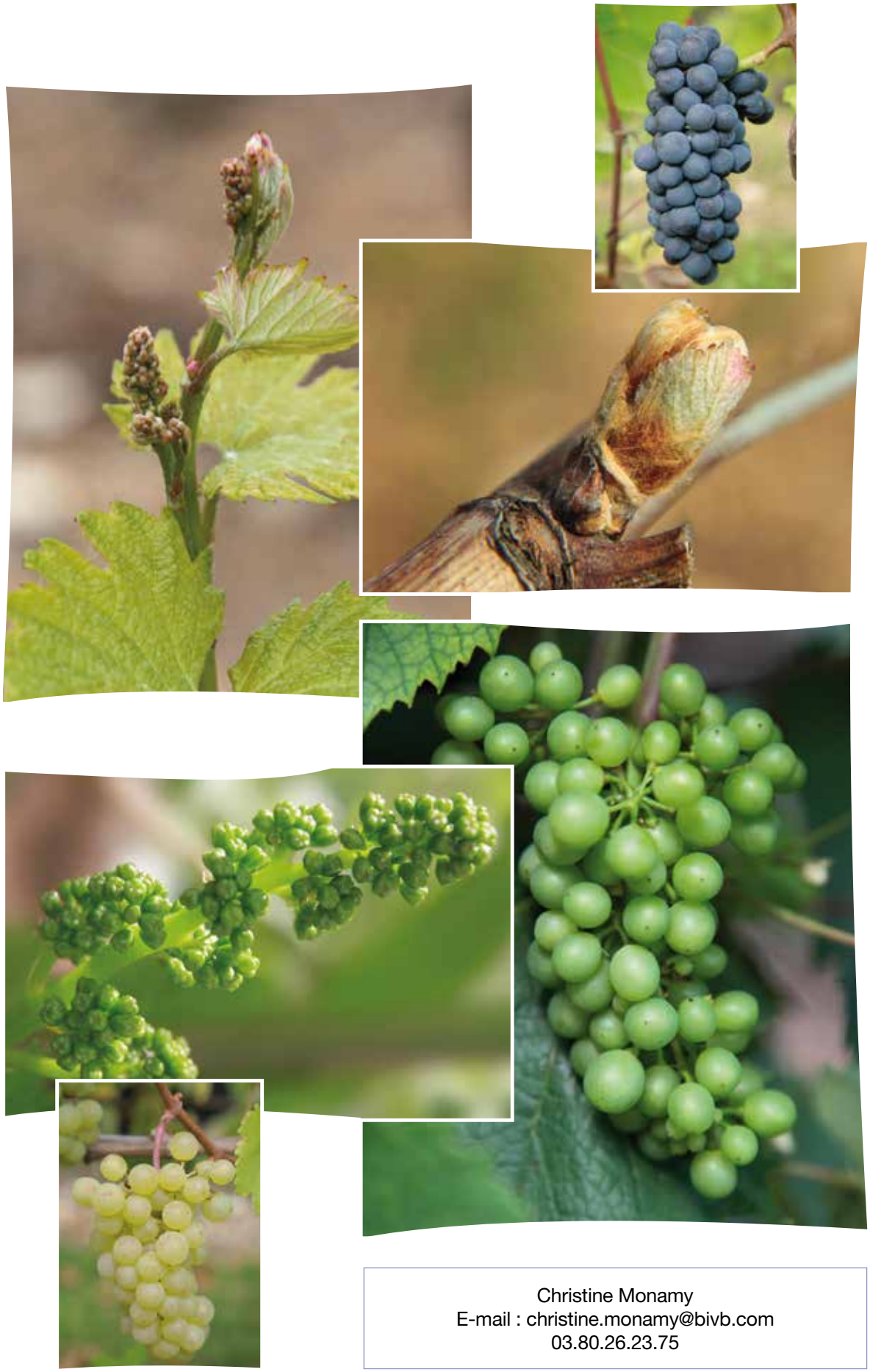
Synthèse du **Millésime** 2015

BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



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

Sommaire

Conditions climatiques du millésime ..... p 2

Bilans phytos ..... p 5

Cycle végétatif ..... p 8

Maturité ..... p 9

Dégustation des baies et composés phénoliques ..... p 15

Conclusion ..... p 16

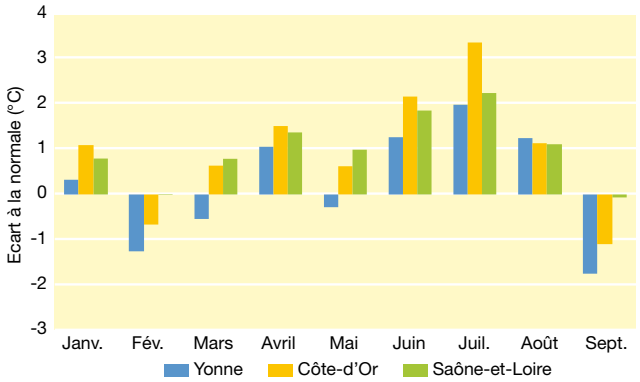
L'avis des chercheurs sur le millésime 2015 ..... p 17

L'avis des œnologues sur le millésime 2015 ..... p 19

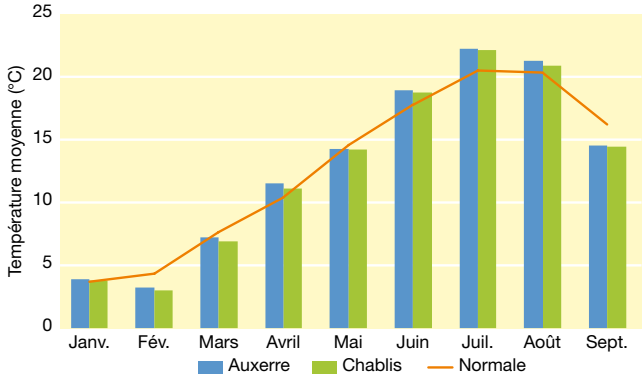
Les températures

- Janvier : températures supérieures aux normales de + 0,7 °C en moyenne.
- Février : plus frais que la normale notamment dans l'Yonne et en Côte-d'Or, conforme à la normale en Saône-et-Loire.
- De mars à août : températures supérieures aux normales, sauf dans l'Yonne en mars et en mai (respectivement – 0,5 et – 0,3 °C par rapport à la normale).
- Juin, juillet et août : écarts moyens à la normale respectivement de + 1,8, + 2,5 et + 1,2 °C, avec des disparités entre départements : écarts les plus importants en Côte-d'Or.
- Sur cette même période : nombre de jours où la température dépasse 30 °C multiplié par 2,5 par rapport à la normale en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire et par 1,5 dans l'Yonne.
- Nouveaux records de température maximale :
  - 39,2 °C le 04/07 (38,6 °C le 31/07/1983) et 39,1 °C le 07/08 (37,3 °C le 08/08/1949) relevés à Mâcon ;
  - 37,5 °C le 07/08 (37,4 °C le 01/08/1998) relevés à Dijon.
- Septembre : températures voisines de la normale en Saône-et-Loire et plus fraîches dans les 2 autres départements (- 1,1 °C en moyenne en Côte-d'Or et - 1,8 °C en moyenne dans l'Yonne).
- Période janvier - septembre :
  - Yonne : + 0,2 °C en moyenne par rapport à la normale ;
  - Côte-d'Or et Saône-et-Loire : + 1 °C en moyenne par rapport à la normale.

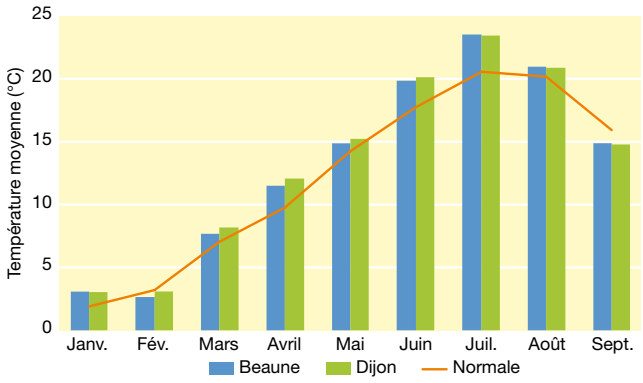
Ecarts de températures moyens mensuels par rapport à la normale en Bourgogne par département



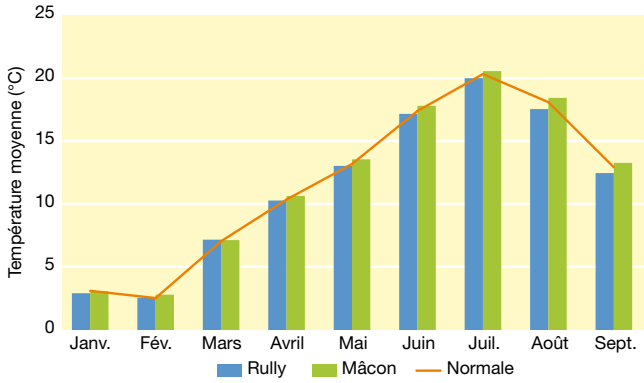
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



Températures moyennes mensuelles en Côte-d'Or



Températures moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



Sources données météo : Météo France et CLIMEO

Les précipitations *(les écarts sont donnés en % par rapport à la normale)*

- Année particulièrement sèche, notamment pendant le cycle végétatif et la maturation des raisins, avec quelques particularités départementales :

  ▹ Yonne : déficit hormis en janvier, avril, mai et août. Période janvier-septembre : - 2,5 % en moyenne.

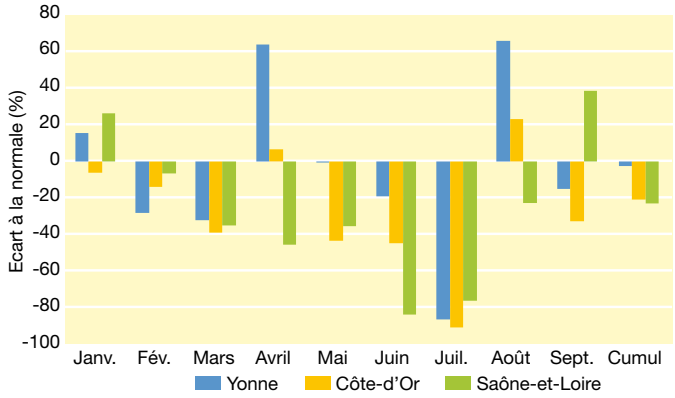
Remarque : l'excédent en août provient essentiellement de l'épisode orageux du 31/08.

  ▹ Côte-d'Or : déficit hydrique, sauf en avril et août. Période janvier-septembre : - 20 % en moyenne.

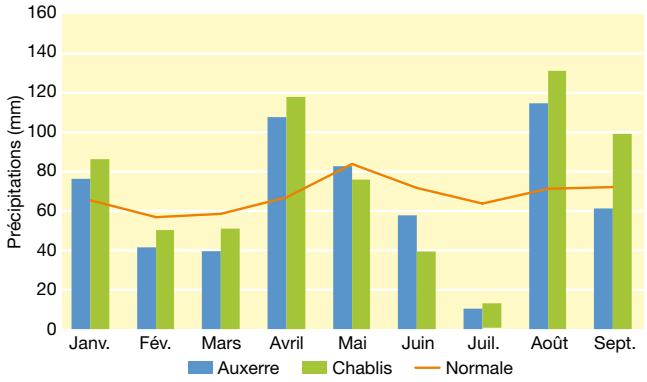
  ▹ Saône-et-Loire : seuls janvier et septembre excédentaires. Période janvier-septembre : - 22 % en moyenne.

- Principale caractéristique : la sécheresse de juillet avec des déficits compris entre 75 et 90 % selon les départements, accentuée par le déficit du mois de juin notamment en Saône-et-Loire.

