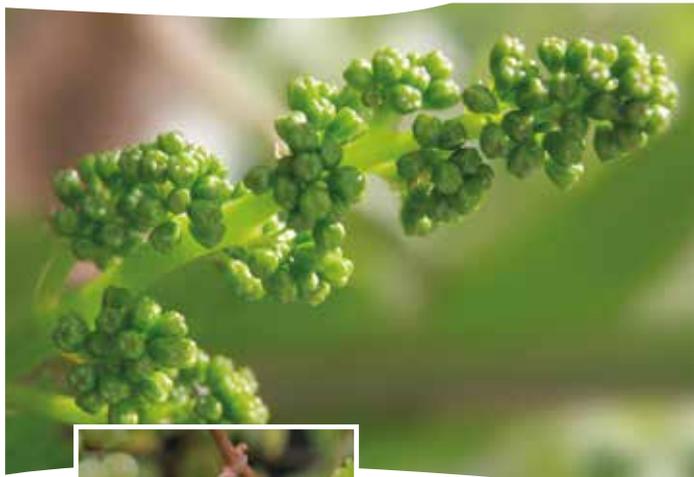




Synthèse du Millésime 2013



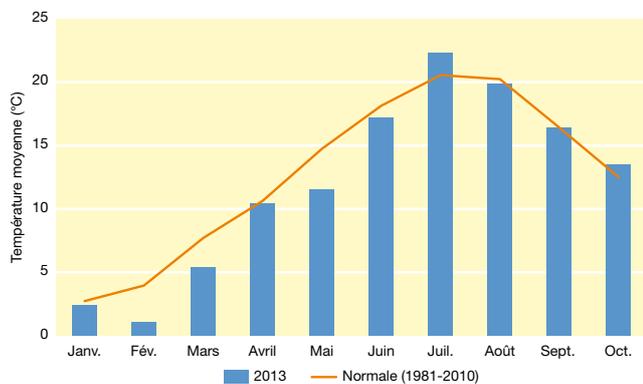
Christine Monamy
E-mail : christine.monamy@bivb.com
03.80.26.23.75

Conditions climatiques du millésime.....	p 2
Bilans Phytos.....	p 5
Cycle végétatif.....	p 8
Quelques données agronomiques	p 9
Estimation précoce du volume de récolte.....	p 11
Maturité.....	p 12
Dégustation des baies et composés phénoliques.....	p 17
Conclusion.....	p 18
L'avis des chercheurs sur le millésime 2013.....	p 19
L'avis des œnologues sur le millésime 2013.....	p 21

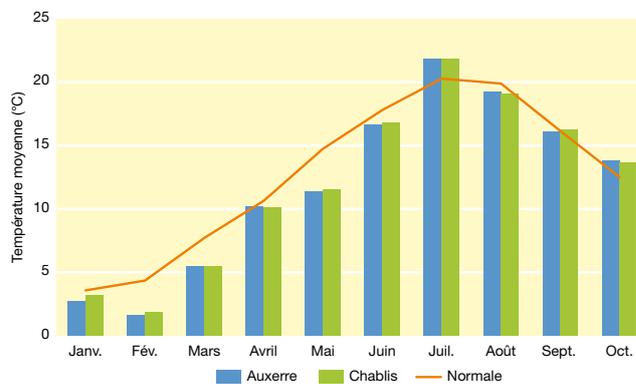
Les températures

- ▶ Premier trimestre plus froid que la normale, avec un mois de février particulièrement froid ($-2,8\text{ °C}$ en moyenne en-dessous des normales).
- ▶ Avril : conforme aux normales.
- ▶ Mai : particulièrement frais, avec une moyenne inférieure de plus de 3 °C par rapport aux normales saisonnières.
- ▶ Juin : légèrement en deçà de la normale.
- ▶ Juillet : plus chaud ($+1,7\text{ °C}$ en moyenne) en raison d'une période très chaude du 15 au 27.
- ▶ Août et septembre sont conformes aux normales saisonnières, avec des alternances de périodes douces et plus fraîches.
- ▶ Octobre : $+1,2\text{ °C}$ en moyenne par rapport aux normales.

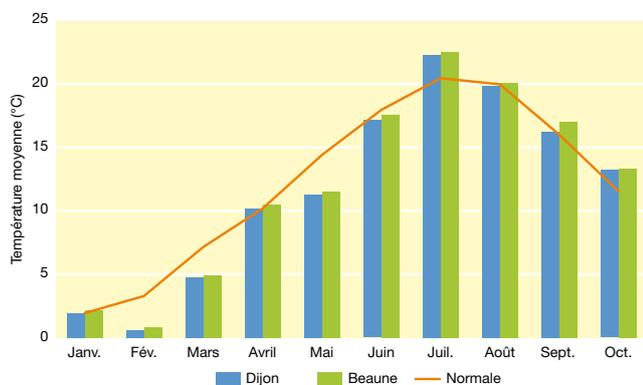
Températures moyennes mensuelles en Bourgogne



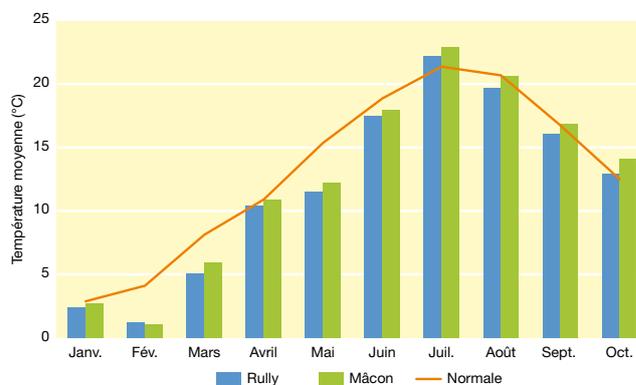
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



Températures moyennes mensuelles en Côte-d'Or



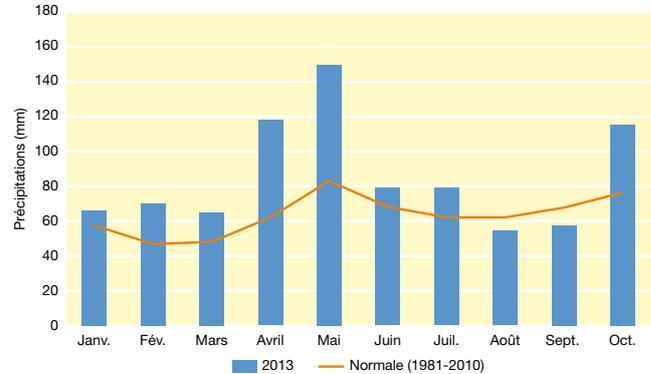
Températures moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



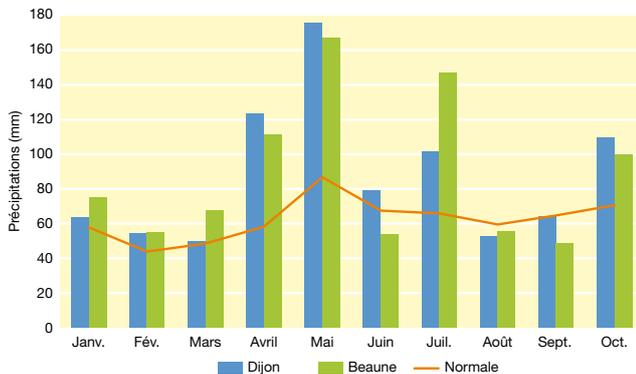
Les précipitations

Précipitations moyennes mensuelles en Bourgogne

- ▶ Année excédentaire en précipitations (+ 34 % par rapport à la normale entre janvier et octobre).
- ▶ Excédent particulièrement marqué en mai, avril puis octobre.
- ▶ Seuls août et septembre sont légèrement déficitaires.

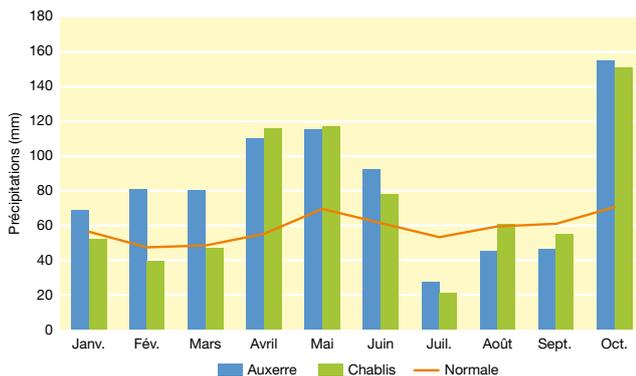


Précipitations moyennes mensuelles en Côte-d'Or



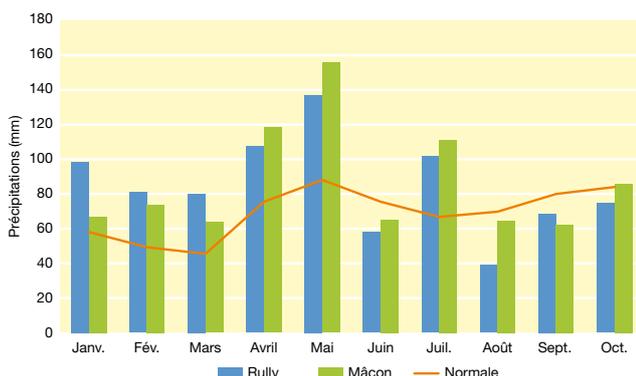
- Premier trimestre légèrement supérieur à la normale.
- Printemps particulièrement arrosé, notamment en mai et avril, où les cumuls de précipitations représentent deux fois la normale saisonnière.
- Juillet également excédentaire, avec d'importants épisodes pluvieux les 2, 18, 28 et un orage violent avec grêle le 23 (Côte de Beaune).
- Août et septembre : plus calmes et légèrement déficitaires.
- Octobre excédentaire.
- Au final : + 40 % de précipitations à fin octobre pour la Côte-d'Or.

Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne



- Premier trimestre contrasté : excédentaire en précipitations sur Auxerre et déficitaire à Chablis.
- Printemps excédentaire (+ 68 % en moyenne), notamment au cours des mois d'avril et mai.
- Été déficitaire en précipitations : - 30 % sur Auxerre et - 22 % sur Chablis.
- Octobre reçoit le double de la normale.
- Au final : + 33 % pour l'Yonne.

