

## Bourgogne 2022 : Un millésime généreux et prometteur



© BIVB / www.armellephotographe.com

*Bourgogne, le 14 novembre 2022*

***2022 nous offre ce que la Bourgogne sait faire de mieux : un millésime à la fois qualitatif et généreux ! Après trois belles années aux volumes (hélas) impactés par les aléas climatiques, ce millésime est le bienvenu : il va permettre de détendre le marché et de reconstituer les stocks.***

***Si de petites disparités existent selon les cépages, la vigne a globalement très bien résisté à une météorologie assez extrême, sachant tirer profit de la moindre petite averse. Alors que les vins commencent leur élevage dans des caves remplies sur 2 à 3 hauteurs de tonneaux, vignerons et négociants sont heureux : 2022 saura séduire les palais des amateurs du monde entier !***

L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Cet équilibre se retrouve dans les moûts qui, de l'avis général, présentent des degrés maîtrisés. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de jolis équilibres. Ce millésime étonne : malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir.

### Vins blancs

Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

## Vins rouges

Tout juste en début d'élevage, les rouges sont très colorés, souples en bouche, avec de belles concentrations. Les vins présentent une structure portée par des tanins doux et une rondeur couplée à une réelle densité. Ils concentrent des arômes gourmands de jolis fruits rouges ou noirs bien mûrs.

## Crémant de Bourgogne

Les vins de base bien équilibrés, avec des bonnes maturités, ce qui permet un faible recours à l'enrichissement. Les acidités sont modérées. Les vins sont puissants, sur la douceur et le croquant. Ils possèdent une belle longueur en bouche.

[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2022 en vidéo](#)



[Scannez le QR code pour découvrir le millésime 2022 en vidéo](#)



*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 2022

***Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau (voir graphiques plus bas).***

***La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.***

### Un début d'année en fanfare !

Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison\*, les toutes premières pointes vertes en secteurs précoces sont observées tout début d'avril. Une masse d'air froid en provenance du nord fait alors chuter les températures sur toute la Bourgogne : les vigneronns doivent une nouvelle fois lutter contre 4 nuits de gel, entre le 3 et le 11 avril. Le pire est à craindre. Heureusement, si dans les secteurs précoces des dégâts sont à déplorer, la situation est bien moins grave qu'en 2021. De plus, les températures remontent immédiatement, ce qui permet à la vigne de redémarrer rapidement et de développer des contre-bourgeons fructifères.

### Une pousse sur un rythme effréné

Mi-avril, grâce aux températures estivales et au temps sec qui s'installent durablement, la vigne se développe rapidement. Ecimage et relevage s'enchaînent, au rythme effréné de la pousse, jusqu'à la floraison ! Celle-ci s'étale du 19 au 26 mai, avec deux semaines d'avance sur la moyenne. Les températures exceptionnelles de mai lui permettent de se dérouler dans d'excellentes conditions, avec très peu de coulure et peu de millerandage ! La sortie de grappes laisse déjà présager une récolte généreuse et possiblement très précoce !

### Des pluies bénéfiques pour la vigne

La nouaison se fait également avec une quinzaine de jours d'avance, la météo restant au beau fixe. Le manque d'eau inquiète les vigneronns, car la sécheresse commence à se faire sentir.

Finalement, les précipitations tant attendues arrivent sous forme d'orages qui arrosent inégalement le vignoble du 21 au 25 juin : en 5 jours, il tombe en moyenne 50 mm sur l'ensemble de la Bourgogne, mais les cumuls vont de 20 mm à près de 90 mm selon les secteurs ! Ces orages sont parfois violents : des averses de grêle causent des dégâts importants, mais sur des surfaces restreintes. Ainsi, les précipitations cumulées de juin sont très supérieures à la normale (*voir graphique ci-dessous*) : la vigne profite bien de ces pluies opportunes qui l'aideront à tenir tout l'été.

## Une maturation sous des températures caniculares

La maturation se déroule sous des températures caniculares. Ces conditions favorisent un état sanitaire parfait. L'été connaît 4 épisodes de canicule. Les conséquences sont limitées : la vigne est une plante qui supporte plutôt bien la contrainte hydrique. Néanmoins, les jeunes ceps et les parcelles plantées dans les sols peu profonds ou sableux souffrent davantage. Les contrôles maturités s'intensifient. Le niveau de sucre progresse bien, même si l'on note, première quinzaine d'août, une évolution moins marquée dans certaines vignes. C'est le signe d'un certain stress hydrique. Cette disparité se retrouvera au moment des vendanges. Les vigneronns préparent les vendanges, tout en attendant la pluie. Celle-ci se manifeste mi-août, permettant à la vigne d'achever sa maturation et de produire du jus.



