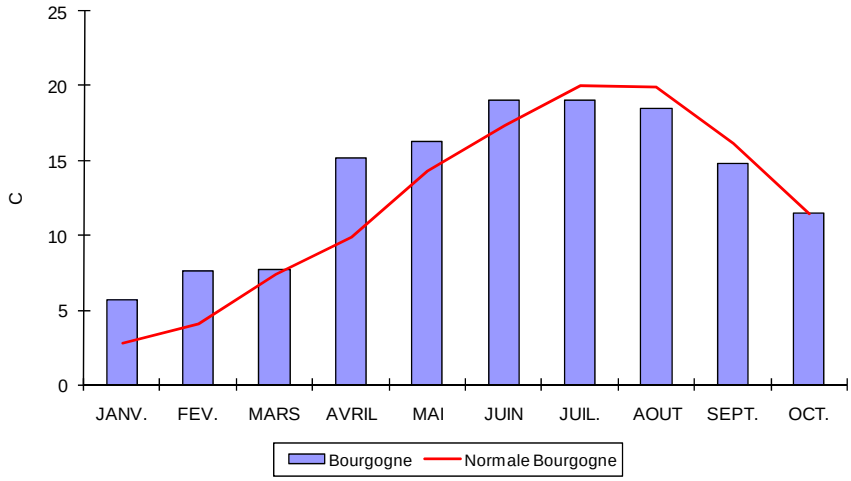
LA SYNTHESE DU MILLESIME 2007

BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

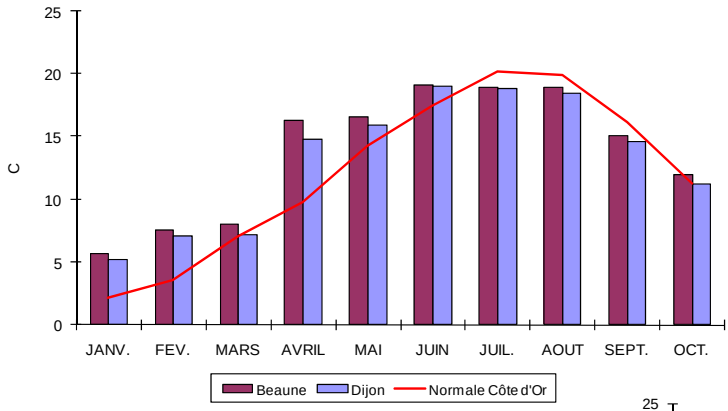
Les températures

Conditions météorologiques



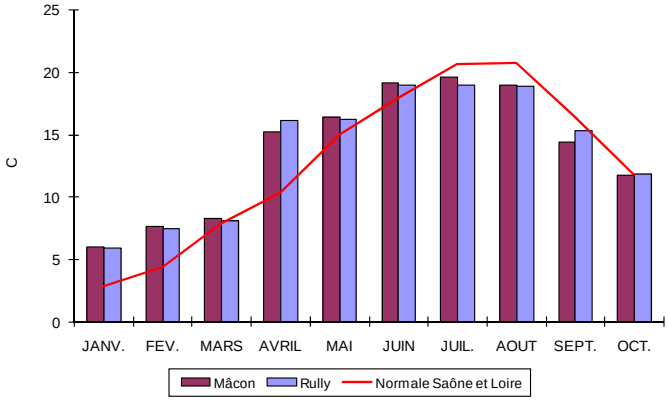
Températures moyennes mensuelles en Bourgogne

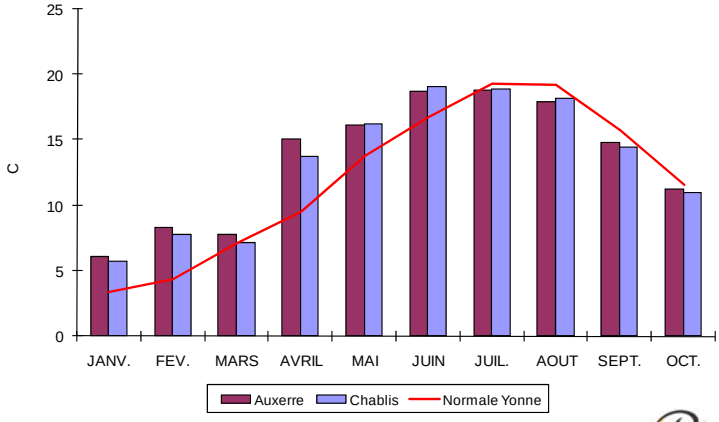
La principale caractéristique de l'hiver est une grande douceur, avec des températures, la plupart du temps, au-dessus des normales de saison. Le printemps est dans la continuité, avec notamment un mois d'Avril extrêmement chaud.
L'été, par contre, ne se déroule pas dans les mêmes conditions : les températures sont en moyenne, au-dessous des normales saisonnières de Juillet à Septembre malgré quelques belles périodes ensoleillées.
Les 3 départements bourguignons ont été soumis aux mêmes conditions en ce qui concerne les températures.



Températures moyennes mensuelles en Côte d'Or

Températures moyennes mensuelles en Saône et Loire





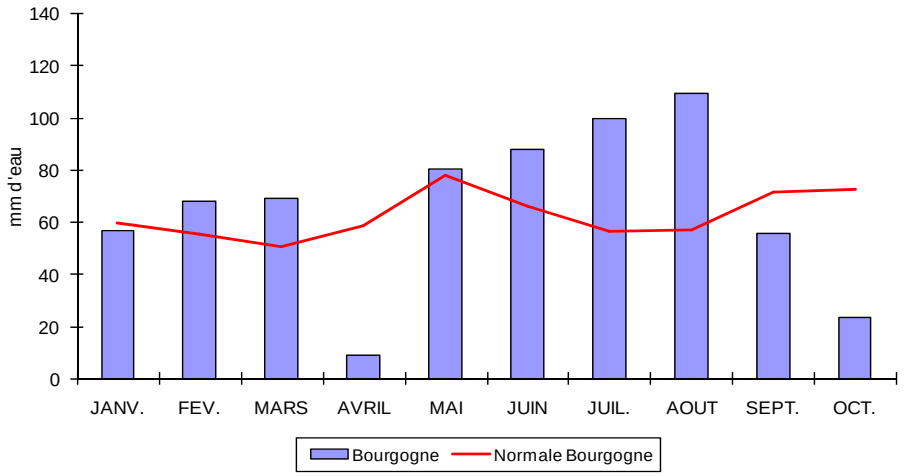
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne

Source : Météo France

BOURGOGNES

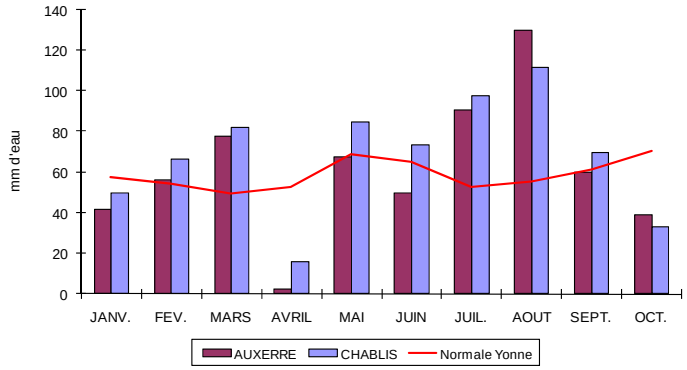
Conditions météorologiques

Les précipitations



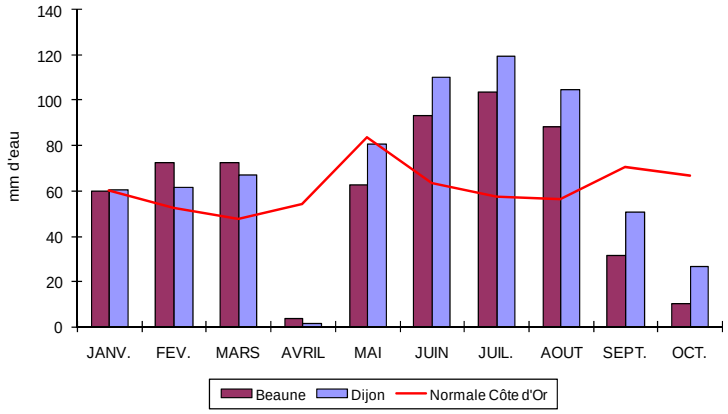
Précipitations mensuelles en Bourgogne

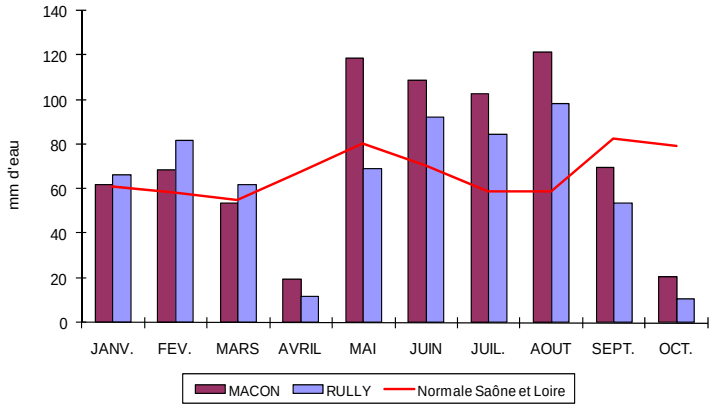
En matière de précipitations, l'hiver est normalement arrosé. Par contre, Avril est extrêmement sec, très largement en-dessous des normales, laissant craindre un scénario de type 2003. La suite sera tout autre. En effet, de Mai à Août, les précipitations sont de plus en plus excédentaires, nettement au-dessus des normales pour une saison d'été. Le calme revient en Septembre et Octobre.
En cumul, sur les dix premiers mois de l'année, la Bourgogne affiche un excédent par rapport à la normale. Toutefois, un grand nombre de précipitations est intervenu sous forme orageuse, avec des intensités et des cumuls très variables. Ainsi, les relevés effectués sur Chablis, Dijon et Mâcon indiquent un excès d'eau par rapport aux normales, alors que les postes d'Auxerre, Beaune et Rully sont déficitaires.
Ces averses orageuses ont parfois été accompagnées de grêle occasionnant d'importants dégâts, notamment dans le vignoble de l'Yonne.



