SYNTHÈSE DU MILLÉSIME 2023

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

SOMMAIRE

Synthèse du

MILLÉSIME 2023

04 CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

08 RETOUR SUR UN ALÉA CLIMATIQUE PEU COMMUN

10 BILAN PHYTOSANITAIRE

12 CYCLE VÉGÉTATIF

14 MATURITÉ

18 COMPARAISON DE MILLÉSIMES

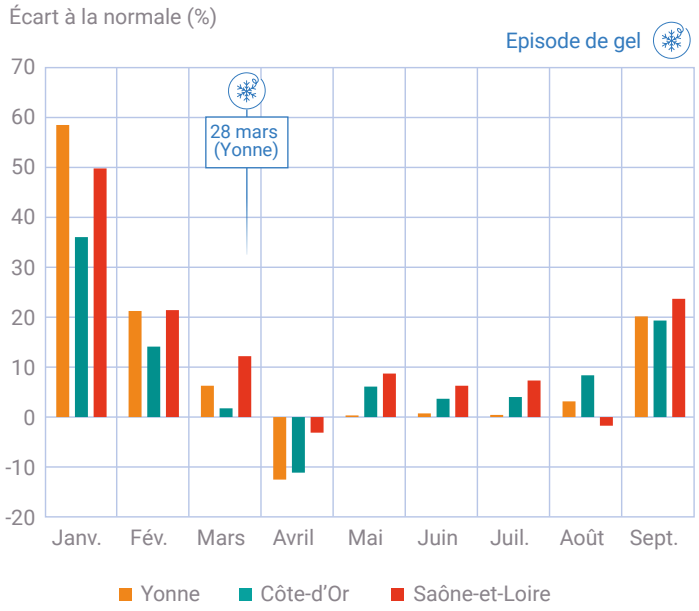
21 CONCLUSION

22 SITUATION ÉCONOMIQUE

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

LES TEMPÉRATURES

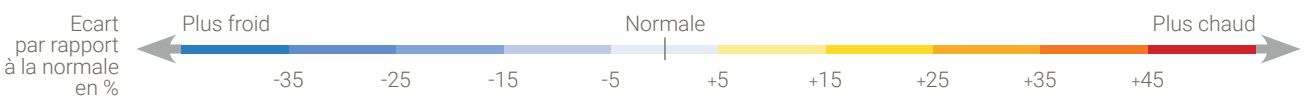
Le mois de janvier est particulièrement doux bien que scindé en deux, avec une première quinzaine chaude suivie d'une fin de mois plus fraîche. La douceur se poursuit en février, mais dans une moindre mesure et se prolonge sur mars. Toutefois, les températures moyennes ne cessent d'osciller autour de la normale, avec une alternance de périodes fraîches et de périodes plus douces. Ce scénario se maintient en avril mais dans une ambiance globalement plus fraîche. Il faut attendre les tous derniers jours d'avril pour observer une nette remontée des températures qui vont perdurer jusqu'à la seconde décade de mai où un rafraîchissement survient. Les températures restent ensuite globalement supérieures aux normales de saison en fin de mois et au cours des mois de juin et juillet. Le mois d'août est plus contrasté, avec une première décade fraîche, suivie d'un épisode de chaleur du 10 au 25 puis d'un retour d'une période plus fraîche, qui s'efface rapidement dès les premiers jours de septembre.



Les deux premières décades, et notamment la première, sont particulièrement chaudes, voire estivales, et les températures redeviennent de saison ensuite.

Températures moyennes mensuelles (°C)

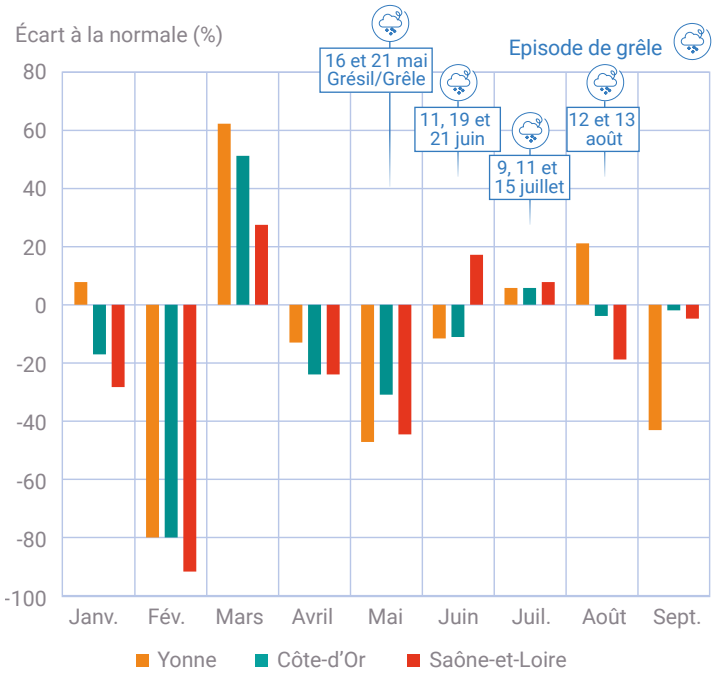
	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT
Auxerre	5,5	5,4	8,6	9,7	14,9	20,9	20,5	20,1	19,9
Chablis	5,0	4,6	8,2	9,4	15,0	20,8	20,1	20,0	19,0
Dijon	4,7	4,7	8,2	9,9	15,7	21,6	21,7	21,5	19,9
Beaune	4,5	5,0	8,1	10,0	16,1	21,5	21,2	21,1	19,5
Rully	4,9	5,4	9,1	10,5	16,1	22,5	21,3	22,1	20,5
Mâcon	5,1	5,3	9,2	11,1	16,4	22,0	22,1	22,5	20,3



Source : Climéo / Météo France

LES PRÉCIPITATIONS

Les deux premiers mois de l'année sont globalement déficitaires en précipitations, et plus particulièrement février où le déficit pluviométrique moyen avoisine voire dépasse les 80 %. Le mois de mars permet de combler une bonne partie de ce déficit dans l'Yonne mais la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire restent déficitaires, respectivement de près de 30 et 15 %. Les précipitations sont régulières en avril et sur la première quinzaine de mai mais leur cumul reste déficitaire, accentuant le déficit pluviométrique depuis le début de l'année. L'été est marqué par des épisodes orageux, parfois de forte intensité, engendrant des cumuls de précipitations très disparates selon les secteurs. Les orages, à plusieurs reprises, sont accompagnés de grêle, engendrant des dégâts parfois conséquents localement (voir complément pages 8 et 9). Néanmoins, ces précipitations permettent de combler en partie le déficit pluviométrique mais celui-ci demeure négatif. Le caractère orageux des précipitations se maintient en septembre avec des cumuls journaliers parfois importants, notamment en Côte-d'Or et Saône-et-Loire. In fine, la campagne reste déficitaire en précipitations, de l'ordre de 13 %.



Cumuls mensuels de précipitations (mm)

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT
Auxerre	61	9	70	35	43	70	65	86	37
Chablis	59	9	74	58	40	76	72	95	48
Dijon	40	9	57	37	76	70	64	46	48
Beaune	44	10	73	50	36	78	78	57	72
Rully	42	8	72	41	37	44	67	44	45
Mâcon	34	2	52	38	54	130	70	40	84

Ecart par rapport à la normale en %

Plus sec — Normale — Plus humide

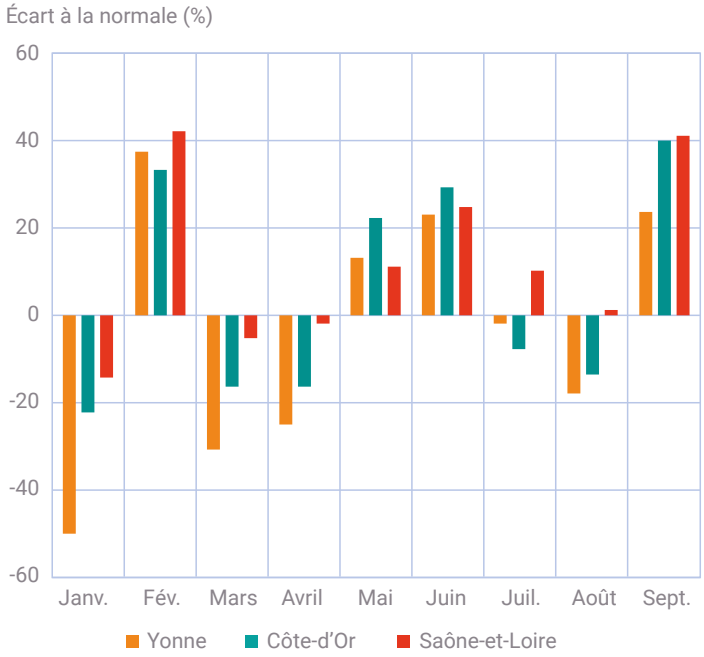
-100 -60 -20 +20 +60 +100 +140

Source : Climéo / Météo France

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME

L'INSOLATION

Seuls les mois de février, mai, juin et septembre présentent une insolation supérieure à la normale de saison, les autres mois étant globalement déficitaires. En cumul sur les 9 premiers mois de l'année ou sur la campagne, on observe un gradient Nord–Sud : le département de l'Yonne affiche un cumul proche de la normale, la Côte-d'Or est excédentaire d'un peu moins de 10 % et la Saône-et-Loire de près de 15 %.



