

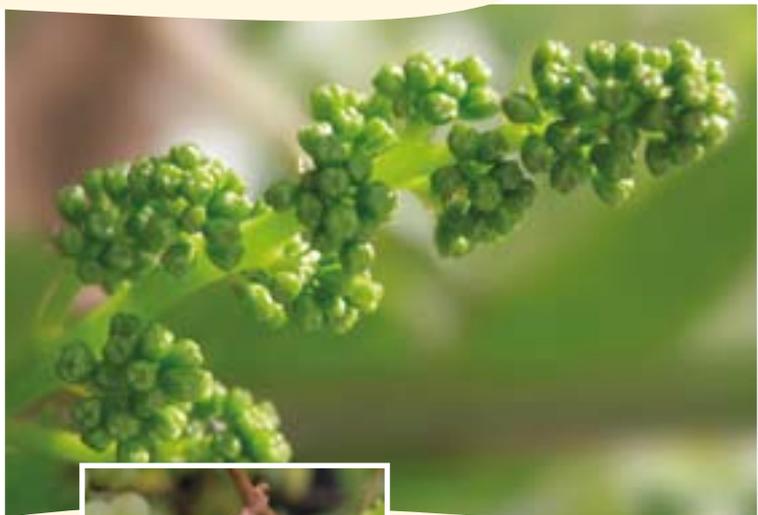


# Synthèse du millésime 2010



**BOURGOGNES**

*Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne*

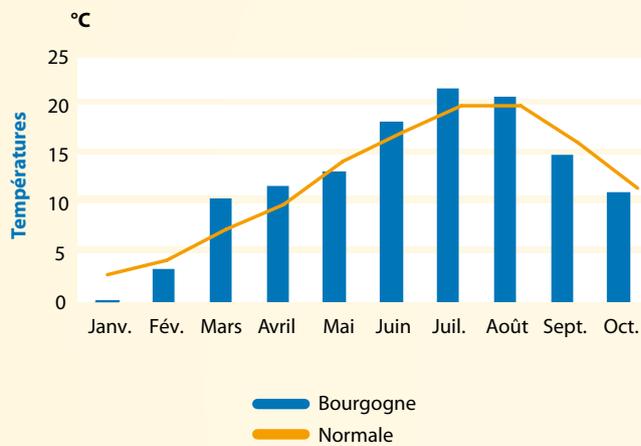


|  |             |
|--|-------------|
| <b>Conditions climatiques du millésime.....</b>      | <b>p 2</b>  |
| <b>Bilans Phytos .....</b>                           | <b>p 5</b>  |
| <b>Cycle végétatif .....</b>                         | <b>p 9</b>  |
| <b>Quelques données agronomiques.....</b>            | <b>p 10</b> |
| <b>Estimation précoce du volume de récolte .....</b> | <b>p 12</b> |
| <b>Maturité.....</b>                                 | <b>p 13</b> |
| <b>Dégustation des baies.....</b>                    | <b>p 18</b> |
| <b>Composés phénoliques .....</b>                    | <b>p 19</b> |
| <b>Conclusion .....</b>                              | <b>p 20</b> |

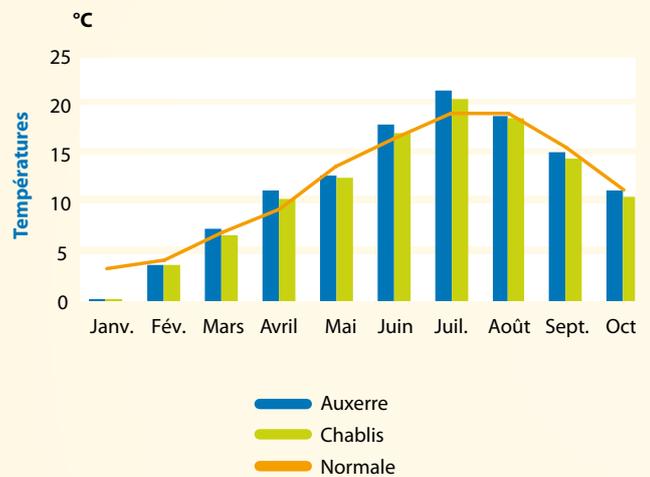
## Les températures

- ▶ Hiver très froid : particulièrement en janvier où la température moyenne a été proche de 0°C, février présente également une moyenne en dessous de la normale saisonnière.
- ▶ Mars et avril : marquent l'installation du printemps avec des températures au-dessus des normales de saison. Le mois d'avril connaît des conditions climatiques quasi estivales.
- ▶ Mai : la situation se dégrade, les températures repassent en dessous de la normale et la fraîcheur domine.
- ▶ Les mois d'été, juin, juillet et août, même s'ils présentent des températures moyennes légèrement supérieures à la normale connaissent des conditions très variables, quelques périodes particulièrement chaudes permettent d'être proche de la moyenne.
- ▶ Le mois de septembre est marqué par des températures fraîches, en dessous des normales.
- ▶ Cette tendance est observable sur les 3 départements.