Précipitations moyennes mensuelles en Saône-et-Loire

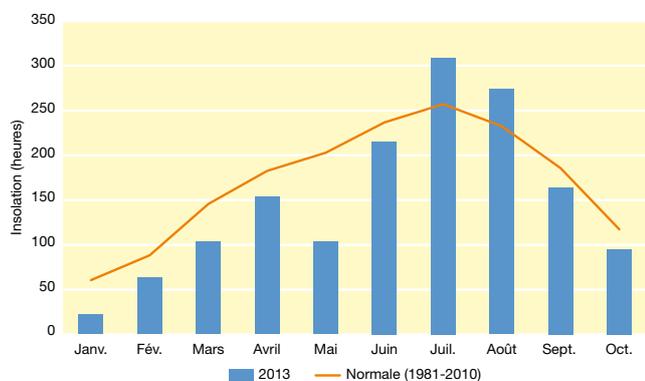


- Premier trimestre excédentaire (+ 30 %).
- Avril et mai particulièrement pluvieux (+ 50 % sur Rully et + 70 % en Mâconnais).
- Juin légèrement déficitaire, de même qu'août et septembre.
- Juillet excédentaire (+ 50 % sur Rully et + 70 % en Mâconnais).
- Au final : + 20 % pour la Saône-et-Loire.

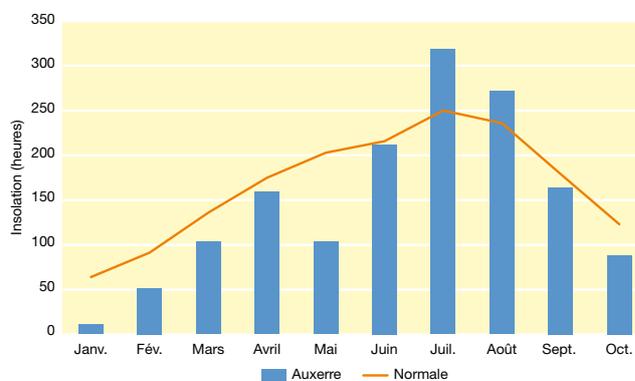
L'insolation

- ▶ Premier semestre déficitaire : - 30 % en moyenne.
- ▶ Excédentaire en juillet et août (+ 20 %).
- ▶ Déficitaire en septembre et octobre.
- ▶ Période de janvier à octobre déficitaire en insolation (- 10 % en moyenne).

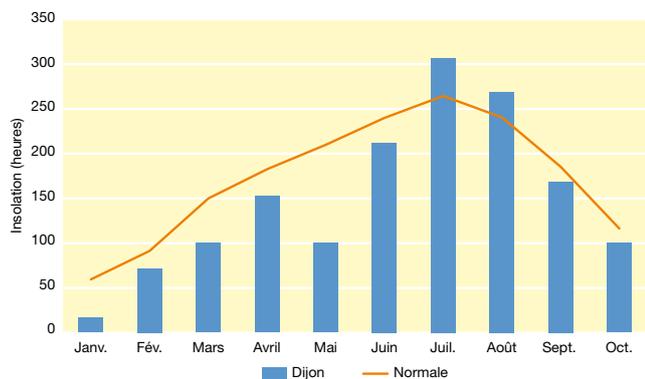
Insolation moyenne mensuelle en Bourgogne



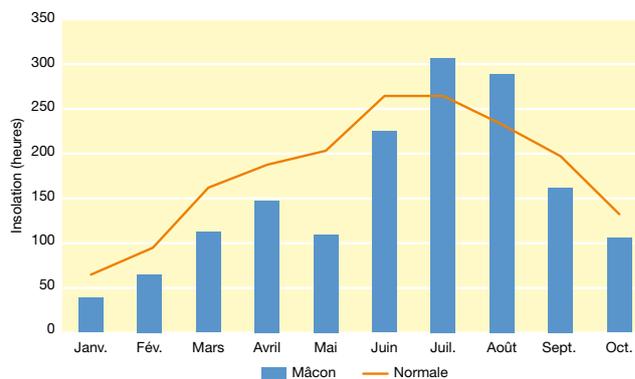
Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



Insolation moyenne mensuelle en Côte-d'Or



Insolation moyenne mensuelle en Saône-et-Loire



Yonne

Maladies

Mildiou

- ▶ Fin avril : maturité des œufs d'hiver (30/04).
- ▶ Deuxième décennie de mai : premières taches découvertes dans le Chablisien (21/05).
- ▶ Fin juin : situation globalement très saine.
- ▶ Peu d'évolution, maladie bien contenue.

Oïdium

- ▶ Indice SOV de début de campagne : 82 = risque élevé.
- ▶ Fin mai : premiers symptômes sur feuilles (27/05).
- ▶ Début juillet : légère progression des symptômes sur feuilles.
- ▶ Mi-juillet : premiers symptômes sur grappes (15/07).
- ▶ Fin juillet : 1/3 des parcelles présentent oïdium sur baies avec des fréquences de 1 à 10 %.
- ▶ Début août : 3 situations rencontrées
 - Absence de symptômes (50 % du réseau).
 - Présence limitée sur grappes.
 - Présence régulière sur grappes (> 10 %), sur parcelles Chardonnay historiquement concernées par la maladie.

Botrytis

- ▶ Apparition des symptômes sur grappes fin juillet - début août.
- ▶ Développement régulier du *Botrytis*, favorisé par les épisodes pluvieux en août et septembre.
- ▶ Présence moyenne à forte à la récolte, occasionnant des pertes importantes de rendement.

Black Rot

- ▶ Fin avril : maturité des périthèces (30/04).
- ▶ Deuxième décennie de mai : premières taches avec pycnides (23/05).
- ▶ Fin juin : observation de quelques symptômes sur feuilles.
- ▶ Situation globalement saine.

Maladies du bois

- ▶ Forte expression de la maladie (formes lente et foudroyante).

Ravageurs

Mange-bourgeons

- ▶ Peu ou pas de dégâts en fonction de l'évolution du cycle végétatif.

Vers de la grappe

- ▶ Début mai : début des vols de 1^{ère} génération (7/05).
- ▶ Activité de vols et pontes faibles.
- ▶ Mi-juillet : début de vols de la 2^{ème} génération (15/07).
- ▶ Activité faible (vols et pontes).
- ▶ Peu ou pas de dégâts.

Pyrale

- ▶ Début mai : début de remontée du ravageur.
- ▶ Peu d'activité.

Flavescence Dorée

- ▶ 55 % du vignoble prospecté.
- ▶ Aucun cas positif détecté malgré la présence du vecteur.

Accidents climatiques

- ▶ Plusieurs épisodes de grêle lors des orages du 17 au 24 juin, touchant plus particulièrement les secteurs du Coulangeois, Jovinien et Tonnerrois.
- ▶ 20 juillet : nouvel épisode de grêle (Coulangeois, secteur *in fine* le plus impacté par la grêle)

Accidents physiologiques

- ▶ Filage en lien avec la longue période fraîche et pluvieuse lors de la croissance des inflorescences.
- ▶ Coulure et millerandage dans des proportions parfois importantes.

Bilan élaboré à partir des bulletins RaisonVignes
et validé par Séverine Choloux
Chambre d'Agriculture de l'Yonne
14 bis, rue Guynemer – BP 50289 – 89005 Auxerre cedex
Tel. : 03 86 94 28 91
s.choloux@yonne.chambagri.fr

Côte-d'Or

Maladies

Mildiou

- ▶ Mi-avril : maturité des œufs d'hiver (18/04).
- ▶ Mi-mai : premières taches en Côte de Beaune (16/05).
- ▶ Deuxième décennie de juin : premiers repiquages significatifs (19, 20/06).
- ▶ 28 épisodes contaminateurs (26 avril – 1^{er} septembre) dont 9 en période de grande sensibilité des grappes (en 2012, la proportion était de 34 / 18).
- ▶ Pression élevée à très élevée en Côte de Beaune et moyenne à élevée en Côte de Nuits et dans les Hautes Côtes.

Oïdium

- ▶ Indice SOV de début de campagne = 82 pour la Côte et 58 pour les Hautes Côtes : risque élevé sur la Côte et moyen pour les Hautes Côtes.
- ▶ 21 mai : premières taches sur Chardonnay.
- ▶ Peu d'évolution par la suite.
- ▶ Début juillet : premiers symptômes sur grappes sur Chardonnay.
- ▶ Evolution limitée en juillet – août, hormis dans certaines parcelles.
- ▶ Dynamique tardive renforcée par une grande hétérogénéité des stades végétatifs, qui allongent la période de réceptivité des baies.

Botrytis

- ▶ Fin juillet : observation des premières baies atteintes.
- ▶ Evolution contenue en août en raison des conditions météorologiques estivales.
- ▶ Progression fulgurante de l'attaque sur Chardonnay à partir du 20-25 septembre, due à des pluies régulières et des températures douces.
- ▶ Fin septembre : peu de parcelles indemnes, y compris sur Pinot Noir.
- ▶ Situation *Botrytis* très hétérogène au moment des vendanges en fonction du niveau de maturité, du matériel végétal, de la fertilisation, des travaux en vert et les stratégies de traitement.
- ▶ Pertes de récolte importantes dans certaines parcelles.

Black Rot

- ▶ Fin avril : maturité des périthèces (29/04).
- ▶ Début juin : premières taches en Côte de Beaune (4/06).
- ▶ Pas de repiquage significatif ensuite.

Maladies du bois

- ▶ Niveau important d'expression de la maladie (formes lente et foudroyante) mais néanmoins inférieur à celui de 2012.

Ravageurs

Mange-bourgeons

- ▶ Peu ou pas de dégâts.

Vers de la grappe

- ▶ Début mai : premiers vols de 1^{ère} génération dans la Côte (4, 5/05 et 8, 9/05 pour les Hautes Côtes).
- ▶ Activité des vols et des pontes de cette génération faible.
- ▶ Début juillet : début de vols de 2^{ème} génération (8, 9/07).
- ▶ Pontes faibles à très faibles.

Pyrale

- ▶ Début mai : observation des toutes premières pyrales.
- ▶ Niveaux d'attaque très faibles.

Cicadelle verte

- ▶ Populations faibles en 1^{ère} et 2^{ème} génération.

Flavescence Dorée

- ▶ Lutte obligatoire à un traitement insecticide contre la cicadelle de la Flavescence Dorée.
- ▶ Quelques pieds isolés positifs Flavescence Dorée.
- ▶ Forte mobilisation professionnelle permettant la prospection de la quasi-totalité du vignoble de Côte-d'Or.

Accidents climatiques

- ▶ Grêle : violent orage de grêle le 23 juillet après-midi sur une grande partie de la Côte de Beaune. 1 350 ha de vignes touchés avec des intensités de 10 à 100 % sur les secteurs de Pernand-Vergelesses, Savigny-lès-Beaune, Chorey-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay et Meursault.