Insolation mensuelle (h)

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT
Auxerre	31	127	107	141	239	314	235	195	232
Dijon	48	123	129	156	259	330	221	206	262
Mâcon	53	131	146	184	234	319	262	242	264

Ecart par rapport à la normale en %

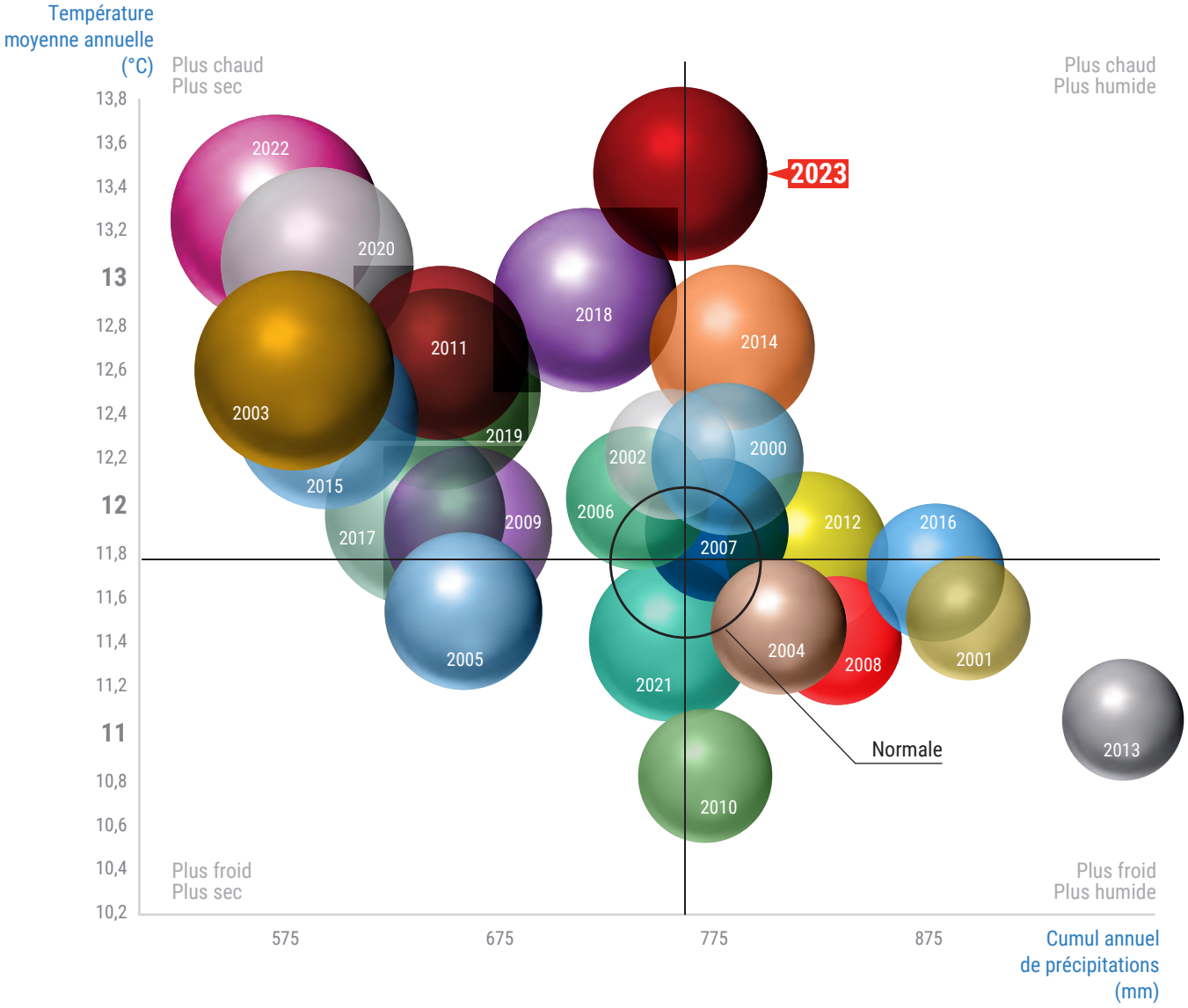
Plus nuageux — Normale — Plus ensoleillé

-45 -35 -15 -5 +5 +15 +35 +45

Source : Climéo / Météo France

COMPARAISON MÉTÉOROLOGIQUE DES MILLÉSIMES

2023 est désormais l'année la plus chaude, devançant 2022 de + 0.2°C. Les précipitations sont, in fine, très proches de la normale. Côté insolation, 2023 se place en 9ème position après 2022, 2003, 2020, 2019, 2015, 2018, 2017 et 2011.



La taille de la bulle est proportionnelle à l'insolation annuelle.

Source : Climéo / Météo France

2023

RETOUR SUR UN ALÉA

Il existe plusieurs types d'orages mais celui que nous avons connu le 11 juillet 2023 a été particulièrement violent et intense. ***Il s'agit d'un phénomène en théorie assez rare sous nos latitudes mais beaucoup plus fréquent dans les zones tropicales. Néanmoins, avec le changement climatique, ce type d'orage est de plus en plus observé en zones tempérées.***

COMMENT SE FORME UN ORAGE ?

On considère qu'une masse d'air est **stable** lorsque **la température d'une parcelle d'air soulevée diminue plus rapidement avec l'altitude que celle de l'air environnant.** A l'inverse, une masse d'air est dite instable lorsque **la température de cette parcelle d'air soulevée diminue plus lentement avec l'altitude que celle de l'air environnant**. Cette parcelle d'air sera donc plus chaude que l'air ambiant, plus légère et aura donc tendance à s'élever, à la façon d'une montgolfière. On parle ainsi d'instabilité notamment lorsque de l'air chauffé près du sol est surmonté par de l'air plus frais en altitude. Dans ce cas-là, l'air chaud qui s'élève depuis le sol va lentement se refroidir en prenant de l'altitude, au point de déclencher la condensation de la vapeur d'eau contenue dans l'air.

Une fois ces conditions remplies, des gouttelettes se forment alors **par condensation : un nuage se forme**. Ce nuage continuera de se développer en altitude aussi longtemps que l'air qu'il contient sera plus chaud que l'air environnant. Ce mécanisme, appelé **convection**, donne naissance aux nuages du genre **Cumulus**.

Ces Cumulus, s'ils se développent à l'extrême (instabilité forte), finissent par voir leurs sommets atteindre le sommet de la troposphère. Cette limite, dénommée **tropopause**, qui sépare la troposphère de la stratosphère, se caractérise par une **inversion de température** : la température de l'air s'accroît avec l'altitude au lieu de s'abaisser. Cette inversion est infranchissable pour les nuages : les Cumulus, ne pouvant plus s'étendre vers le haut, s'étalent horizontalement. A ce stade, on ne parle plus de Cumulus, mais de Cumulonimbus.

Le Cumulonimbus est ainsi un Cumulus qui a pris des dimensions colossales. Un Cumulus de petite taille (Cumulus humilis) ne fait ordinairement qu'un kilomètre d'épaisseur ; un Cumulus de taille moyenne (Cumulus mediocris) peut se développer sur 3 à 4 km de hauteur ; un Cumulus très développé (Cumulus congestus) pourra bourgeonner sur plus de 6 km d'épaisseur. Le Cumulonimbus, pour sa part, se développe sur 7 à 12 km d'altitude sous nos latitudes.

Un nuage de ces dimensions possède des caractéristiques réellement impressionnantes. Ce sont ainsi plusieurs millions de tonnes d'eau sous forme liquide ou de glace qui sont contenues dans un Cumulonimbus, pour un poids total de plusieurs milliards de tonnes. Pour maintenir en vie un nuage de cette envergure, ce sont 700.000 tonnes d'air qui sont aspirées chaque seconde par le nuage orageux, soit près de 600.000 tonnes de vapeur d'eau chaque minute. Cette gigantesque usine nuageuse produit en moyenne 8.000 tonnes de précipitations chaque seconde, dont la moitié environ s'abat au sol sous forme de pluie ou de grêle.

Une telle usine fourmille de collisions innombrables entre les gouttes d'eau, les grêlons et les cristaux de glace qui circulent dans le nuage. Cette agitation finit par créer des charges électrostatiques, généralement positives pour les cristaux de glace qui, légers, se concentrent surtout dans la partie supérieure du nuage, généralement négatives pour les gouttes d'eau qui, plus lourdes, tendent à descendre vers les parties inférieures du nuage. Cette répartition est toutefois, encore aujourd'hui, sujette à discussion dans la mesure où une organisation plus complexe des charges électriques dans les Cumulonimbus est probable, avec une superposition de plusieurs «couches» de polarités opposées.

Ces champs opposés qui coexistent au sein du Cumulonimbus finissent par dépasser les limites tolérables pour l'atmosphère... des décharges électriques surpuissantes se déclenchent au cœur du nuage : les éclairs zèbrent le ciel et le tonnerre gronde... **l'orage est né !**

► Différentes étapes de formation du Cumulus humilis[1] au Cumulonimbus[4] en passant par le Cumulus mediocris[2] et le Cumulus congestus[3] :

Atlas international des nuages
Source : keraunos.org

CLIMATIQUE
PEU COMMUN

QUE S'EST-IL PASSÉ LE 11 JUILLET 2023 ?

Un pic de chaleur sévit depuis le 7 juillet et s'intensifie le 11 avec des températures maximales dépassant les 35 °C. Une dégradation orageuse est prévue mais les modèles de prévision prévoient un potentiel venteux alarmant sous ces orages dans le quart Nord-Est de la France. Au final, en lieu et place d'une structure orageuse linéaire classique, c'est une multitude de foyers orageux qui se sont développés et agrégés créant des super-cellules, occasionnant localement de puissantes rafales et des chutes de grêle. Ce phénomène est appelé Système Convectif de Méso-échelle (MCS). Ce système va continuer à évoluer en cours de soirée et arriver à un stade ultime appelé Complexe Convectif de Méso-échelle (MCC), plus généralement observé sous des latitudes tropicales. Les super-cellules insérées dans un MCC constituent la structure convective la plus complexe et la plus dangereuse, produisant des grêlons géants et de fortes rafales de vent. Ce puissant système orageux a eu une durée de vie supérieure à 15 heures et a fini sa course sur l'Europe centrale le lendemain matin.

