



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Millésime 2021 en Bourgogne : une attention de tous les instants

Bourgogne, le 23 mars 2022

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante pour les vignerons. Depuis le très fort gel d'avril, qui a suivi le démarrage précoce de la vigne, jusqu'aux vendanges en septembre, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : les viticulteurs doivent être réactifs et attentifs à chaque instant. Seuls moments de répit, la floraison se déroule dans de bonnes conditions pour la formation des futurs fruits et la véraison sous le soleil, à partir de la mi-août.

Ainsi, sauf pour les volumes, les belles réussites sont à la hauteur des efforts consentis. Il a fallu sacrifier beaucoup pour que la qualité soit au rendez-vous. Pourtant, tout en souhaitant un millésime 2022 plus serein, François Labet, co-Président du BIVB, l'affirme : « Small is beautiful ! ».

Outre les pertes de volumes dues au gel (et à la grêle de juin dans quelques secteurs du Mâconnais), les raisins récoltés font l'objet d'un double tri très méticuleux, à la vigne et en cuverie. Les caprices du temps en juillet et début août contribuent au développement de quelques foyers de maladies, heureusement circonscrits grâce aux efforts des viticulteurs et au retour d'un temps sec courant août.



© BIVB / Sébastien Boulard

De l'avis général, 2021 est un millésime intéressant à travailler, car il demande une vraie technicité : les vinifications doivent être très précises. Si elles sont rapides, il faut néanmoins porter une très grande attention à l'extraction des tannins et de la couleur pour les vins rouges.

Après quelques mois, on constate de beaux équilibres tant pour les blancs que pour les rouges.

Vins blancs

Les blancs expriment une belle fraîcheur qui séduira les amoureux de la Bourgogne. Très ciselés, ils offrent pour le moment des notes d'agrumes comme le citron ou le pamplemousse, arômes qui évolueront en cours d'élevage.

Vins rouges

Le rubis des vins rouges, tout en délicatesse, accompagne des arômes de fruits rouges frais ou plus mûrs. Cette belle expression fruitée se retrouve en bouche, avec des notes de cerise ou de framboise. Les textures sont délicates et les tanins très soyeux.

Crémant de Bourgogne

Voici un millésime qui s'annonce d'un classicisme élégant, avec une expression aromatique fine et discrète. Les bouches sont vives et droites. Les vins de base sont frais, fruités avec une belle tension, grâce à des acidités marquées, propices à des vieillissements sur latte pour des vins de garde.

Le Chardonnay exprime l'amande, les fleurs blanches et de très légères touches de bonbon anglais, de fruits exotiques. Le Pinot Noir, plus structuré et puissant avec une maturité plus précoce, possède des arômes de petits fruits rouges, de cerises, de prunes.

**[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2021 en vidéo
présenté par Isabelle Meunier](#)**



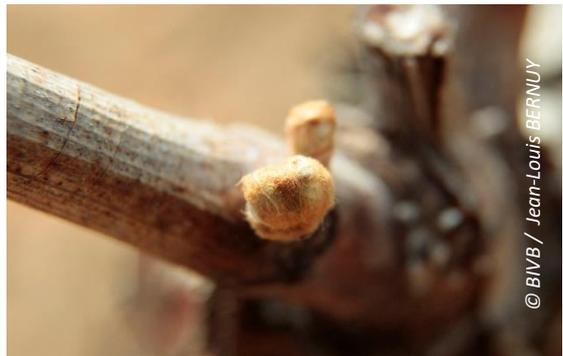
Climatologie du millésime 2021

Après 3 années consécutives de récoltes précoces débutées en août, le millésime 2021 revient à des dates plus traditionnelles pour la Bourgogne. Les vendanges démarrent autour du 18-20 septembre pour les vins tranquilles. Conséquence des pertes importantes de volumes liées au gel d'avril, elles sont groupées, s'enchaînent rapidement et se terminent tout début octobre. Avec une météo versatile tout au long de l'été, marquée par des sauts brutaux de température et des précipitations très localisées, les viticulteurs ont dû fournir un travail acharné jusqu'au bout.

Un gel historique par son étendue et son intensité

L'hiver 20-21 est marqué par une alternance de douceur et de temps froid, mais reste, en moyenne, plus doux et plus arrosé que la normale (*moyenne 1981-2010, voir graphiques plus bas*). Après un net rafraîchissement mi-mars, les températures remontent significativement et deviennent même estivales pendant la semaine Pascale (29 mars-3 avril).