Accidents physiologiques

- ▶ Filage en lien avec une photosynthèse insuffisante courant mai (ensoleillement faible et températures basses).
- ▶ Coulure et millerandage avec parfois des intensités très marquées, dus aux conditions climatiques défavorables au cours de la floraison.

Bilan élaboré à partir des bulletins Vitiflash, validé et complété par Pierre-Etienne Petitot et Benoît Bazerolle
Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or
11 rue Becquerel – 2100 Dijon
Tel. : 03.80.28.81.34 – Fax : 03.80.28.81.69
E-mail : pierre.petitot@cote-dor.chambagri.fr

Saône-et-Loire

Maladies

Mildiou

- ▶ Fin avril : maturité des œufs d'hiver (29/04).
- ▶ Premières contaminations entre le 30 avril et le 6 mai.
- ▶ Premières sorties de taches dès le 21 mai.
- ▶ Année à risque assez élevé.
- ▶ Peu de dégâts sur grappes.

Oïdium

- ▶ Indice SOV de début de campagne donne risque élevé à très élevé.
- ▶ Mi-mai : premiers symptômes sur feuilles (13/05).
- ▶ Peu d'évolution en raison de conditions climatiques défavorables (printemps pluvieux et froid).
- ▶ Début juillet : premiers symptômes sur grappes.
- ▶ Peu d'évolution en juillet et août.
- ▶ Pression moindre qu'en 2012 mais néanmoins quelques dégâts.

Botrytis

- ▶ Développement tardif fin septembre – début octobre en raison des conditions météorologiques chaudes et humides.
- ▶ Quelques pertes observées.

Black Rot

- ▶ Fin avril : maturité des périthèces (30/04).
- ▶ Peu de symptômes observés malgré une situation favorable aux contaminations.

Maladies du bois

- ▶ Expression forte de la maladie (formes lente et foudroyante).

Ravageurs

Mange-bourgeons

- ▶ Peu ou pas de dégâts.

Vers de la grappe

- ▶ Début mai : vol de 1^{ère} génération (6/05).
- ▶ Activité des vols et des pontes de cette génération faible.
- ▶ Début juillet : début des vols de 2^{ème} génération (9/07).
- ▶ Pontes nulles à très faibles.

Cochenilles

- ▶ Diminution des attaques.

Flavescence Dorée

- ▶ Première année de lutte obligatoire sur tout le département.
- ▶ 0,12 ha à arracher (contre 11,3 ha fin 2012).
- ▶ Forte mobilisation professionnelle pour formations, prospections et prélèvements.

Accidents physiologiques

- ▶ Coulure et millerandage dans des proportions parfois importantes à très importantes, liés aux conditions fraîches et pluvieuses au cours de la floraison.

Bilan réalisé à partir des bulletins Le Fil, validé et complété par
Benjamin Alban
Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire
Maison de l'Agriculture – BP 522 – 71010 Mâcon cedex
Benjamin Alban : Tel. : 03.85.29.56.23 – Portable : 06.86.98.01.90 –
Fax : 03.85.29.56.55
E-mail : balbansl.chambagri.fr

Débourrement

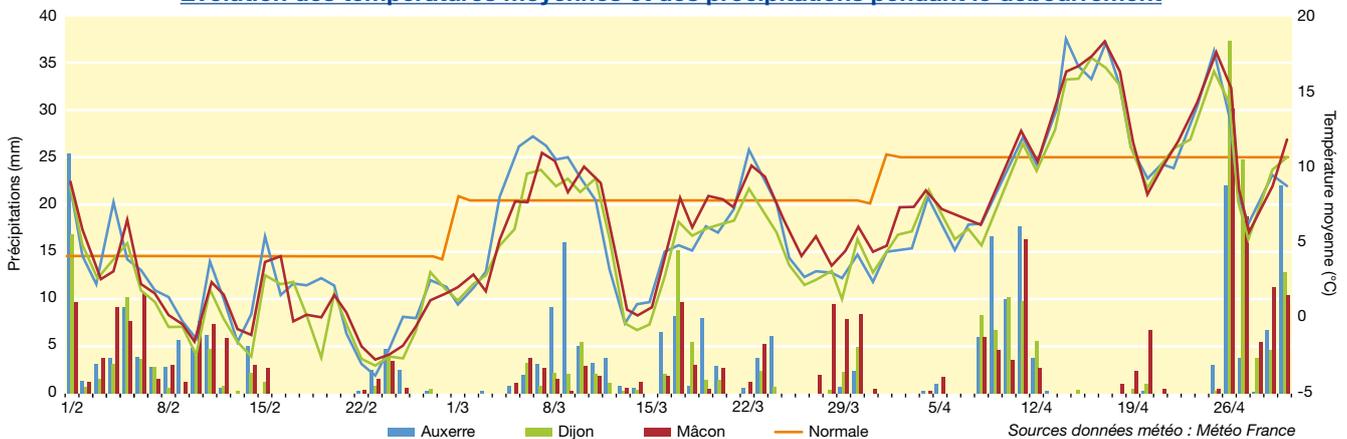
- ▶ Fin mars et première décade d'avril : températures en dessous des normales de saison.
- ▶ Deuxième décade d'avril : remontée des températures et reprise du cycle végétatif. Apparition des premières pointes vertes sur parcelles précoces.
- ▶ Fin avril : net rafraîchissement, gelées matinales (- 0,4 °C à Chablis le 22/03).
- ▶ Maintien d'un temps frais.
- ▶ Dates moyennes estimées de mi-débourrement (50 % de pointes vertes) proches de celles de 2008.
- ▶ Retard moyen de 11 jours par rapport à la moyenne décennale et des 19 dernières années.

Dates estimées de mi-débourrement (50 % de pointes vertes)

	2008	2013	Moyenne (1994-2012)
Yonne Chardonnay	22/4	22/4	12/4
Yonne Pinot Noir	23/4	27/4	15/4
Côte de Beaune Chardonnay	20/4	23/4	9/4
Côte de Beaune Pinot Noir	25/4	23/4	13/4
Côte Chalonnaise Chardonnay	25/4	21/4	13/4
Côte Chalonnaise Pinot Noir	25/4	25/4	14/4
Mâconnais Chardonnay	23/4	22/4	8/4

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Evolution des températures moyennes et des précipitations pendant le débourrement



Floraison

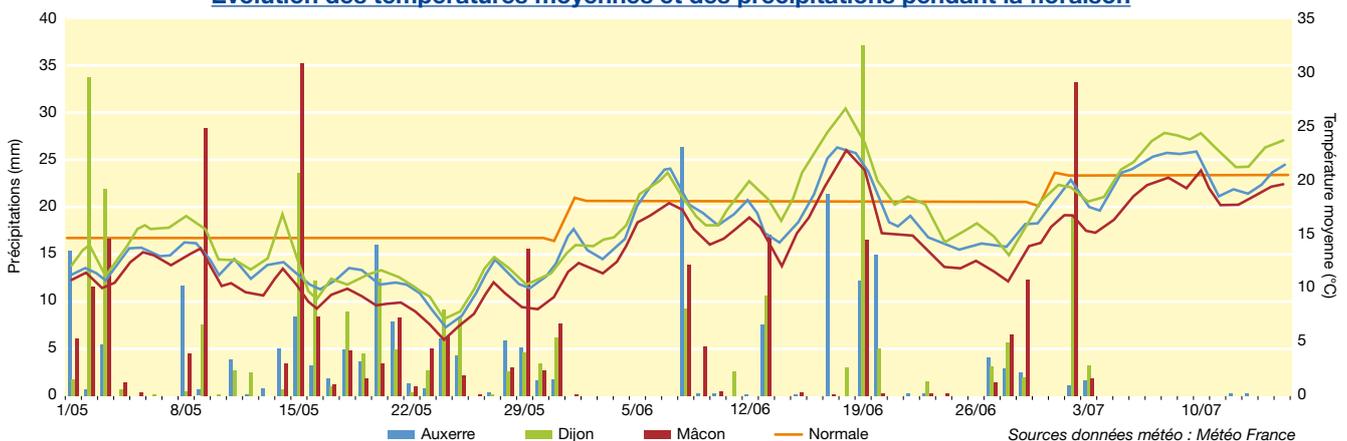
- ▶ Mai : températures en dessous des normales de saison et pluviométrie excédentaire.
- ▶ Mi-juin : températures de saison puis alternance de périodes douces et plus fraîches durant tout le mois.
- ▶ Dates moyennes estimées de mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) les plus tardives observées ces 20 dernières années, fin juin – début juillet soit environ 3 semaines de retard par rapport à la moyenne décennale.
- ▶ Conditions climatiques entraînant coulure et millerandage parfois importants.

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

	2013	Moyenne (1994-2012)
Yonne Chardonnay	30/6	14/6
Yonne Pinot Noir	2/7	14/6
Côte de Nuits Pinot Noir	27/6	9/6
Côte de Beaune Chardonnay	22/6	5/6
Côte de Beaune Pinot Noir	24/6	8/6
Côte Chalonnaise Chardonnay	26/6	9/6
Côte Chalonnaise Pinot Noir	25/6	8/6
Mâconnais Chardonnay	23/6	8/6

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Evolution des températures moyennes et des précipitations pendant la floraison



Les prélèvements, comptages et pesées ont été effectués sur 225 parcelles représentatives du vignoble et réparties sur l'ensemble de la Bourgogne, au stade physiologique « fermeture de la grappe » entre le 22 et le 30 juillet 2013.

Pinot Noir et Gamay

Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

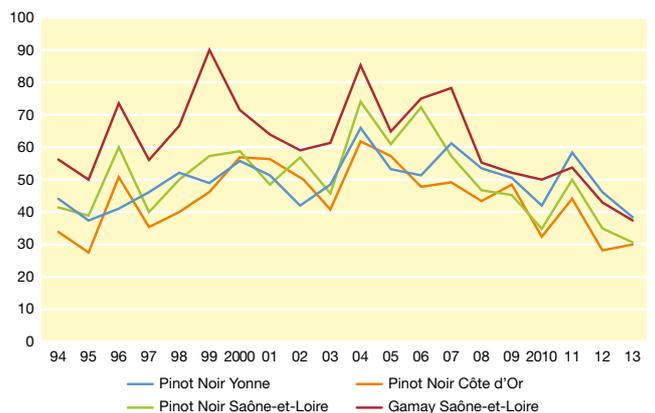
Pinot Noir

- ▶ Poids moyen des grappes en diminution par rapport à 2012 en raison de la coulure importante hormis en Côte-d'Or où ils sont équivalents.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe parmi les plus faibles observés (supérieur à celui de 2012), hormis dans l'Yonne en raison du millerandage.
- ▶ Poids moyen des baies parmi les plus faibles observés, notamment en Saône-et-Loire.