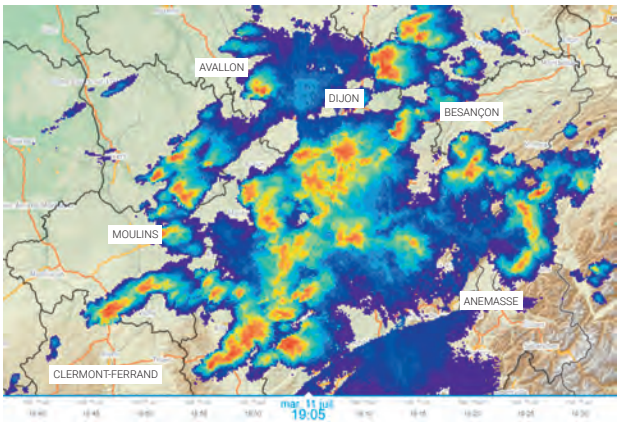


Image radar du MCC
Source : Météo France

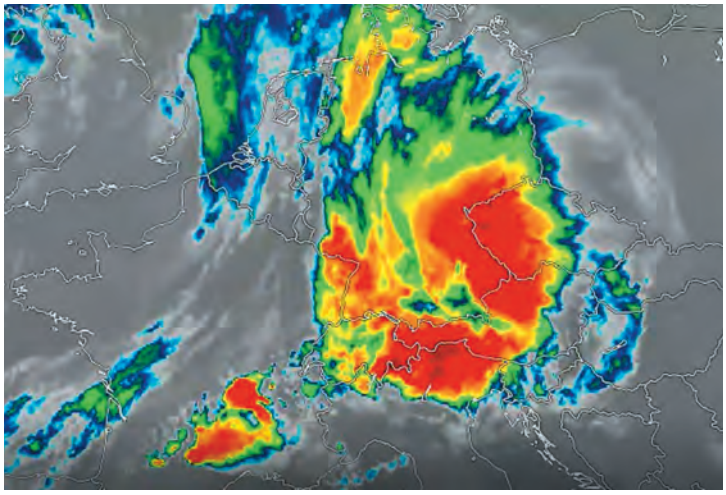


Image satellite thermique de la dégradation - SSEC

Les rafales de vent ont commencé à devenir intenses à partir du nord Franche-Comté jusqu'au Territoire de Belfort et à l'Alsace, avec des valeurs de 100 à 110 km/h assez généralisées. L'initiation de l'épisode venteux transfrontalier s'est donc effectuée en France, près des frontières. Par la suite, jusqu'en fin de nuit du 11 au 12 juillet, de violentes rafales ont concerné la Suisse (143 km/h dans la région de Zurich), le sud de l'Allemagne au-delà de Munich (137 km/h à Münchsmünster ou 133 km/h à Altenstadt), l'Autriche (124 km/h sur le Feuerkogel ou 122 km/h sur le Waizenkirchen en Haute Autriche). Ainsi, dans un vaste couloir dont le grand axe dépasse 500 km, des rafales supérieures à 90 km/h, dont plusieurs supérieures à 120 km/h espacées d'au moins 64 km, ont été identifiées. Les critères du derecho sont ainsi remplis. On désigne par «derecho» les épisodes orageux qui se distinguent par une production de rafales descendantes particulièrement durable, forte et étendue. Le système orageux responsable de ces violentes rafales a atteint des **proportions considérables** à partir de 17h UTC, avec des sommets nuageux qui ont couvert en soirée une superficie de plus de **200 000 km²**. La superficie couverte par des températures < -50°C au sommet des nuages a atteint jusqu'à 180 000 km². Ce système a ensuite conservé ces dimensions et caractéristiques remarquables jusqu'à 0h UTC voire davantage. Ainsi, les **critères de Maddox** sont remplis et ce système relève donc de la catégorie des **MCC** (Complexe Convectif de méso-echelle). Des systèmes convectifs d'une telle ampleur sont rares.

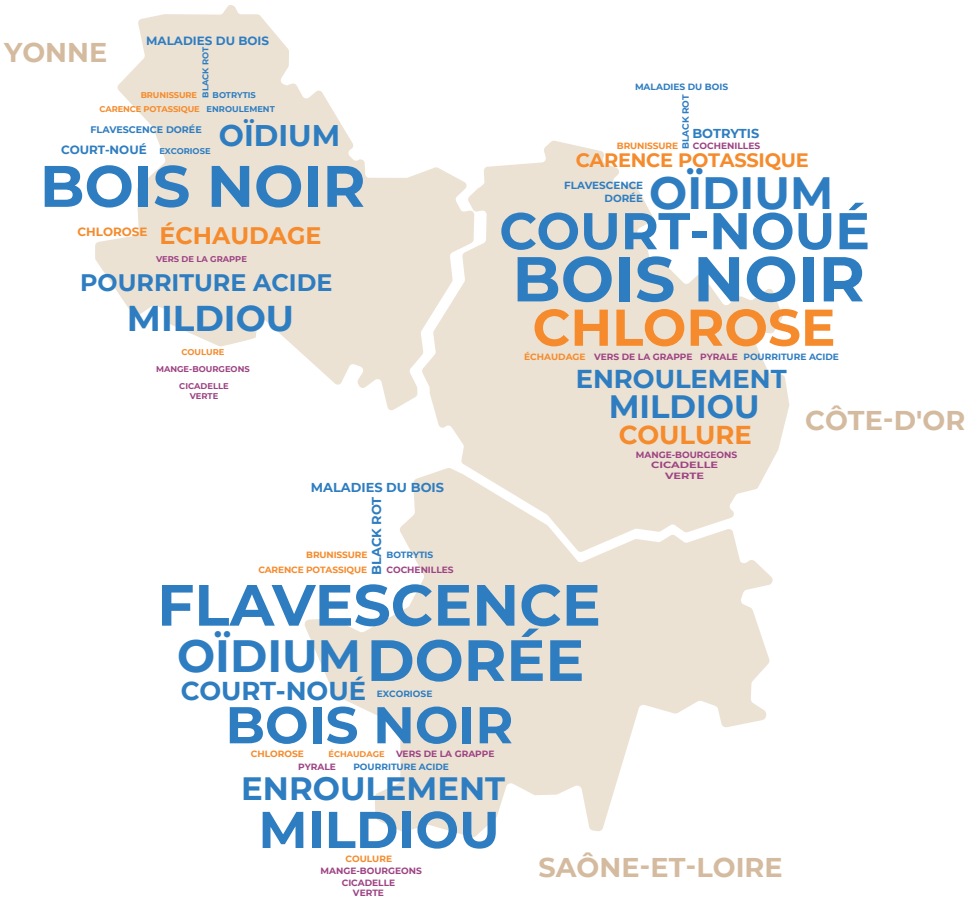
Source : keraunos.org

LE BILAN PHYTOSANITAIRE

MALADIES	
Mildiou	Situations contrastées sur feuilles en fonction du nombre d'épisodes contaminateurs, des cumuls de précipitations et de la qualité de la protection. Quelques inflorescences touchées. Présence de rot brun en Mâconnais et dans l'Yonne.
Oïdium	Indice SOV de début de campagne : 72 à 99 selon les secteurs --> risque élevé à très élevé. Côte-d'Or et Mâconnais sont les secteurs les plus touchés, l'Yonne plus modérément.
Black Rot	Quelques symptômes en Côte-d'Or et dans l'Yonne. Symptômes un peu plus présents en Sud Saône-et-loire avec ponctuellement des sorties plus importantes.
Botrytis	Présence de foyers modérée
Maladies du Bois	Assez faible expression dans l'Yonne et en Côte-d'Or. Fréquence de pieds symptomatiques légèrement inférieure à la moyenne des autres années en Saône-et-Loire.
Excoriose	Anecdotique
Flavescence Dorée Bois Noir	FD : pas d'extension en Côte-d'Or (6 communes), Sud Saône-et-Loire fortement touchée (40 communes). Dans l'Yonne, le foyer de 2022 s'est étendu sur le coteau mais pas d'autres cas détectés. Forte présence de Bois Noir
Court-noué Enroulement	Forte présence de Court-noué notamment sur Chardonnay en Côte-d'Or

RAVAGEURS	
Vers de la grappe	1ère génération : niveaux d'infestation faibles. Pression très faible. 2ème génération : activité de vol nulle à très faible et rares perforations.
Araignées rouges	Très rares.
Pyrale	Anecdotique

RAVAGEURS (Suite)	
Mange-bourgeons	Pression moins importante que lors des derniers millésimes malgré une pousse parfois ralentie par les conditions météorologiques.
Cicadelle Verte	Présence régulière de larves, mais impact nul.
Cochenilles	Essaimage dans parcelles précoces en Saône-et-Loire et également en Hautes Côtes de Nuits.
ACCIDENTS PHYSIOLOGIQUES	Coulure et chlorose ferrique, induites par le manque d'eau Phénomènes d'échaudage Présence de brunissure, fonction de la charge des ceps Présence de carences en potassium



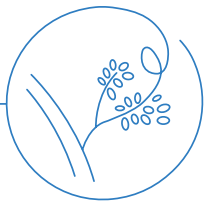
Bilan réalisé à partir des bulletins techniques des Chambres d'Agriculture départementales de Bourgogne.