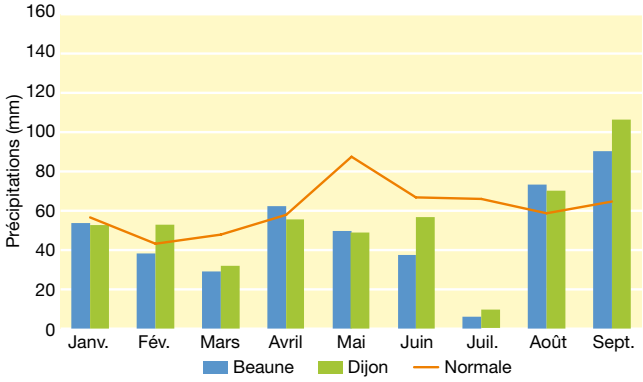
Ecarts de précipitations moyens mensuels par rapport à la normale en Bourgogne par département



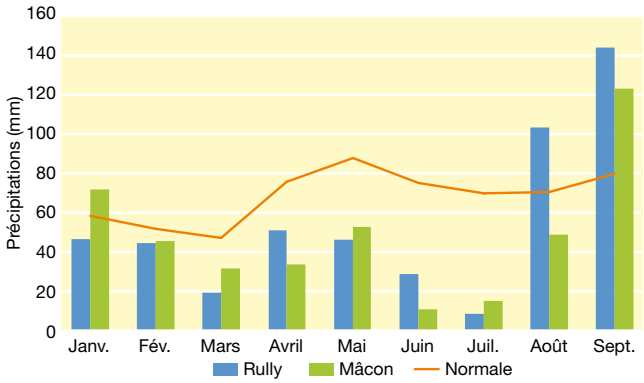
Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne



Précipitations moyennes mensuelles en Côte-d'Or



Précipitations moyennes mensuelles en Saône-et-Loire

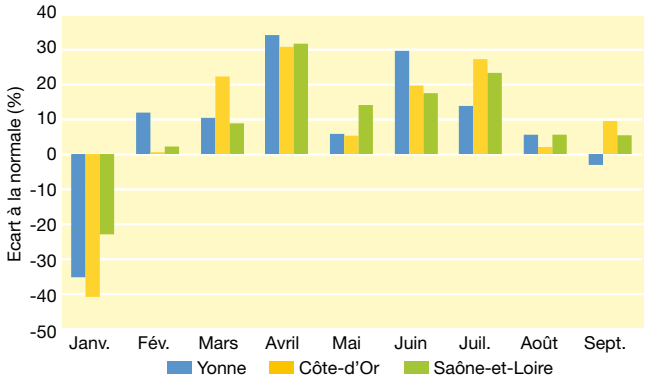


Sources données météo : Météo France et CLIMEO

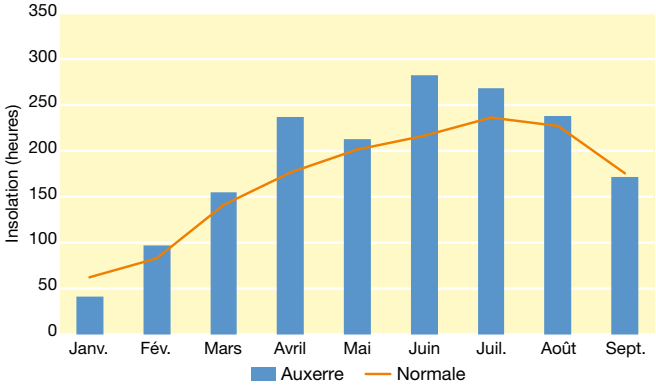
L'insolation *(les écarts sont donnés en % par rapport à la normale)*

- Hormis en janvier et septembre, excédent d'insolation, notamment en avril, juin et juillet.
- Période janvier-septembre : + 13 % en moyenne

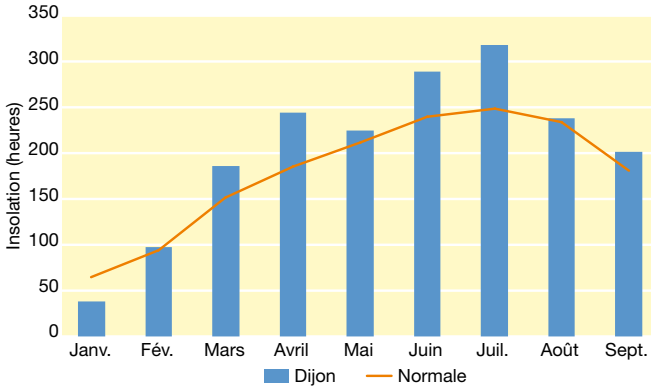
Ecarts d'insolation moyens mensuels par rapport à la normale en Bourgogne par département



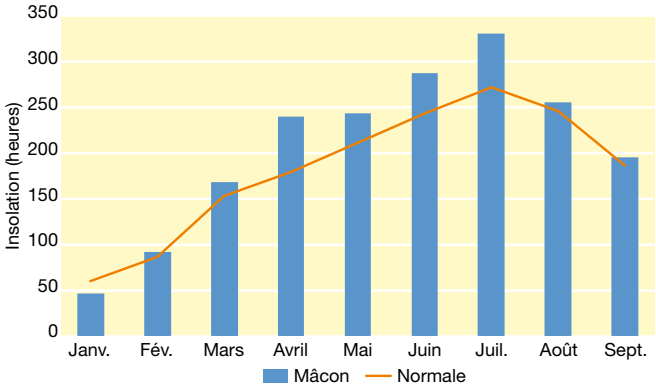
Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



Insolation moyenne mensuelle en Côte-d'Or



Insolation moyenne mensuelle en Saône-et-Loire



Sources données météo : Météo France et CLIMEO

Yonne

Maladies

Mildiou

- Début mai : maturité des œufs d'hiver (05/05).
- Mi-mai : premières taches découvertes (11/05). Quelques rares foyers primaires très importants dans l'Auxerrois.
- Pas d'évolution, **maladie bien contenue. Etat sanitaire exceptionnellement bon.**

Oïdium

- Indice SOV de début de campagne : 99 = **risque très élevé**.
- Fin mai : premiers symptômes sur feuilles (27/05).
- Début juin : évolution dans les parcelles à historique oïdium.
- Fin juin : premiers symptômes sur grappes en situations sensibles et non sensibles (23/06).
- Peu d'évolution ensuite.
- **Situation globalement saine** mais quelques parcelles fortement touchées.

Botrytis

- **Pas de développement.**

Black Rot

- Fin mai : apparition des premières taches sur feuilles et pétioles (22/05).
- Début juin : apparition de dégâts sur grappes dans les parcelles les plus touchées sur feuilles (02/06). Situation critique entre Fyé et Chemilly et ponctuellement sur Epineuil.
- Peu d'évolution ensuite.

Maladies du bois

- Apparition assez précoce en juin mais aucune évolution par la suite jusqu'aux vendanges.
- Au final, **année de faible expression**.

Ravageurs

Vers de la grappe

- Début mai : début des vols de 1ère génération (07/05).
- Faible activité de vols et de pontes.
- Fin juin : début de vols de la 2ème génération (30/06).
- Activité faible de vols et de pontes.
- **Peu ou pas de dégâts**.

Pyrales

- **Peu d'activité**.

Mange-bourgeons

- Peu ou pas de dégâts.

Accidents climatiques

- 31 août : orage de grêle accompagné d'importants cumuls de précipitations, touchant notamment les communes d'Irancy, Préhy, Courgis et une partie de Chablis (environ 600 ha) avec des dégâts parfois conséquents, imposant une récolte précoce des parcelles, réalisée dans de bonnes conditions grâce au retour d'un temps clément.

Bilan élaboré à partir des bulletins RaisonVignes
et validé par Guillaume Morvan
Chambre d'Agriculture de l'Yonne
14 bis, rue Guynemer – BP 50289 – 89005 Auxerre cedex
Tél. : 03 86 94 28 91
g.morvan@yonne.chambagri.fr

Côte-d'Or

Maladies

Mildiou

- Fin avril : maturité des œufs d'hiver (26 – 27/04).
- Mi-mai : découverte des premières taches (13/05).
- Peu d'évolution par la suite.
- **Situation relativement exceptionnelle**.

Oïdium :

- Indice SOV de début de campagne = 99 pour la Côte et 81 pour les Hautes Côtes ➔ **risque élevé (Hautes Côtes) à très élevé (Côte)**.
- Début mai : détection régulière de taches sur Chardonnay et Pinot Noir (04/05).
- Début juin : premiers symptômes sur grappes (Chardonnay) – (08/06). Evolution rapide notamment en Côte de Nuits sur les parcelles historiques mais également en situations peu sensibles.
- Fin juin à fermeture de la grappe : maladie présente sur grappes dans 34 % des parcelles.
- Mi-juillet : la majorité de vignes reste saine, dégradation sur quelques parcelles et des cas bien touchés.
- Au final : **impact significatif sur la récolte sur une minorité de parcelles**.

Côte-d'Or (suite)

Botrytis :

- Conditions climatiques défavorables au développement de la maladie.
- Au final : **rares baies atteintes au moment des vendanges**.

Black Rot :

- Début mai : maturité des périthèces (1er – 02/05).
- Fin mai : premières taches observées dans tous les secteurs du vignoble (22/05).
- Mi-juin : premiers repiquages suite aux pluies orageuses (12 – 15 juin).
- Au final : **maladie bien contenue grâce au temps sec de juin et juillet**.

Maladies du bois :

- 27 % des parcelles d'observation avec 1 à 4 % de forme lente.
- 22 % des parcelles avec 1 à 4 % de forme foudroyante.
- **Niveau d'expression moins important que les années précédentes**.

Excoriose :

- **En recrudescence**.

Court-noué et enroulement :

- **Expression importante du court-noué** en raison de la sécheresse.
- Enroulement discret.

Ravageurs

Vers de la grappe :

- Mi-avril : premiers vols de 1ère génération dans la Côte (13/04 et 21/04 pour les Hautes Côtes).
- Mi-mai : premiers œufs observés dans la Côte.
- Activité restreinte des vols et des pontes de cette génération.
- Mi-juin : début de vols de 2ème génération (15/06).
- Pontes faibles.
- Au final : **pression faible en première et deuxième génération** en tous secteurs grâce aux conditions météorologiques chaudes et sèches.

Araignées rouges :

- **Peu de problèmes** cette année.

Pyrales :

- Fin avril : observation des toutes premières pyrales (20 - 25/04).
- **Niveaux d'attaques très faibles**.

Mange-bourgeons :

- **Peu ou pas de dégâts**.

Cicadelle verte :

- **Symptômes très limités** et sans aucune incidence sur la récolte.

Cicadelle de la Flavescence Dorée :

- Secteurs concernés par la lutte en 2015 : Meloisey (39 ha), Meursault (46 ha) et Volnay-Pommard (159 ha).
- Second traitement uniquement en Bio sur le périmètre de Meursault.
- **Baisse de 95 % des surfaces traitées avec au moins un insecticide entre 2014 et 2015.**
- **Très forte mobilisation professionnelle pour les prospections** (9 400 ha soit la quasi-totalité du vignoble).
- 1 seul cas positif Flavescence Dorée détecté à Auxey-Duresses.

Cochenilles :

- Retour de ce ravageur dans quelques parcelles.
- **Rares situations d'infestation**.

Ravageurs occasionnels :

- Galles phylloxériques
- Gribouri ou écrivain
- Chenille du Sphinx

Accidents climatiques

Grêle :

- 20 mai : épisode de grésil/grêle sur Saint-Aubin, Puligny, Blagny, Corgoloin, Marsannay et les Hautes Côtes. Dégâts sur feuillage principalement et quelques inflorescences.
- 13 septembre : épisode de grêle très localisé sans dégâts importants.

Echaudage :

- Relativement rare malgré les fortes températures estivales.

Accidents physiologiques

- Symptômes de coulure parfois très marqués sur les parcelles entrées précocement en floraison, sans doute en lien avec de fortes températures au cours de la période floraison-nouaison, avec incidence le plus souvent limitée.
- Carences en potassium parfois très importantes en raison de la sécheresse estivale.
- Carences en magnésium, dues à une mauvaise assimilation du fait de la sécheresse ou au porte-greffe.