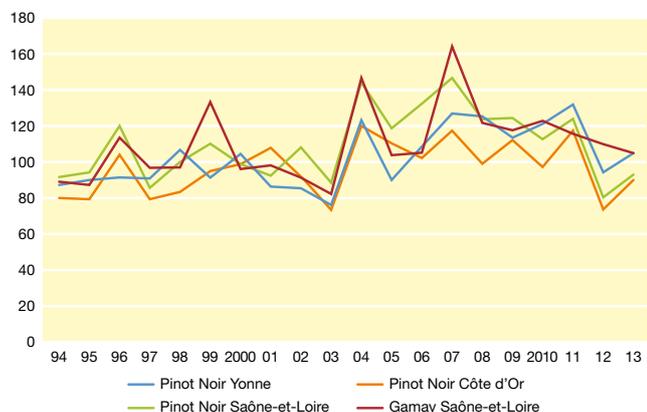
Gamay

- ▶ Poids moyen des grappes les plus faibles jamais enregistrés en raison de la coulure très marquée et de la présence de millerandage.
- ▶ Nombre de baies assez élevé.
- ▶ Poids moyen d'une baie les plus faibles jamais mesurés.

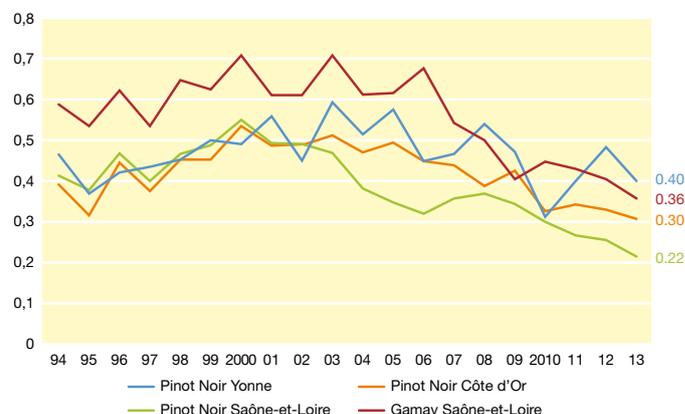
Poids unitaire moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe



Poids unitaire moyen des baies (g)



Chardonnay et Aligoté

Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

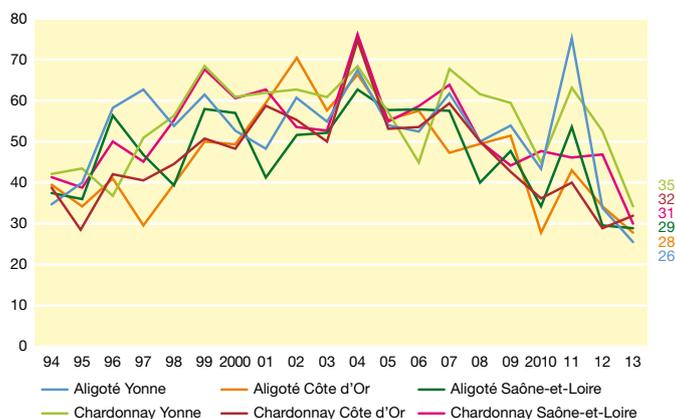
Chardonnay

- ▶ Poids moyen des grappes parmi les plus faibles mesurés, notamment en Saône-et-Loire (important phénomène de coulure).
- ▶ Nombre de baies par grappe voisin de celui de 2012.
- ▶ Poids unitaire moyen des baies parmi les plus faibles mesurés.

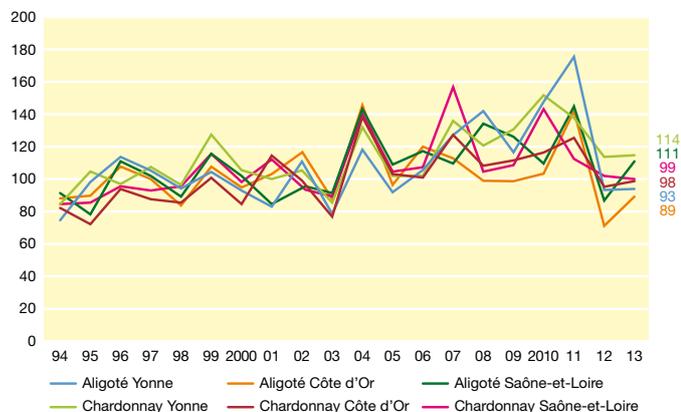
Aligoté

- ▶ Poids moyen des grappes les plus faibles jamais observés sur ce cépage.
- ▶ Poids moyen d'une baie parmi les plus faibles mesurés.

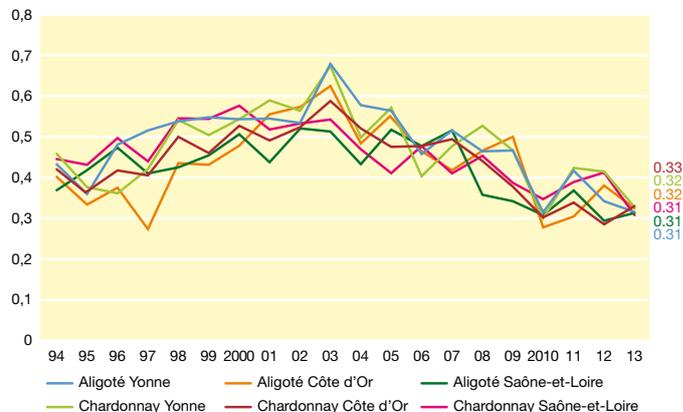
Poids unitaire moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe

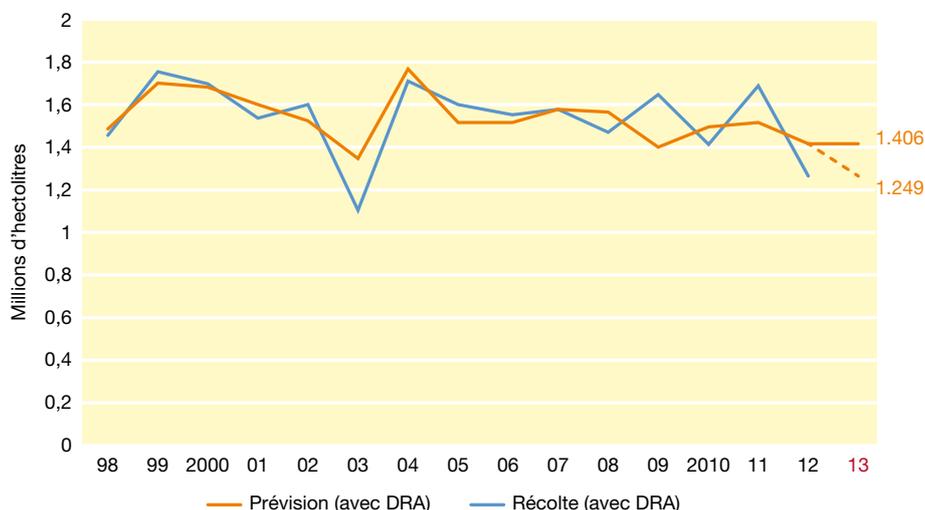


Poids unitaire moyen des baies (g)



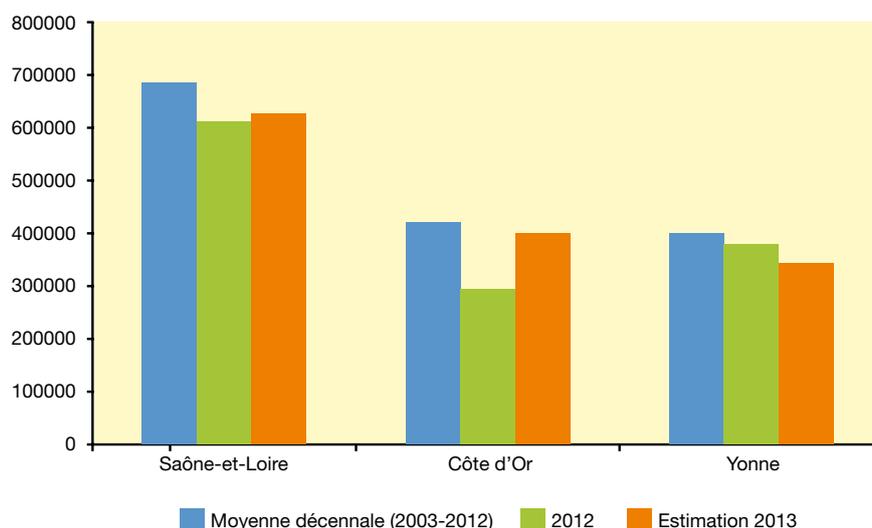
Estimation précoce du volume de récolte

Cette estimation, réalisée par l'Observatoire du Potentiel de Récolte du BIVB, selon le protocole de l'INRA de Colmar, est basée sur les déclarations de récolte des années précédentes. Ces chiffres sont donnés pour une surface cultivée de 28 522 ha.



► Estimation précoce du volume de la récolte 2013 au 6 août 2013 : 1 327 811 hl, plus ou moins 5,9 % (précision du modèle depuis 1998), comme indiqué sur le graphique. Elle tient compte de l'estimation des dégâts occasionnés par l'orage de grêle sur la Côte de Beaune du 23 juillet 2013 (- 30 000 hl).

► Estimation inférieure de 13 % à la moyenne des volumes récoltés ces 10 dernières années (2003 – 2012) mais en hausse de 6 % par rapport à 2012.



Volumes de récolte évalués par département inférieurs à la moyenne décennale dans des proportions différentes :

- Yonne : - 16 %
- Côte-d'Or : - 14 %
- Saône-et-Loire : - 10 %
- Volumes supérieurs à ceux de 2012 sauf dans l'Yonne.

Le suivi de la maturité réalisé par le BIVB repose sur 3 sources distinctes :

- ▶ Réseau de parcelles de référence du BIVB : 35 parcelles prélevées 2 fois par semaine sur les 3 départements. De nombreux paramètres sont mesurés permettant la rédaction bihebdomadaire des BIVB infos maturité Bourgogne.
- ▶ Réseau de parcelles des ODG : prélèvements réalisés dans l'Yonne, la Côte-d'Or par les ODG sur plusieurs centaines de parcelles et les analyses sont effectuées au Centre Œnologique de Bourgogne à Beaune. Les résultats obtenus servent à la rédaction bihebdomadaire des BIVB infos maturité ODG Côte-d'Or.
- ▶ Depuis la campagne 2013, en Saône-et-Loire : prélèvements réalisés par les ODG et le Vinipôle Sud Bourgogne sur son réseau de parcelles. Les analyses sont effectuées au Centre Œnologique de Bourgogne antenne de Davayé. Les résultats obtenus servent à la rédaction bihebdomadaire des BIVB infos maturité Saône-et-Loire en partenariat avec le Vinipôle Sud Bourgogne.