LE CYCLE VÉGÉTATIF

LE DÉBOURREMENT

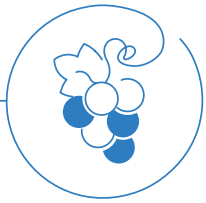
Après un mois de février plus doux que la normale (+ 0.8 °C en moyenne), mars perdure dans la douceur avec un écart thermique moyen de + 0.6 °C. Toutefois, les températures moyennes ne cessent d'osciller autour de la normale, provoquant une alternance de périodes fraîches et de périodes plus douces. Le 29, elles repassent très au-dessus de la normale et s'y maintiennent quelques jours, favorisant la reprise du cycle végétatif. Les toutes premières pointes vertes sont alors observées sur le réseau de parcelles de référence du BIVB sur Chardonnay en zones précoces, puis dans les premiers jours d'avril sur Pinot Noir. Avril est à l'image du mois de mars avec des températures qui jouent au « yoyo », dans une atmosphère globalement plus fraîche (écart thermique moyen de - 1.4 °C jusqu'au 23). Le stade mi-débourrement est proche de celui observé en 2009 ou 2016 et présente quelques jours de retard sur la moyenne.

LA FLORAISON



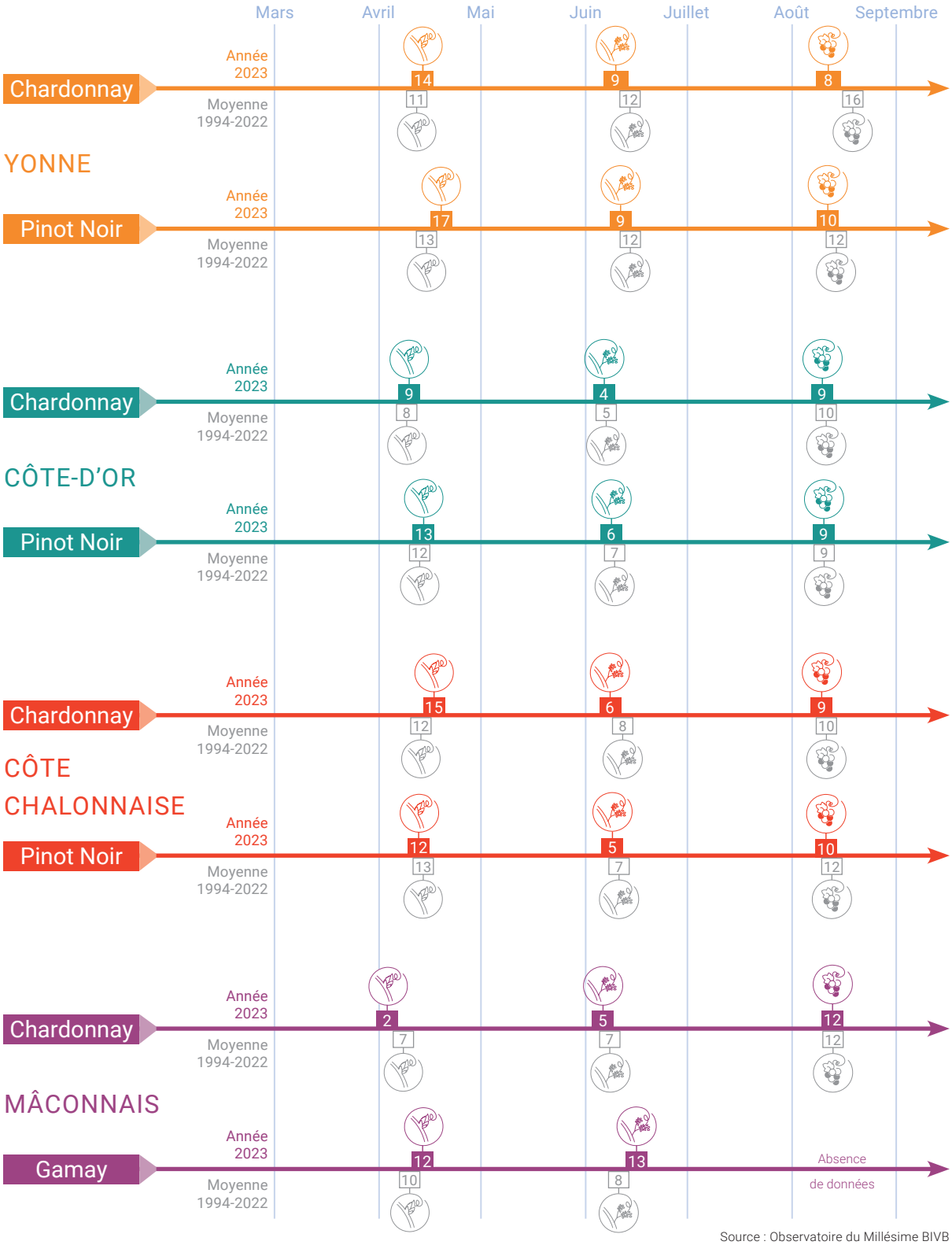
Le mois d'avril se termine dans une certaine douceur, qui se prolonge sur le début du mois de mai. A partir du 10 survient un net rafraîchissement qui perdure jusqu'au 19 mai. Les températures remontent rapidement dès le début de la seconde décade de mai et se maintiennent au-dessus des normales saisonnières. Les toutes premières fleurs apparaissent au cours du week-end de la Pentecôte (27-29 mai) et la floraison se généralise rapidement sur l'ensemble des secteurs du vignoble. Le stade mi-floraison estimé est proche de celui observé en 2015.

LA VÉRAISON



Les toutes premières baies vérées sur Pinot Noir en secteur précoce sont observées dès le 11 juillet mais la véraison ne s'enclenche réellement que dans les derniers jours de juillet. Le stade mi-véraison est atteint entre le 9 et le 12 août sur la plupart des secteurs et cépages. Mais les fortes chaleurs qui surviennent alors, couplées au manque d'eau, limitent son évolution et il faut attendre les derniers jours d'août, avec le retour des précipitations et une baisse des températures, pour qu'elle s'achève totalement.

STADES PHÉNOLOGIQUES DE LA VIGNE
(mi-débourrement, mi-floraison, mi-véraison)



Source : Observatoire du Millésime BIVB

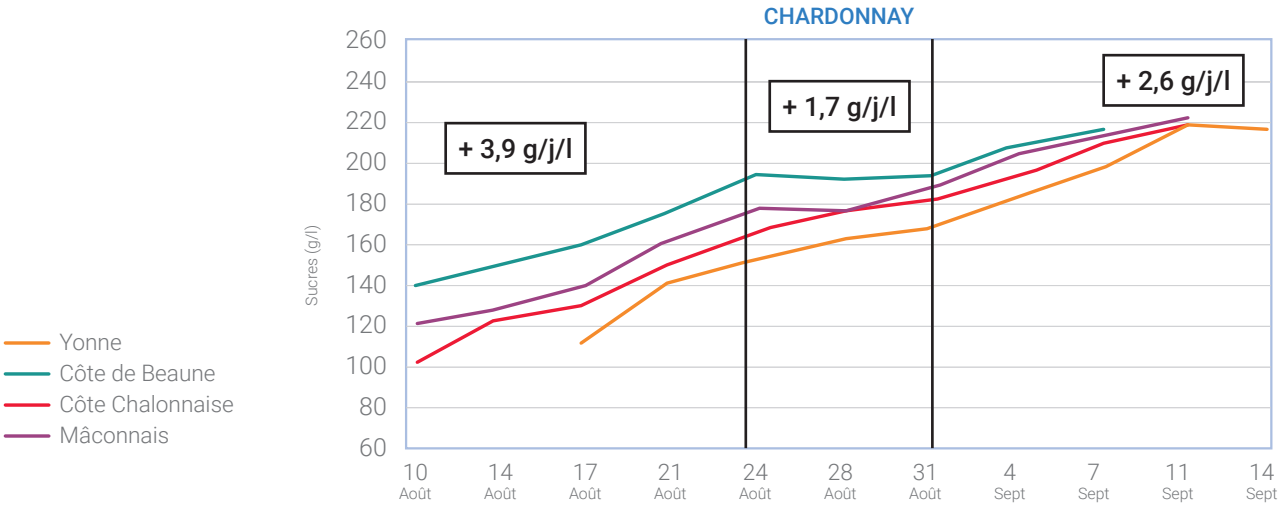
LA MATURITÉ

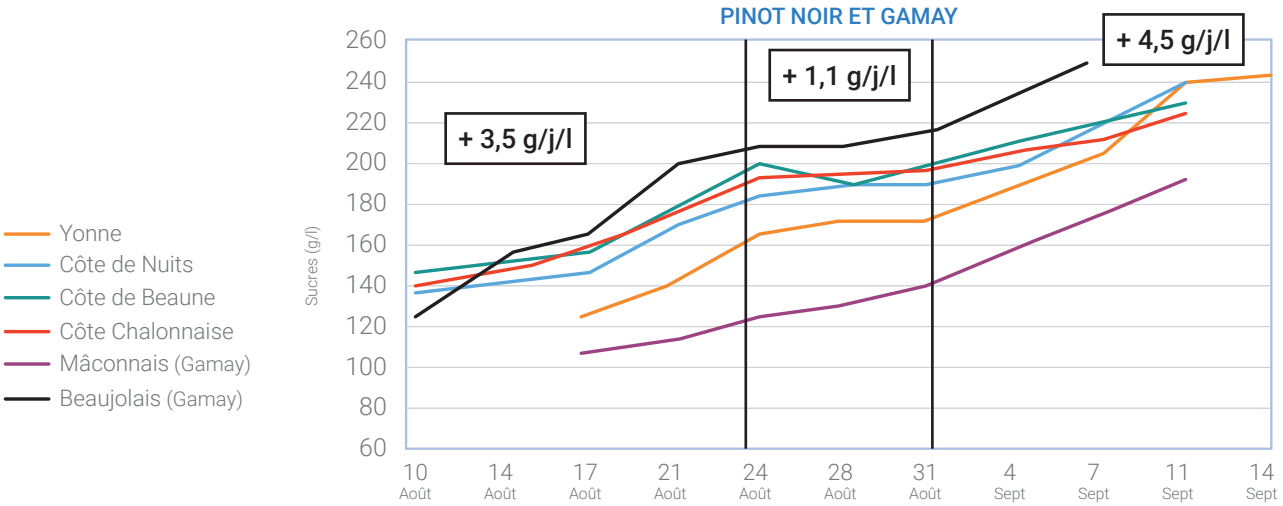
Le suivi de maturité réalisé par le BIVB repose sur plusieurs sources :