Précipitations mensuelles dans l'Yonne

Précipitations mensuelles en Côte d'Or



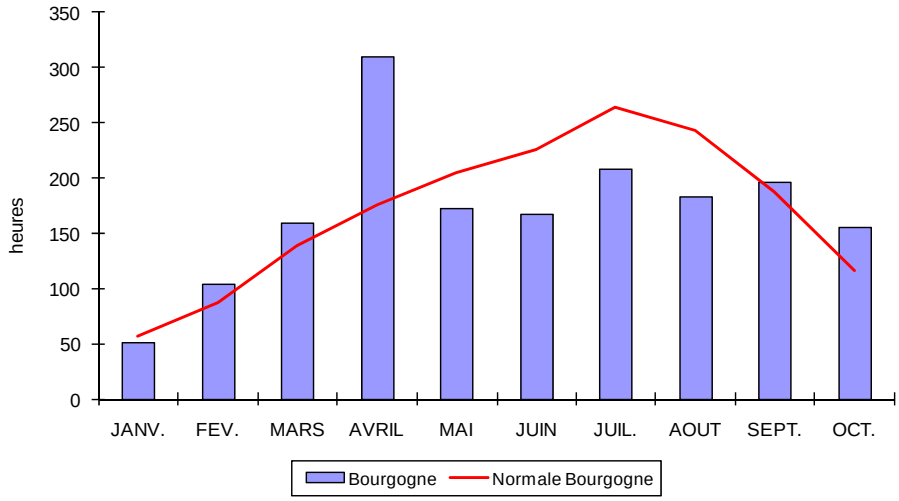


Précipitations mensuelles en Saône et Loire

Source : Météo France

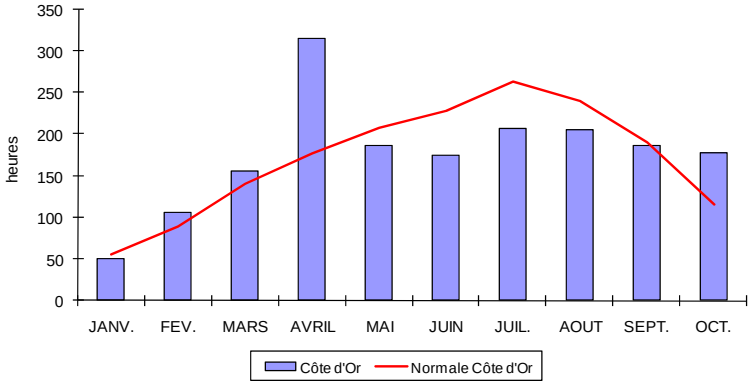
BOURGOGNES

L'insolation



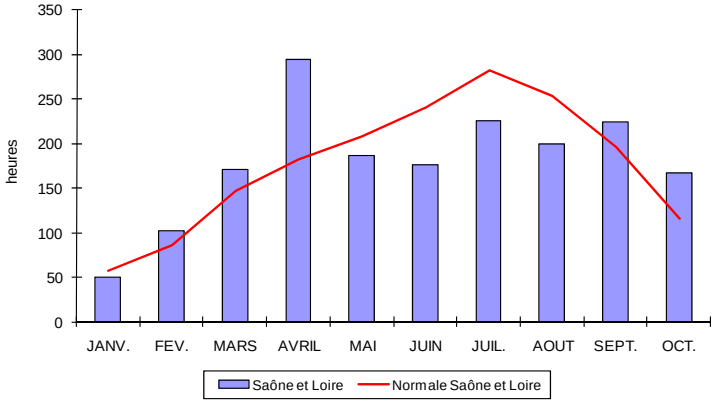
Insolation mensuelle en Bourgogne

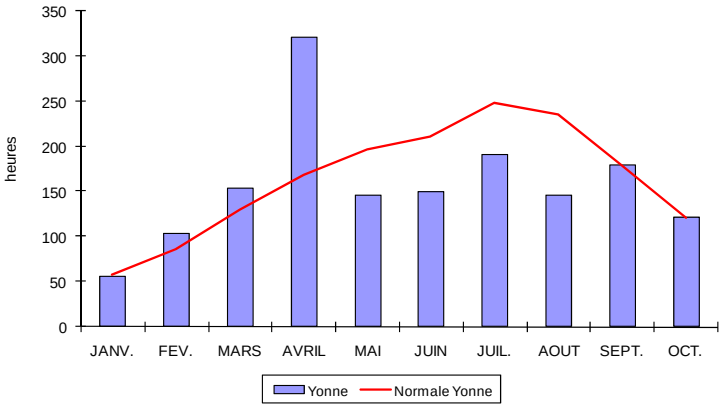
Après un hiver dans les normales de saison, Avril se démarque par son excédent d'insolation. Il n'est pas de même pour les mois suivants qui sont déficitaires en ensoleillement. Il faut attendre le mois de Septembre pour revenir à des valeurs normales.



Insolation mensuelle en Côte d'Or

Insolation mensuelle en Saône et Loire





Insolation mensuelle dans l'Yonne

Source : Météo France

Un débourrement précoce et explosif

Cycle végétatif

Suite à un hiver doux et très peu de jours de gelées, les trois premiers mois de l'année et le début du mois d'avril enregistrent des températures supérieures aux normales de saison de près de 2 degrés.
La grande clémence des températures favorise donc une reprise rapide de la végétation, et les toutes premières pointes vertes sont observées en situations précoces, sur Chardonnay dans le Mâconnais, dès la fin mars.

Les conditions climatiques exceptionnelles qui persistent jusqu'à la mi-Mai, avec des températures maximales plutôt estivales et un très bon ensoleillement, provoquent un débourrement explosif tous cépages et tous secteurs confondus. Le stade 50 % de pointes vertes est atteint avec une nette avance d'environ 13 jours en moyenne par rapport à 2006.

Dates moyennes estimées du débourrement
(stade 50 % pointes vertes)

	2006	**2007**	**Moyenne (1994 - 2006)**
Yonne Chardonnay	23/4	7/4	**12/4**
Yonne Pinot	23/4	8/4	**14/4**
Côte de Beaune Pinot	23/4	9/4	**13/4**
Côte de Beaune Chardonnay	19/4	10/4	**8/4**
Côte chalonnaise Chardonnay	23/4	9/4	**12/4**
Côte chalonnaise Pinot	23/4	10/4	**14/4**
Mâconnais Chardonnay	15/4	2/4	**6/4**
Mâconnais Gamay	17/4	5/4	**7/4**

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Une floraison tout aussi précoce

Cycle végétatif

Le beau temps et les températures estivales du mois d'Avril, bien au-dessus des normales de saison, stimulent la vigne. Les toutes premières fleurs sont observées dès le 15 Mai dans les parcelles de Saône et Loire et de Côte d'Or pour le Chardonnay.
La chaleur, y compris nocturne, de la semaine du 21 au 26 Mai a permis une sortie rapide des fleurs et ce quels que soient le cépage et le secteur. Le net rafraîchissement intervenu à partir du 28 Mai perturbe la fin de fleur des parcelles les plus tardives.
Depuis les premières études réalisées par l'Observatoire du millésime du BIVB (1994), une floraison si précoce n'avait jamais été observée. L'avance moyenne est de 19 jours par rapport à la moyenne des 13 dernières années et de 9 jours par rapport à l'année 2003 au stade mi-floraison.

Dates moyennes estimées de mi-floraison
(50 % de fleurs ouvertes)

		2007	Moyenne (1994 - 2006)	Ecart 2007/2003
Yonne	Chardonnay	27/5	**15 juin**	- 9
	Pinot	27/5	**15 juin**	- 10
Côte d'Or	Côte de Nuits PN	24/5	**11 juin**	- 8
	Côte de Beaune PN	22/5	**10 juin**	- 9
	Côte de Beaune CH	19/5	**8 juin**	- 11
Côte chalonnaise	Pinot	23/5	**10 juin**	- 9
	Chardonnay	23/5	**11 juin**	- 10
Mâconnais	Gamay	24/5	**10 juin**	- 8
	Chardonnay	23/5	**9 juin**	- 8

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Prévision de récolte

Evolution du nombre moyen de grappes au m²

	Pinot Noir		
	Yonne	Côte d'Or	Saône-et-Loire
1994	7.52	9.59	11.26
1995	12.23	8.93	11.31
1996	11.11	8.92	10.78
1997	9.62	8.22	8.55
1998	11.76	9.56	8.89
1999	11.30	10.71	11.85
2000	11.03	9.24	9.65
2001	8.06	8.18	9.93
2002	8.5	7.77	9.03
2003	8.02	6.00	7.84
2004	9.71	8.31	8.48
2005	8.44	8.22	8.46
2006	8.81	7.6	8.11
2007	7.73	7.31	9.45

Evolution du poids moyen de grappes (g)

	Pinot Noir		
	Yonne	Côte d'Or	Saône-et-Loire
1994	44.51	34.33	41.73
1995	37.64	27.96	39.07
1996	41.15	51.14	59.46
1997	46.25	35.88	40.68
1998	51.90	40.32	49.91
1999	49.52	46.19	57.50
2000	55.34	56.76	58.89
2001	51.45	56.49	48.87
2002	42.57	50.9	57.29
2003	48.06	41.33	45.72
2004	65.99	61.4	74.13
2005	53.79	57.53	61.10
2006	51.11	48.51	71.95
2007	60.87	49.48	57.85

Les pesées de grappes ont été effectuées au moment des prélèvements, c'est-à-dire au stade fermeture de la grappe.

Source : réseau estimation de récolte du BIVB

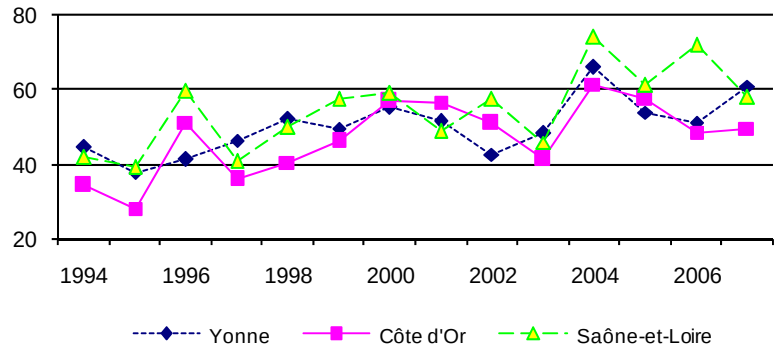
Les composantes du rendement

1—Le Pinot Noir

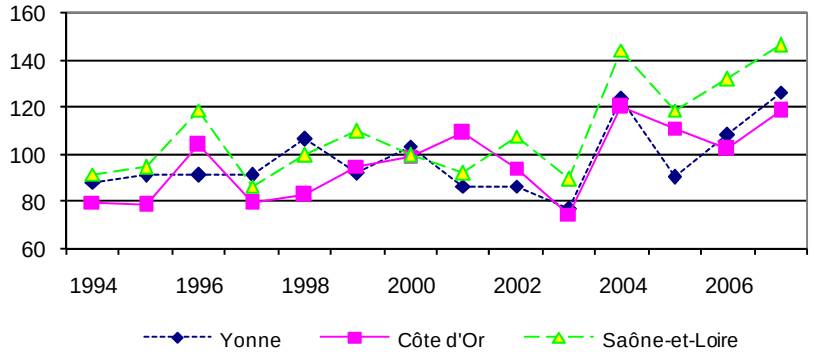
La principale caractéristique de 2007 est la nette augmentation du nombre de baies par grappe, proche de celui observé en 2004, en raison notamment de la présence parfois importante de millerandage qui influence le poids des grappes, variable selon les départements.