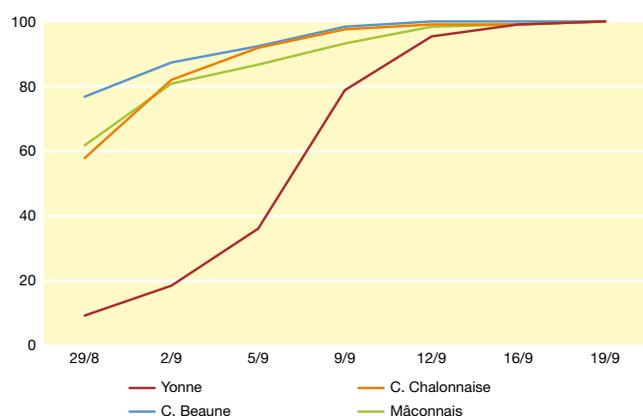
Véraison

Les toutes premières baies vérees ont été observées début août, mais la véraison n'a véritablement débuté qu'à partir du 15 août.

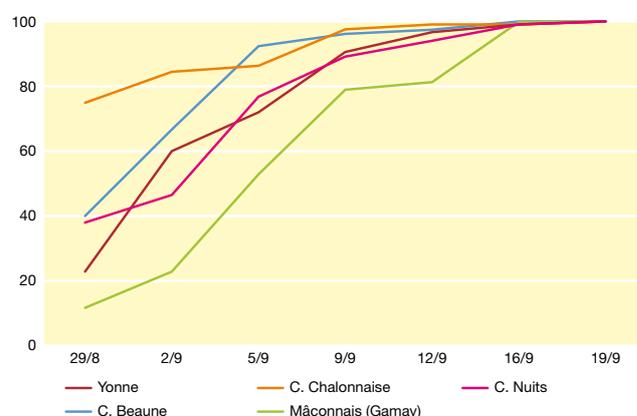
Elle évolue lentement jusqu'à fin août-début septembre où elle progresse réellement.

Véraison achevée sur tous les secteurs et cépages au 19 septembre.

Véraison Chardonnay (%)



Véraison Pinot Noir et Gamay (%)

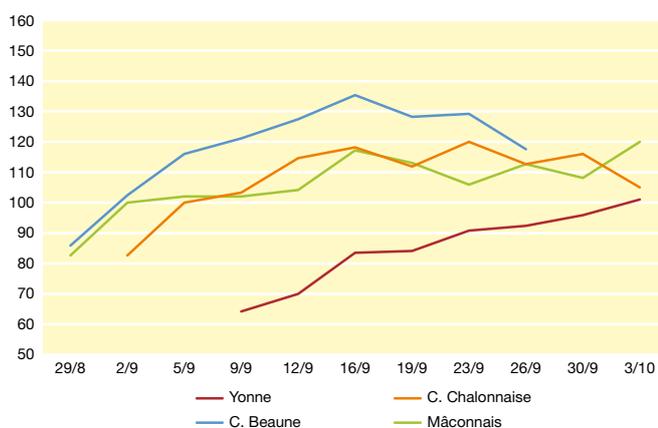


- ▶ Le décalage et le retard de véraison du Chardonnay dans l'Yonne est à mettre en relation avec le déficit des précipitations notamment en juillet.

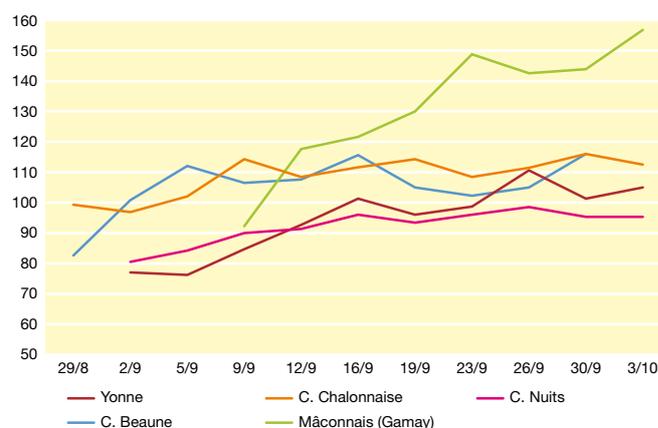
Poids de 100 baies

- ▶ Evolution relativement régulière des poids de 100 baies, malgré quelques chutes ponctuelles des valeurs dues à la présence plus ou moins importante de millerandage dans les prélèvements.
- ▶ Poids de 100 baies parmi les plus faibles mesurés jusqu'en fin de maturation sur Chardonnay.
- ▶ Mêmes observations sur Pinot Noir. Pour l'Yonne et la Côte de Nuits, les poids de 100 baies sont toutefois supérieurs à ceux de 2012. Pour la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise, ils sont voisins de ceux de 2010.

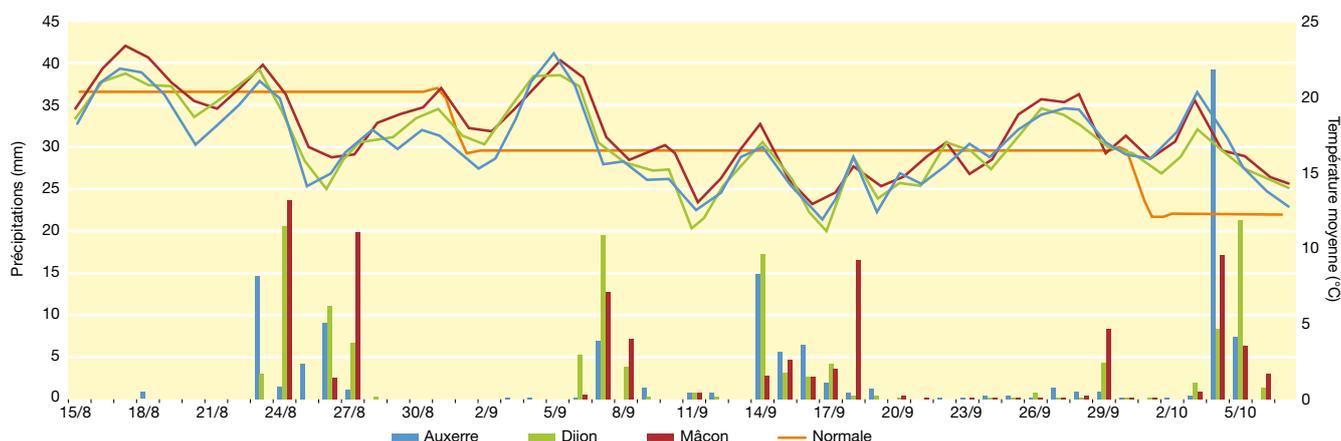
Poids de 100 baies Chardonnay (g)



Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)



Conditions météo de la période de maturation (15/08 au 7/10/2013)



Sources données météo : Météo France

- ▶ Période estivale entre le 15/8 et le 6/9 : chaleur en début et fin de période, avec 4 épisodes pluvieux consécutifs au milieu, apportant un cumul voisin de 45 mm d'eau en Côte-d'Or et Saône-et-Loire et de 32 mm à Auxerre.
- ▶ Période du 7/9 au 25/9 : fraîcheur et humidité. Les températures moyennes sont inférieures aux normales (- 1,5 °C en Côte-d'Or et dans l'Yonne, - 0,9 °C en Saône-et-Loire). Quasiment pas de journées sans pluies, d'intensités variables, mais apportant un cumul sur la période légèrement supérieur à 50 mm, hormis dans l'Yonne où celui-ci est voisin de 40 mm.
- ▶ Période du 26/9 au 7/10 : temps chaud avec des températures supérieures de près de 3 °C par rapport à la normale. Mais les précipitations sont encore présentes de façon journalière, avec notamment deux gros épisodes pluvieux les 4 et 5 octobre, apportant quasiment à eux seuls le cumul de la période.

Teneurs en sucres

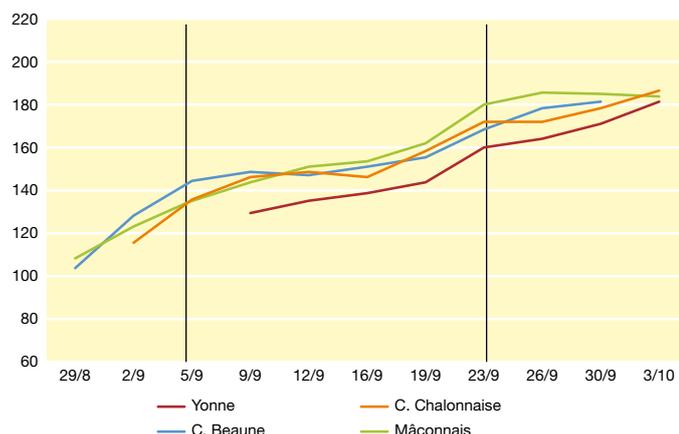
Evolution étroitement corrélée aux conditions météorologiques, en trois étapes :

- ▶ du 29/8 au 6/9 : rythme soutenu de l'évolution dû au temps estival et ce, malgré quelques épisodes pluvieux. Les progressions moyennes journalières sont de 4 g/l/j sur Chardonnay et 5,5 g/l/j sur Pinot Noir.
- ▶ du 7/9 au 23/9 : net ralentissement de la progression des teneurs en sucres, sous les effets conjugués de températures fraîches et des précipitations quasi journalières. Maturation et dilution se combinent et

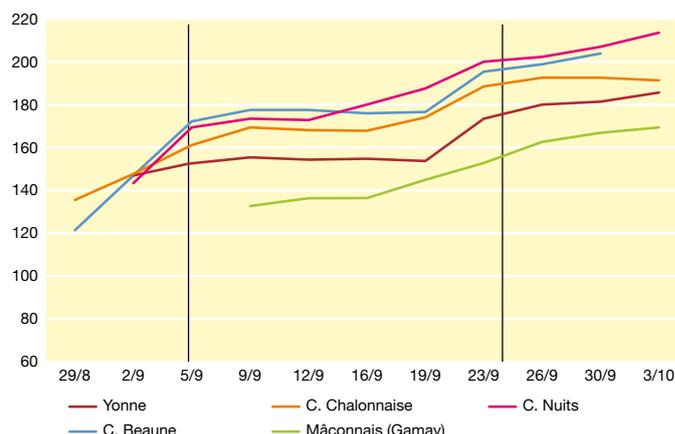
n'autorisent que des progressions journalières de 1 g/l/j sur Chardonnay et de moitié sur Pinot Noir.