- ***Réseau de parcelles de référence** : 39 parcelles (35 du réseau de référence du BIVB + 4 du Réseau Vinipôle Sud Bourgogne) prélevées 2 fois par semaine. Les résultats de ces contrôles de maturité servent à la rédaction des BIVB Infos maturité Bourgogne.*
- ***Réseaux de parcelles des ODG** : plusieurs centaines de parcelles prélevées 2 fois par semaine par les professionnels dans les 3 départements. Des caves coopératives ou des négoces fournissent également leurs données de suivis de maturité. Les résultats servent à la rédaction des BIVB infos maturité ODG Côte-d'Or et Saône-et-Loire. Les résultats des prélèvements de l'Yonne sont gérés par sa Chambre d'Agriculture et mis en ligne sur Extranet sous forme d'un BIVB Infos maturité Yonne.*
- ***Réseau Crémant** : plus d'une centaine de parcelles (réseau UPCEB, Chambre d'agriculture de l'Yonne, réseaux ODG) prélevées 2 fois par semaine dans les 3 départements.*
  Les résultats servent à la rédaction des BIVB Infos maturité Bourgogne spécial Crémant.

TENEURS EN SUCRES

Les teneurs en sucres progressent sur un bon rythme en début de maturation, en lien avec les températures qui sévissent. Un changement de temps s'amorce à partir du 24 août, avec l'arrivée de précipitations et la diminution des températures. La maturation connaît alors un ralentissement. Mais le retour d'un temps sec et plus chaud dès le premier jour de septembre relance l'accumulation des sucres dans les baies, notamment sur les parcelles les plus en retard. Le maintien de ce temps chaud et sec induit également des phénomènes de concentration, notamment sur cépages noirs mais également sur cépages blancs les plus précoces dans les premiers jours de septembre.

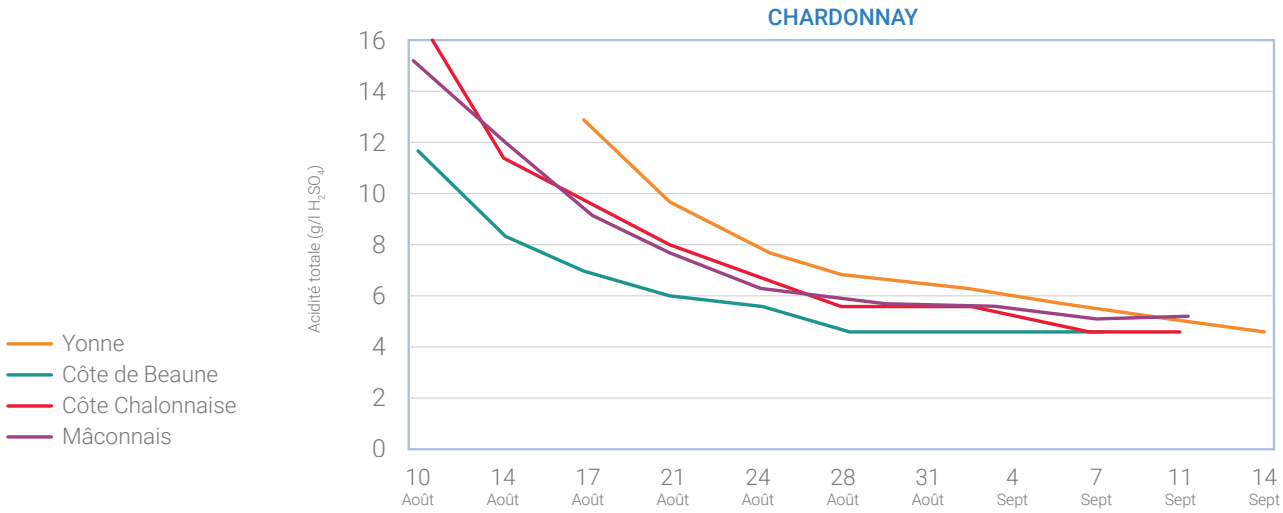


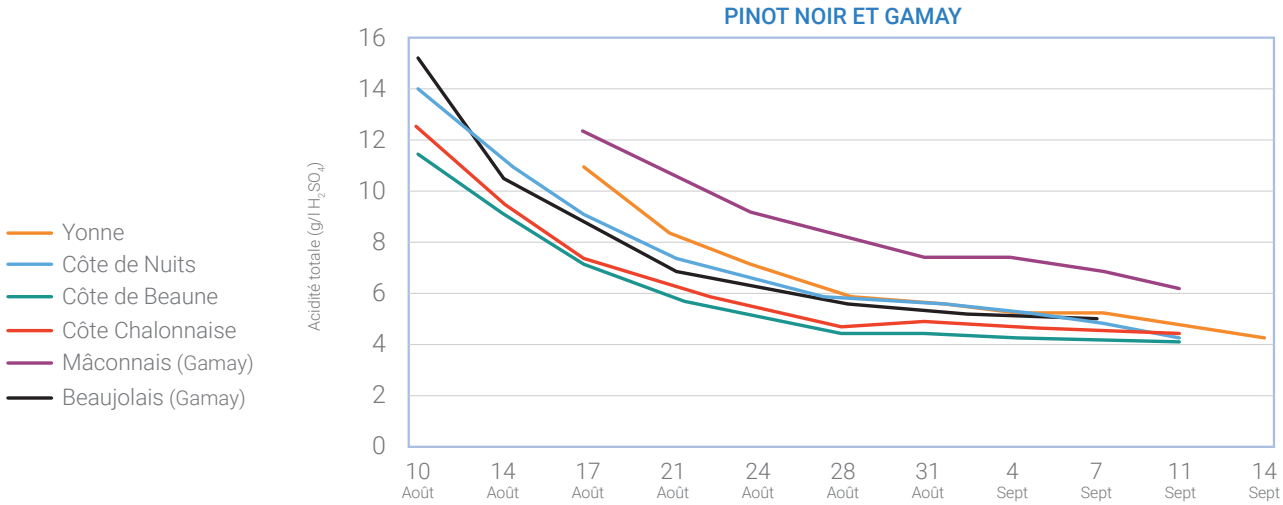


LA MATURITÉ

ACIDITÉ TOTALE

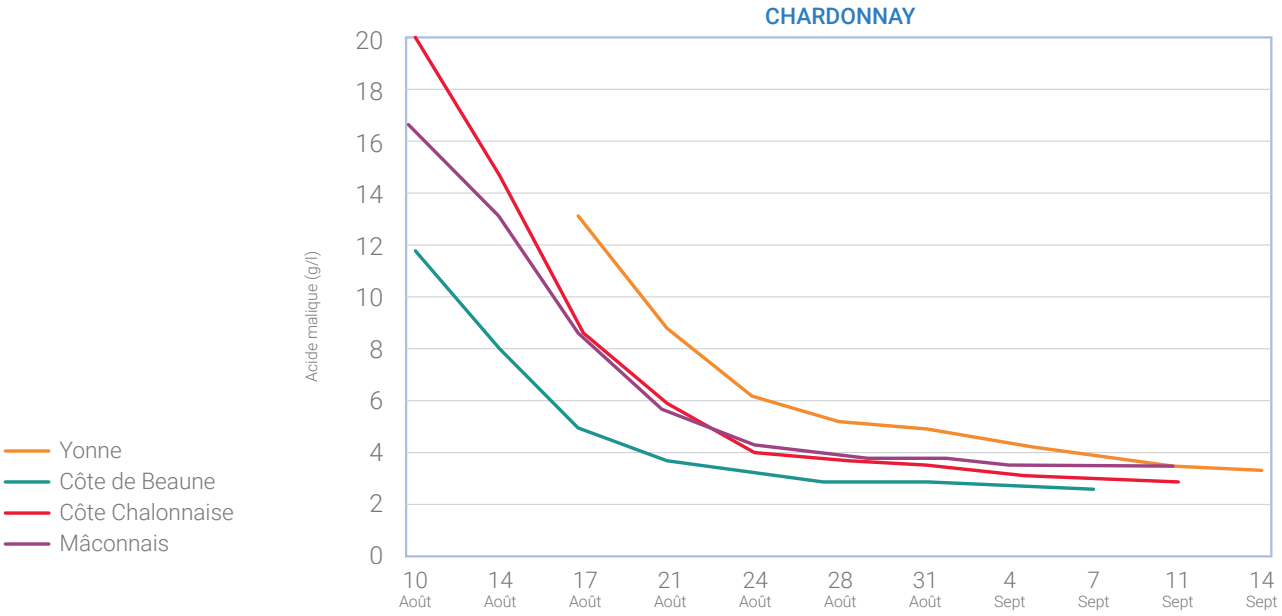
La diminution des valeurs d'acidité totale est importante jusqu'au 24 août puis connaît un ralentissement dû au changement de temps qui survient alors. Elles poursuivent ensuite leur diminution mais sur un rythme plus lent, pour se stabiliser entre 4 et 5 g/l H_2SO_4 en fin de maturation.