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 – 21000 Dijon
Tél. : 03.80.28.81.34 – Fax : 03.80.28.81.69
E-mail : pierre.petitot@cote-dor.chambagri.fr

Saône-et-Loire

Maladies

Mildiou

- Deuxième décade d'avril : maturité des œufs d'hiver (20/04).
- Fin avril : premières contaminations (27/04).
- Mi-mai : première sortie de taches (15/05).
- Pas d'évolution ensuite grâce aux conditions météorologiques très sèches.
- **Situation exceptionnellement saine.**

Oïdium :

- Indice SOV de début de campagne : 96 à 99 = **risque très élevé**.
- Début mai : premiers symptômes sur feuilles (04/05).
- Début juin : premiers symptômes sur grappes.
- Fin juillet : augmentation des attaques jusqu'à véraison.
- **Situation globalement bien maîtrisée.**

Black Rot :

- Début mai : maturité des périthèces (05/05).
- Courant mai : taches régulièrement observées sur feuilles.
- Pas d'évolution sur grappes.
- **Situation très satisfaisante**.

Botrytis :

- Conditions météorologiques défavorables à son développement.
- **Niveaux d'attaque avant récolte nettement moins élevés que l'an passé.**

Maladies du bois :

- Faible expression des maladies.

Ravageurs

Vers de la grappe :

- Fin avril : début des vols de 1ère génération (21/04).
- Mi-mai : fin des vols de 1ère génération (19/05).
- Fin mai : date moyenne d'apparition des glomérules (1ère génération – 27/05).
- Mi-juin : début des vols de 2ème génération (16/06).
- 1er juillet : date moyenne de début des pontes (2ème génération)
- Fin juillet : fin des vols de 2ème génération (21/07).
- Peu de pontes au global.

Araignées rouges :

- **Peu ou pas de dégâts.**

Cochenilles :

- Quelques infestations localisées, mais les remontées des larves ont été perturbées par la chaleur.

Mange-bourgeons, Pyrales, Cicadelles vertes :

- **Peu ou pas dégâts**.

Acariose, Erinose, Galles Phylloxériques :

- **Peu ou pas dégâts**.

Cicadelle de la Flavescence Dorée :

- 2ème année de lutte aménagée.
- 16 cas détectés positifs Flavescence Dorée : **diminution > 50 % par rapport à 2014**.
- **Forte mobilisation professionnelle pour les prospections**.

Accidents climatiques

Grêle :

- 20 mai : épisode grésil/grêle secteur Couchois, Côte Chalonnaise.
- 7 juillet : épisode de grêle dans le secteur Nord Mâconnais, avec peu de dégâts.
- 13 septembre : nouvel épisode de grêle notamment en Côte Chalonnaise. Peu ou pas de dégâts, les vendanges ayant déjà débuté.

Echaudage :

- Beaucoup moins présent que les années précédentes, grâce à une bonne maîtrise des rognages.

Accidents physiologiques

- Importante concurrence hydro-azotée au moment de la croissance végétative.

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 : Tél. : 03.85.29.56.23 – Portable : 06.86.98.01.90 –
Fax : 03.85.29.56.55 - E-mail : balban@chambagri.fr

Débourrement

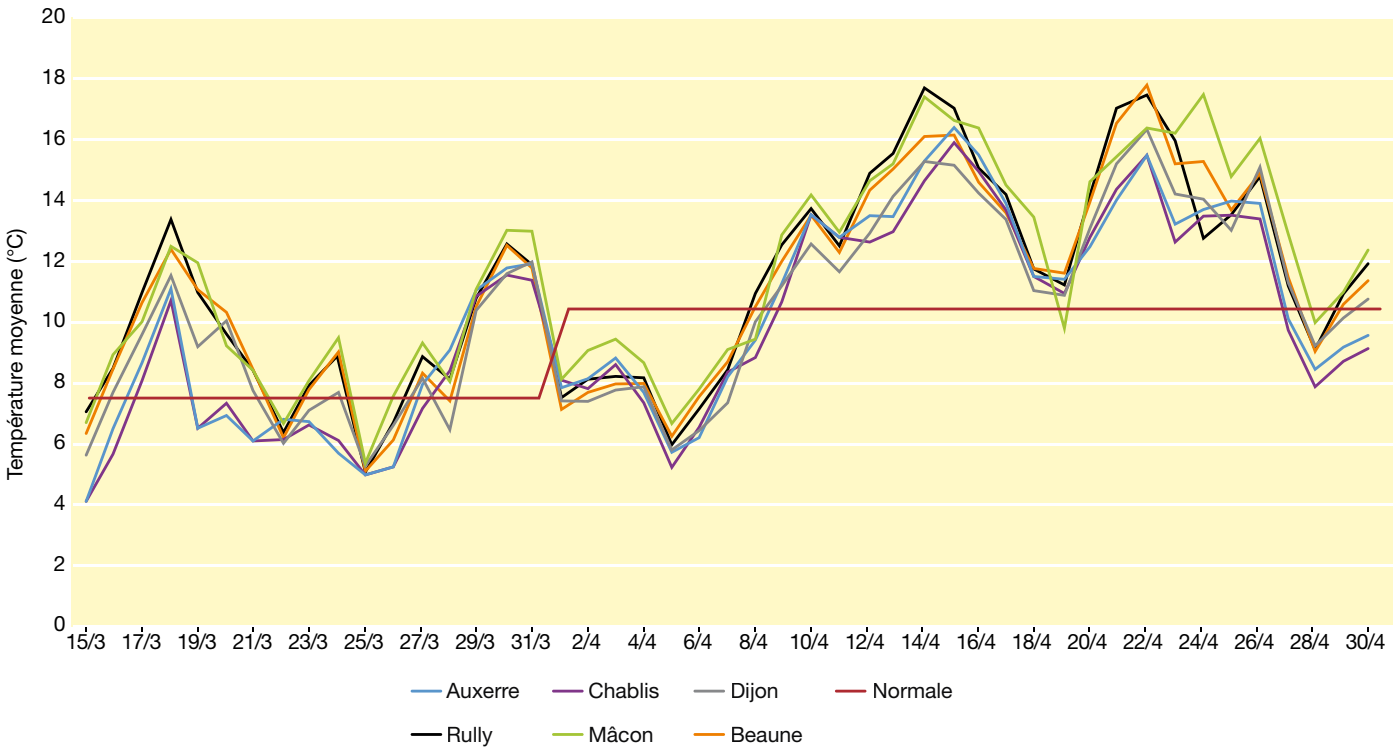
- Début avril : brusque remontée de températures (à partir du 05/04) : reprise du cycle végétatif sur un rythme intensif.
- Premières pointes vertes sur Chardonnay en secteur précoce : 08/04.
- Mi-avril : stade mi-débourrement, dates proches de celles de 2009.

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

	2009	2015	Moyenne (1994-2014)
Yonne Chardonnay	13/04	15/04	**12/04**
Yonne Pinot Noir	14/04	15/04	**15/05**
Côte de Beaune Pinot Noir	12/04	10/04	**13/04**
Côte de Beaune Chardonnay	11/04	12/04	**09/04**
Côte Chalonnaise Chardonnay	17/04	15/04	**12/04**
Côte Chalonnaise Pinot Noir	13/04	15/04	**14/04**
Mâconnais Chardonnay	11/04	12/04	**08/04**
Mâconnais Gamay	13/04	13/04	**09/04**

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Températures moyennes (°C) sur la période du 15/03 au 30/04/2015



Floraison

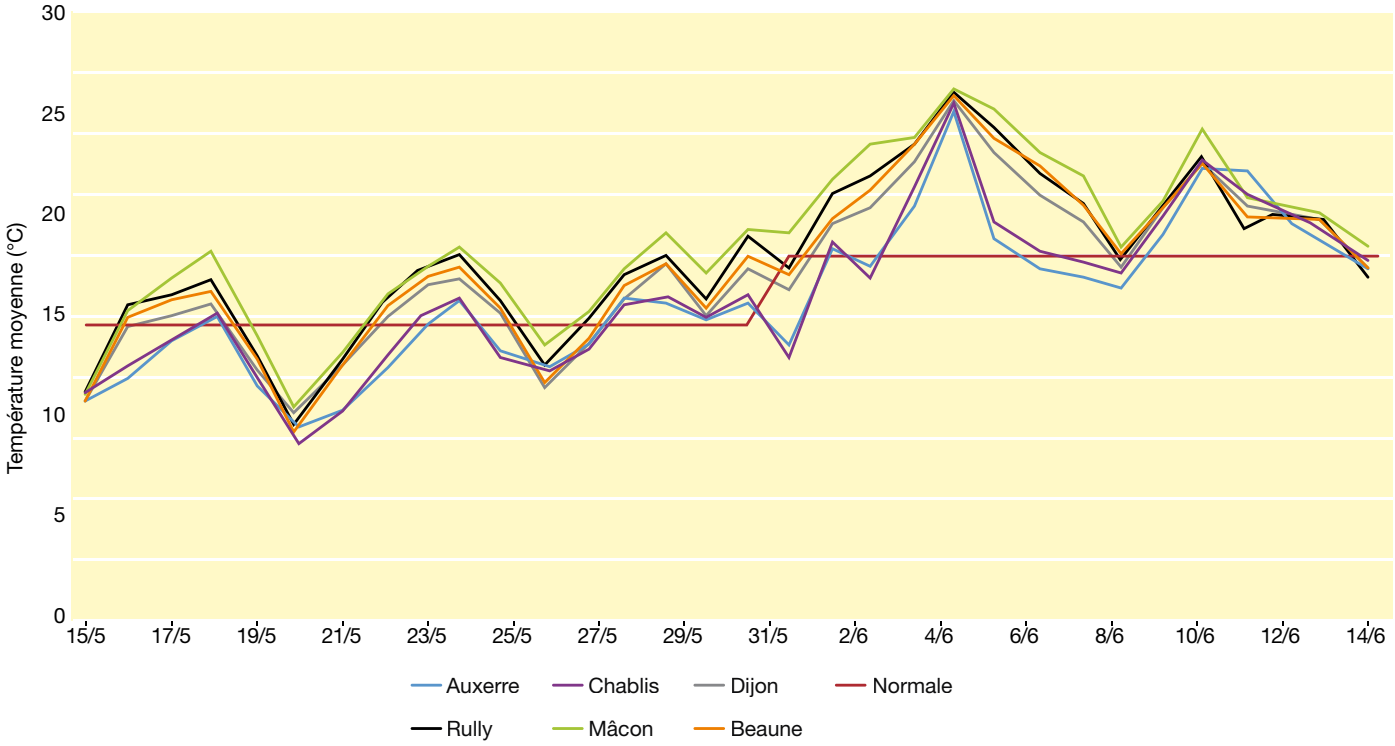
- Début juin : début floraison lié à la hausse des températures fin mai.
- Floraison complète en quelques jours grâce à la météo estivale.
- Dates de mi-floraison comprises entre celles de 2009 et 2014, similaires à celles de 2000.
- Rapidité du passage de la fleur.

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

	2000	2009	2014	2015	Moyenne (1994-2014)
Yonne Chardonnay	10/06	11/06	09/06	09/06	**13/06**
Yonne Pinot Noir	10/06	12/06	09/06	09/06	**14/06**
Côte de Nuits Pinot Noir	04/06	02/06	05/06	04/06	**09/06**
Côte de Beaune Pinot Noir	03/06	31/05	04/06	03/06	**08/06**
Côte de Beaune Chardonnay	03/06	28/05	06/06	03/06	**06/06**
Côte Chalonnaise Pinot Noir	04/06	31/05	07/06	04/06	**08/06**
Côte Chalonnaise Chardonnay	04/06	02/06	08/06	04/06	**09/06**
Mâconnais Chardonnay	04/06	02/06	06/06	04/06	**08/06**
Mâconnais Gamay	03/06	040/6	06/06	03/06	**08/06**

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Températures moyennes journalières (°C) sur la période du 15/05 au 15/06/2015



Sources : Observatoire du Millésime du BIVB/ Météo France et CLIMEO

Le suivi de maturité réalisé par le BIVB repose sur plusieurs sources :

- **Réseau de parcelles de référence :** en 2014, le réseau des 35 parcelles de référence du BIVB a fusionné avec celui du Vinipôle Sud Bourgogne et s'est enrichi de 8 parcelles, situées dans le Sud du département de la Saône-et-Loire. Les prélèvements sont réalisés deux fois par semaine et servent à la rédaction des BIVB Infos maturité Bourgogne.

- **Réseaux de parcelles des ODG :** prélèvements réalisés dans les trois départements par les professionnels sur plusieurs centaines de parcelles et les analyses sont effectuées par le Centre Œnologique de Bourgogne, à Beaune ou à l'antenne de Davayé, selon la provenance des échantillons. Des caves coopératives ou des négoces fournissent également leurs données de suivis de maturité.