- ▶ Par la suite, évolution légèrement supérieure à la période précédente, notamment grâce au retour de températures très clémentes. Mais la pluie est encore quasi journalière et ralentit l'évolution des teneurs en sucres.
- ▶ Evolution relativement similaire à celle observée en 2008.
- ▶ Teneurs finales voisines ou inférieures à celles de 2008.

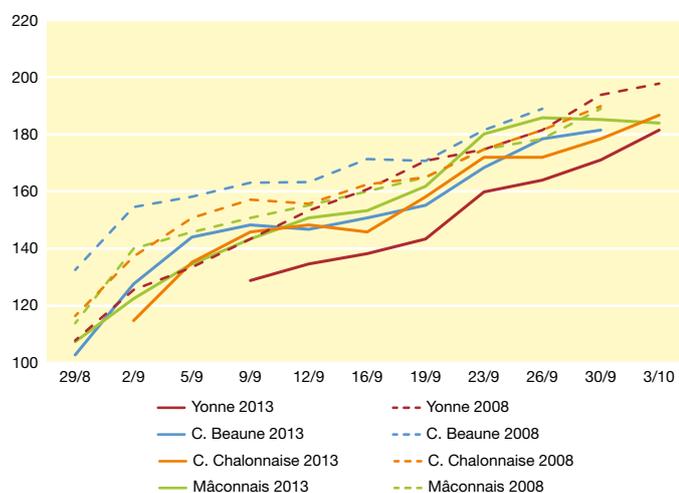
Evolution des teneurs en sucres Chardonnay (g/l)



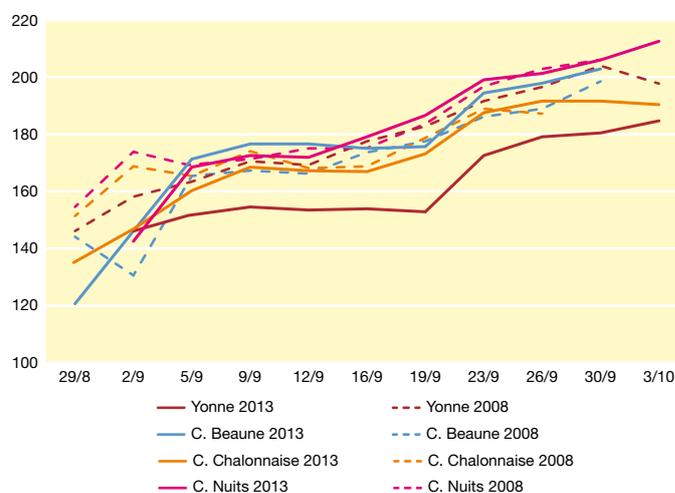
Evolution des teneurs en sucres sur Pinot Noir et Gamay (g/l)



Evolution des teneurs en sucres Chardonnay (g/l) Comparaison à 2008



Evolution des teneurs en sucres sur Pinot Noir et Gamay (g/l) Comparaison à 2008



Acidité totale

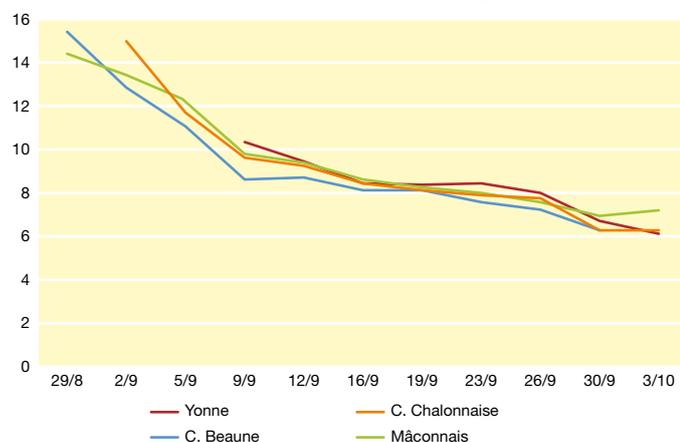
Evolution en 2 étapes :

- ▶ Jusqu'au 7/9 : diminution importante des teneurs, favorisée par les températures.
- ▶ Après le 7/9, diminution plus lente en raison, dans un premier temps, de températures fraîches jusqu'au 25/09.

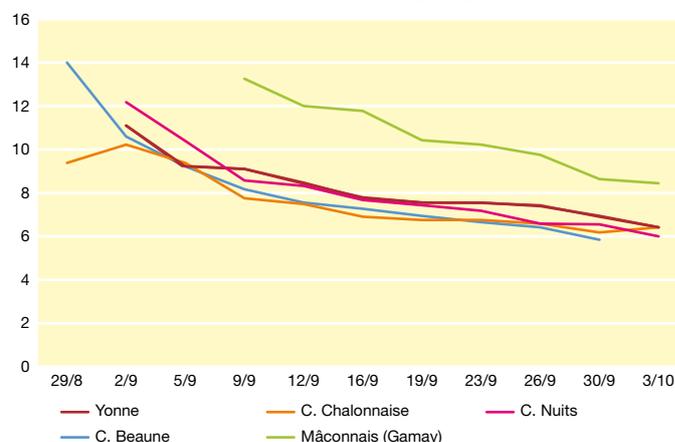
Ensuite, malgré la remontée des températures, celles-ci ne correspondent pas à des normales de saison estivale et la diminution de l'acidité totale en est affectée.

- ▶ Au final, les valeurs d'acidité totale sont voisines ou inférieures à celles mesurées en 2008.

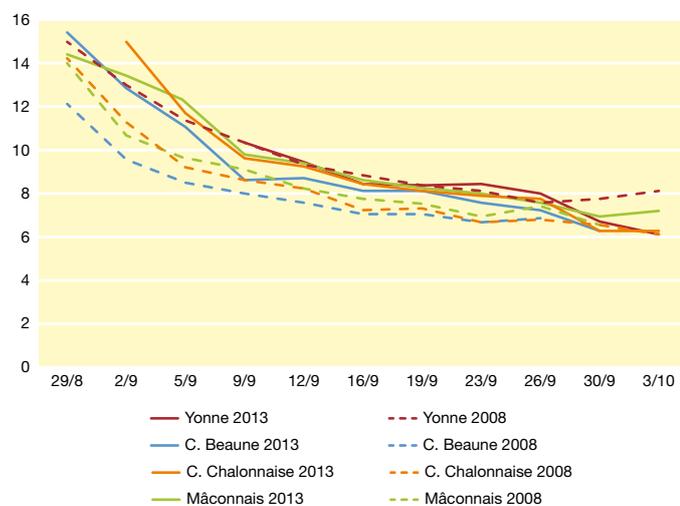
Evolution de l'acidité totale Chardonnay (g/l H₂SO₄)



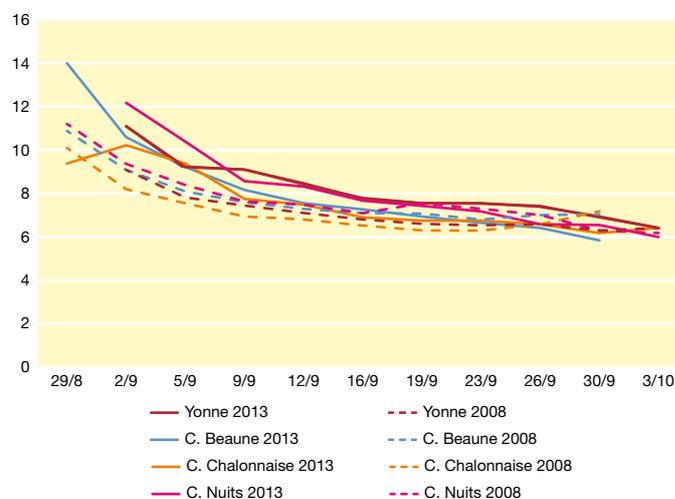
Evolution de l'acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H₂SO₄)



Evolution de l'acidité totale Chardonnay (g/l H₂SO₄) Comparaison à 2008



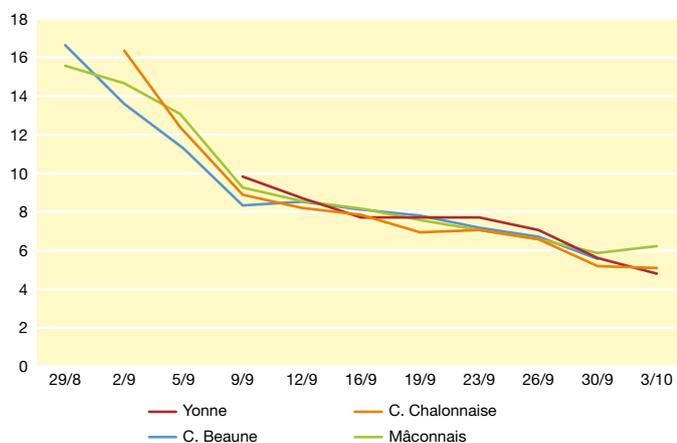
Acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H₂SO₄) Comparaison à 2008



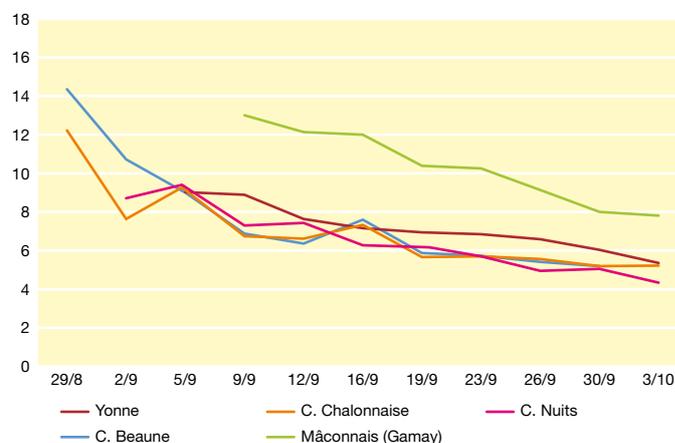
Acide malique

- ▶ Forte diminution jusqu'au 7/9, favorisée par des températures élevées.
- ▶ Puis une diminution des teneurs plus lente jusqu'en fin de maturité, en raison de la chute des températures, qui remontent par la suite mais pas à un niveau suffisant pour consommer l'acide malique.
- ▶ Cette évolution explique celle de l'acidité totale.
- ▶ Les teneurs finales sont voisines de celles mesurées en 2008.