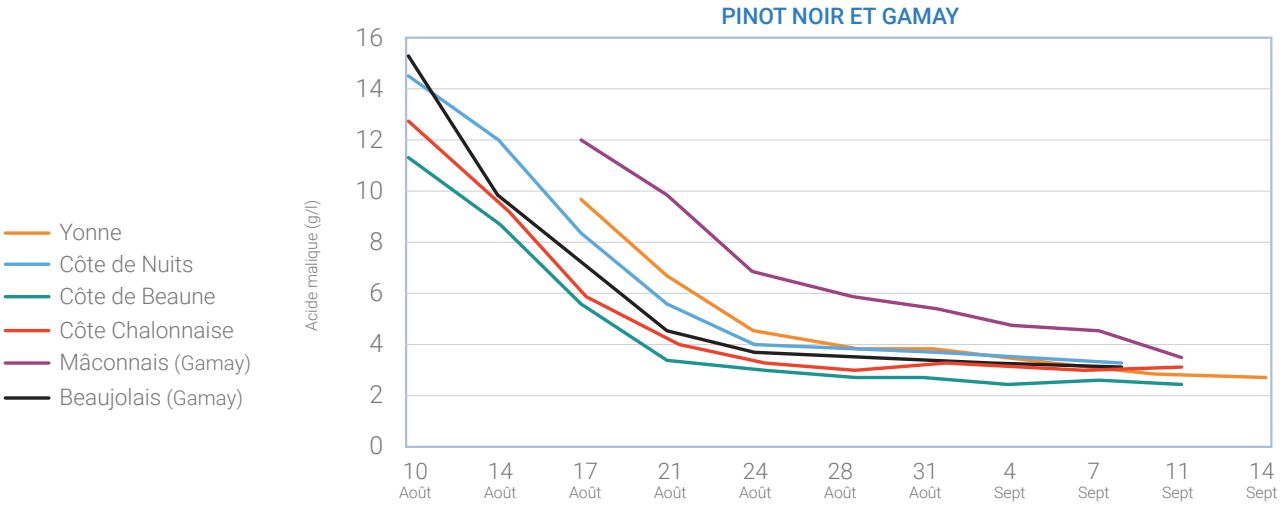




ACIDE MALIQUE

Les teneurs en acide malique connaissent une forte dégradation jusqu'au 24 août. Leur diminution se poursuit ensuite mais sur un rythme beaucoup plus lent. Toutefois, les valeurs atteintes sont basses, voire très basses, comprises entre 2 et 4 g/l, voire en-deçà.

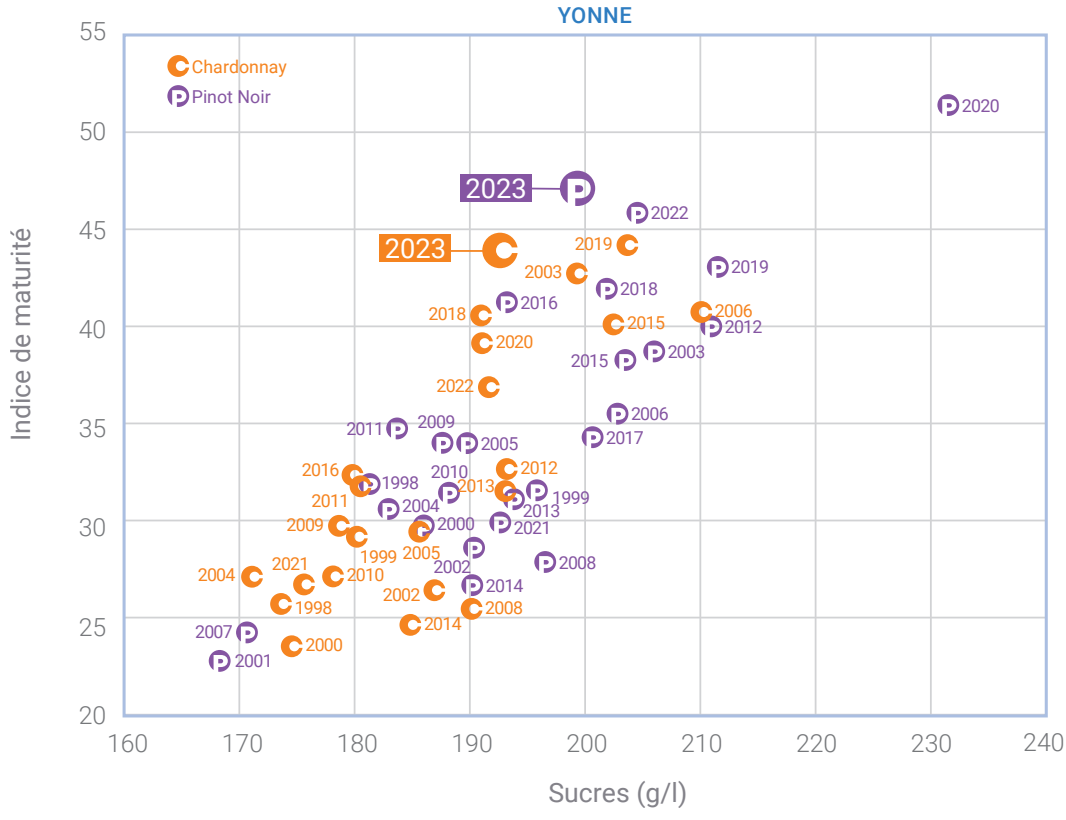




LA COMPARAISON DE MILLÉSIMES

TENEURS EN SUCRES ET ACIDITÉ TOTALE

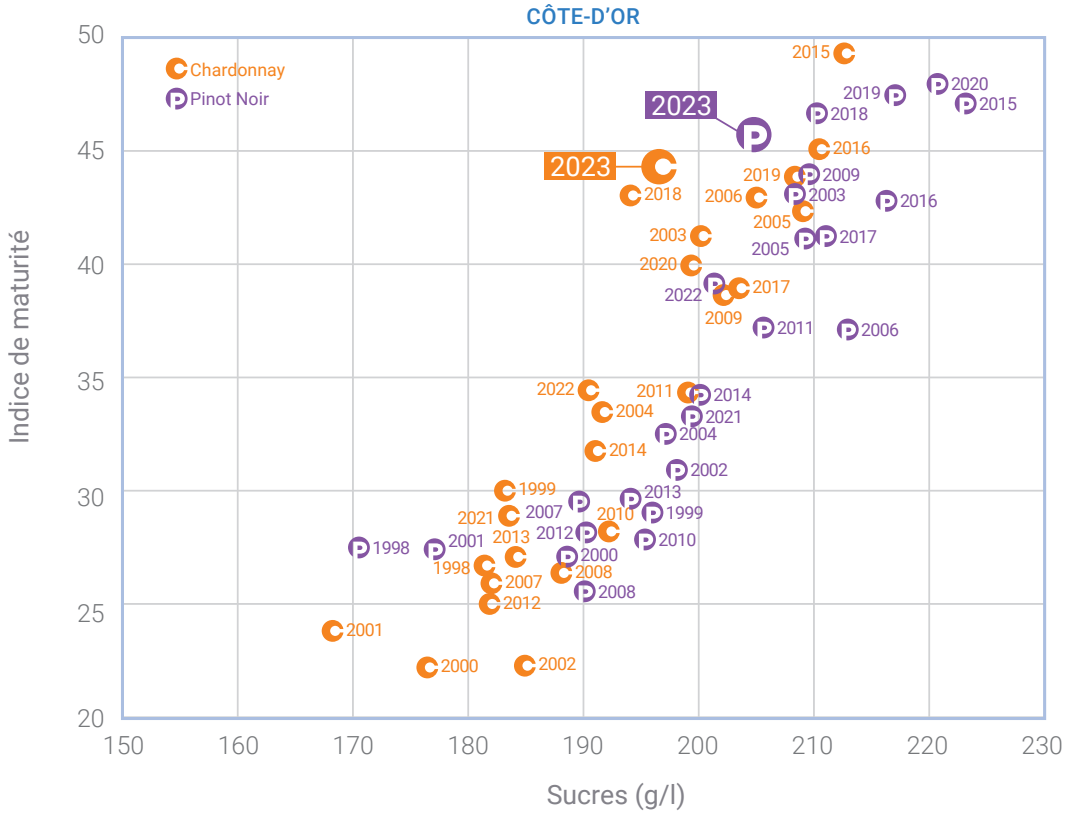
Remarque : ces graphiques sont élaborés à partir du dernier prélèvement maturité présentant encore un nombre significatif de parcelles par département.