Le cycle végétatif de la vigne est alors brusquement stimulé. En l'espace de quelques jours, certaines parcelles, particulièrement en Chardonnay, atteignent le stade mi-débourrement (tout début avril). C'est alors qu'intervient un changement de temps très brutal, dans la nuit du 5 avril. La descente d'une grande masse d'air polaire provoque d'importantes gelées, en particulier les nuits des 6 au 9 avril. Ces gelées touchent l'ensemble du vignoble, les bourgeons, déjà sortis du coton, sont très fragiles. Le futur volume de récolte est dès lors largement impacté, sans qu'il soit possible d'évaluer les pertes, tout le vignoble étant touché, mais dans des proportions très hétérogènes.



La vigne, choquée par cet épisode violent, met du temps à reprendre le cours de son cycle, d'autant que mai est globalement plus frais et plus arrosé que la normale. Les contre-bourgeons ne créent pas la surprise : ils ne portent que très peu de fruits.

Heureusement, les températures retrouvent des valeurs de saison dès les premiers jours de juin. Elles « s'envolent » même à partir du 8 juin, culminant joyeusement au-dessus des moyennes.

Une floraison idéale et très rapide

La floraison s'enclenche alors et se déroule (très) rapidement, à la faveur du temps chaud et sec, offrant des conditions idéales pour la pollinisation et la formation des futurs fruits. Les dates du stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) sont proches de celles observées en 2019 : entre le 13 juin, pour le Chardonnay en Mâconnais, et le 18 juin, pour le Pinot Noir en Côte de Nuits. Si le rythme est rapide, la fructification est disparate dans le vignoble selon l'importance des dégâts de gel.

Le maintien de températures élevées provoque ensuite une pousse très rapide de la végétation, permettant au millésime 2021 de rattraper une partie du retard pris entre avril et mai.

Un début d'été marqué par la fraîcheur

De fin juin à début août, les viticulteurs connaissent un basculement des conditions météorologiques, avec une période pluvieuse. La vigne pousse très rapidement, demandant un travail considérable pour gérer les travaux en vert (le relevage s'est avéré particulièrement chronophage) et contrer la pression des maladies qui font leur apparition.

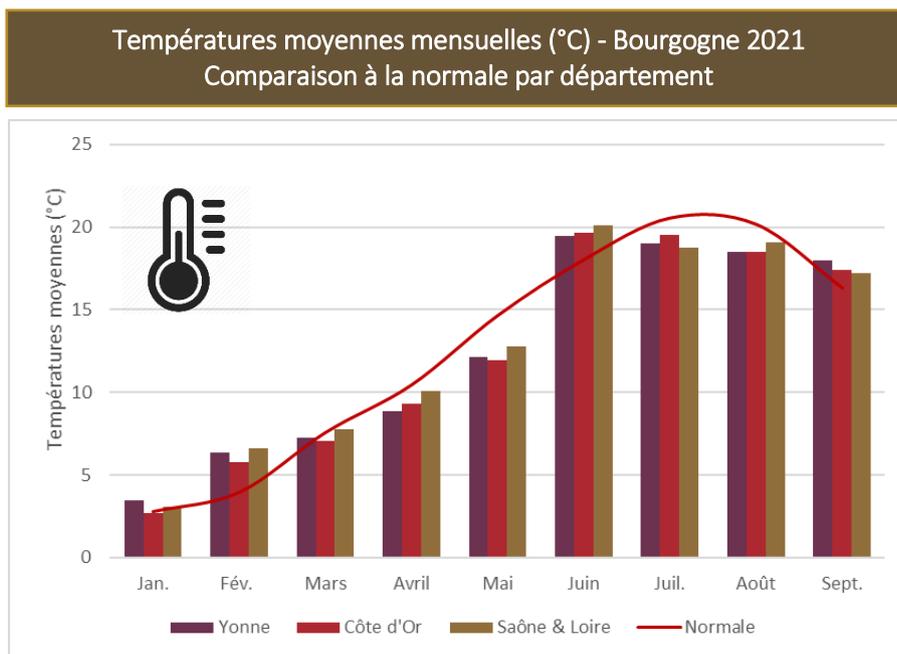
Le répit arrive enfin à la mi-août, avec le retour d'un temps durablement sec. Le stade mi-véraison, moment où les baies changent de couleur, intervient en moyenne autour de la mi-août. Le temps sec et le vent du nord permettent aux raisins de mûrir progressivement.