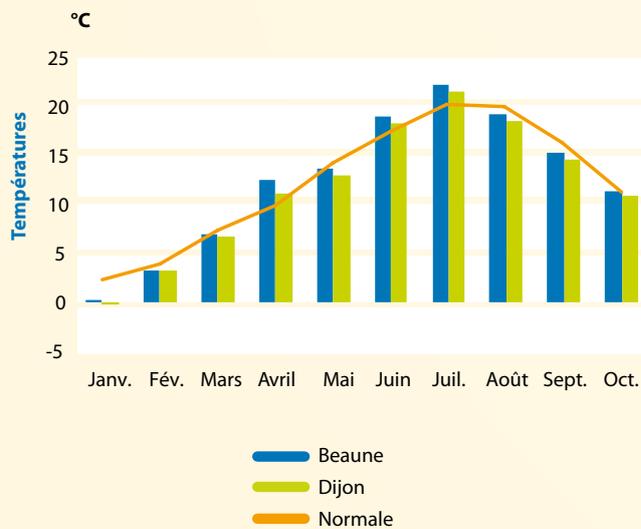
Températures moyennes mensuelles en Bourgogne



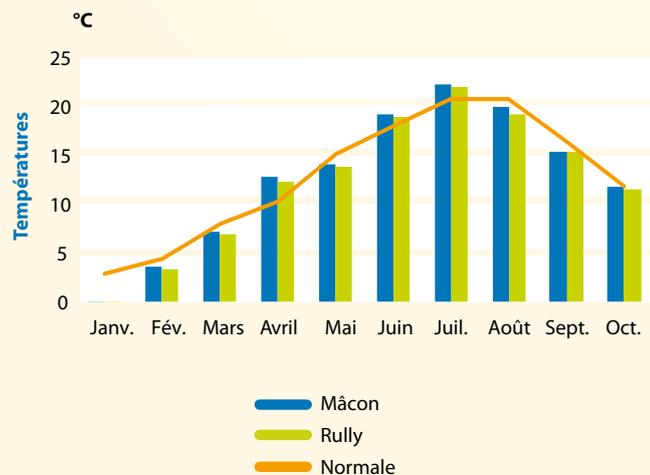
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



Températures moyennes mensuelles en Côte-d'Or



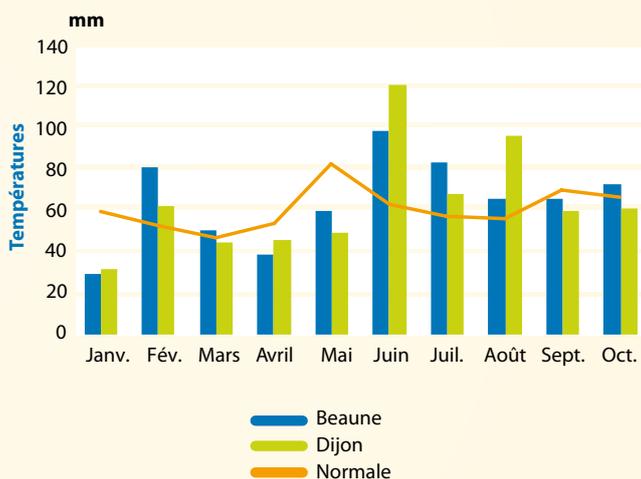
Températures moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



## Les précipitations

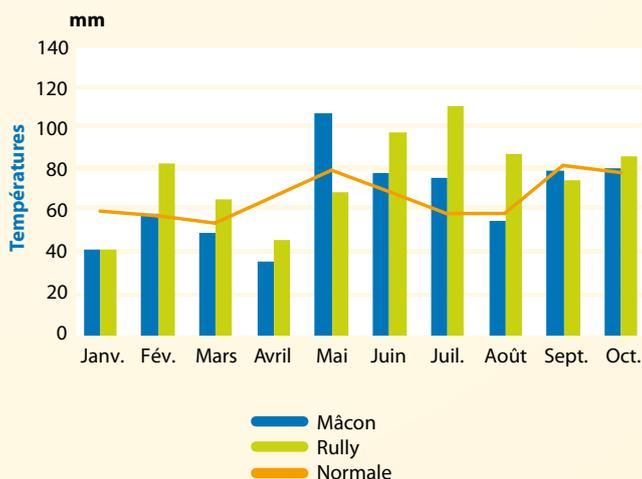
- ▶ Régime des précipitations très variable au cours de l'année.
  - ▶ Janvier est déficitaire, mais février connaît des précipitations importantes, supérieures à la normale.
  - ▶ Le printemps (mars, avril, mai) est marqué par une pluviométrie inférieure à la normale, en moyenne en Bourgogne.
  - ▶ A contrario, l'été (juin, juillet, août) et le mois de septembre connaissent des pluies importantes et un cumul d'eau supérieur à la normale dû en partie à de nombreux orages.
  - ▶ Ces moyennes masquent des disparités importantes entre les départements.
- La Côte-d'Or a connu un régime de précipitations assez proche de la moyenne relevée en Bourgogne, marqué par des excédents plus ou moins importants selon les secteurs en février, juin, juillet et août.