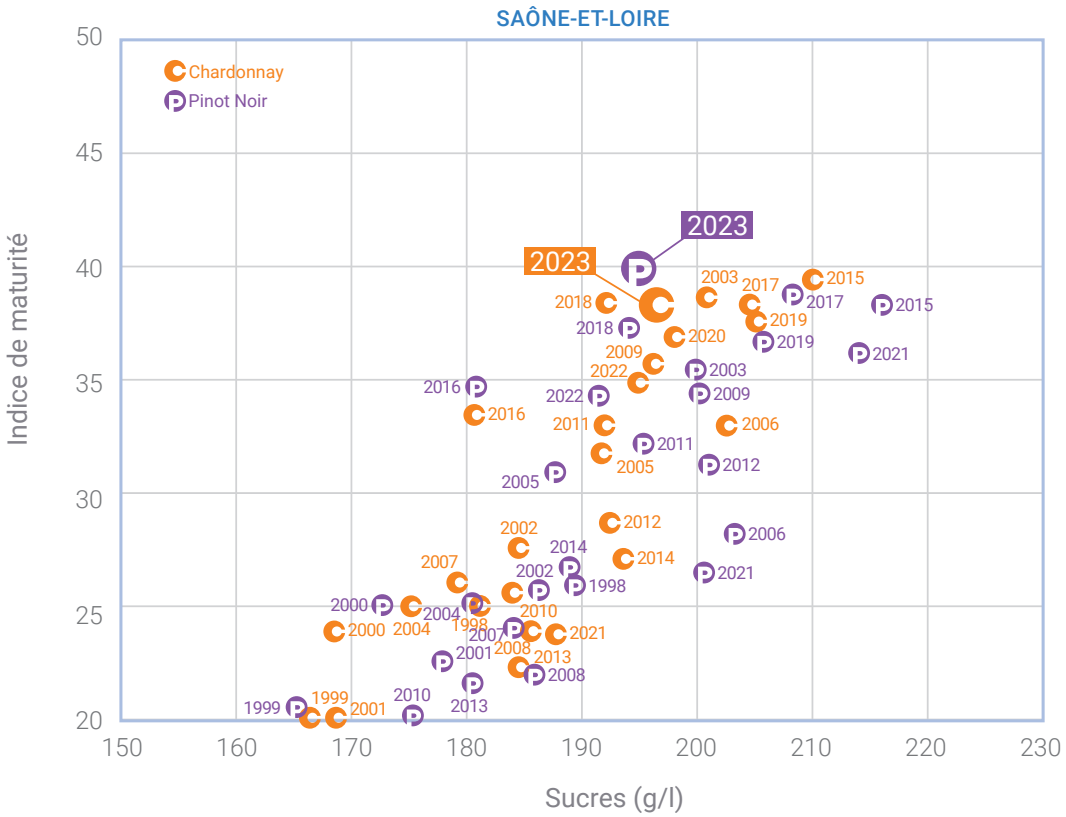
Le Pinot Noir atteint un très bon niveau de maturité, similaire à celui de l'an passé.

Le Chardonnay, un peu en retrait, a sans doute été pénalisé par la charge.

Source : Observatoire du Millésime BIVB



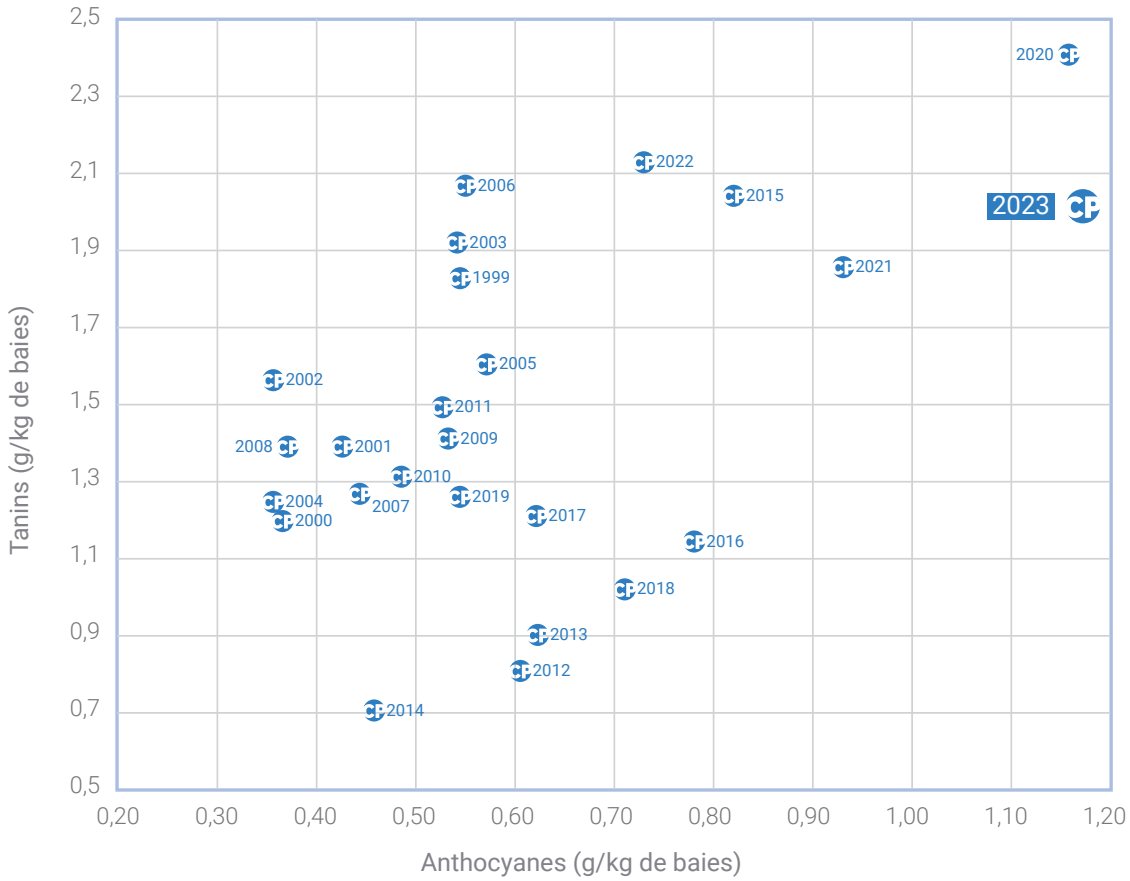
Pinot Noir et Chardonnay se situent à de bons niveaux de maturité.



Chardonnay et Pinot Noir ont quelque peu souffert de la générosité du millésime.

LA COMPARAISON DE MILLÉSIMES

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES



Les premières analyses effectuées fin août, à la pleine véraison, indiquent des teneurs en anthocyanes voisines de celles de 2022 en fin de maturation et des teneurs en tanins élevées. Dans les tous premiers jours de septembre, les anthocyanes sont toujours en phase d'accumulation et les tanins amorcent leur diminution.

La phase plateau d'accumulation des anthocyanes est atteinte entre le 5 et le 8 septembre et les teneurs commencent à diminuer. La composition polyphénolique des pellicules de raisins de 2023 est voisine de celle de 2020 pour les anthocyanes mais avec des teneurs en tanins plus faibles.

Source : Observatoire du Millésime BIVB

CONCLUSION

Le premier trimestre est globalement plus doux que la normale avec une première quinzaine de janvier plutôt chaude pour la saison. Néanmoins, les températures ne cessent de faire le « yoyo » autour des normales saisonnières et il faut attendre les derniers jours de mars pour qu'elles repassent très au-dessus des normales et stimulent ainsi la reprise du cycle végétatif. Les toutes premières pointes vertes sont alors observées sur Chardonnay et tout début avril sur Pinot Noir. Mais la persistance d'alternance de périodes douces et de périodes plus fraîches ralentit l'évolution du débourrement. **Le stade mi-débourrement intervient entre le 9 et le 17 avril** en fonction des secteurs et des cépages.

Si le mois d'avril est globalement plus frais que la normale, les températures remontent en fin de mois et se maintiennent sur les dix premiers jours de mai, avant l'arrivée d'un nouveau rafraîchissement, pour de nouveau dépasser les normales saisonnières à partir du 19 mai. Les toutes premières fleurs sont observées lors du week-end de la Pentecôte et la floraison se généralise rapidement. **Le stade mi-floraison est atteint dans la première décade de juin** selon les secteurs et les cépages. Toutefois, le manque de précipitations se fait ressentir bien que le mois de mars ait été bien arrosé. Ce manque d'eau provoque des phénomènes de coulure conséquents, notamment sur Chardonnay.

2023

Sur la période d'avril à septembre :

+ 0.9 °C sur les températures

- 13 % sur les précipitations

+ 114 heures d'ensoleillement

Les mois d'été sont ponctués d'évènements orageux, parfois violents, et ponctuellement accompagnés de grêle, occasionnant localement des dégâts importants. **L'activité orageuse de 2023 est une des plus importante de ces dernières années, notamment du fait de phénomènes rarement vus sous nos latitudes tempérées.** Néanmoins, le cumul de ces précipitations est extrêmement variable d'un secteur à l'autre et comble difficilement le déficit pluviométrique chronique qui s'est installé depuis le début de l'année. Un premier pic de chaleur survient début juillet, de courte durée, un autre en août entre le 10 et le 25, remarquable par le maintien de températures minimales proches des 20 °C et enfin les deux premières décades de septembre sont estivales.

Les toutes premières baies vérées sont observées à partir du 11 juillet mais la véraison ne s'enclenche réellement que vers fin juillet. **Le stade mi-véraison est atteint entre le 9 et 12 août**, en plein pic de chaleur, et la véraison s'en trouve ralentie. Par contre, la maturation se déroule sur un bon rythme à la faveur des températures estivales du moment. L'accumulation des sucres progresse en moyenne de près de 4 g/l et par jour. A contrario, l'acide malique est fortement dégradé et les valeurs d'acidité totale s'en ressentent. Un changement de temps survient à partir du 24 août, avec une diminution des températures due aux orages, ralentissant le rythme d'évolution des différents paramètres. Mais le retour de conditions météorologiques estivales début septembre permet le retour d'un rythme plus soutenu. **Les premières vendanges de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne s'enclenchent dans les premiers jours de septembre.** Les vendanges des parcelles de vins tranquilles vont s'étaler sur le mois de septembre. Outre le fait que les cépages noirs présentent une avance certaine sur les cépages blancs, la charge joue également sur l'évolution de la maturation. En effet, le millésime, dès la floraison, s'est montré très généreux en termes de nombre de grappes ainsi que de leur structure. Certaines parcelles ont donc dû patienter davantage afin d'atteindre une maturité optimale. Du point de vue phytosanitaire, si les ravageurs se sont montrés très discrets cette année, mildiou et oïdium ont fait craindre le pire. Néanmoins, ces maladies ont été globalement assez bien contenues malgré quelques échecs. Les situations sont très contrastées en fonction du nombre d'épisodes pluvieux, des cumuls de précipitations reçus et de la qualité de la protection appliquée. Les foyers de Flavescence Dorée sont contenus en Côte-d'Or mais en extension dans le Sud de la Saône-et-Loire. Le foyer détecté en 2022 dans l'Yonne s'est étendu sur le coteau mais sans nouveaux cas sur d'autres communes. Les orages de la fin août ont réactivé des foyers latents de Botrytis, favorisés par la compacité des grappes notamment sur Pinot Noir, et des foyers de pourriture acide se sont ponctuellement développés. Cependant, ces altérations de la vendange, ainsi que les baies flétries dues à l'échaudage survenu au mois d'août pendant les fortes chaleurs, ont pu être éliminées par un tri sévère en entrée de cuverie.