Les Pinot Noir lancent les vendanges

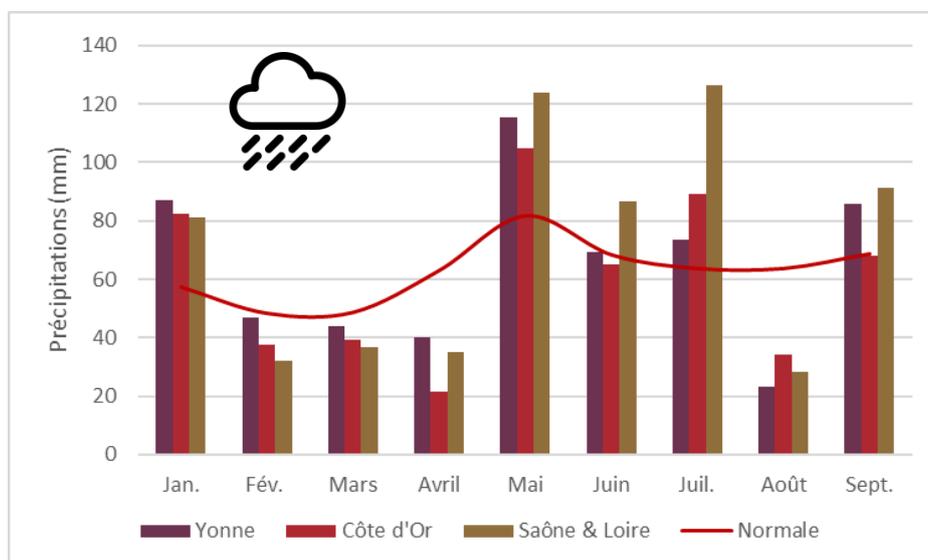
Cet intermède est de courte durée. La fin août marque le début d'un épisode automnal qui s'éternise jusqu'aux vendanges. Il faut assurer un suivi quotidien des paramètres de maturité technologique, aromatique et phénolique, tout en contournant les obstacles météorologiques pour vendanger à la maturité souhaitée.

Les vendanges pour le Crémant de Bourgogne commencent le 8 septembre dans le sud de la Bourgogne ; celles pour les vins tranquilles s'amorcent autour des 18-20 septembre. Une fois n'est pas coutume, les cépages noirs (Pinot Noir, Gamay, César) sont les plus avancés en maturité, en particulier le Pinot Noir. Beaucoup de professionnels commencent donc la récolte avec les vins rouges pour exploiter la maturité aromatique des raisins. Le Chardonnay est un peu plus en retard, sans doute en raison du stress causé par le gel. Il est vendangé en dernier.

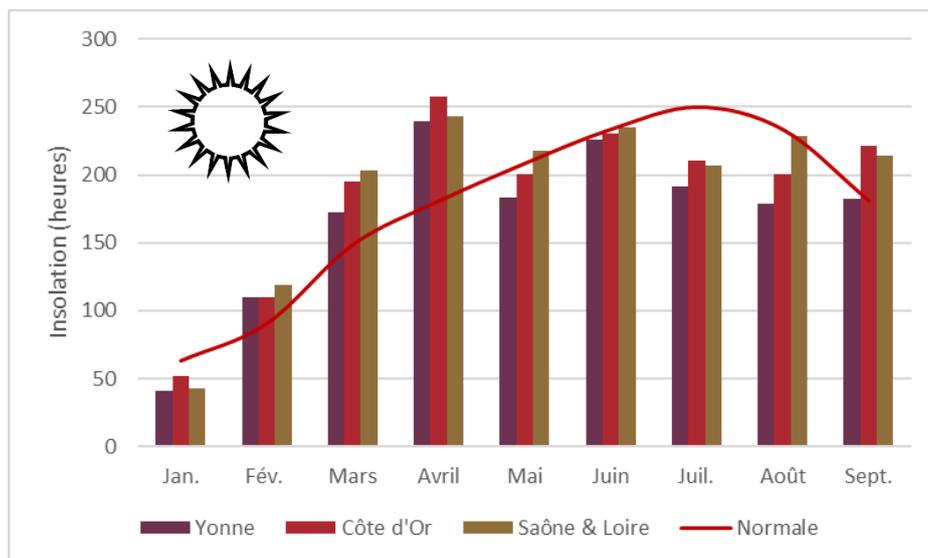
Les rendements sont globalement très hétérogènes, tous secteurs confondus. Il faut composer avec des volumes de vendanges faibles, voire extrêmement faibles sur les vignes les plus touchées par le gel et/ou, parfois, la grêle. Ce phénomène est accentué par un tri drastique au moment des vendanges et à l'arrivée en cuverie.



Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2021
Comparaison à la normale par département



Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2021
Comparaison à la normale par département



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

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 : [cliquez ici](#).