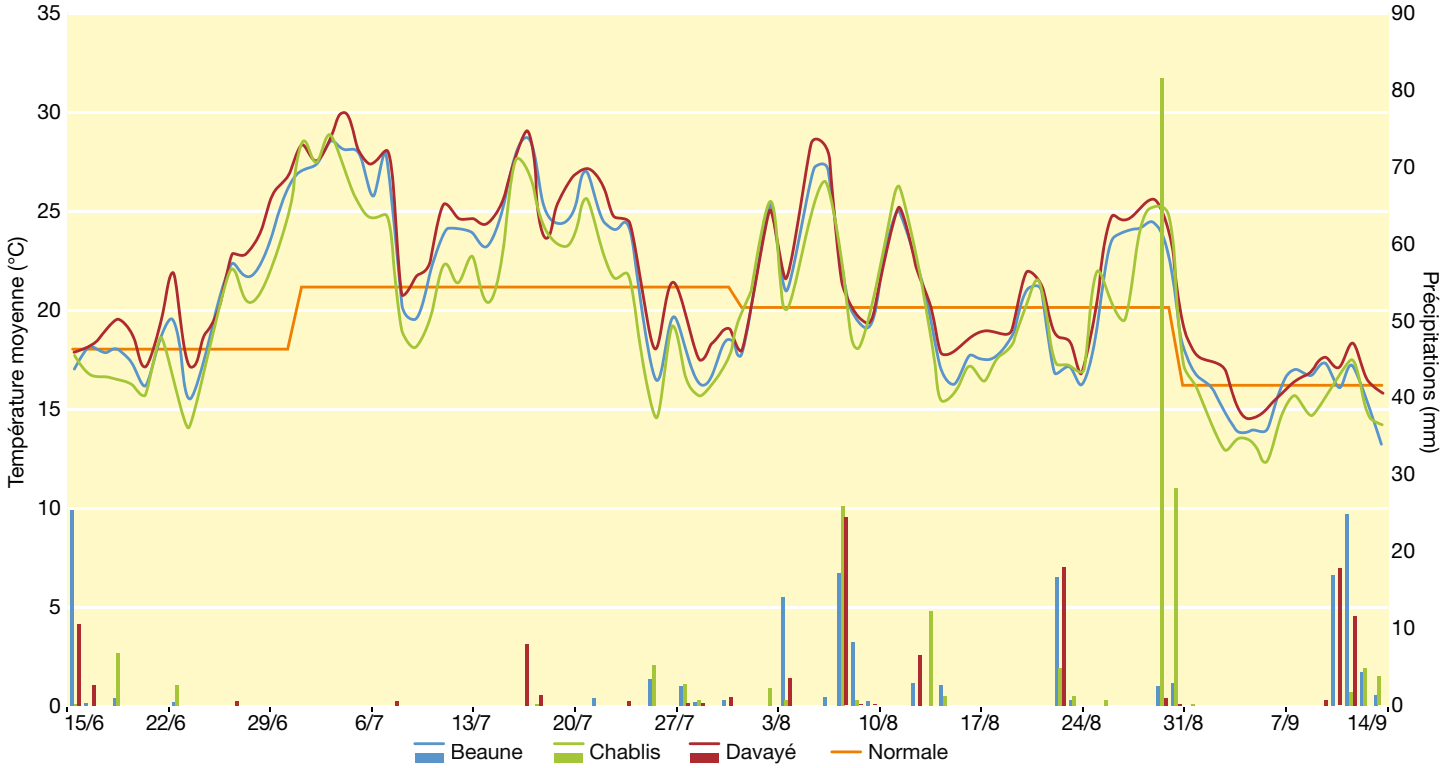
Les résultats servent à la rédaction bihebdomadaire des BIVB Infos maturité ODG Côte-d'Or et Saône-et-Loire, en partenariat avec le Vinipôle Sud Bourgogne pour ce dernier. Les résultats des prélèvements de l'Yonne sont gérés par la Chambre d'Agriculture de l'Yonne et les bulletins mis en ligne sur Extranet du BIVB.

- **Réseau Crémant :** en partenariat avec l'UPCEB et la Chambre d'Agriculture de l'Yonne, des prélèvements spécifiques sont réalisés deux fois par semaine sur des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne. S'ajoutent à cela les parcelles des réseaux ODG identifiées comme telles. Les résultats servent à la rédaction bihebdomadaire des BIVB Infos maturité spécial Crémant.

La totalité des BIVB Infos maturité d'une campagne sont systématiquement mis en ligne sur le site Extranet du BIVB.

Conditions météo

Evolution des températures moyennes et des précipitations pendant la période de maturation



- Alternance de longues périodes avec des températures moyennes supérieures à la normale avec de courtes périodes plus fraîches.

- Absence de précipitations significatives jusqu'au début du mois d'août, impliquant une sécheresse marquée notamment au cours du mois de juillet.

Source : Observatoire du Millésime du BIVB

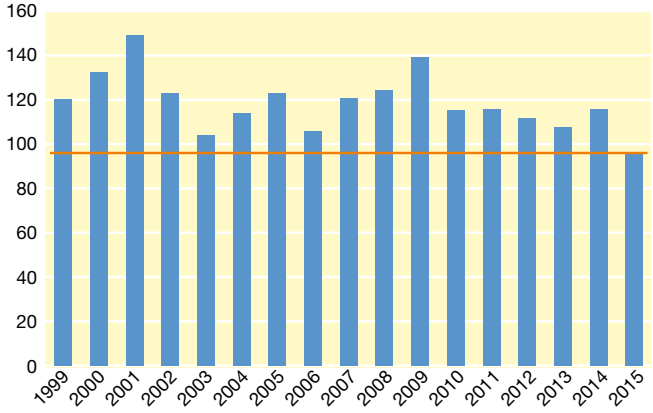
Véraison

- Mi-juillet : premières baies vérées dans les parcelles précoces. L'absence de pluies significatives ralentit l'évolution.
- Début août : véritable déclenchement de la véraison. Evolution rapide liée aux températures élevées et à quelques précipitations.
- Mi-août : fin véraison (semaine du 17/08).

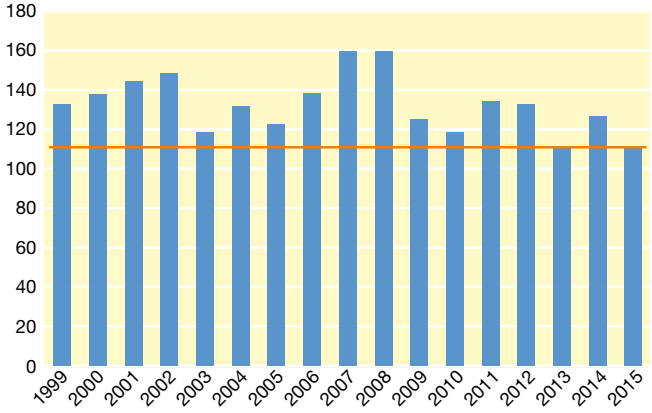
Poids de 100 baies

- Juillet : croissance de la vigne ralentie en raison du déficit pluviométrique depuis juin.
- Taille et poids des baies limités.
- Effet bénéfique des précipitations du mois d'août.
- Phénomènes de concentration sur Pinot Noir à l'approche de la récolte.
- Poids de 100 baies parmi les plus faibles mesurés pour le Pinot Noir et équivalents à ceux de 2003 pour le Chardonnay.

Comparaison poids de 100 baies Pinot Noir (g) 1999 – 2015



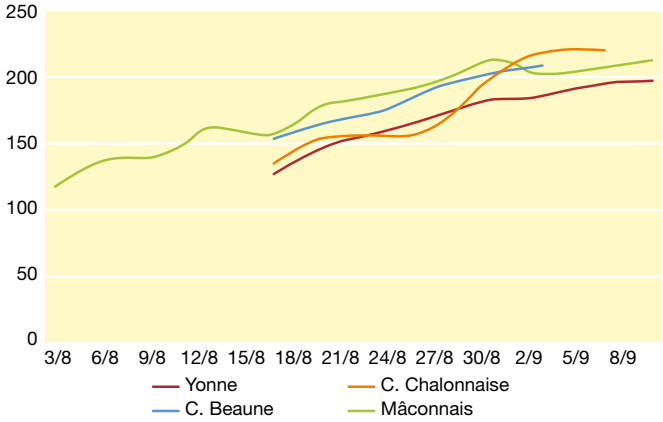
Comparaison poids de 100 baies Chardonnay (g) 1999 – 2015



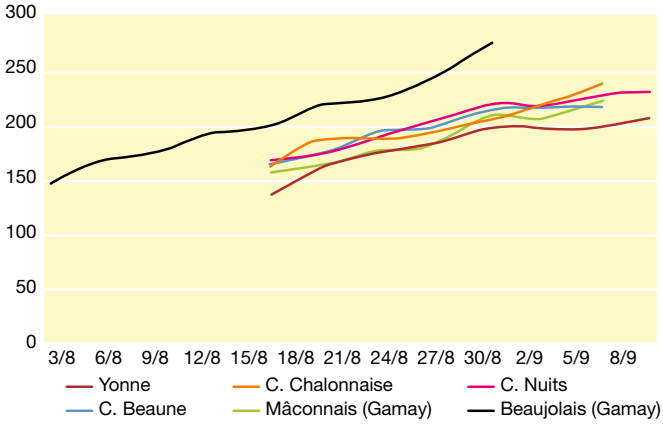
Teneurs en sucres

- Evolution régulière des teneurs en sucres tout au long de la maturation, très faiblement perturbée par les quelques petites périodes plus fraîches.
- Rythme soutenu de progression des teneurs en sucres, avec des gains moyens journaliers de 3,2 g/l/j pour le Chardonnay, 2,9 g/l/j pour le Pinot Noir et 3,8 g/l/j pour le Gamay (notamment dans le Beaujolais).
- Valeurs finales des teneurs en sucres atteintes élevées à très élevées.

Evolution des teneurs en sucres Chardonnay (g/l)



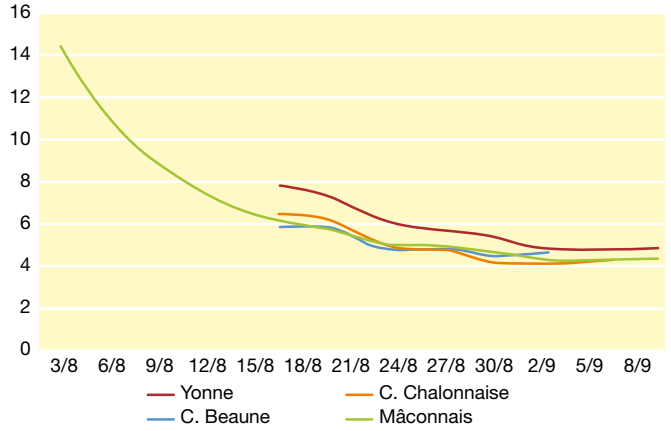
Evolution des teneurs en sucres sur Pinot Noir et Gamay (g/l)



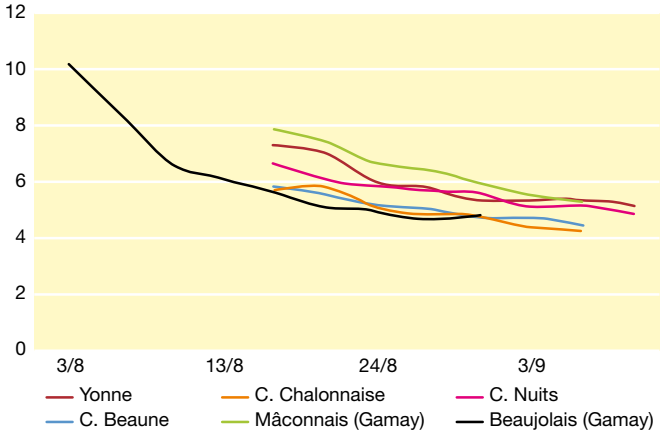
Acidité totale

- Début de maturation : forte diminution liée aux températures élevées puis évolution plus lente mais régulière jusqu'aux vendanges.
- Valeurs en fin de maturation voisines de 4 g/l H_2SO_4.

