Communiqué
#VinsBourgogne

COMITÉ DES VINS DE
BOURGOGNE

Vendanges 2026 en Bourgogne : une explosion de saveurs !

Bourgogne, le 23 septembre 2026

De mémoire de vigneron (et d'historien !), la Bourgogne n'a jamais vendangé aussi précocement qu'en 2026 : dès le 8 août pour les Crémant de Bourgogne, puis quelques jours plus tard pour les vins tranquilles. Une situation exceptionnelle, au terme d'une saison très sèche et très chaude, qui aura demandé une grande capacité d'adaptation à tous. Situation qu'elle partage avec les autres vignobles français.

Il est encore trop tôt pour tirer toutes les conclusions de ce millésime en Bourgogne. Mais on sait déjà que la récolte sera en retrait en quantité. Quant à la qualité, elle s'annonce remarquable, avec des jus très riches, mais très équilibrés, d'une grande pureté, avec des aromatiques explosives et des couleurs denses.

© BIVB / JL Bernuy

La vigne a traversé plusieurs épisodes caniculaires, avec une soixantaine de jours à plus de 30°C, mais les réserves en eau constituées au cours de l'hiver lui ont globalement permis de bien résister. Cette météo a fortement limité le développement des maladies, permettant un état sanitaire irréprochable de la vendange. Mais elle aura aussi eu un impact sur le déroulé du cycle végétatif et les rendements, avançant la date de maturité, bien en deçà des 100 à 90 jours habituellement observés après la floraison.

Retour sur une année « jamais vue », où l'agilité des vignerons bourguignons est le maître-mot.

L'hiver très doux recharge les sols en eau

L'hiver météorologique reste très doux, avec un seul épisode de froid notable entre fin décembre et début janvier. Les précipitations, largement supérieures à la normale, en automne et surtout en février, assurent une bonne recharge hydrique des sols. Capital déterminant avant un été marqué par un important déficit de pluie.

Un débourrement précoce sous la menace du gel

Les températures printanières et la météo pluvieuse de février enclenchent une reprise précoce du cycle végétatif dès la mi-mars. Le stade mi-débourrement est atteint en moyenne le 28 mars, proche de 2020.

La période est marquée par plusieurs offensives froides et gelées nocturnes qui freinent cette évolution et causent des dégâts, hétérogènes mais localement importants. Elle impose aussi de longues nuits de veille : le début d'un marathon interminable pour les vignerons.

Une croissance intense sous la chaleur et le soleil

À partir de Pâques, le retour de températures supérieures aux normales relance fortement la croissance. Sous des conditions quasi estivales et avec peu de pluie, la vigne pousse vite. Le vent assèche l'atmosphère et bloque le développement les maladies cryptogamiques.

Fin avril, les vignes comptent en moyenne six feuilles étalées et les grappes sont déjà bien visibles, avec près de 20 jours d'avance sur la moyenne des vingt dernières années.

Un rafraîchissement début mai calme brièvement le rythme. Quelques épisodes de grêle touchent ensuite localement le vignoble, principalement sur le feuillage.

Une floraison éclair

© BIVB / Antoine Martel

Juste après la mi-mai, la chaleur intense entre en scène. Couplées à des sols encore frais, ces conditions favorisent une floraison extrêmement rapide : les premières fleurs apparaissent le 22 mai, pour un stade mi-floraison atteint dès le 27 mai dans l'ensemble du vignoble.

Début juin, les baies sont déjà visibles dans les parcelles les plus précoces. Les viticulteurs constatent alors d'importants phénomènes de coulure, notamment sur les cépages blancs, avec des pertes de rendement parfois conséquentes. L'alternance d'un épisode de froid pendant les Saints de Glace suivi de fortes chaleurs à la floraison, a favorisé cette situation.

Les canicules intensifient encore le tempo

Juin contribue à une évolution plutôt rapide des baies, avec une végétation dynamisée par la chaleur et l'eau emmagasinée dans le sol. Quelques orages traversent la région, mais avec des cumuls très variables.

À partir du 17 juin, nouvel épisode caniculaire, avec des moyennes autour de + 8°C. Les 35°C sont fréquents, avec des pointes proches de 39°C à l'ombre. Les nuits restent très douces, les pluies se font rares et l'ensoleillement est exceptionnel (13h30 / jour !). Après quatre mois de déficit pluviométrique (- 44 % en moyenne), les sols s'assèchent nettement en surface.

Des symptômes d'échaudage et de stress hydrique apparaissent sur les sols superficiels, les jeunes vignes et les secteurs les plus exposés. Les vignes plus âgées résistent mieux.

Fait exceptionnel, les premières baies vérées apparaissent fin juin. La chaleur persistante de juillet ralentit pourtant la véraison, tandis que la sécheresse freine le grossissement des baies. Certaines parcelles connaissent des blocages temporaires du cycle.

© BIVB / Antoine Martel

Quelques orages localisés permettent finalement aux baies de regonfler dans les secteurs concernés. Autre bonne nouvelle, l'état du vignoble est particulièrement sain, sans aucune maladie. Les vignerons, rassurés par la qualité prometteuse de ce millésime, n'espèrent plus que des pluies pour achever sereinement la fin du cycle, donner plus de jus et affiner une maturation optimale.

Les sécateurs en action dès le 8 août !

Les pluies ne viennent pas ou très peu, alors qu'une nouvelle canicule s'installe début août et accélère considérablement la maturité, avec une conséquence spectaculaire : le Mâconnais donne le coup d'envoi des vendanges pour le Crémant de Bourgogne dès le 8 août, suivi en quelques jours par le reste de la Bourgogne. Les vins tranquilles démarrent véritablement au lendemain du 15 août et nombres de domaines achèvent leurs vendanges avant la fin août.

Les premiers temps, certains récoltent de nuit pour préserver tout le capital qualitatif et la fraîcheur des raisins. Ces domaines vendangent alors très vite, autant pour préserver la maturité optimale des raisins qu'en raison des volumes plutôt restreints.

La baisse des températures qui intervient fin août, accompagnée de quelques pluies, permet aux secteurs plus tardifs d'attendre sereinement. Atypique jusqu'au bout, ce millésime 2026 se récolte ainsi sur un temps relativement long, les dernières grappes arrivent en cuverie juste avant la mi-septembre ! Pour ces parcelles tardives, un effet bénéfique indéniable : la bonne maturité s'accompagne de volumes un peu plus importants, la vigne ayant tiré parti de chaque goutte d'eau tombée.

Tous ces phénomènes impactent le volume de récolte. Mais il faudra attendre l'estimation de récolte réalisée par l'interprofession, mi-novembre, pour avoir une idée des rendements réels.

En attendant, les vignerons malmenés par le climat se réjouissent devant les moûts rentrés en cave. En effet, les jus sont d'une grande pureté aromatique et c'est une explosion de saveurs à la dégustation. Au tour des vinificateurs d'imaginer le millésime 2026 à partir de cette matière première exceptionnelle !

Contact presse : Mathilde Paturaud, Attachée de presse France
Tél. 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 :