Prévision de récolte

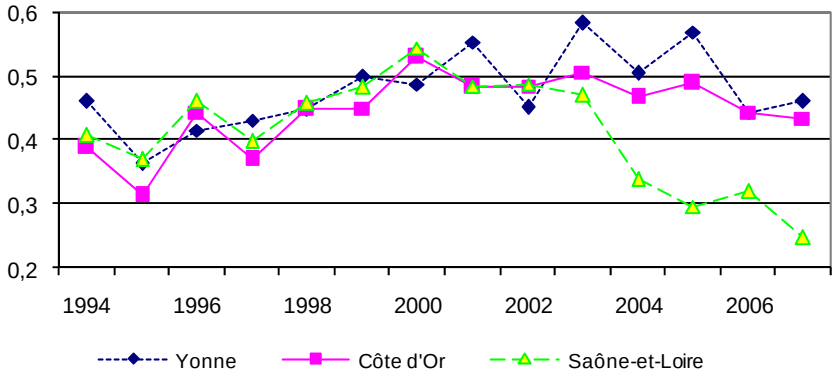
Poids unitaire des grappes (g)



Nombre de baies par grappe



Poids unitaire d'une baie (g)



Source : réseau estimation de récolte du BIVB

BOURGOGNES

Prévision de récolte

Evolution du nombre moyen de grappes au m²

	Chardonnay		
	Yonne	Côte d'Or	Saône-et-Loire
1994	9.76	10.55	15.68
1995	14.67	9.64	15.34
1996	13.24	10.24	16.27
1997	11.77	10.02	15.80
1998	13.52	10.54	12.54
1999	13.62	11.48	15.82
2000	12.76	10.36	14.97
2001	10.00	10.15	12.98
2002	9.07	8.73	12.75
2003	6.77	6.14	9.18
2004	9.74	10.86	12.25
2005	8.47	9.07	11.42
2006	9.75	7.87	12.04
2007	8.81	9.03	10.32

Evolution du poids moyen de grappes (g)

	Chardonnay		
	Yonne	Côte d'Or	Saône-et-Loire
1994	42.19	38.89	41.44
1995	43.44	28.79	38.66
1996	37.14	42.23	49.97
1997	50.68	40.66	45.31
1998	55.67	44.73	55.04
1999	67.79	50.37	67.67
2000	60.80	48.11	60.67
2001	61.96	58.67	62.09
2002	62.73	55.35	53.63
2003	60.77	50.20	52.31
2004	68.22	74.83	75.59
2005	57.11	53.29	54.58
2006	45.13	53.37	58.34
2007	67.10	59.46	63.57

Les pesées de grappes ont été effectuées au moment des prélèvements, c'est-à-dire au stade fermeture de la grappe.

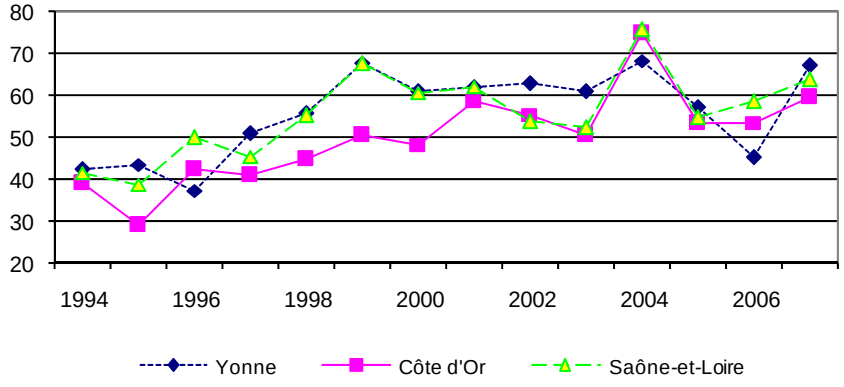
Source : réseau estimation de récolte du BIVB

Les composantes du rendement

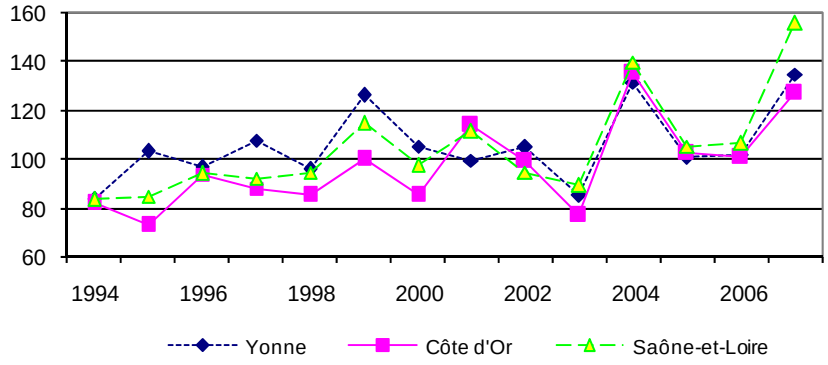
2—Le Chardonnay

Sur Chardonnay, l'augmentation du nombre de baies par grappe agit directement sur les poids moyens des grappes qui sont en augmentation dans les trois départements.

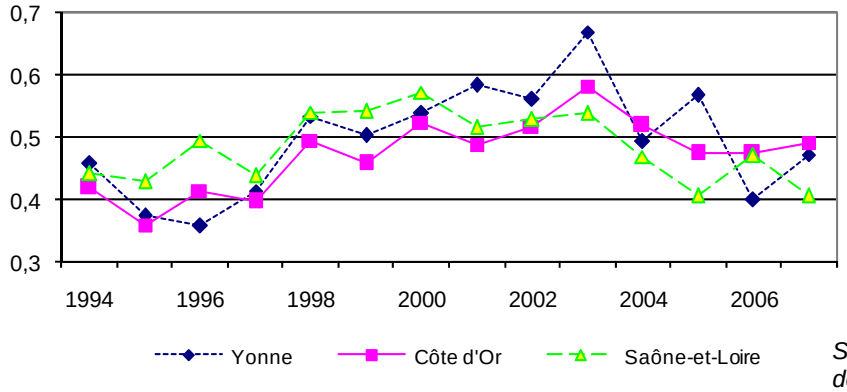
Poids unitaire des grappes (g)



Nombre de baies par grappe



Poids unitaire d'une baie (g)



Source : réseau estimation de récolte du BIVB

Le volume de la récolte
Estimation 2007

A partir des différents éléments mesurés précédemment, le volume global de la récolte 2007 est estimé à :

1 568 300 hl
pour 27 137 ha

(tous cépages et niveaux d'appellations confondus, DPLC compris)

Prévision de récolte

Le volume de récolte 2007 est proche de celui de 2006.
Cependant, le nombre de baies par grappe est plus élevé. Le poids des grappes, quant à lui est variable selon la présence plus ou moins importante de millerandage. De plus, pour le Pinot noir en Saône et Loire, surtout en appellations villages, le nombre de grappes par pied est plus élevé qu'en 2006. Cependant, le poids des grappes est inférieur à celui de 2006. Pour les Chardonnay de la Côte d'Or et de l'Yonne, le nombre de grappes par pied est également plus élevé qu'en 2006 mais le poids des grappes l'est aussi.
Ce qui caractérise ce millésime est l'hétérogénéité parfois importante entre les parcelles et au sein d'une même parcelle.
Le vignoble de l'Yonne a été sévèrement touché par de violents orages de grêle avec des dégâts plus ou moins importants, avec vraisemblablement un impact sur les volumes de récolte.

REPARTITION PREVUE DES VOLUMES DE RECOLTE PAR CEPAGE ET DEPARTEMENT (hl)

	Saône & Loire	Côte d'Or	Yonne
Aligoté	55 617	39 911	19 513
Chardonnay	448 186	136 520	340 245
Pinot Noir	159 256	276 861	30 154
Gamay	50 322	10 787	928
TOTAL	**713 381**	**464 079**	**390 840**

Source : réseau estimation de récolte du BIVB

Les résultats :
deux sources distinctes

L'Observatoire de la Maturité repose sur deux sources de résultats à l'échelon régional :

- *le réseau des syndicats viticoles (Etude générale)*

Depuis la campagne 2004, les professionnels de Côte d'Or et de l'Yonne réalisent les prélèvements, qui sont analysés au Centre Interprofessionnel Technique à Beaune.

6 paramètres sont analysés : sucres, acidité totale, pH, acides tartrique et malique et potassium. En 2007, les professionnels de Côte d'Or ont également reçu les analyses des composés phénoliques.

Cette année, un BIVB infos spécial Maturité a été réalisé pour les syndicats de la Côte d'Or, à raison de deux fois par semaine.

Les analyses sont transmises aux professionnels et à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne qui édite un bulletin bi-hebdomadaire.

Le Laboratoire Départemental de Mâcon dispose, depuis 2004, du logiciel de saisie et de traitement des résultats, acquis par le BIVB. Il réalise également des communiqués bi-hebdomadaires sur l'état d'avancement de la maturité.

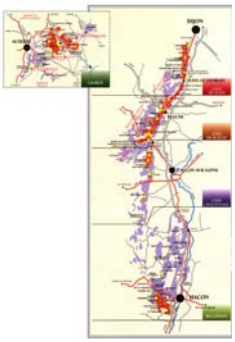
- *le réseau de parcelles de référence du BIVB*

Ce réseau comprend 37 parcelles, réparties sur les trois départements.

Les prélèvements et analyses sont réalisés par le personnel du BIVB.

Outre les paramètres cités précédemment, les analyses portent également sur l'azote total et assimilable, le pourcentage de véraison, le poids de 100 baies et le rendement en jus.

Le BIVB transmet ses résultats au Laboratoire Départemental de Mâcon ainsi qu'à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne.
Les résultats de ce réseau ont fait l'objet de BIVB infos spéciaux bi-hebdomadaires en 2007.
L'intégralité des bulletins d'informations est mis en ligne sur extranet.bivb.com.



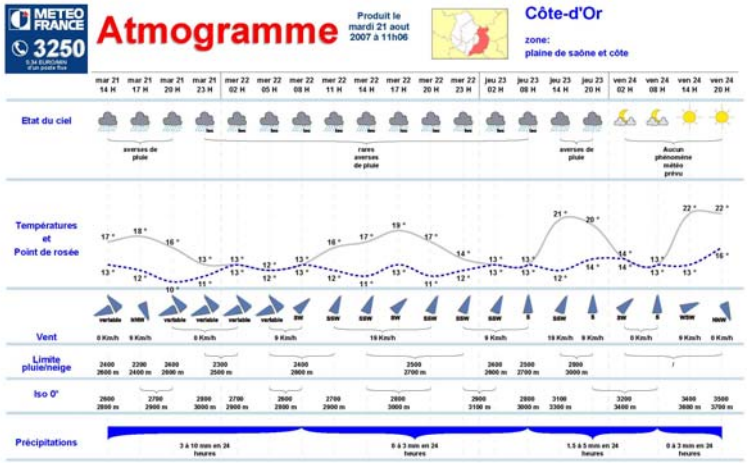
Les résultats :

En 2007, un nouvel outil a vu le jour sur Extranet :
les prévisions météorologiques à 15 jours, pendant la période de maturation et des vendanges.

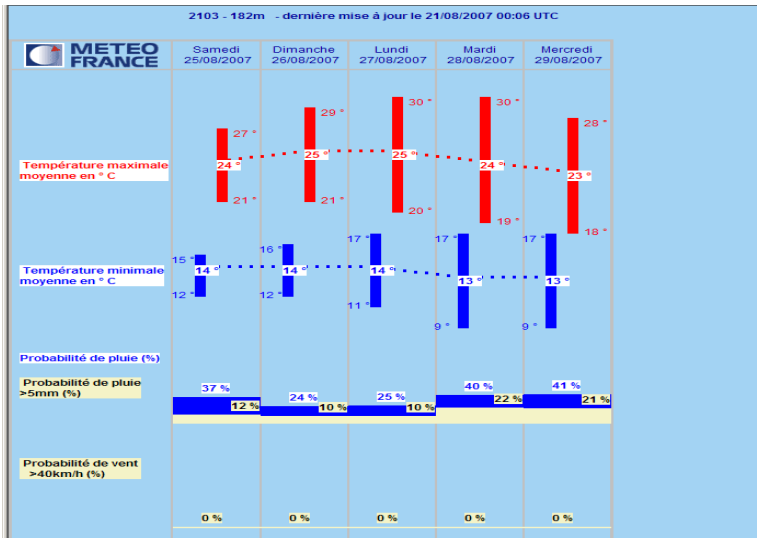
Plusieurs niveaux d'accès étaient disponibles :

- un texte détaillant la situation pour les 15 jours à venir
- des atmogrammes détaillés à 3 jours par sous-région viticole
- des prévisions probabilistes à 5 jours par sous-région viticole.