Evolution de l'acidité totale Chardonnay (g/l H_2SO_4)



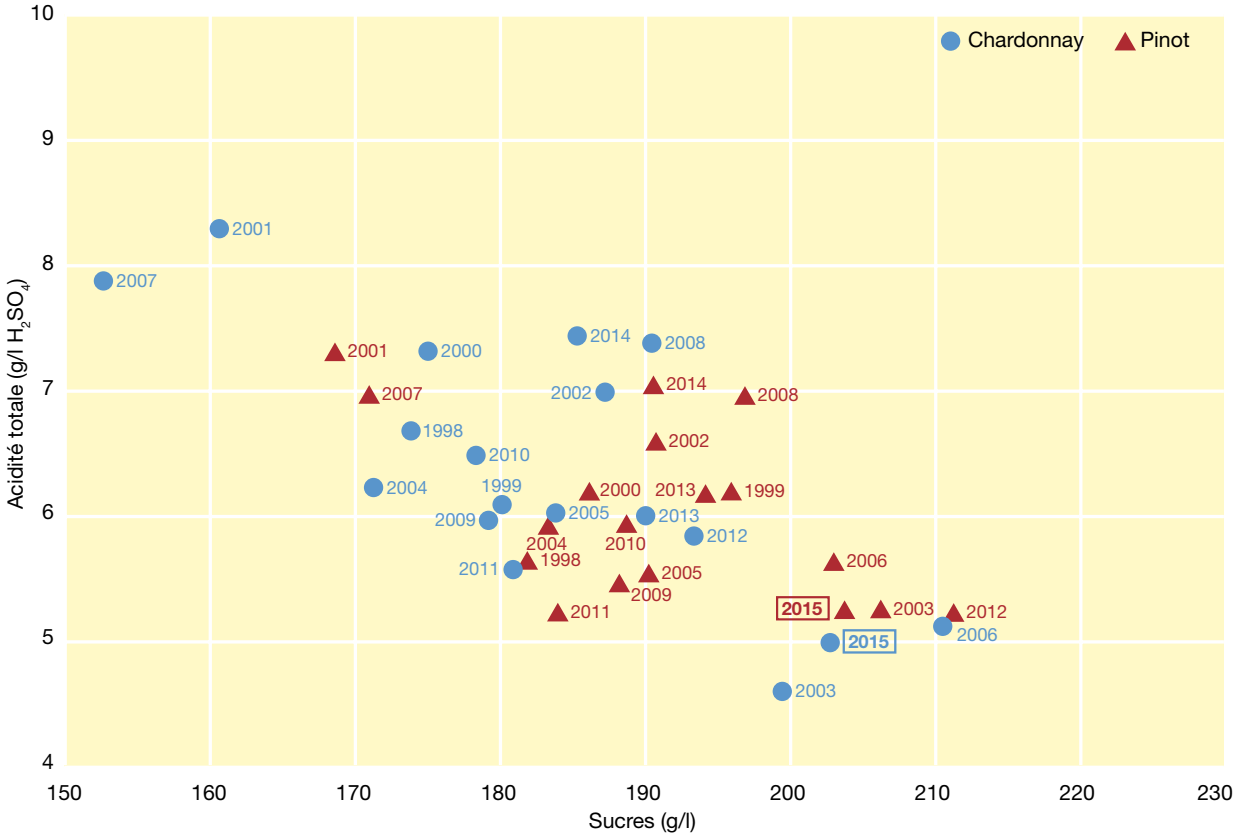
Evolution de l'acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H_2SO_4)



Comparaison de millésimes (teneurs en sucres et acidité totale)

- Les cinétiques d'évolution des teneurs en sucres et de l'acidité totale présentent des similitudes à celles de 2011 en cours de maturation puis les 2 paramètres décrochent en fin de maturation.
- 2015 se situe parmi les années ayant atteint une grande maturité.

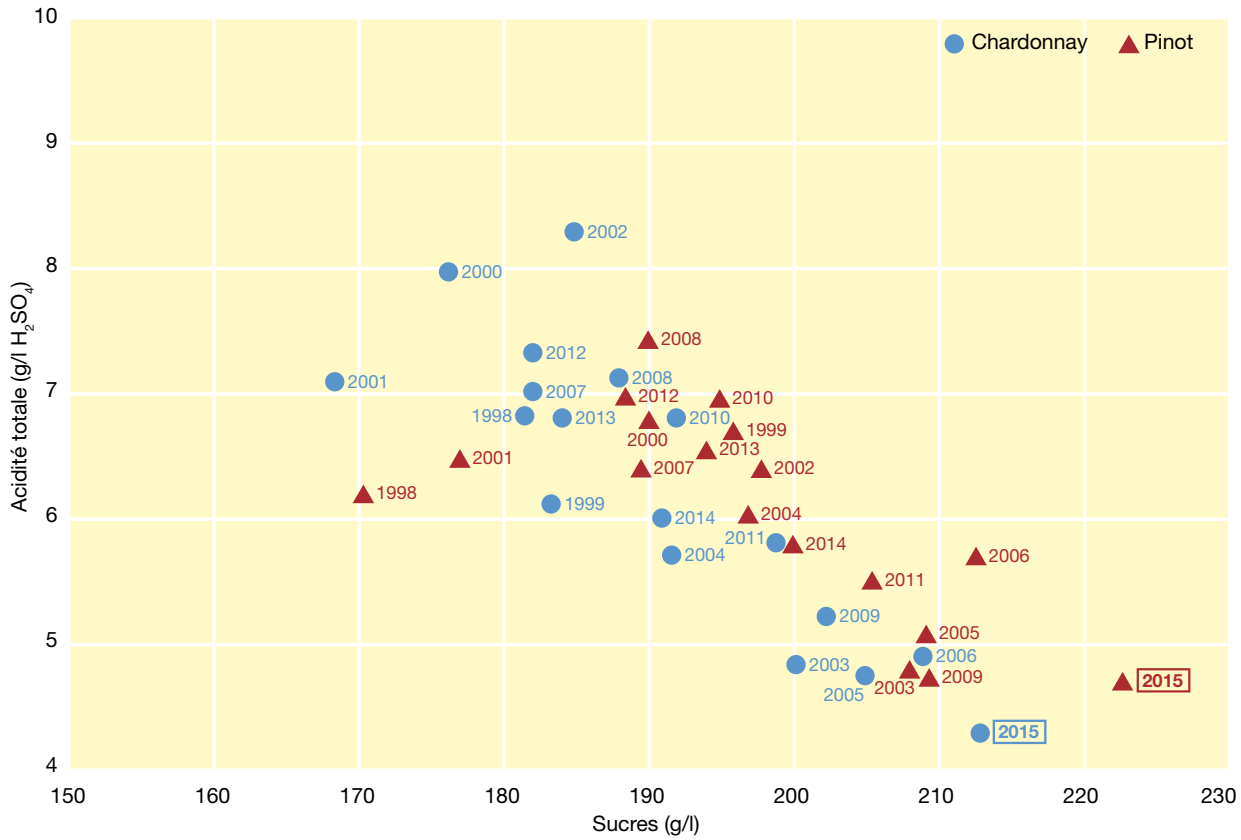
Yonne



Yonne : niveau de maturité similaire à celui de 2003 pour le Pinot Noir et voisin de celui de 2006 pour le Chardonnay.

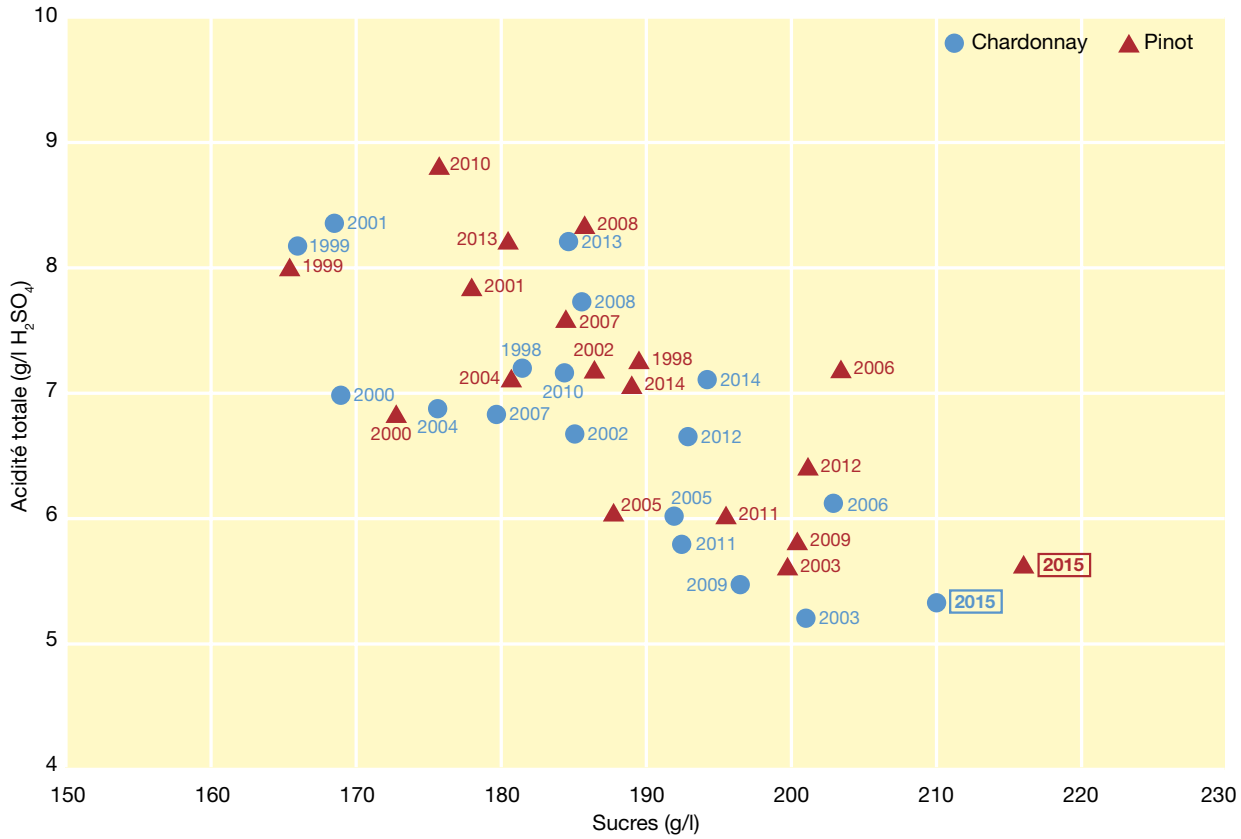
Source : Observatoire du Millésime du BIVB

Côte-d'Or



Côte-d'Or : teneurs en sucres les plus fortes et valeurs d'acidité totale parmi les plus faibles jamais mesurées.

Saône-et-Loire

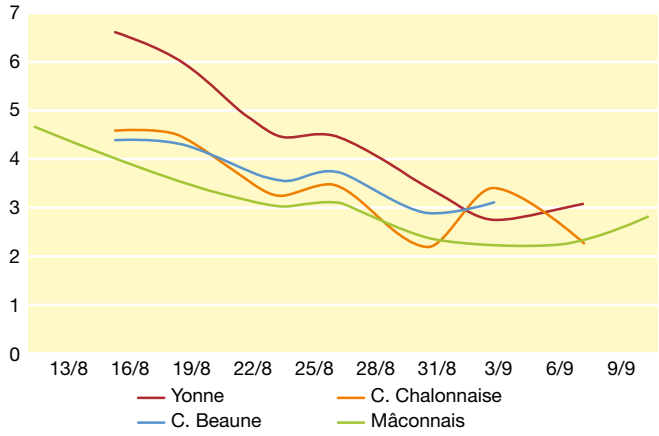


Saône-et-Loire : teneurs en sucres les plus fortes jamais atteintes avec des valeurs d'acidité totale voisines de celles de 2003.