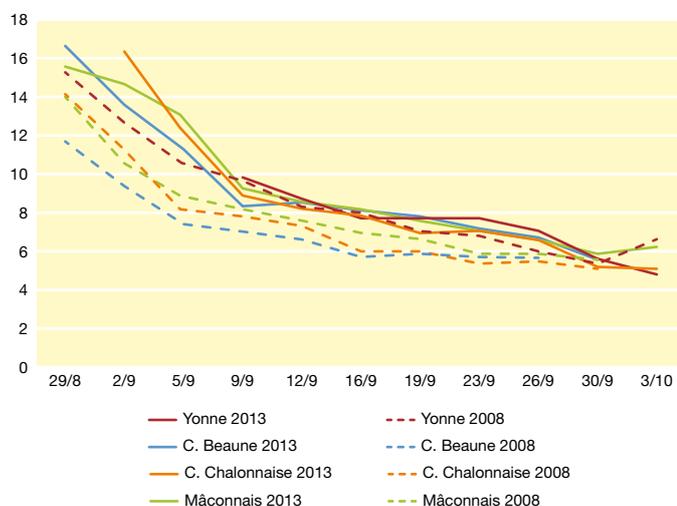
Evolution de l'acide malique Chardonnay (g/l)



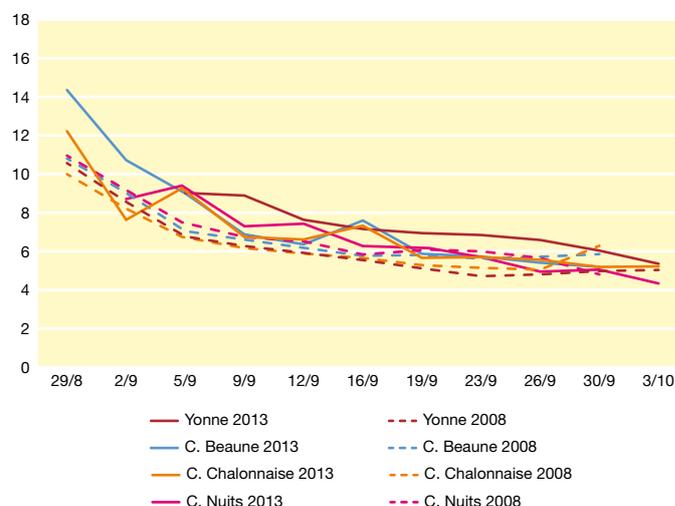
Evolution de l'acide malique Pinot Noir et Chardonnay (g/l)



Evolution de l'acide malique Chardonnay (g/l) Comparaison à 2008



Evolution de l'acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l) Comparaison à 2008



Dégustation des baies

- ▶ Premières dégustations des baies assez tardives, en raison des valeurs d'acidité élevées.
- ▶ Fin du mois de septembre (23-26/09) : les baies perdent leur fermeté et s'écrasent bien en bouche, et la pulpe n'adhère plus aux pellicules (pour les parcelles précoces à moyennes).
- ▶ Les pellicules sont relativement épaisses et assez difficiles à dilacérer, phénomène plus marqué sur Pinot Noir que sur Chardonnay.
- ▶ L'équilibre sucres / acidité s'améliore tout au long de la maturité, pour atteindre son optimum à la toute fin du mois de septembre.
- ▶ Fin septembre également : les arômes variétaux prennent le pas sur les caractères « herbacé » et « végétal ».
- ▶ Les tanins des pellicules de Pinot Noir sont fins et souples.
- ▶ Le dernier contrôle de maturité est effectué le 4 octobre sur les parcelles les plus tardives, l'optimum de maturité n'est pas encore atteint.

Composés phénoliques

- ▶ Progression régulière des anthocyanes.
- ▶ Teneurs en anthocyanes similaires à celles mesurées en 2005.
- ▶ Teneurs en tanins des pellicules similaires à celles de 2012.

Après un premier trimestre plutôt froid, notamment en février, le début du printemps ne dénote pas et il faut attendre la deuxième décennie d'avril pour retrouver des températures conformes aux normales saisonnières. La reprise du cycle végétatif de la vigne débute alors, mais il est très vite perturbé par un nouveau rafraîchissement, avec l'apparition de gelées matinales notamment dans l'Yonne, qui seront sans dégâts conséquents. Ce n'est qu'en fin de troisième décennie d'avril que le stade mi-débourrement est atteint, plaçant le millésime 2013 au niveau de celui de 2008.

La fraîcheur persiste en mai et la floraison s'enclenche tardivement en juin. Elle est soumise à une alternance de périodes douces et fraîches tout au long du mois de juin. 2013 se situe alors, en termes de floraison, comme le millésime le plus tardif de ces 20 dernières années, avec un retard d'environ trois semaines. Les conditions climatiques avant et pendant floraison provoquent 3 incidents physiologiques : le filage, la coulure et le millerandage. Les intensités sont variables mais localement parfois très importantes. La conséquence majeure est une diminution potentielle du volume de la récolte.

Ce premier semestre est également accompagné de nombreuses précipitations, notamment en avril et mai où les cumuls dépassent parfois les normales de 200 % ! Fort heureusement, l'été tient ses promesses du côté des températures, avec en particulier une vague de chaleur du 15 au 27 juillet, période pendant laquelle intervient la fermeture de la grappe. Néanmoins, juillet sera également bien arrosé, hormis dans le département de l'Yonne où les cumuls sont déficitaires. La Côte de Beaune subit un violent orage de grêle le 23 juillet dans l'après-midi, occasionnant des dégâts avec des pertes allant de 10 à 100 % sur 1 350 ha du vignoble. A ce stade, l'estimation du volume de la récolte place le millésime 2013 légèrement au-deçà de 2012 mais néanmoins parmi les plus petites récoltes de ces 20 dernières années.

Les toutes premières baies vérees sont observées à la fin de la première décennie d'août mais la véraison ne s'enclenche véritablement qu'après le 15 août, avec le retour d'un temps ensoleillé et chaud, malgré quelques épisodes pluvieux. La maturation des raisins évolue alors sur un rythme soutenu jusqu'au 6 septembre, date à partir de laquelle survient une période plus fraîche avec des précipitations quasi-journalières mais d'intensités variables. Maturation et dilution jouent au coude à coude et les paramètres de la maturité évoluent lentement, et ce jusqu'au 25 septembre. A partir du 26, les températures remontent pour dépasser les normales saisonnières mais les précipitations sont toujours présentes mais de moindre intensité. La maturation se poursuit donc sous des conditions météorologiques plus favorables mais sur un rythme assez lent. Il faut donc s'armer de patience pour pouvoir récolter les raisins à une maturité optimale. Les premières vendanges commencent par les Crémant à partir du 17 septembre et vont s'étaler ensuite jusqu'en octobre.

Du point de vue sanitaire, 2013 n'égale pas fort heureusement 2012 mais l'a laissé craindre. En effet, les différents indices de début de campagne indiquent un risque élevé pour le mildiou et l'oïdium et les conditions pluvieuses du printemps et du début de l'été auraient pu être favorables à leur développement. Mais la fraîcheur des températures, en retardant également la pousse de la vigne, ne leur a pas permis de pleinement s'exprimer. Ces maladies ont donc été globalement bien contenues notamment dans le cas du mildiou. L'oïdium est arrivé assez tardivement en raison des conditions météorologiques défavorables à sa progression. L'invité de dernière minute a été le *Botrytis* qui a connu un développement important fin septembre, avec le retour du temps doux et humide. Les ravageurs ont globalement encore été discrets cette année.

Les formations et prospections dans le cadre de la lutte contre la Flavescence Dorée ont mobilisé les techniciens et un grand nombre de professionnels à la veille des vendanges. Le résultat est plutôt satisfaisant puisque seulement 0,11 ha de vignes devront être arrachés cette année (contre 11,3 ha l'an dernier) en Saône-et-Loire. Quelques pieds isolés ont été découverts sur quatre nouvelles communes en Côte-d'Or et le vignoble de l'Yonne est indemne de la maladie, malgré la présence du vecteur sur l'ensemble des vignobles.

Avec des conditions météorologiques assez inédites, notamment en termes de cumuls de précipitations, et capricieuses au niveau des températures, le millésime 2013 aura encore une fois nécessité une attention de tous les instants, jusqu'à la récolte, afin de préserver le potentiel œnologique des raisins.

L'avis de Benjamin Bois,

Agroclimatologue, Université de Bourgogne, Centre de Recherche de Climatologie – UMR Biogéosciences

2013, un millésime frais au printemps exceptionnellement pluvieux

Après un millésime 2012 particulièrement difficile, 2013 n'a pas été en reste de difficultés pour la profession vitivinicole bourguignonne.

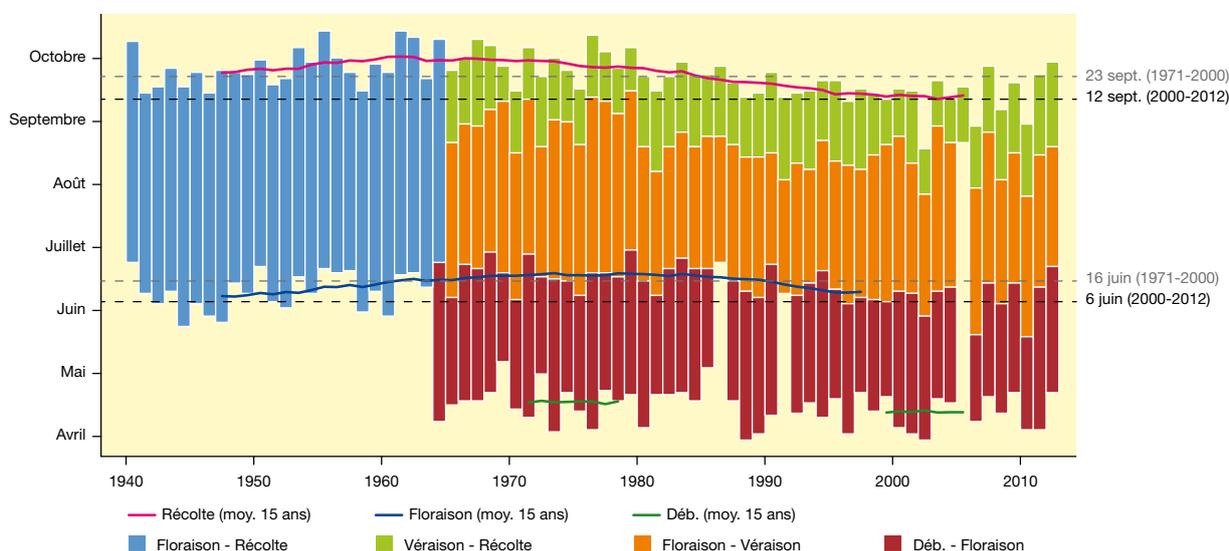
Marqué par un déficit d'insolation exceptionnel dans le Nord-Est de la France (351 heures à Dijon contre 549 en moyenne sur la période 1991-2010), le printemps 2013 est le plus pluvieux depuis plus d'un siècle : 356 mm à Dijon d'avril à juin, record depuis 1890, début des relevés pluviométriques à Dijon dont nous disposons (série homogénéisée de Météo-France).

