concentration sont à noter en septembre, mais, grâce aux millerands, une fois n'est pas coutume, l'acidité reste présente jusqu'au bout dans les baies !

Les vendanges pour les Crémant de Bourgogne débutent le 30 août. Celles pour les vins tranquilles démarrent une semaine plus tard et s'étalent jusqu'à la mi-octobre. Cette durée inhabituelle est possible grâce à l'excellent état sanitaire des raisins et au maintien de conditions météo favorables. Tenant compte de la diversité des maturités de chaque parcelle, les vigneron récoltent au rythme du raisin. Aucune règle géographique : les analyses de maturité et la dégustation des baies prévalent.

Vins blancs

Les fermentations débutent très facilement et se terminent doucement pour les cuvées les moins en avance.

Ce millésime franc, se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable : la vivacité soutient une richesse en bouche bien présente.



Vins rouges

Les fermentations se font sans encombre, bien qu'à des rythmes très différents en fonction des parcelles. Elles sont en effet un peu plus longues lorsqu'il y a beaucoup de millerands dans la vendange.

D'un rubis assez doux, les vins présentent une réelle élégance, avec des tanins souples et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué.

2019 est un millésime en devenir, fort d'une très belle harmonie.

⁽¹⁾ Moyenne tricennale de 1980 à 2010

Crémant de Bourgogne

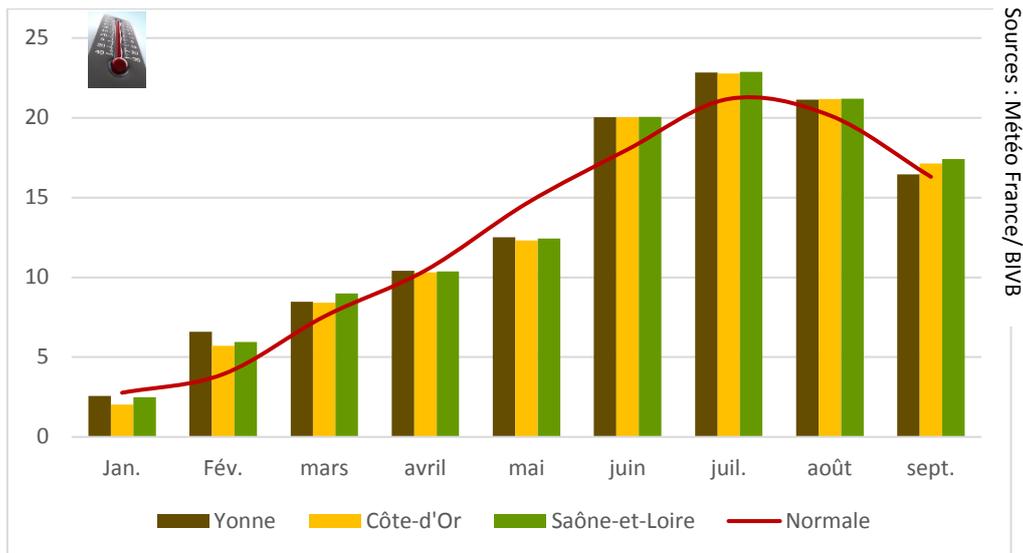
Cette année est très caractéristique, avec des niveaux d'acidité importants, doublés d'une réelle richesse en sucres, procurant un parfait équilibre. Les vins présentent une maturité aromatique intense, favorable à des allongements de vieillissement en cave.

Les Chardonnays aux arômes flatteurs sur les agrumes et aux jus savoureux, conservent une très belle dynamique grâce à une trame acidulée. Les Pinots Noirs sont raffinés, avec des arômes de fruits rouges gourmands, comme la cerise, soutenus, eux aussi par une belle fraîcheur. Ils laissent, dès à présent, une impression agréable et intense en bouche. Les Gamays sont plus légers. La fraise et le pamplemousse dominant. Ils apporteront une touche fruitée rafraichissante. Les Aligotés sont encore fermés, mais d'une belle richesse. Ils possèdent un beau volume de bouche, tout en conservant une acidité salivante.