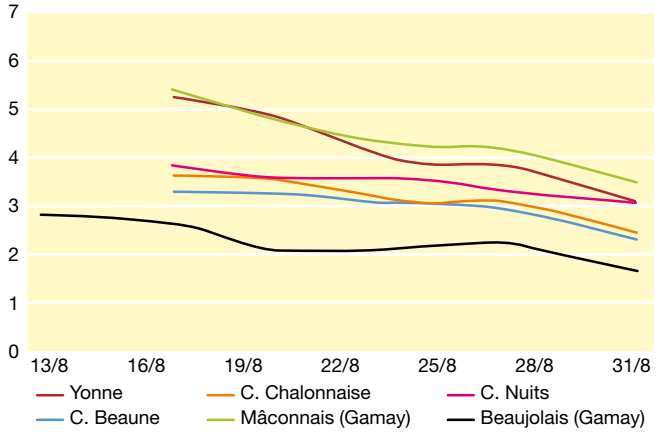
Acide malique

- Faibles teneurs mesurées lors des premiers prélèvements en relation avec les fortes températures estivales.
- Diminution régulière en cours de maturation.
- Valeurs moyennes en fin de maturation voisines de 3 g/l ou inférieures.

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



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



Dégustation des baies et composés phénoliques

Dégustation des baies

- Premières dégustations de baies (20 août) : bel équilibre aromatique et qualitatif sur parcelles précoces.
- Fin août : dégustations de baies des parcelles tardives.
- Début septembre : apparition d'arômes de sur-maturation, notamment pour le Pinot Noir.
- Pellicules des baies de Pinot Noir difficiles à dilacérer même en fin de maturation : phénomène lié à la sécheresse estivale.

Composés phénoliques

- Premières analyses : teneurs importantes en composés phénoliques dues à l'ensoleillement exceptionnel de l'année.
- Augmentation régulière des teneurs en anthocyanes, phase plateau : début septembre.
- Teneurs moyennes en anthocyanes supérieures à celles de 1999 et tanins au même niveau que ce millésime.
- Extractibilité des composés phénoliques peu affectée par l'épaisseur des pellicules.

Source : Observatoire du Millésime du BIVB

Conclusion

Après un début d'hiver relativement doux (décembre et janvier), février se révèle plus froid que la normale, hormis en Saône-et-Loire. Si le département de l'Yonne joue les prolongations en mars, ce n'est pas le cas des deux autres départements où une certaine douceur s'est déjà installée.

La brusque remontée des températures tout début avril provoque le redémarrage du cycle végétatif de la vigne. Les premières pointes vertes sont observées dès le 8 avril et le maintien de températures supérieures aux normales favorise un débourrement rapide, plaçant 2015 au même niveau que 2009.

Le mois de mai est chaud durant la première quinzaine mais connaît ensuite un net rafraîchissement, de courte durée. En effet, les températures remontent rapidement en fin de mois permettant à la floraison de s'enclencher. Grâce au maintien d'un temps quasiment estival dans les premiers jours de juin, la floraison se déroule sur quelques jours seulement. 2015 se retrouve ainsi dans le top 3 des années précoces, au niveau de 2009.

Au niveau des conditions météorologiques de 2015, les précipitations sont « aux abonnés absents » ! Malgré un début d'année plus humide (janvier), les autres mois présentent majoritairement des déficits pluviométriques croissants (hormis le mois d'avril dans l'Yonne avec des cumuls importants).
Cette carence en précipitations permet de maintenir un bon état sanitaire au vignoble. Cela est d'autant plus important que le risque oïdium prévu en début de campagne est élevé à très élevé, laissant craindre une situation catastrophique. Le temps sec et chaud se maintient en juin et s'accentue en juillet, n'autorisant pas le développement de la maladie à ce moment-là. Quelques situations historiques se dégradent courant mai ou début juin, mais, dans l'ensemble, l'état sanitaire du vignoble est exceptionnellement bon et les ravageurs sont peu présents.

Cependant, la quasi-absence de précipitations couplée aux fortes températures commence à entraîner des stress. Si les premières baies vérées sont observées vers la mi-juillet, la pénurie d'eau et les fortes chaleurs bloquent l'évolution de la véraison. Celle-ci ne débute véritablement qu'à partir des premiers jours d'août grâce à quelques précipitations de faible importance mais « salvatrices ». Les températures restent encore supérieures aux normales pendant les deux premières décades du mois. La maturation des raisins évolue alors dans de bonnes conditions. Un léger rafraîchissement survient au cours des 10 derniers jours mais ne perturbe en rien son évolution. Les premières vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant commencent vers la fin août.

Seule ombre au tableau : un violent orage de grêle s'abat sur l'Yonne dans la nuit du 31 août au 1er septembre, accompagné de forts cumuls de précipitations. Les communes d'Irancy, Préhy, Courgis et une partie de Chablis, notamment, sont touchées avec des dégâts parfois conséquents. Ils imposent une récolte précoce des parcelles, qui se déroule, néanmoins, dans de bonnes conditions grâce au retour d'un temps clément.
Les vendanges des vins tranquilles débutent dans les premiers jours de septembre et s'étalent sur une quinzaine de jours.

2015 est qualifiée d'année chaude, bien ensoleillée et peu arrosée. Tous ces éléments réunis ont permis d'atteindre une grande maturité des raisins et une grande qualité de la récolte, parfois au détriment de la quantité.

Source : Observatoire du Millésime du BIVB

L'avis du Professeur Hervé Alexandre,

Institut de la Vigne et du Vin, Jules Guyot

La presse se fait largement l'écho des qualités du millésime 2015 et comme toujours, essaie de le comparer à des millésimes précédents comme 2005 ou 2009, voire un hybride des deux. Mais comparaison n'est pas raison.

C'est un millésime que l'on n'est pas prêt d'oublier pour ses multiples particularités : millésime très précoce avec des vendanges qui pour certains ont démarré fin août, une décision de récolte qui pouvait être difficile. Cette difficulté ne portait pas sur la qualité des raisins qui était exceptionnelle (pas de maladie, pas de pourriture) mais plutôt sur le paramètre maturité. Les données des mustimètres ou autres réfractomètres ont affolé quelques vinificateurs. Il n'est pas rare que sur des parcelles précoces, certains se soient fait surprendre par une maturité galopante. Il fallait en effet avoir un œil sur la concentration en sucres et l'autre sur l'acidité totale. C'est l'année où il fallait avoir les yeux d'Argos, car la vigilance devait aussi être de mise sur le pH et l'acide malique. Fin août, la concentration en acide malique n'était en moyenne que de 3 g/l. Plus particulièrement pour les blancs, si le profil recherché était sur la fraîcheur, il fallait surveiller ces paramètres avec attention. 10 jours plus tard en Côte de Nuits, il ne restait plus que 1,5 à 2 g/l d'acide malique, des pH aux alentours de 3,3 et des degrés alcooliques potentiels supérieurs à 13 % (v/v). Il était plus que temps de récolter pour éviter d'avoir à corriger un déficit d'acidité.

Pour tous les Panoptès, de grands blancs sortiront des caves, pour les moins vigilants, les blancs seront plus opulents, plus riches avec des degrés alcooliques peu communs. Pour les Pinot Noir et Gamay, ce millésime restera dans les annales, avec des extractions en tannins et en anthocyanes faciles et surtout des tannins de qualité, soyeux et ronds.

Compte tenu de la qualité sanitaire des raisins, pour les audacieux ou les curieux, c'était l'année où il fallait expérimenter. Pour les réductions de dose de sulfites ou les fermentations en levures indigènes, les risques étaient moindres. Cependant, ces pratiques nécessitent une vigilance accrue tout au long de l'élaboration et de l'élevage, ce sont en effet des pratiques possibles qui peuvent donner de bons résultats, mais ce sont des pratiques à risques, notamment microbiologiques. Pour ne pas gâcher une matière exceptionnelle et des vins prometteurs, un suivi rigoureux sera nécessaire compte tenu des pH plus élevés comparés aux autres millésimes. A n'en pas douter, tout le monde serait prêt à signer à nouveau en 2016 pour un millésime similaire.

L'avis de Benjamin Bois et Yves Richard

Centre de Recherche de Climatologie (laboratoire Biogéosciences), Université de Bourgogne

Mai à juillet chauds et secs

A l'échelle planétaire, l'année 2015 est la plus chaude jamais enregistrée (+ 0,9 °C par rapport à la moyenne du 20ème siècle). Le précédent record, détenu par 2014, a été largement battu, notamment en raison d'un fort événement El Niño[1]. En France, c'est la troisième année la plus chaude, après 2014 et 2011. En Bourgogne, c'est également le cas, après 2014 et 2003. En saison végétative, d'avril à septembre, 2015 occupe également la troisième position (figure 1), après 2003 (année marquée par une canicule exceptionnelle en août) et 1947 (marquée par des mois d'août et septembre singulièrement chauds). Dans le Dijonnais, la température moyenne est supérieure de 0,8 °C à la « jeune » moyenne du 21ème siècle et dépasse de 2,2 °C celle de la période de référence de la seconde moitié du 20ème siècle (1961-1990).

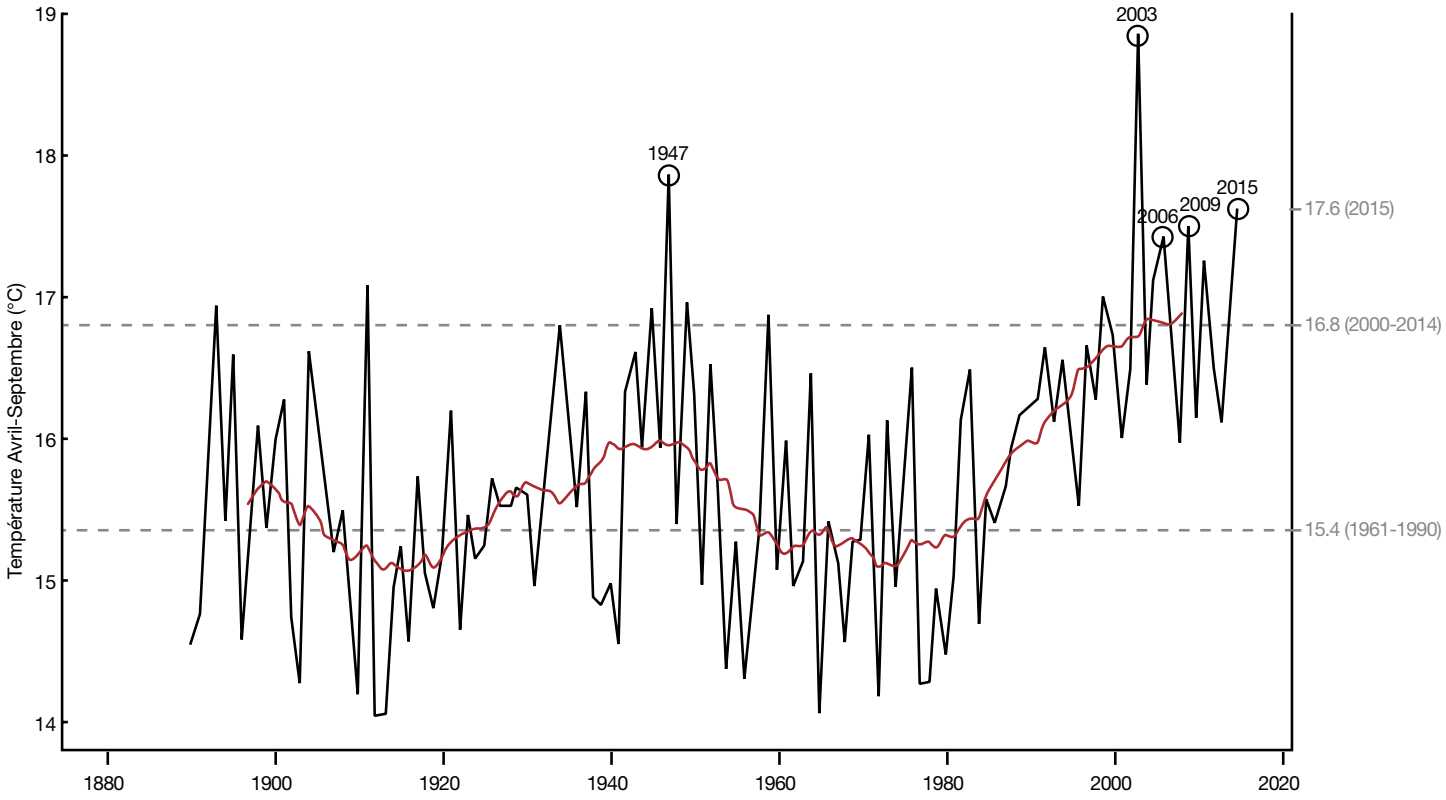


Figure 1 : Évolution de la température moyenne d'avril à septembre (données homogénéisées de Dijon – Données Source Météo-France, jusqu'en 2012, complétées ensuite avec les données Climéo). La courbe rouge épaisse est la moyenne mobile sur quinze ans (la moyenne de 7 années précédant et suivant la température moyenne d'avril à septembre de chaque année).