Le millésime 2023 se caractérise par un volume de récolte abondant, malgré des aléas parfois violents et localement destructeurs. Néanmoins, les conditions météorologiques, notamment estivales, ont permis d'atteindre un beau potentiel qualitatif de la vendange.

SITUATION ÉCONOMIQUE

Un début d'année 2023 en demi-teinte.

La campagne 2022/2023 a marqué un certain retour à la normale. Le millésime 2022, généreux, a permis de reconstituer une partie des stocks et/ou de répondre à des commandes en attente de disponibilités.

Il faut considérer les résultats de commercialisation de l'année en cours au regard des fortes évolutions des deux dernières années alors que de nombreuses incertitudes économiques et géopolitiques rendent les marchés plus timorés.

- La récolte 2022 (environ 1.75 million d'hectolitres) a partiellement reconstitué le stock, même si la récolte moyenne sur 5 ans reste inférieure à 1,5 million d'hectolitres.
  En conséquence, le stock à la propriété, fin juillet 2023, reste bien en-deçà de la moyenne quinquennale.
- En grande distribution française, les vins de Bourgogne, soumis à l'inertie du manque de vins et à l'arbitrage des consommateurs, restent en retrait : - 13 % en volume d'achat en grande distribution (8 premiers mois 2023 / 8 premiers mois 2022)
- A l'export, le chiffre d'affaires continue de croître. Les volumes exportés reculent légèrement, après une belle année 2022, mais restent supérieurs à ceux de la période avant Covid (2019) : + 5.3 % en volume (6 premiers mois 2023 / 6 premiers mois 2022).

Des sorties de propriétés animées par le millésime 2022

Après une campagne 2021-2022 marquée par des niveaux de consommation élevés associés à un manque de vins, les sorties de propriété de la campagne 2022-2023 retrouvent des couleurs grâce au très beau millésime 2022. Les sorties de propriétés atteignent + 24 % (campagne 2022-2023 / campagne 2021-2022), principalement portées par les transactions intrarégionales (de bourguignon à bourguignon). Ces dernières ont bondi de + 59 % par rapport à la campagne précédente (+ 65 % pour les vins blancs). Cette forte demande de millésime 2022 indique un réel besoin de reconstituer les stocks, après plus d'un an à vider les caves, suite aux faibles volumes produits en 2021, pour répondre à la demande des marchés. La campagne 2023-2024 démarre avec le bon potentiel de récolte de 2023. Il est rare que la Bourgogne produise deux belles récoltes successives en volume. La Bourgogne a donc ce qu'il faut en cave pour répondre à un double challenge : réussir la commercialisation de ces deux millésimes consécutifs, tout en continuant de reconstituer son stock pour anticiper les accidents climatiques de plus en plus fréquents.

France : les vins de Bourgogne face à une consommation en berne

La croissance économique française reste soumise aux turbulences d'une inflation élevée et d'une croissance économique atone.

Grande distribution : manque de vin et arbitrage des ménages

La situation en grande distribution ne s'est pas améliorée depuis un an du fait de l'inflation : - 3.3 % en volume d'achat pour les produits de grande distribution (8 mois 203 / 8 mois 2022). Les vins tranquilles sont parmi les produits les plus impactés par les arbitrage des ménages (- 4.8 % en volume) et davantage pour les vins d'AOC (- 6.2 %) (8 mois 2023 / 8 mois 2022). Dans ce contexte, les vins de Bourgogne connaissent également une baisse : - 14.6 % en volume et - 5.2 % en chiffre d'affaire (8 mois 2023 / 8 mois 2022). Certaines AOC de Bourgogne poursuivent pourtant leur croissance (Saint Bris ou Pouilly-Vinzelles). Les ventes de Crémant de Bourgogne affichent également une baisse de volume (- 4.9 %) alors que le chiffre d'affaire continue de progresser (+ 3 % 8 mois 2023 / 8 mois 2022). Les Foires aux Vins de septembre 2023 semblent cependant annoncer un retour de vins de Bourgogne dans les rayons : une jolie gamme est disponible dans le millésime 2022 et à moins de 8 € TTC la bouteille !

Le secteur de la restauration française se remet peu à peu des effets des crises sanitaires successives, mais

est maintenant confronté au manque de personnel et à l'inflation des matières premières et de l'énergie. Pourtant, il y a des signes encourageants. Le chiffre d'affaires de la restauration croît de 7 % en 2022 par rapport à 2019 *(source Extencia)*. 1 restaurateur sur 2 est optimiste pour l'avenir, le ticket consommation / personne augmente de + 15.2 % *(source KPMG)*.

Export : le millésime 2022 relance les expéditions de certaines AOC

Dans la continuité de 2022, le premier semestre 2023 affiche un bilan contrasté : - 7 % en volume pour un chiffre d'affaires à + 5.5 % (6 mois 2023 / 6 mois 2022). Ce résultat est toutefois à relativiser : avec 43 millions de bouteilles, ce niveau d'exportation reste parmi les plus élevés de ces 30 dernières années alors même que la Bourgogne n'a pas encore complètement refait ses stocks. De la même manière, les exportations de vins français AOC baissent également en volume (- 8.3 % sur 6 mois 2023 / 6 mois 2022) mais gardent un rythme en chiffre d'affaires (+ 3.5 % 6 mois 2023 / 6 mois 2022). La Bourgogne reste le vignoble d'AOC qui résiste le mieux par rapport à 2019. Dans ce contexte ralenti, plusieurs groupes d'appellations performent au 1er semestre 2023 :

- AOC Régionale Mâcon en blanc : + 10.8 % en volume (4,8 millions de bouteilles sur 6 mois 2023 / 6 mois 2022). Ce rebond se fait principalement sur le deuxième trimestre 2023. Le chiffre d'affaires bénéficie d'une montée en gamme, notamment à travers les Mâcon + dénomination géographique (+ 18.3 %).
- AOC Chablis et Petit Chablis : + 0.2 % en volume / 1er semestre 2022 (avec 8 millions de bouteilles) pour un chiffre d'affaires de plus de 80 millions d'euros sur la période.
- Crémant de Bourgogne : + 6% en volume (4,5 millions de bouteilles) avec une chiffre d'affaires de 25,5 millions d'euros.

Les principaux marchés de la Bourgogne forment un groupe fidèle, le « Club des 5 » (Etats-Unis, Royaume-Uni, Canada, Japon et Belgique) qui importe en moyenne, depuis une dizaine d'années,

près des 2/3 des volumes pour près de 60 % du chiffre d'affaires. Après avoir surperformé pendant la pandémie (2022-2021), ces destinations ont ralenti leurs achats.

Les pays « outsiders » comme la Suède, les Pays-Bas, le Danemark et plusieurs pays d'Asie (Chine, Corée du Sud, Hong Kong, Taïwan et Singapour) prennent en partie le relais.

Cette baisse des achats du Club des 5 se poursuit au 1er semestre 2023. Toutefois, un frémissement se fait sentir au 2nd semestre, principalement en Belgique, Japon et Royaume-Uni. Si toutes les couleurs sont touchées sur ce premier trimestre 2023, certains groupes d'appellations voient encore leurs importations croître au sein du Club des 5 : les Grands Crus de Côte-d'Or, l'AOC Régionale Mâcon et, dans une moindre mesure, les Villages du Mâconnais (dont les Premiers Crus de Pouilly-Fuissé).

Après une année 2021 record au Canada, les exportations de vins de Bourgogne baissent sur 2022 et sur le 1er semestre 2023.

Après une croissance vertigineuse en 2021, confirmée en 2022, les pays asiatiques « outsiders » stabilisent leurs achats au 1er semestre 2023 mais valorisent encore avec un chiffre d'affaires à + 11.9 %. L'AOC Régionale Bourgogne séduit largement autant que les AOC Villages (dont les premiers crus) de toute la Bourgogne.

La seconde partie de l'année 2023 reste à surveiller, le contexte international ne s'améliorant pas, aussi bien au niveau économique qu'au niveau des échanges.

PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB
CITVB
6 rue du 16e chasseurs - 21200 Beaune
Tél. 03 80 26 23 74
technique@bivb.com
Site extranet :
https://extranet.bivb.com

Rejoignez le groupe Facebook
« BIVB - Viticulture et œnologie »

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

www.esprit-archibald.com • Imprimé, avec encres végétales, sur papier produit selon une gestion responsable des forêts, chez un imprimeur IMPRIM'VERT® Crédit photos : BIVB / Aurélien IBANEZ, Jessica VUILLAUME, Philippe HIEST Photographe Image Associes, Sébastien BOULARD