© BIVB / Michel Joly

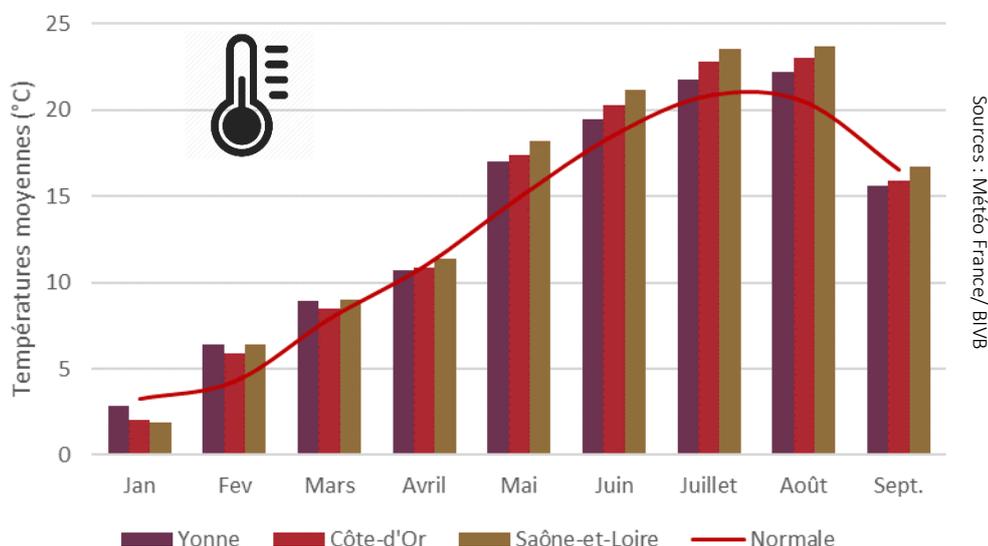
## Des vendanges au cas par cas

Ce millésime n'est finalement pas le plus précoce. Les vendanges commencent tout doucement autour du 16-17 août pour quelques Crémant de Bourgogne. Les vins tranquilles démarrent quant à eux autour du 20 août en Côte de Beaune, alors que les Crémant de Bourgogne intensifient le rythme. Le reste de la Bourgogne suit petit à petit. Les derniers raisins sont récoltés dans la Côte de Nuits, les Hautes Côtes et le Chablisien au cours de la troisième semaine de septembre.

Phénomène inhabituel, favorisé par la diversité des situations, une météo au beau fixe et des volumes inespérés, les vigneronns étalent leurs vendanges sur plusieurs semaines. Les contrôles maturités doublés de dégustations de baies et jus sont les seuls guides. L'accumulation en sucres étant acquise quasiment partout, c'est la teneur en acidité qui devient le critère déterminant. Les caisses sortent des parcelles bien remplies, en blanc comme en rouge, avec des grappes parfaites qui encouragent certains à privilégier la vinification en vendange entière.

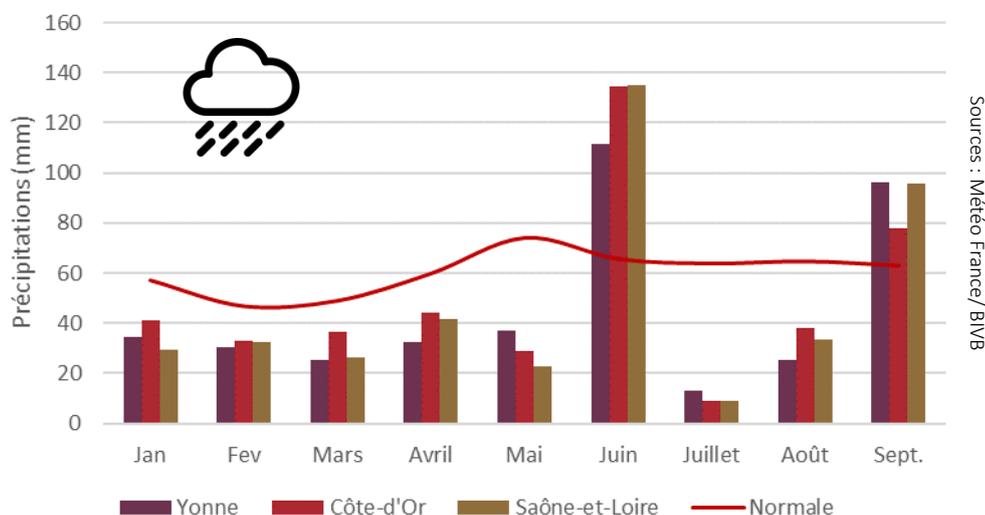
Les vinifications se déroulent bien et lors des entonnages, la bonne nouvelle est confirmée : malgré les conditions extrêmement sèches de l'année, le rendement en jus est très satisfaisant.

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2022  
Comparaison à la normale\* par département

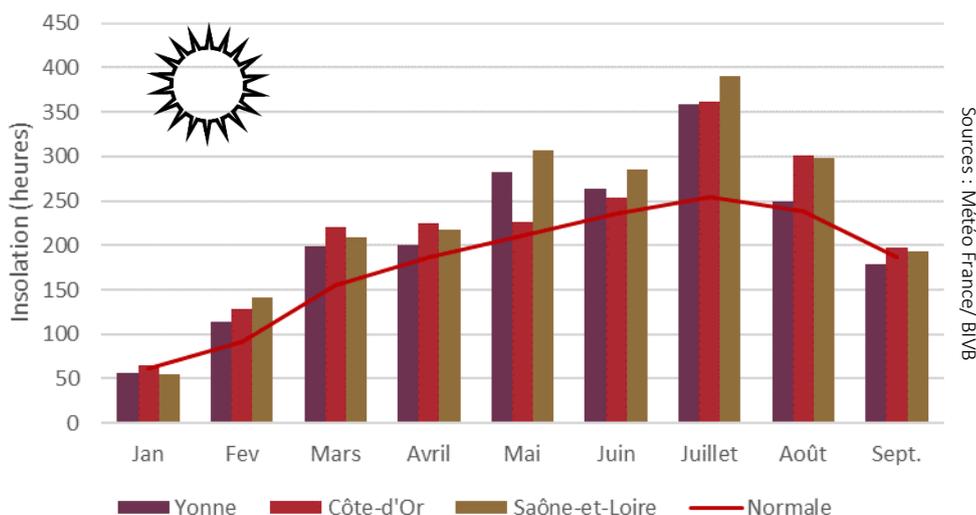


Sources : Météo France/ BIVB

Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2022  
Comparaison à la normale\* par département



Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2022  
Comparaison à la normale\* par département



\* A partir de cette année, les « normales de saison » changent.  
Elles sont désormais calculées sur la période 1991-2020 et non plus 1981-2010.

**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](#).