Le millésime 2015 doit sa précocité essentiellement aux mois d'avril (milieu du mois), de juin (début et fin) et surtout de juillet très chauds (figure 2) et ensoleillés. La première vague de chaleur, du 30 juin au 7 juillet, a été particulièrement marquée en Bourgogne (la première décade de juillet, à Chablis, Beaune ou Mâcon est la plus chaude des 30 dernières années). Si la mi-août connaît un temps frais, le début et la fin du mois sont chauds. En septembre, les températures sont assez nettement inférieures aux normales, et le temps plutôt peu lumineux, malgré une deuxième semaine et une fin de mois ensoleillées. Enfin, la fin d'année est exceptionnellement douce, en particulier lors de la première décade de novembre et de l'ensemble du mois de décembre.

[1] *Réchauffement de l'est de l'Océan Pacifique au niveau de l'Équateur et du Pérou associé à une modification de la circulation atmosphérique, qui entraîne des perturbations majeures du climat sur une grande partie de la planète, surtout sous les tropiques. L'Europe est assez peu affectée par ce phénomène.*

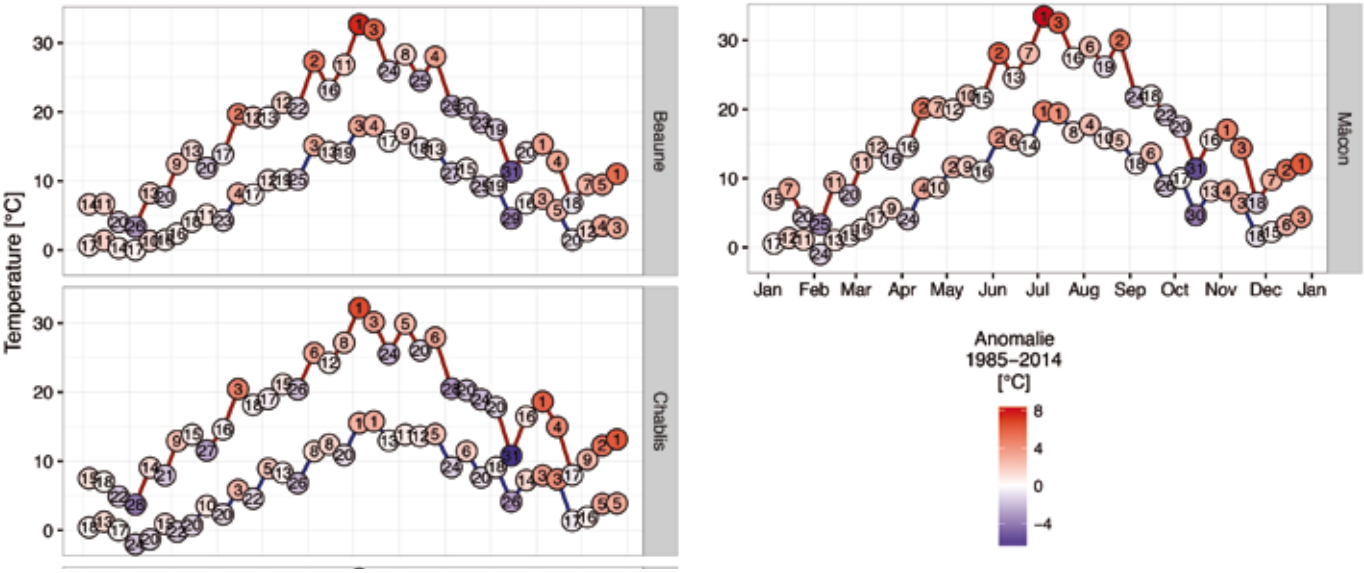


Figure 2 : Anomalies et rangs des températures minimales et maximales par décade (période d'une dizaine de jours dans chaque mois) à Chablis, Mâcon et Dijon en 2015. La couleur de chaque point indique l'écart à la normale (période 1985-2014). Les ronds bleus correspondent à des décades plus fraîches et les ronds rouges à des décades plus chaudes que la moyenne. Le numéro à l'intérieur des ronds indique le rang de 2015 par rapport aux 31 dernières années : 1 = décade la plus chaude, 31 = décade la plus froide. Données : Météo France et Climéo. NB : Le terme « anomalie » (légende à droite), d'usage courant en climatologie, indique simplement un écart par rapport à une valeur d'une période de référence (ici 1985-2014).

La sécheresse de mai à juillet a inquiété la profession. Après un début d'année ni trop sec, ni trop humide par rapport à la normale avec toutefois une période marquée par des cumuls élevés (notamment dans l'Yonne) fin avril-début mai, de forts déficits de précipitations sont observés sur l'ensemble de la Bourgogne viticole de mai à juillet (figure 3). La Côte de Beaune a malgré tout bénéficié d'un apport d'eau conséquent les 12 et 14-15 juin. A Mâcon, en revanche, il faudra attendre début août pour connaître des précipitations substantielles.

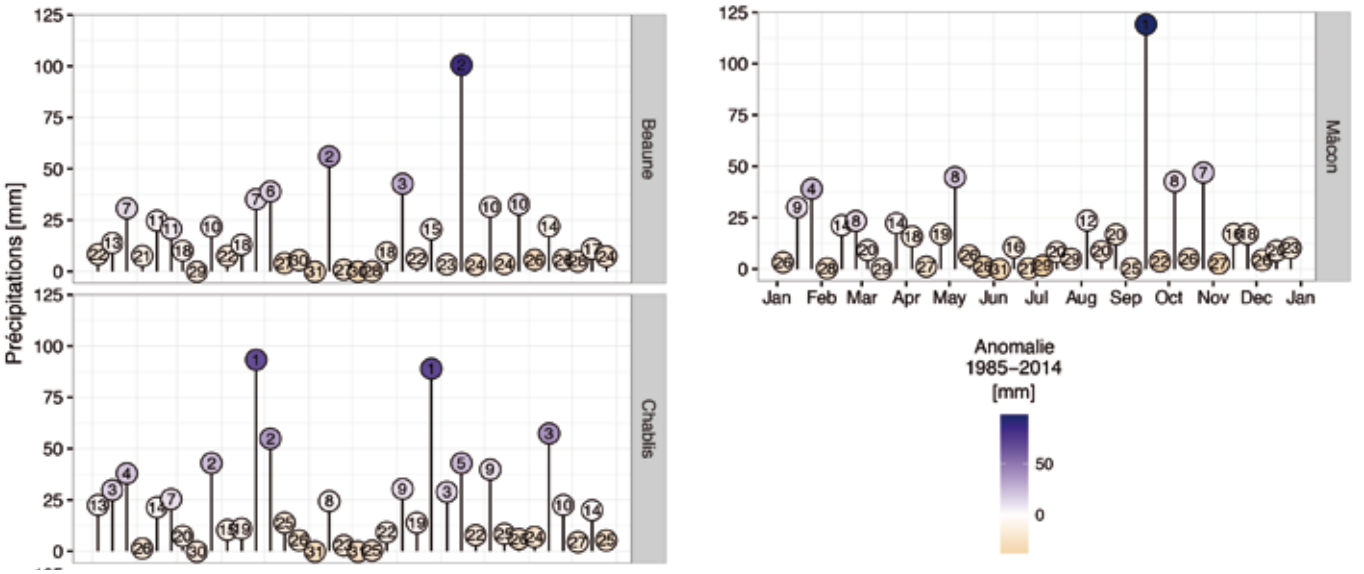


Figure 3 : Anomalies et rangs des cumuls de pluie par décade (période d'une dizaine de jours dans chaque mois) à Chablis, Mâcon et Dijon en 2015. La couleur de chaque point indique l'écart à la normale (période 1985-2014). Les ronds bleus correspondent donc à des décades plus humides et les ronds orangés à des décades plus sèches. Le numéro à l'intérieur des ronds indique le rang de 2015 par rapport aux 31 dernières années : 1 = décade la plus humide, 31 = décade la plus sèche. *Données : Météo France et Climéo.*

[1] *Réchauffement de l'est de l'Océan Pacifique au niveau de l'Équateur et du Pérou associé à une modification de la circulation atmosphérique, qui entraîne des perturbations majeures du climat sur une grande partie de la planète, surtout sous les tropiques. L'Europe est assez peu affectée par ce phénomène.*

Pour certains, la sécheresse de début d'été rappelle 1976. Pour autant les températures de la saison végétative 2015 sont supérieures de 0,9 °C à celles de 1976, et celles de juillet 2015 supérieures de 1,7 °C à celles de juillet 1976. Si les jeunes plants au système racinaire peu développé ont pu être affectés par le manque d'eau, la quantité disponible pour la vigne est restée raisonnable en moyenne (à l'exception de parcelles affichant une situation topographique ou un sol défavorable à l'alimentation hydrique de la vigne) jusqu'à mi-juillet. La réserve en eau du sol a commencé à chuter début mai, plus tardivement qu'en 1976 et en 2003, mais a atteint un niveau similaire à celle simulée pour ces deux millésimes au stade mi-floraison (figure 4). Même si, pour la région, un tel déficit hydrique est assez rare si tôt dans la saison, il n'est probablement pas suffisant pour impacter de manière significative la physiologie de la plante (sauf situation topo-pédologique particulière). Le mois de juillet, exceptionnellement sec (le 4ème le plus sec à Dijon depuis 1890) et chaud, fait subir à la plante un stress marqué sur la fin du mois. Finalement, l'itinéraire hydrique de la vigne est relativement proche de celui de 2005, avec une contrainte s'installant légèrement plus tardivement (là où des précipitations conséquentes ont été observées à la mi-juin) et plus brutalement à partir de fin juin, où l'absence de précipitations et des températures exceptionnellement élevées se conjuguent.

Les précipitations de mi-août mettent fin à cette période de forte contrainte hydrique modérant le déficit pour la vigne de la période de maturation du raisin jusqu'à la récolte. Des orages éclatent, accompagnés de vents exceptionnellement violents (129 km/h à Dijon Longvic le 13 août, nouveau record absolu détrônant de 3 km/h le précédent record enregistré lors de la tempête de décembre 1999) ou de grêle (dégâts à Chablis le 31 août-1er septembre). Un début septembre plutôt sec permet une récolte dans d'excellentes conditions, avant les précipitations de milieu de mois. Maturation et vendanges précoces en conditions sèches, dans une moindre mesure que 2003, font de 2015 un millésime plus proche de celui de 2005 que de 1976, où la maturation n'était survenue que fin septembre, avec une réserve hydrique déjà en partie rechargée.