Atmogramme détaillé à 3 jours



Prévisions probabilistes à 5 jours



Ayant reçu un très bon accueil, cette expérience, unique en France, sera reconduite les prochaines années.

Observatoire de la Maturité

Véraison sur Chardonnay (%)

	2-août	6-août	9-août	13-août	16-août	20-août	23-août	27-août
Yonne	-	46.8	75.8	82.7	90	97.2	98.6	100
Côte de Beaune	79.7	91.8	98.3	100	100	100	100	100
Côte Chalonnaise	49.5	83.5	93	95	100	100	100	100
Mâconnais	54	78	93.3	95.8	97.9	100	100	100

Véraison sur Pinot Noir et Gamay (%)

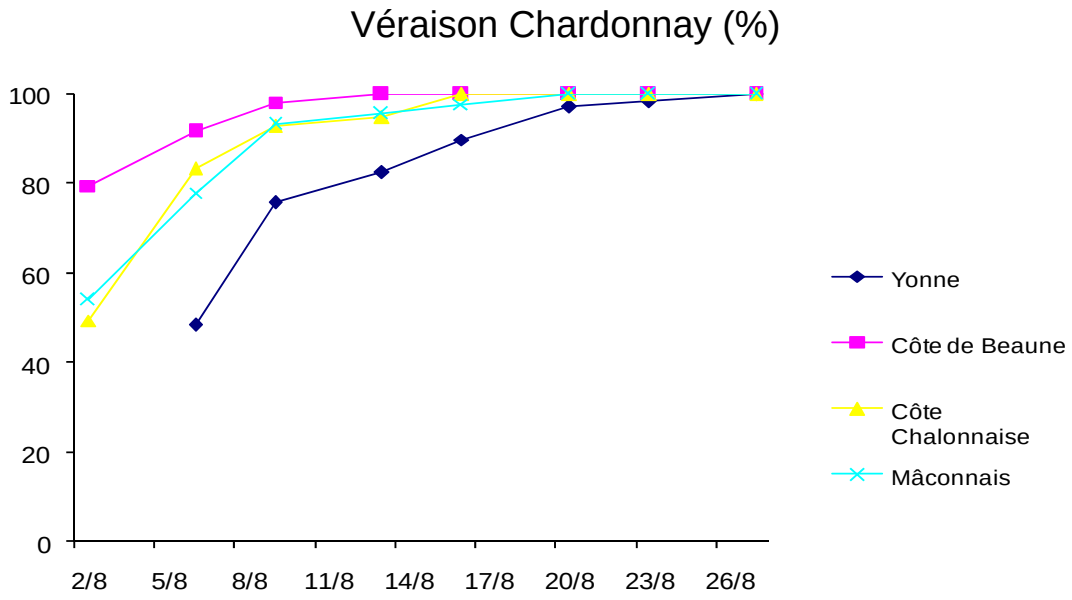
	2-août	6-août	9-août	13-août	16-août	20-août	23-août.	27-août
Yonne	62	90.2	92.3	97.2	97.7	99.7	99.8	100
Côte de Nuits	86.3	95.3	97.8	99.7	99.8	100	100	100
Côte de Beaune	87.6	91.8	96.3	98.5	99.9	100	100	100
Côte Chalonnaise	83.6	93.6	93.4	98.7	99.8	100	100	100
H.C. de Beaune	-	83	93	95	100	100	100	100
H.C. de Nuits	-	86	93	99	100	100	100	100
Mâconnais (Gamay)	67	75	80.3	89.3	98.5	99.3	100	100

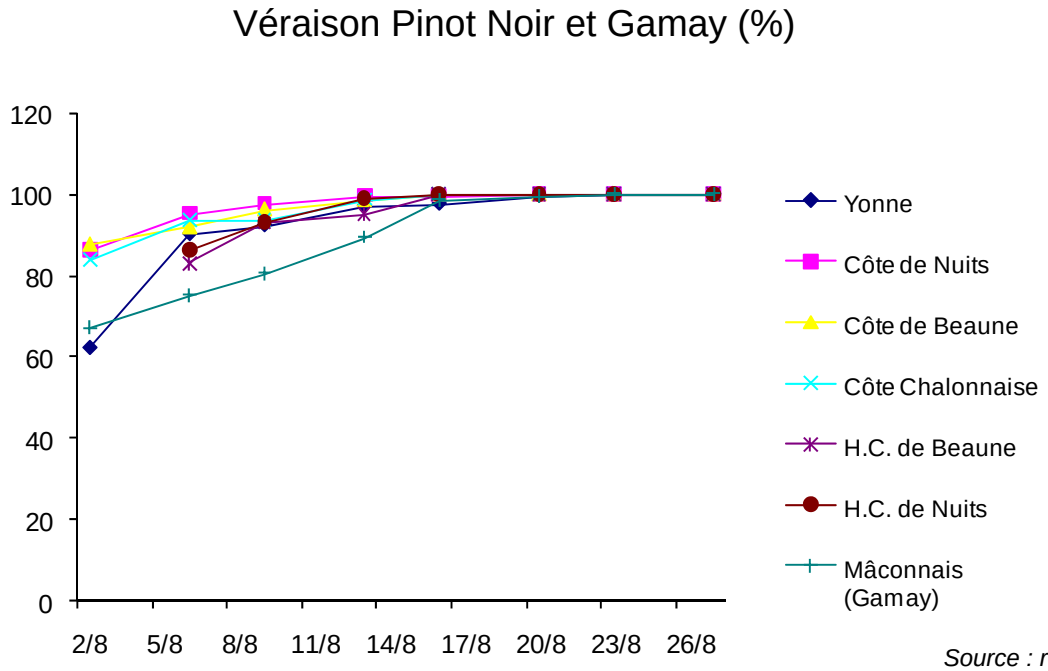
Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

BOURGOGNES

Une véraison attendue

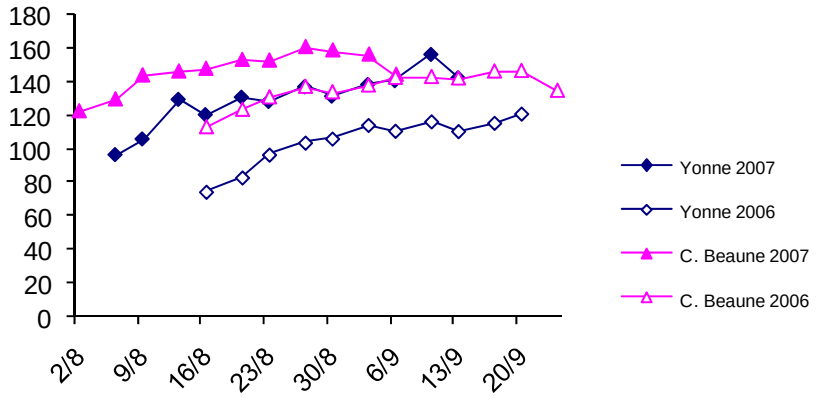
Les dates de floraison laissaient présager d'une véraison précoce. Cependant, les conditions climatiques en ont décidé autrement. En effet, avec des mois de Juillet et Août tout justes de saison en terme de températures et des précipitations excédentaires, la véraison a eu du mal à se dérouler. Il faut préciser que, dans l'Yonne, les secteurs grêlés ont accusé un retard encore plus important, notamment pour 4 des 5 parcelles du réseau de parcelles de référence ayant subi d'importants dégâts.





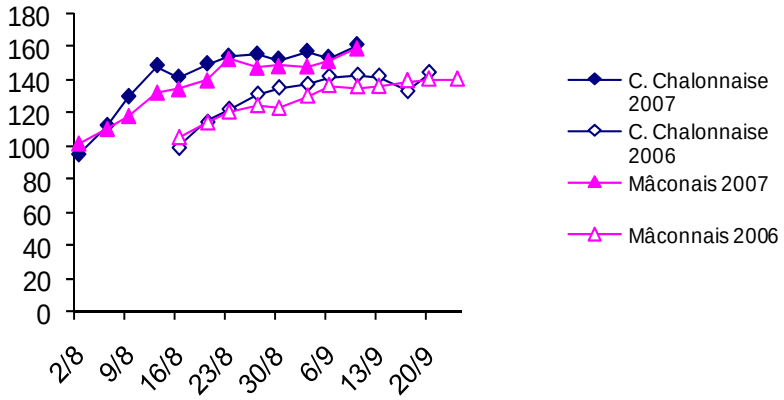
Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Des poids de 100 baies significatifs