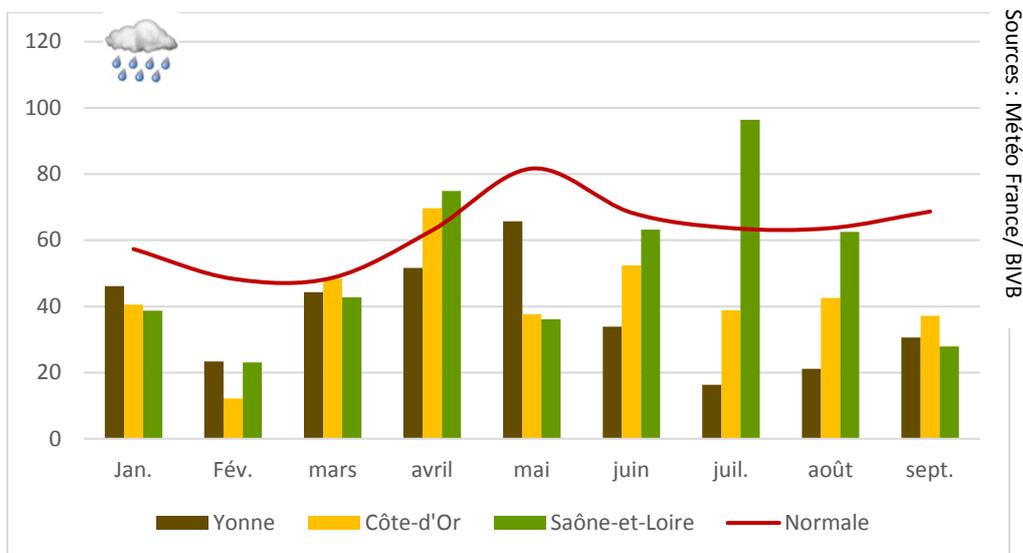


Climatologie du millésime 2019

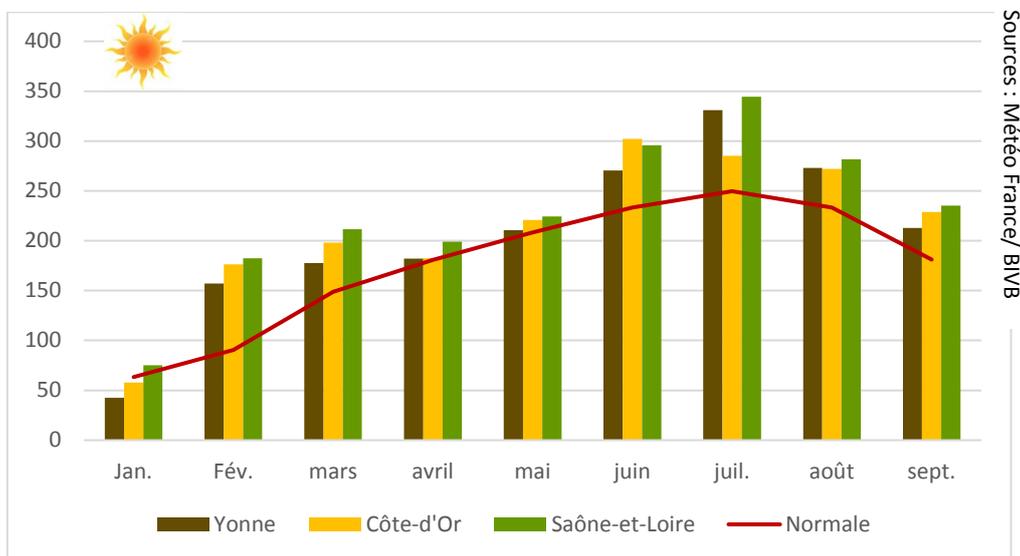
Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2019
Ecart par rapport à la normale par département



Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2019
Ecart par rapport à la normale par département



Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2019
Ecart par rapport à la normale par département



[Découvrez en cliquant ici le millésime 2019 en vidéo](#)

Contacts :

Cécile Mathiaud - Responsable des relations Presse

Tél. 03 80 25 95 76 - 06 08 56 85 56 cecile.mathiaud@bivb.com

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 : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :