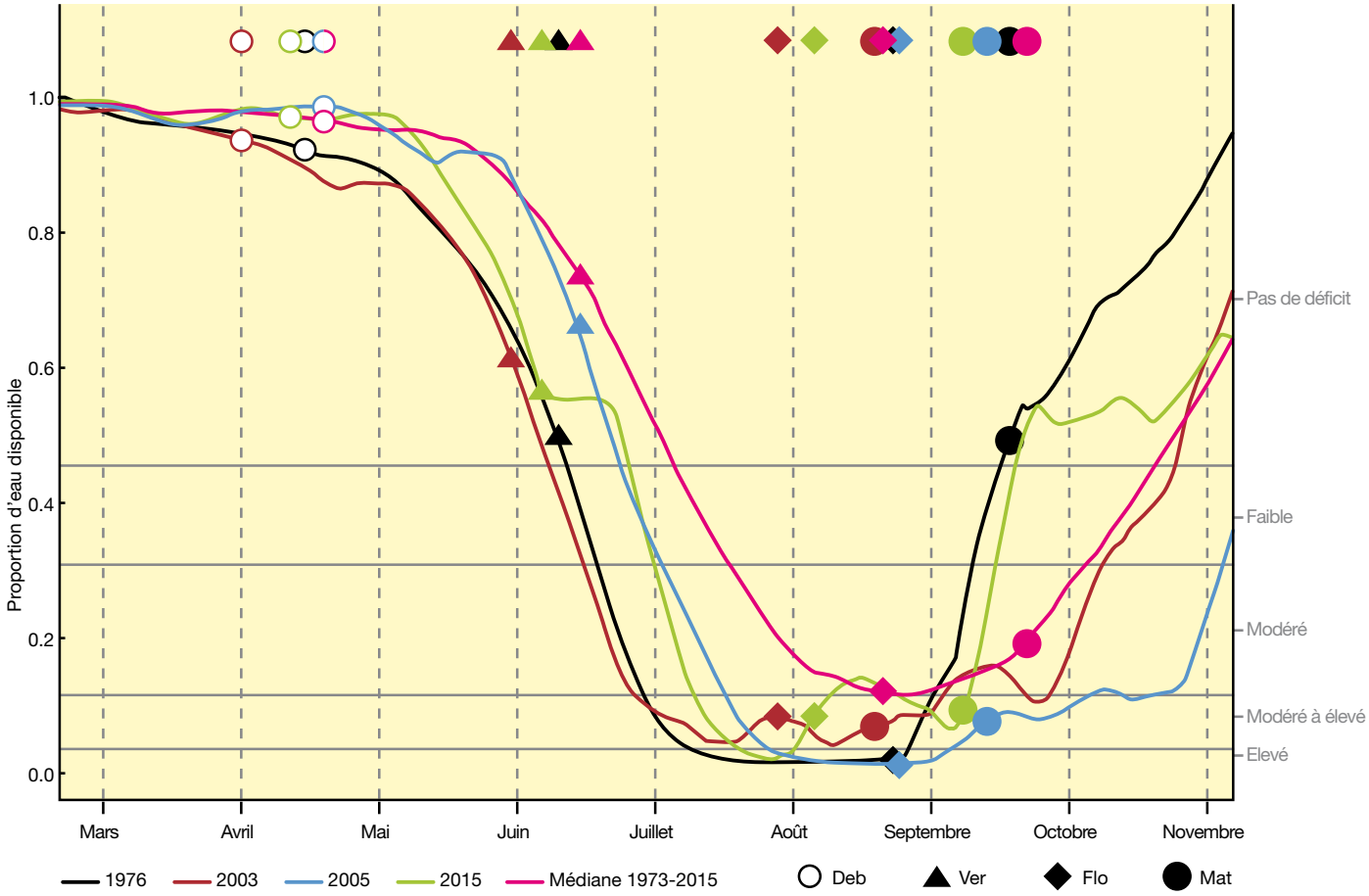


Figure 4 : Évolution de la réserve en eau disponible pour la vigne par rapport à son maximum (réserve utile, ici fixée à 150 mm), simulée par le modèle de bilan hydrique de Lebon et al.,(2003), à Beaune, pour plusieurs millésimes. Une valeur de 1 indique que la réserve en eau du sol est à son maximum, Une valeur de 0 indique que la vigne a consommé la quasi-totalité de la réserve. Les données sont lissées sur une période de 15 jours pour simplifier la lecture du graphe. Les symboles indiquent les différents stades phénologiques. Deb = mi-débourrement (stade C sur l'échelle de Baillod et Baggiolini, 1993), Flo = mi-floraison, Ver = mi-véraison, Mat = récolte.

Références :
- Lebon, E., V. Dumas, P. Pieri, et H. R Schultz. 2003. « Modelling the seasonal dynamics of the soil water balance of vineyards ». Functional Plant Biology. Vol. 30, p. 699 710.
- Baillod, M., et M. Baggiolini. 1993. « Les stades repères de la vigne ». Revue suisse de viticulture, arboriculture et horticulture. Vol. 38, n°1, p. 7 9.

Sites webs à consulter :
- Bilan planétaire de 2015 (NOAA) : https://www.ncdc.noaa.gov/sotc/global/201513
- Bilan France (Météo-France) : http://www.meteofrance.fr/climat-passe-et-futur/bilans-climatiques/bilan-2015

L'avis des œnologues sur le millésime 2015

Yonne

L'avis de Sarah Moreau, *Laboratoire Moreau Œnologie à Chablis*

Après un été chaud et sec, les vendanges s'annonçaient précoces, début septembre. A défaut de pluie, les vignes commençaient à se bloquer fin août. Nous partions donc sur des raisins concentrés dus en grande partie à la déshydratation des baies.

Puis, la nuit du 1er septembre a précipité les vendanges. En effet, un passage de grêle a fait énormément de dégâts sur les Grands Crus, certains 1ers Crus ainsi que sur Irancy et St-Bris. Les pertes étaient estimées entre 20 et 80 % selon les parcelles. La commune de Courgis a particulièrement été touchée.

Une oxydation des raisins et un développement de pourriture étaient craints, mais le temps sec et venteux a séché les grappes. De même, les sols étant très durs et secs, les fortes pluies ont principalement ruisselées. Mais la nature étant bien faite, certaines parcelles étaient à quasi maturité optimale, la perte de qualité a donc été peu significative.

Les parcelles non touchées ont, quant à elles, continué à mûrir, il a pu être observé un gonflement des baies ainsi qu'une augmentation des volumes.

Malgré cela, l'ensemble du territoire icaunais présentait des raisins exceptionnellement sains, et la maturité analytique et phénolique a pu être atteinte.

D'un point de vue analytique, les jus avaient une belle concentration en sucres malgré des acidités très basses, notamment en acide malique.

L'ensemble des vins est assez hétérogène. Certains ont gardé de la fraîcheur, d'autres ont dû être bloqués sur la fermentation malolactique, néanmoins ils restent ronds, souples et fruités. Les rouges sont particulièrement mûrs et concentrés et ils présentent un très beau potentiel.

Ce beau millésime 2015 atypique et surprenant est bâti pour séduire.

Côte-d'Or

L'avis de Laurent Michelet, *Burgundia Œnologie à Beaune*

La saison avait commencé sur les chapeaux de roue après un sursaut hivernal. Grâce à des conditions météorologiques exceptionnelles, le végétal s'est développé de manière explosive en avril. Continuant sur ces bases ensuite, il n'a plus fait de doute que le millésime serait précoce. Accueillie comme une bonne nouvelle, cette situation fut cependant assombrie par une pression « oïdium » du plus haut niveau. Heureusement, la suite n'a pas donné raison au champignon en faisant installer une canicule qui nous rappelait fortement l'année 2003. Finalement, grâce à des pluies intervenues début août, nous sommes arrivés à la veille des vendanges avec une récolte, mis à part les secteurs antérieurement grêlés, des plus enthousiasmantes. Pour l'inscription des Climats de Bourgogne au patrimoine mondial de l'UNESCO, notre vignoble offrait un visuel très « photogénique ».

Côté composition analytique, la crainte était la chute d'acidité. Elle fut en partie fondée bien sûr à cause d'une baisse importante de l'acide malique. Mais l'acide tartrique, et le potassium, sont malgré tout restés à des niveaux tout à fait intéressants, garantissant un équilibre minimum satisfaisant.

Avec des conditions toujours au beau fixe, la prise de décision quant à la meilleure date de récolte était très ouverte. Qualité du patrimoine de vignes, pratique culturale, dégustation des baies et analyses : autant de paramètres sans réelles contraintes pour aider le vigneron à faire son choix.

Pour les Pinot Noir, la maturité aromatique des baies est venue subitement, donnant le « top » départ pour les plus pressés. La pratique du tri ne fut pas systématique ; en laissant libre court à un peu d'hétérogénéité, le bon sens vigneron a su anticiper une trop grande et attendue uniformité en cas de millésime précoce et solaire. Sans la calamité redoutée d'une nouvelle infestation par les drosophiles, les vinifications se sont déroulées avec une grande sérénité, laissant les vignerons profiter calmement d'une situation dont ils avaient, depuis quelques années, perdu le souvenir. Certains, pour la première fois, ont décidé d'incorporer un peu de vendange entière. Ces essais se sont par la suite révélés payants par l'apport significatif à la dégustation d'une fraîcheur caractéristique de cette pratique. L'extraction a entretenu des débats nourris entre techniciens. Finalement, avec une méfiance sur la qualité des tanins de la pellicule, la prudence l'a emporté et ce sont généralement des philosophies d'extraction douce qui se sont imposées. D'un point de vue cinétique, la force du millésime s'est manifestée par une très bonne fermentescibilité, passant outre certains degrés alcooliques élevés, comme si les levures avaient été « chauffées à blanc » ! En dégustation, au final, le constat est une certaine hétérogénéité de style, avec toutes les gradations possibles entre, aux deux extrêmes, des cuvées sur la fraîcheur et la finesse, et celles surmaturées et extraites. Démultipliant les écarts, la « malo » en étant soit précoce soit tardive, diversifie encore plus les styles entre certaines déconvenues et enthousiasme.

La situation des Chardonnay a été plus critique. Les partisans de blancs récoltés à tout juste maturité ont pu réunir de grandes équipes pour vendanger le plus rapidement possible, avant le dernier week-end d'août si étouffant. D'autres, adeptes de la pleine maturité, ont parié sur un rééquilibrage naturel de fin de saison. Dans tous les cas, les raisins blancs, souvent dorés, voir tachetés, ont donné des jus qui sont restés colorés, même après sulfitage et débourbage. Comme pour les rouges, les fermentations alcooliques se sont très bien déroulées. Aujourd'hui, fermentation malolactique faite en majorité, les blancs sont assez uniformes dans leur style. La richesse et la concentration sont marquées. Les prises de bois évoluent vers des notes souvent beurrées. Une certaine rigueur leur donne une allure « sérieuse » ou stricte. Il n'est pas certain qu'ils soient capables de supporter un élevage long en fûts, sauf si celui-ci est un gros contenant plus adapté aujourd'hui à la préservation des qualités aromatiques. A l'inverse, et c'est encore une fois le miracle de la diversité bourguignonne, grâce à un rendement parfois « généreux », la qualité a pu s'orienter sur plus de finesse et de fraîcheur. Deux styles de vins pourront ainsi cohabiter.

Saône-et-Loire

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

Millésime 2015 à Mâcon, précocité et récolte sous la chaleur.

2015 restera comme étant un millésime parmi les plus précoces. Dès le 6 août, les prélèvements de Chardonnay à Fuissé donnaient des valeurs de l'ordre de 138 g/l de sucres avec une cinétique d'enrichissement très rapide, puisque les mêmes parcelles avoisinaient les 240 g/l en fin de mois. Les valeurs des parcelles référentes pour le Gamay étaient respectivement, aux mêmes périodes, de 147 g/l et 272 g/l.

Les acidités totales ont diminué régulièrement pour atteindre fin août : 5,10 g/l pour les blancs et 4,80 g/l en H_2SO_4 pour les rouges.

Les contrôles de maturité ont rapidement montré une grande hétérogénéité au sein du vignoble. En effet, des blocages de maturation dus aux conditions chaudes ont parfois modifié la chronologie habituelle de récolte ; des parcelles normalement précoces devant être vendangées après des parcelles plus « froides ».

C'est donc une vendange très mûre, saine et chaude qu'il a fallu ramasser et gérer. La connaissance parfaite des maturités au sein d'un même domaine, la rapidité de récolte, la mise en place d'itinéraires limitant les macérations avec la pellicule et le refroidissement rapide des moûts ont été des étapes primordiales dans la qualité des vins actuels.

Les degrés potentiels élevés ont souvent engendré des difficultés fermentaires avec, dans certains cas, déroulement des fermentations malolactiques avec des sucres résiduels. Un contrôle très régulier du laboratoire a permis d'éviter les déviations et altérations.

La qualité des vins blancs est le reflet de l'ensemble de ces précautions prises très en amont, sans quoi la vendange triturée ayant attendu au chaud exprimant des notes polyphénoliques et parfois amères, les vins présenteraient ce type de caractères peu qualitatifs.

Les vins rouges, quant à eux, ont bénéficié de conditions de maturité exceptionnelles et présentent des couleurs et des expressions fruitées dignes de très grands millésimes.

PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB
CITVB
6 rue du 16e 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) :
htpps://extranet.bivb.com

BOURGOGNES

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

www.grandpavois.fr • RCS B 349125072 • Document imprimé avec encres végétales, sur un papier certifié FSC contenant 60 % de fibres recyclées, chez un imprimeur IMPRIM'VERT