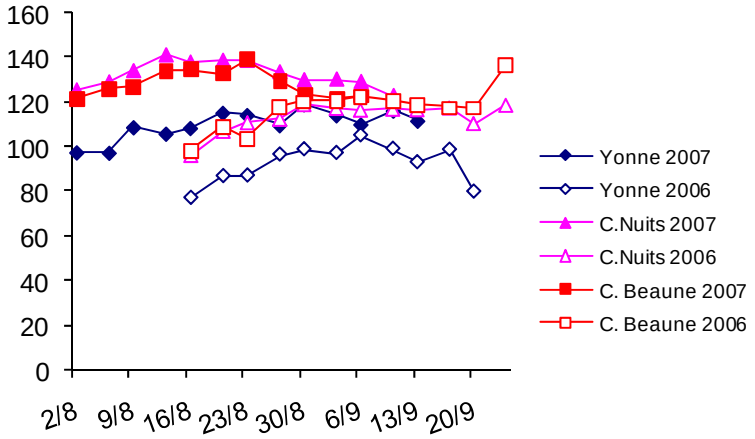


Poids de 100 baies
Chardonnay (g)
Côte d'Or et Yonne

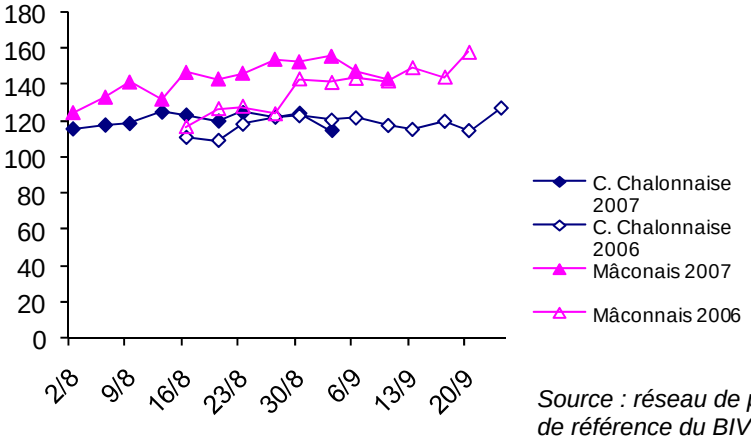
Observatoire de la Maturité



Poids de 100 baies
Chardonnay (g)
Saône et Loire



Poids de 100 baies
Pinot Noir et Gamay (g)
Côte d'Or et Yonne



Poids de 100 baies
Pinot Noir et Gamay (g)
Saône et Loire

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

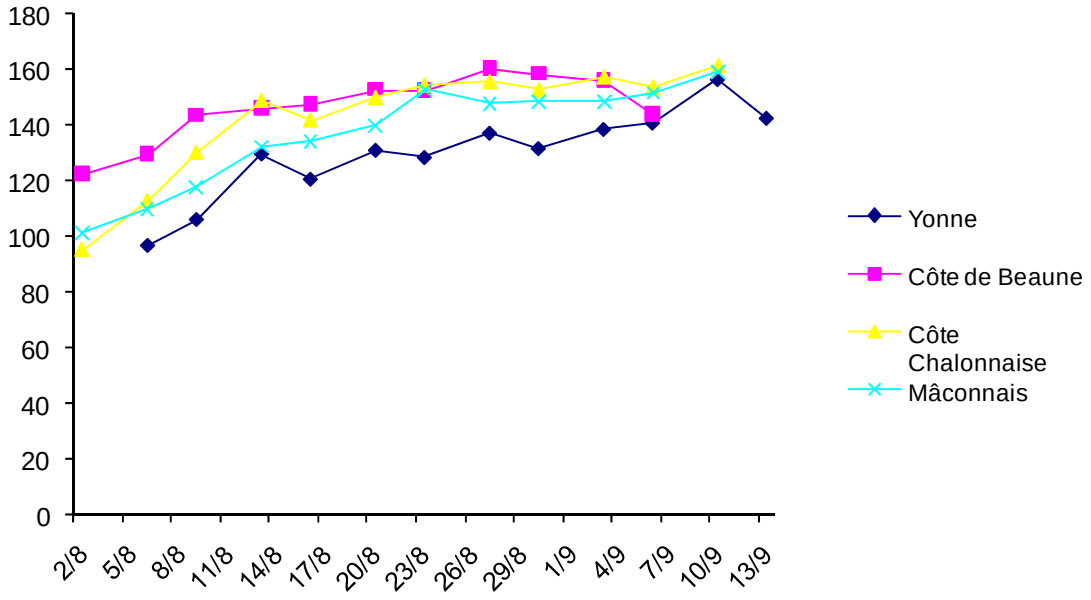
BOURGOGNES

Des poids de 100 baies significatifs

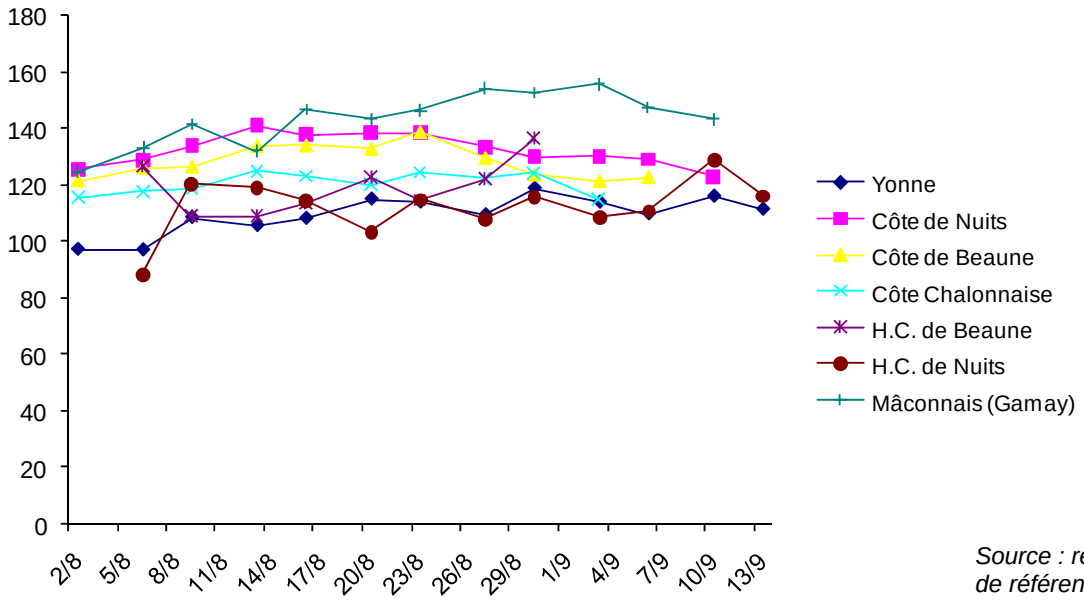
Alors qu'au stade fermeture de la grappe, les poids des baies étaient inférieurs ou équivalents à ceux de 2006. Les cumuls de précipitations de l'été ont conduit à un important gonflement des baies. Toutefois, le retour à un temps plus sec début Septembre a permis de limiter cette évolution.

Observatoire de la Maturité

Poids de 100 baies Chardonnay (g)



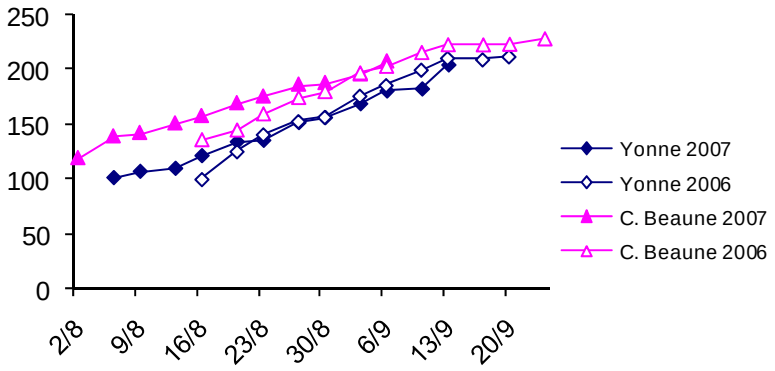
Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

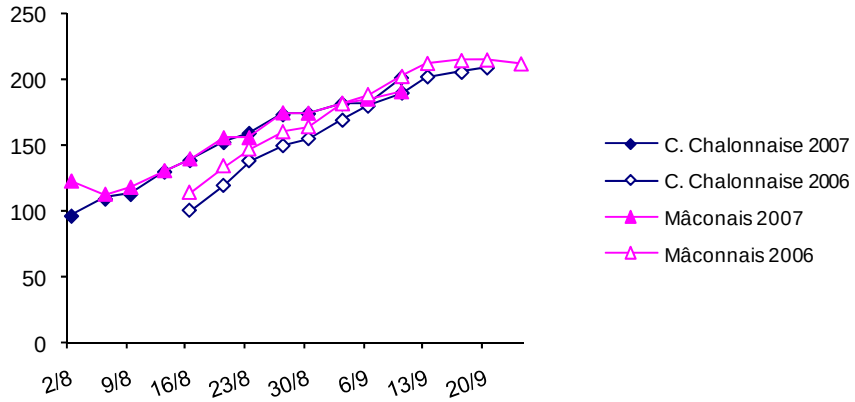
BOURGOGNES

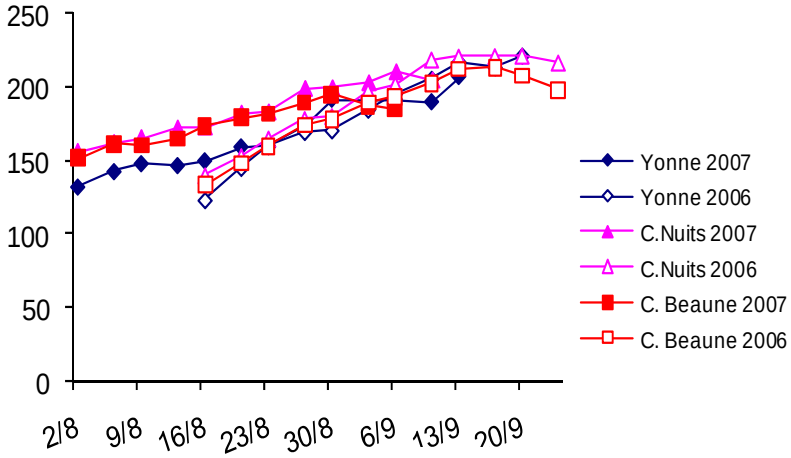
Les teneurs en sucres



Teneurs en sucres
Chardonnay (g/l)
Côte d'Or et Yonne

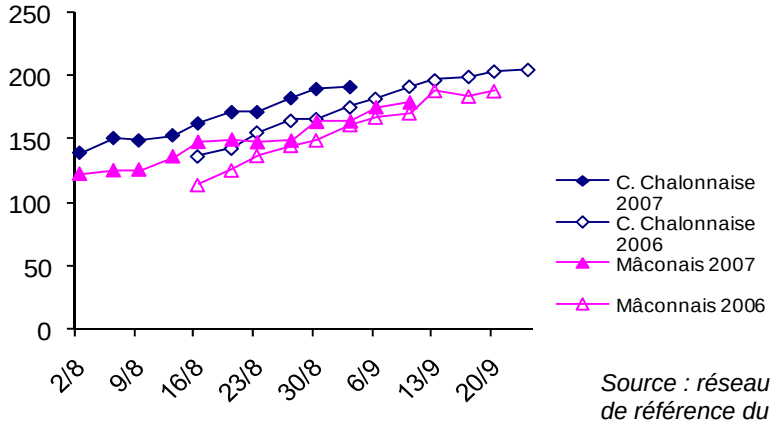
Teneurs en sucres
Chardonnay (g/l)
Saône et Loire





Teneurs en sucres
Pinot Noir et Gamay (g/l)
Côte d'Or et Yonne

Teneurs en sucres
Pinot Noir et Gamay (g/l)
Saône et Loire



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Observatoire de la Maturité

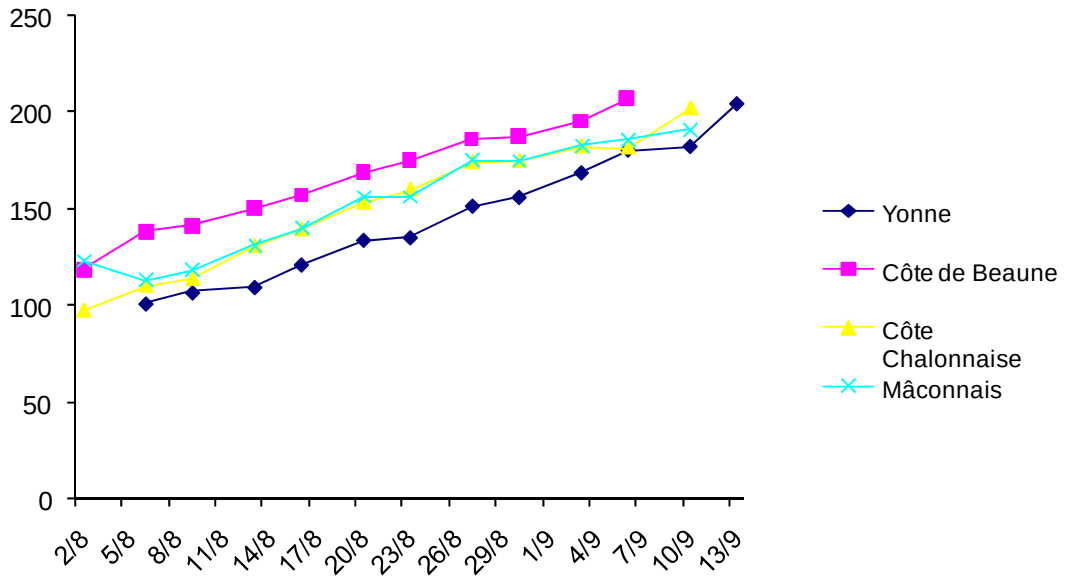
BOURGOGNES

Les teneurs en sucres

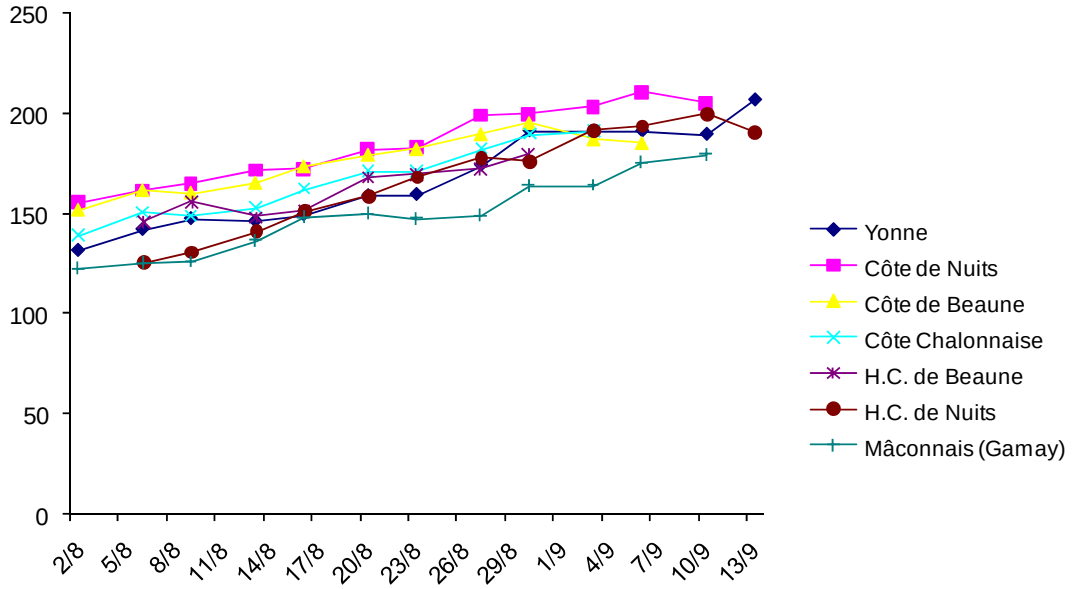
Les teneurs en sucres ont évolué lentement mais régulièrement tout au long de la période de maturation. Au final, elles atteignent ou dépassent celles de 2006 grâce au retour d'un temps sec et ensoleillé en Septembre.

Observatoire de la Maturité

Evolution de la teneur en sucres sur Chardonnay (g/l)



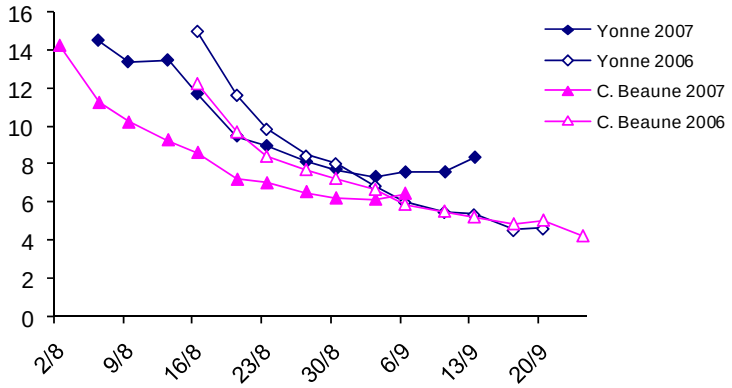
Evolution de la teneur en sucres sur Pinot Noir et Gamay (g/l)



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

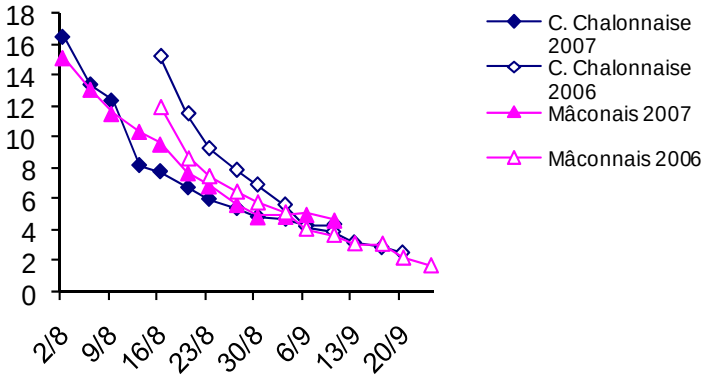
Observatoire de la Maturité

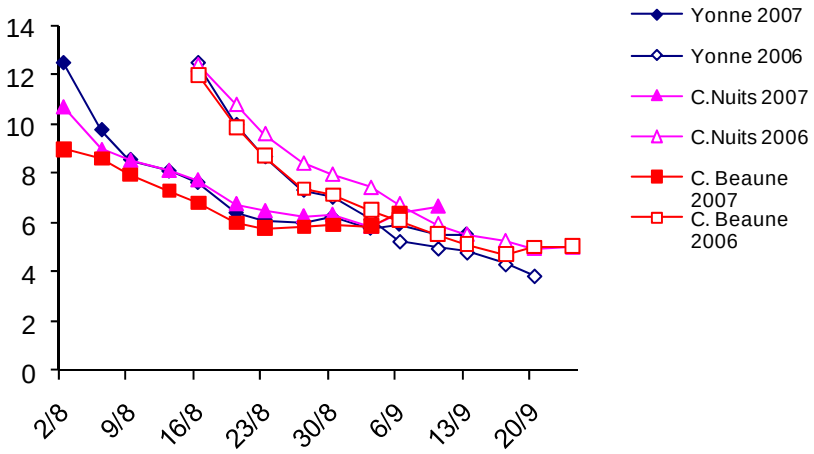
L'acidité totale



Acidité totale
Chardonnay (g/l H_2SO_4)
Côte d'Or et Yonne

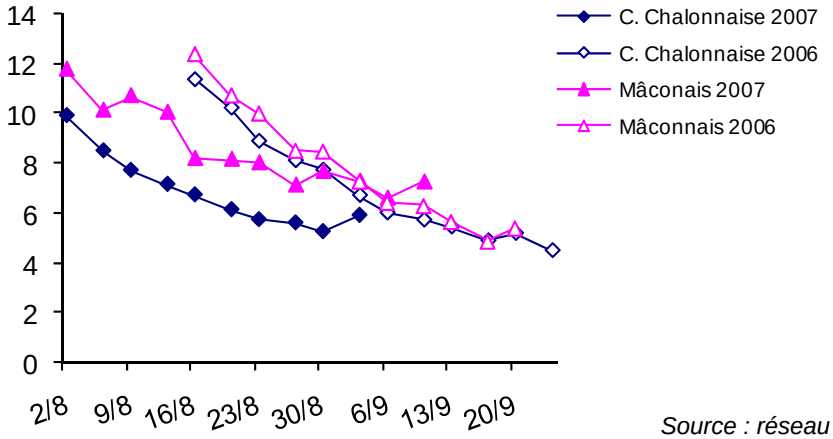
Acidité totale
Chardonnay (g/l H_2SO_4)
Saône et Loire





Acidité totale
Pinot Noir et Gamay (g/l H_2SO_4)

Acidité totale
Pinot Noir et Gamay (g/l H_2SO_4)



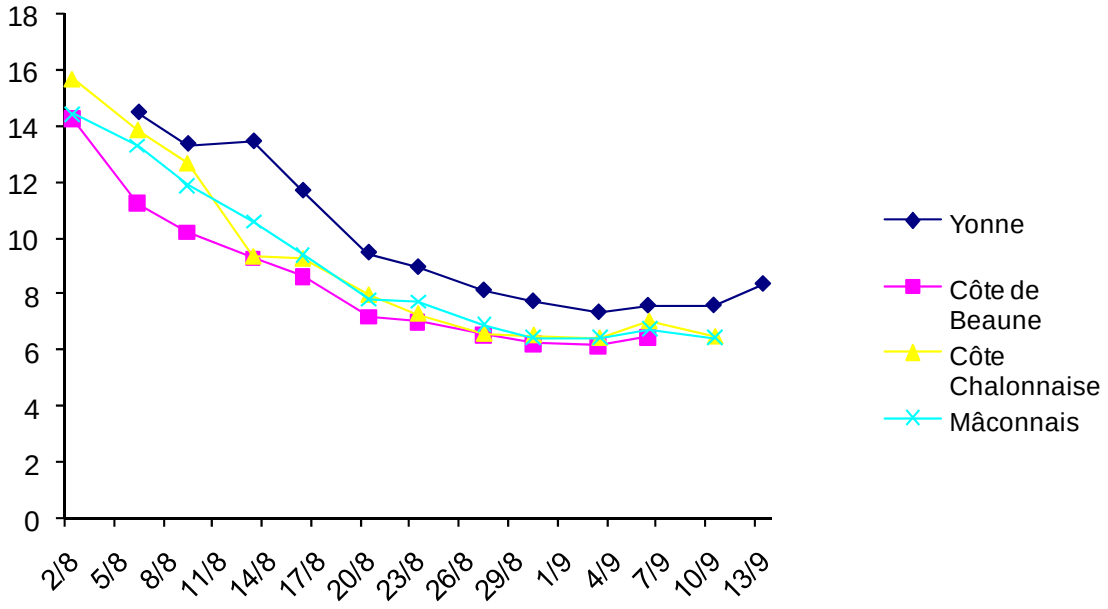
Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

BOURGOGNES

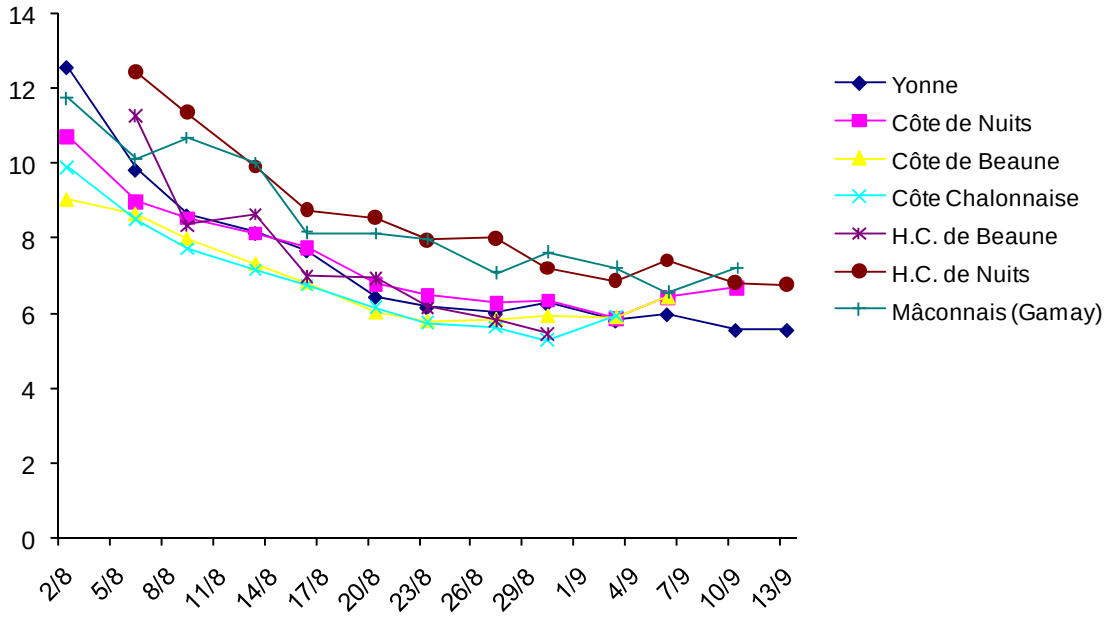
L'acidité totale

Les acidités totales diminuent régulièrement mais lentement entre 2 prélèvements au début de la maturation, tout en étant inférieures à celles de 2006. A partir de fin Août, les valeurs se stabilisent à un niveau proche de celles de 2006.