On observe à ce titre une augmentation des cumuls printaniers depuis 1976, qui dépassent fréquemment les 200 mm d'avril à juin. Les conditions humides en début de saison 2013 ont rendu particulièrement pénible la gestion de la protection phytosanitaire en Bourgogne (pression élevée, bien que tempérée par la fraîcheur printanière, mauvaise praticabilité des parcelles viticoles, lessivage accru des produits de contact). A cela se sont ajoutés des cumuls également élevés aux mois de juin et juillet, favorables à la coulure et au

millerandage tout en maintenant une pression phytosanitaire notable jusqu'au milieu de l'été. Les calamités climatiques de 2013 atteignent en Côte de Beaune leur paroxysme, lors de l'évènement de grêle du 23 juillet qui touche près de 1 400 ha, détruisant sur certaines parcelles la quasi-totalité de la récolte. Cet évènement se situe au cœur d'une période chaude et orageuse sur la dernière décennie de juillet. C'est la seule période de l'année durant laquelle on a enregistré sur la vigne une contrainte hydrique modérée. Le mois d'août est légèrement plus sec et plus frais qu'à l'accoutumée.

Avec une année relativement fraîche (16,2 °C en moyenne d'avril à septembre, soit 0,65 degrés de moins que la moyenne des années depuis 2000), 2013 partage avec 2008 le titre de millésime le plus tardif depuis le début XXI^{ème} siècle. L'ensemble des stades phénologiques du Pinot Noir en 2013 accusent un retard d'une quinzaine de jours au regard des dates moyennes sur la période 2000-2012 (figure ci-dessous, relevés phénologiques de Savigny-lès-Beaune/Aloxe-Corton). En revanche, sur le même site, véraison et récolte ont eu lieu à des dates semblables aux dates moyennes d'occurrence de ces deux « stades » sur la seconde moitié du XX^{ème} siècle.

Dates d'occurrence des principaux stades phénologiques du Pinot noir à Savigny-lès-Beaune (données SRAL, complétées par les observations à Aloxe Corton par le Domaine Louis Latour), de 1941 à 2013 (dernière barre verticale à l'extrême droite du graphique)



Les conditions climatiques de septembre ne présentent pas de caractère singulier : malgré un léger déficit d'insolation, les cumuls pluviométriques (62 mm) et les conditions thermiques (16,4 °C) sont proches des normales (59 mm et 16 °C, respectivement pour la période 1981-2010). Les évènements pluvieux, marqués par des cumuls relativement faibles à quelques exceptions, ont laissé place à quelques belles journées durant la période des vendanges.

Ce millésime 2013 particulièrement épuisant pour les vignerons, interroge quant à l'évolution récente du climat. D'une part, les dégâts de grêle, qui sur certains vignobles sont réitérés depuis plusieurs années, confortent l'idée d'une hausse d'évènements intenses de précipitations, telle qu'évoquée dans le dernier rapport du GIEC (Groupe

International d'Experts sur l'évolution du Climat). A l'inverse, la fraîcheur relative de 2013 contredit l'idée d'un réchauffement climatique, tant médiatisé. Ces conditions thermiques, tout à fait classiques lors de la seconde moitié du XX^{ème} siècle, apparaissent singulièrement basses lorsque l'on compare 2013 aux millésimes récents. Nous avons ici deux exemples qui illustrent parfaitement une caractéristique essentielle du climat : sa très grande variabilité. Particulièrement marquée aux latitudes moyennes, elle est source de satisfaction ou de contraintes pour le vigneron, et elle offre aux vins septentrionaux une étonnante richesse de profils organoleptiques.

L'avis du Professeur Hervé Alexandre,

Institut de la Vigne et du Vin, Jules Guyot

Le millésime 2013 restera dans les mémoires pour des raisons très différentes de 2003. Cette vendange aura été caractérisée de tous les qualificatifs possibles et pas forcément des plus flatteurs.

Le choix de la date de vendange aura été un compromis de façon à avoir la maturité la plus avancée et le moins de pourriture possible. Au final, donc une petite récolte, mais quid de la qualité ?

Concernant la richesse en sucre, le compte n'y est pas, mais on n'en n'est pas si loin entre 11 et 12 % (v/v) pour le titre alcoométrique probable, avec une plus grande hétérogénéité en Pinot noir par rapport au Chardonnay. Un recours à la chaptalisation sera courante cette année ce qui permettra de mieux gérer les macérations/extractions en rouge.

Concernant l'acidité totale, comme attendu, les valeurs confirment un millésime qui se situe dans la fourchette haute des valeurs d'acidité totale entre 6 et 8 g/l (H_2SO_4).

Parallèlement, les pH sont également faibles. La première semaine de septembre qui a été chaude a permis une baisse importante de l'acide malique, cependant les valeurs au moment de la récolte restent élevées mais la bonne nouvelle, c'est que la fermentation malolactique va vraiment permettre d'adoucir les vins.

En conclusion, pour le Pinot Noir, bien que la récolte soit une fois de plus en-dessous de la normale, en contrepartie, le millerandage de par la petite taille des baies et un ratio pellicule/pulpe élevé a permis d'obtenir de belles couleurs. Le résultat final est plus qu'honorable pour les meilleurs, avec un bel équilibre, des nez nets et expressifs.

Les années difficiles comme 2013, sont plus aisées à vinifier en blanc qu'en rouge. Pour les chanceux qui ont récolté avant que les raisins « tournent », la qualité sera au rendez-vous. Un millésime qui sera donc tout en nuance.

Yonne

L'avis de Jacques Lesimple, Laboratoire Lesimple à Chablis

« Il y a des vins blancs majoritairement équilibrés mais plus tendres que 2012, sains et d'autres déséquilibrés issus de raisins botrytisés moins nombreux. Les Pinots Noirs sont plus réguliers, tendres, faciles et fruités dans un style qui convient bien à notre région. Les couleurs ont une stabilité surprenante.

On peut dire que les vins sont surtout tendres et fruités et que la faiblesse des volumes a permis d'avoir de belles maturités et de belles concentrations dans des conditions difficiles. »

Saône-et-Loire

L'avis de Jean-Luc Soty, Centre Œnologique de Bourgogne – antenne de Davayé

« Nous pouvons identifier deux périodes distinctes de récolte en Mâconnais, avec des incidences sur les profils analytiques et organoleptiques importantes.

- Une période que nous qualifierons de précoce commençant pour les premiers moûts le 17 septembre : ces premiers apports provenaient de vignes bien exposées, à petits rendements. Les niveaux d'acidité étaient relativement élevés, de 7 à 8 g/l (H_2SO_4) d'acidité totale pour des pH inférieurs à 3. Les niveaux de sucre avoisinaient les 190 voire 200 g/l. Assez mordants, les moûts présentaient un état sanitaire satisfaisant. Cette période correspond à la récolte des Crémant de Bourgogne qui ont profité de bonnes conditions.
- Une seconde période de récolte, première quinzaine d'octobre, a vu les conditions sanitaires se détériorer de manière importante. La fin des vendanges dans le « Sud Mâconnais » a été assez difficile. Les moûts présentaient à

cette période des acidités totales aux environs de 5 à 6 g/l (H_2SO_4), les pH restaient relativement favorables en étant souvent inférieurs à 3. C'est l'attaque de la pourriture qui a eu les effets les plus dommageables.

La gestion des corrections pour les moûts de la première période et celle du débouillage et du démarrage de la fermentation alcoolique pour ceux de la seconde ont été et sont les clefs qualitatives des vins actuellement.

Le millésime 2013 lorsqu'il a été maîtrisé est très intéressant, les vins se goûtent droits, francs, structurés avec une fraîcheur remarquable et plaisante. Un millésime dont le potentiel de vieillissement est grand, avec une délicieuse « envie d'y revenir ». Nous trouvons néanmoins des vins ayant davantage subi les caractéristiques du millésime, les acidités volatiles élevées étant une des conséquences souvent présentes. »

Côte-d'Or

L'avis d'Isabelle Lenet et Charles-Antoine Gehin, Vinéo à Beaune.

« Après des conditions climatiques difficiles tout au long de l'année 2013, la maturité s'est faite attendre et une fois de plus, il a fallu raisonner ses dates de vendanges en fonction des parcelles et composer avec un état sanitaire parfois précaire.

Les blancs ont été rentrés avec un niveau de maturité moyen et parfois des acidités totales élevées et de faibles pH. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans accrocs et les vins développent des arômes agréables d'agrumes et de fruits à chair jaune et blanche. Une tension bienvenue leur confère de la fraîcheur en fin de bouche.

L'équilibre après fermentation malolactique est prometteur à ce stade de l'élevage. Les blancs peuvent néanmoins parfois montrer une certaine fragilité sur le plan oxydatif et ils seront à surveiller pendant l'élevage. La typicité des appellations est bien respectée.

Pour les rouges, la Côte de Beaune présente plus d'hétérogénéité dans la maturité que la Côte de Nuits,

la grêle de juillet n'ayant pas favorisé les choses. De même, certaines parcelles des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits présentent des déficits de maturité.

Les fermentations alcooliques se sont bien déroulées avec parfois des difficultés à maintenir les températures de fermentation. Concernant l'extraction, les peaux épaisses n'ont pas favorisé la sortie des tanins et il convenait de ne pas pratiquer une extraction trop poussée pour éviter d'aller chercher les tanins herbacés. Le rendement en alcool des levures est en général inférieur aux rendements constatés les années précédentes.

Les vins présentent un joli fruité et de belles intensités aromatiques. En bouche, les vins présentent un bel équilibre avec beaucoup de fraîcheur, de finesse et de gourmandise. Les tanins sont souples. »

PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB
CITVB

6 rue du 16^e chasseurs - 21200 Beaune
Tél. 03 80 26 23 74 - Fax. 03 80 26 23 71
technique@bivb.com

Site extranet (réservé aux adhérents du BIVB) :
<https://extranet.bivb.com>



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*