Évolution de l'acidité totale sur Chardonnay (g/l H_2SO_4)



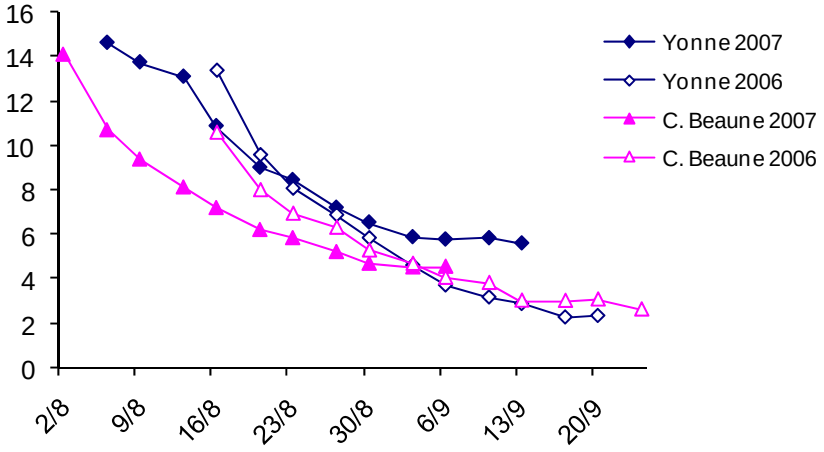
Évolution de l'acidité totale sur Pinot et Gamay (g/l H_2SO_4)



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

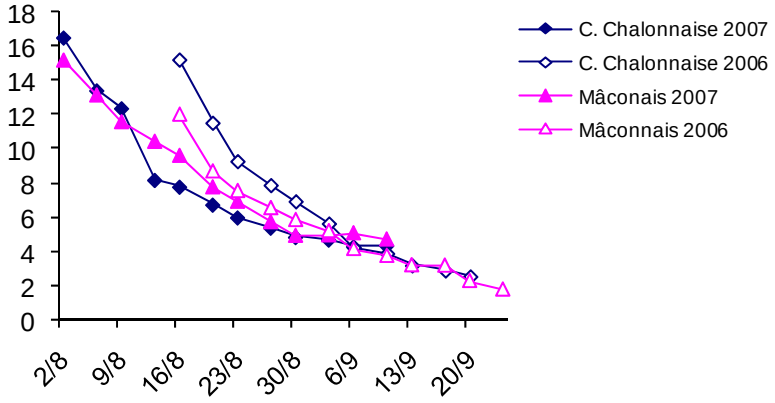
L'acide malique

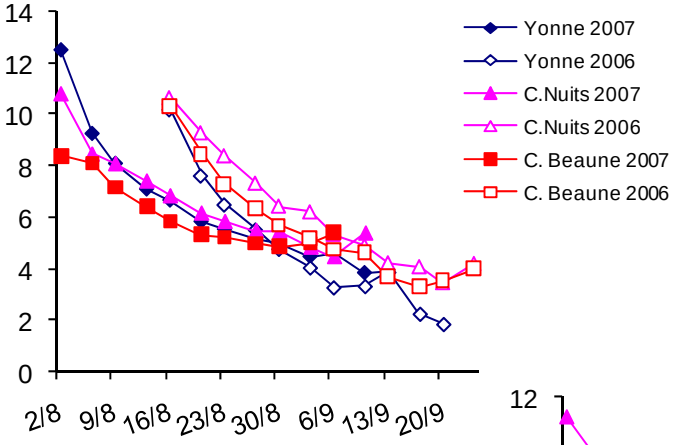
Observatoire de la Maturité



Teneurs en acide malique
Chardonnay (g/l)
Côte d'Or et Yonne

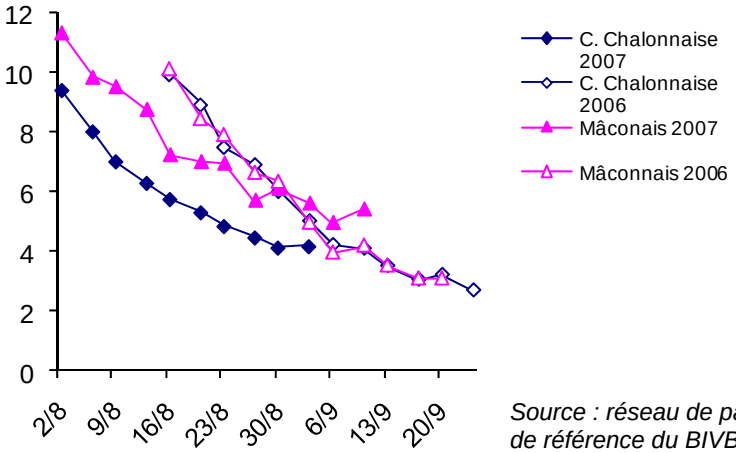
Teneurs en acide malique
Chardonnay (g/l)
Saône et Loire





Teneurs en acide malique
Pinot Noir et Gamay (g/l)
Côte d'Or et Yonne

Teneurs en acide malique
Pinot Noir et Gamay (g/l)
Saône et Loire



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

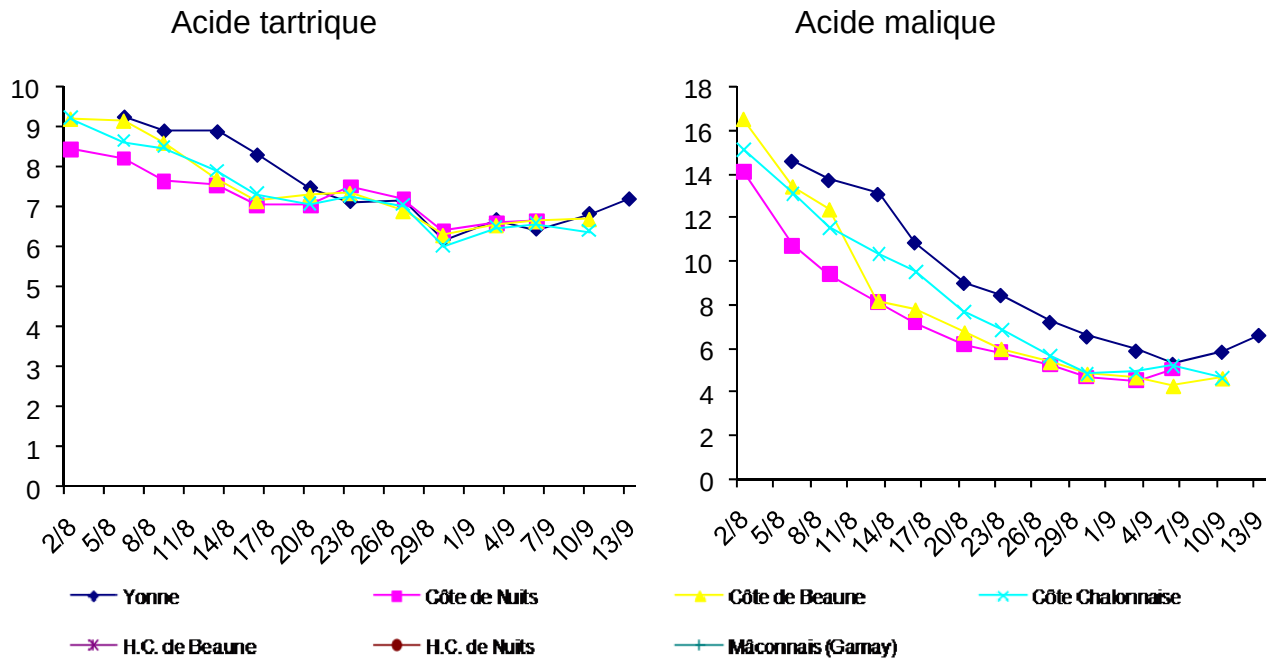
BOURGOGNES

Les acides organiques

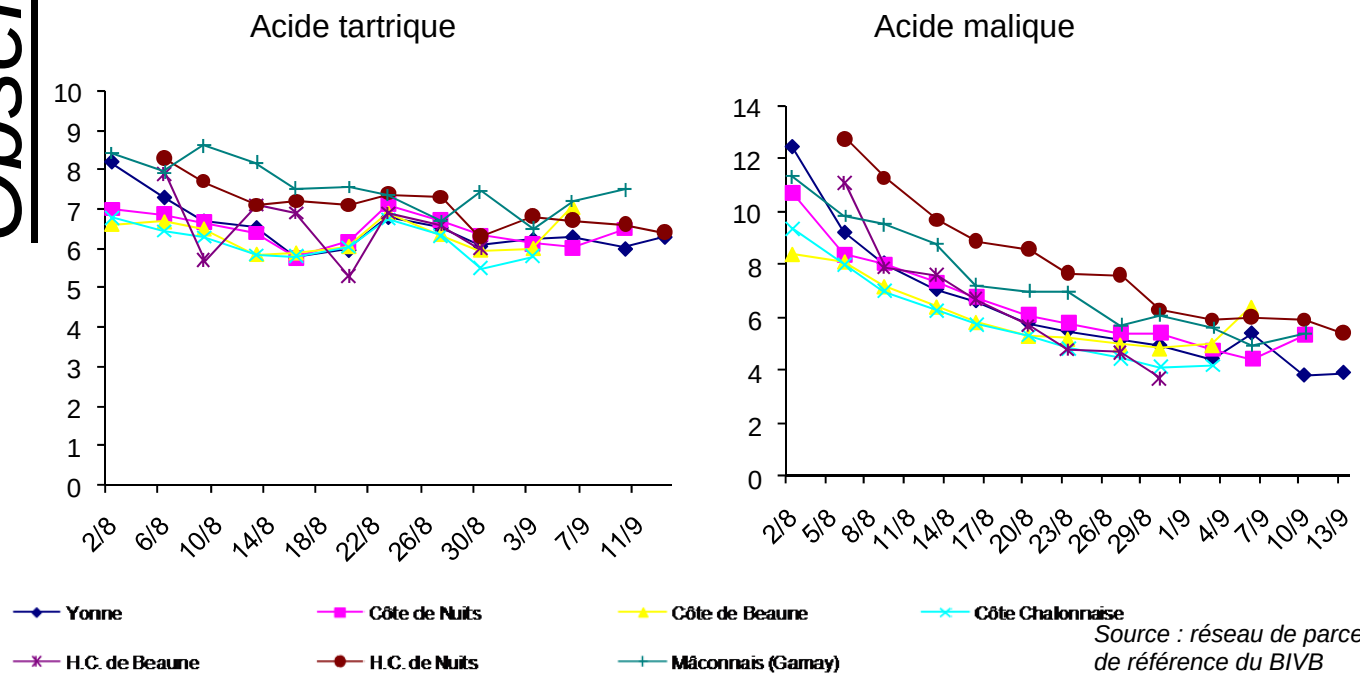
Les teneurs en acide tartrique, sous l'action de la dilution, présentent une légère diminution au cours de la campagne. Les teneurs en acide malique diminuent également relativement régulièrement. Les valeurs observées en fin de campagne restent toutefois plus élevées qu'en 2006, la dégradation par les fortes chaleurs de l'été ayant été minime.

Observatoire de la Maturité

Évolution des acides organiques sur Chardonnay (g/l)

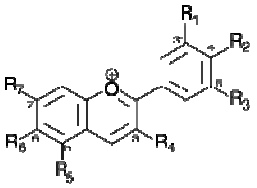


Évolution des acides organiques sur Pinot Noir et Gamay (g/l)



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

BOURGOGNES

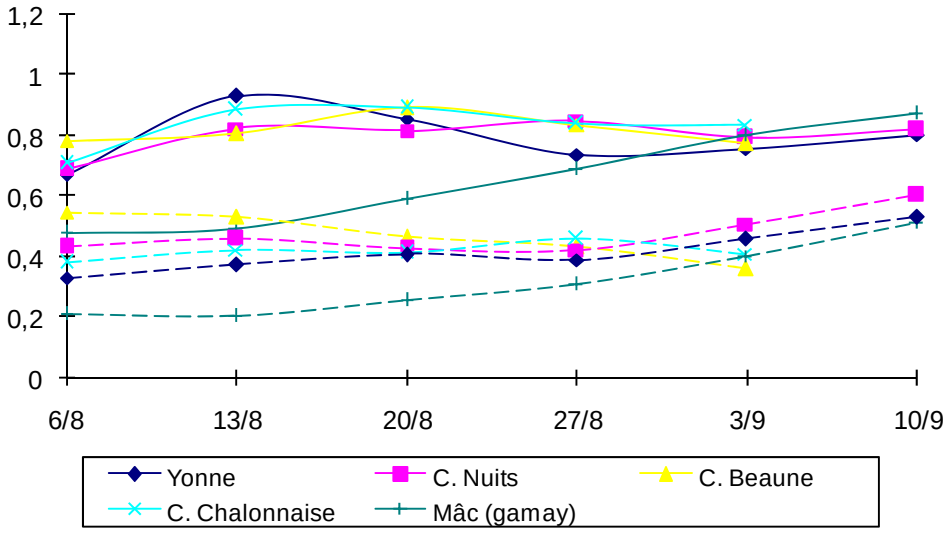


Les composés phénoliques

1.Évolution des anthocyanes totales et extractibles

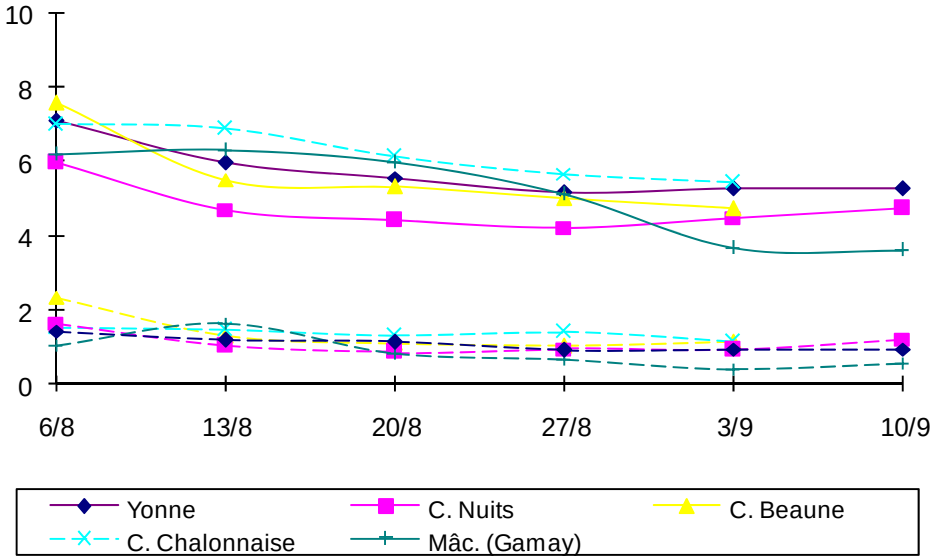
A partir des premiers prélèvements, le potentiel anthocyanique s'accumule dans les pellicules jusqu'à la fin Août, période à partir de laquelle les teneurs se stabilisent ou diminuent selon les secteurs. Pour les anthocyanes extractibles, deux types d'évolution sont observées :

- les secteurs les plus en avance (Côte de Beaune et Côte Chalonnaise) présentent une diminution en fin de maturation.
- Pour les autres secteurs suivis, après une certaine stagnation, les teneurs augmentent. Les valeurs relevées sont proches de celles de 2006.

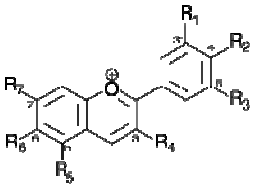


2.Évolution des tanins totaux et extractibles

L'évolution en tanins totaux et extractibles est tout à fait classique : les valeurs diminuent au cours de la maturation. La particularité de 2007 est la teneur élevée en tanins totaux. Les tanins extractibles ont des valeurs voisines de celles observées pour le millésime 2000.



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



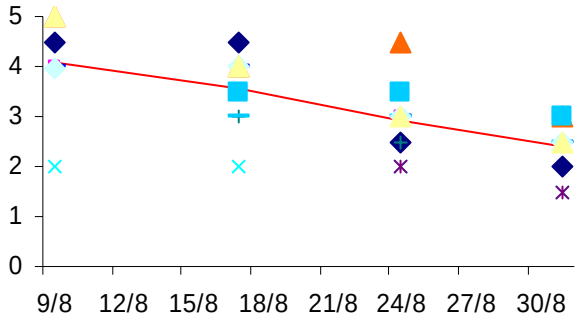
Les composés phénoliques

3. La dégustation des baies

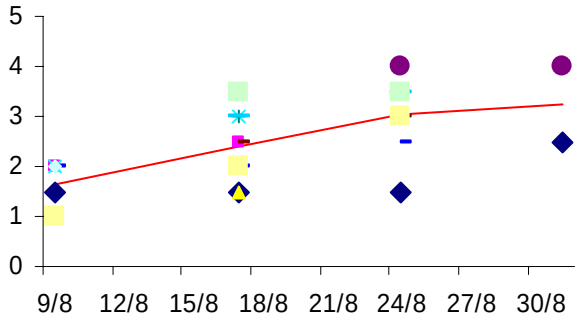
Les analyses de composés phénoliques ne permettent pas de juger de leur qualité, notamment dans le cas des tanins. Seule la dégustation des baies le permet. Elle permet également d'appréhender l'évolution aromatique de la pulpe et des pellicules.

Observatoire de la Maturité

Evolution des arômes herbacés

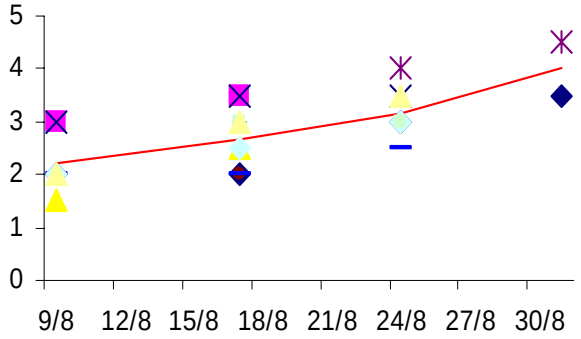


Evolution des arômes fruités

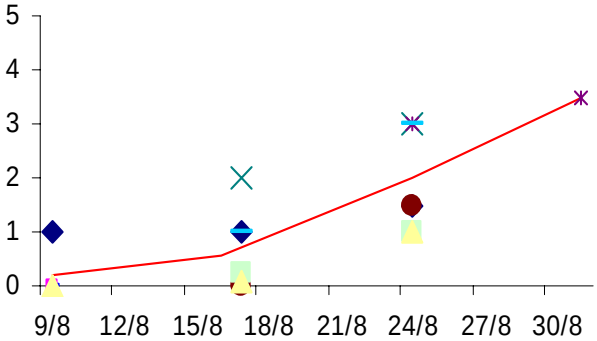


Ces suivis au cours de la maturité montrent clairement la diminution des arômes herbacés au profit des arômes fruités. Les écarts entre parcelles sont parfois très importants, traduisant l'hétérogénéité de maturité entre les parcelles suivies.

Evolution de la qualité des tanins de pellicules



Evolution de la qualité des tanins de pépins



La qualité de tanins des pellicules croît progressivement au cours de la maturité, sur un rythme assez lent. Pour les tanins des pépins, après une stagnation au cours de la première quinzaine d'Août, on observe une nette amélioration qualitative. Si pour les pellicules, l'évaluation qualitative des tanins est assez homogène, on observe des différences importantes entre parcelles en ce qui concerne les pépins. D'une façon générale, les pépins sont majoritairement restés verts ou avec présence d'un cône vert, avec des caractéristiques d'astringence et d'amertume assez prononcées.

CONCLUSION

La douceur de l'hiver et les températures quasi caniculaires d'Avril ont provoqué une reprise rapide et précoce de la végétation. Cette avance du cycle végétatif s'est maintenue au moins jusqu'au stade fermeture de la grappe à la faveur d'un printemps doux bien que pluvieux. L'été, caractérisé par des températures relativement fraîches pour la saison et des cumuls de précipitations importants, a entrainé un certain retard de maturation.
Toutefois, des situations très contrastées ont été observées en terme de précocité, notamment du fait de la date de floraison, de la charge des parcelles et des dégâts de grêle qui ont retardé l'évolution de la maturité. Certaines parcelles ont donc pu bénéficier du retour du beau temps, début Septembre pour parachever leur maturité. A contrario, les parcelles les plus précoces ont davantage subi les conditions climatiques maussades de l'été et ont dû être récoltées de bonne heure, afin de limiter les dégâts dus au Botrytis. En effet, les importantes précipitations de l'été n'ont pas été sans conséquence sur l'état sanitaire de la vigne. Les foyers de Botrytis, déjà présents au stade fermeture de la grappe, se sont développés en raison du temps humide d'Août. Cependant, leur évolution a pu être limitée grâce à la relative fraîcheur de ce mois.
La date de récolte a donc été difficile à déterminer. En effet, en plus des conditions climatiques , de l'évolution de la pourriture et des difficultés de maturation, les cépages rouges présentaient un décalage entre la maturité des composés phénoliques, donc des composants de la pellicule et celle de la pulpe. Il a donc fallu attendre, lorsque cela était possible, avant de vendanger afin d'atteindre une certaine maturité des tanins.

Ainsi, la période des vendanges s'est étalée sur plusieurs semaines, les bans ayant été positionnés relativement tôt dans les trois départements, laissant toute latitude aux professionnels quant à leur date de récolte.
Cette décision a contribué à responsabiliser davantage les viticulteurs et la suite a montré que chacun était capable de se déterminer en fonction de son expérience et de ses suivis de maturité.

Le millésime 2007, millésime (encore) particulier, a mis en évidence la capacité des viticulteurs bourguignons à raisonner leur date de récolte et leurs vendanges en fonction des indicateurs de maturité de chacune de leurs parcelles et des conditions climatiques. Les efforts consentis, notamment en terme de tri, pratiqué à la vigne et en cuverie, ont payé. En effet, la qualité des produits en cours d'élevage révèle le travail accompli. Une belle surprise, que ne laissaient pas supposer les pluies de l'été…

Dates des bans de vendanges :

Yonne (89) : 1er août - hors AOC Irancy et AOC Chablis : 1er septembre
Saône et Loire (71) : 8 août - hors AOC Pouilly-Fuissé : 15 août
Côte d'Or (21) : 13 août

BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

Pôle Technique et Qualité du BIVB
CITVB
6 rue du 16e chasseurs
21 200 Beaune

Tél. : 03 80 26 23 74 - Fax : 03 80 26 23 71
technique@bivb.com