### Précipitations moyennes mensuelles en Côte-d'Or

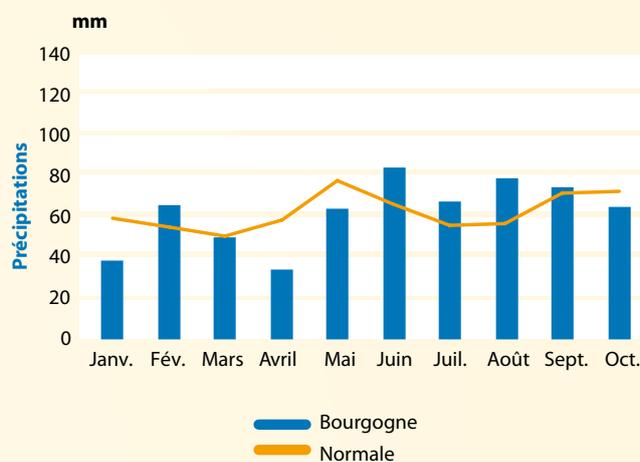


- La Saône-et-Loire a connu des cumuls d'eau assez importants tout au long de l'année. Seuls les mois de février et avril sont déficitaires et septembre est proche de la normale. Les autres périodes présentent toutes des précipitations importantes supérieures à la normale. Il faut noter qu'il existe des différences importantes selon les postes de relevés : Rully et Mâcon.

### Précipitations moyennes mensuelles en Saône-et-Loire

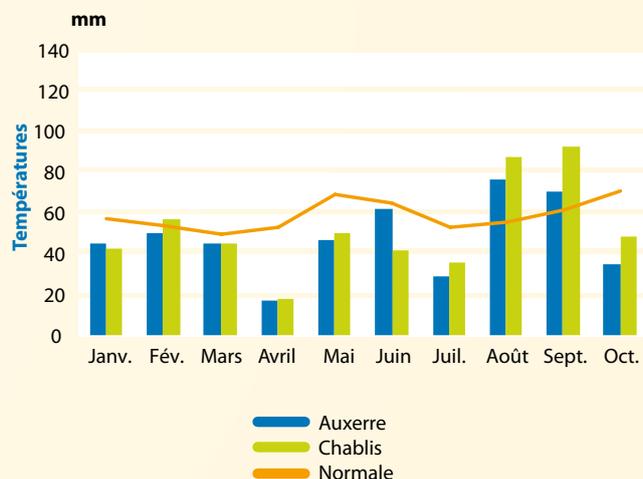


### Précipitations moyennes mensuelles en Bourgogne



- L'Yonne a connu une période relativement sèche jusqu'au mois de juillet avec des précipitations bien en dessous des normales saisonnières. Les mois d'août et septembre ont, par contre, été particulièrement arrosés, les cumuls dépassant largement la normale.

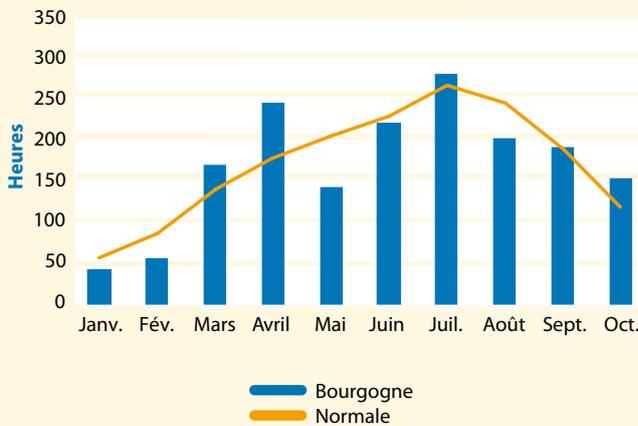
### Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne



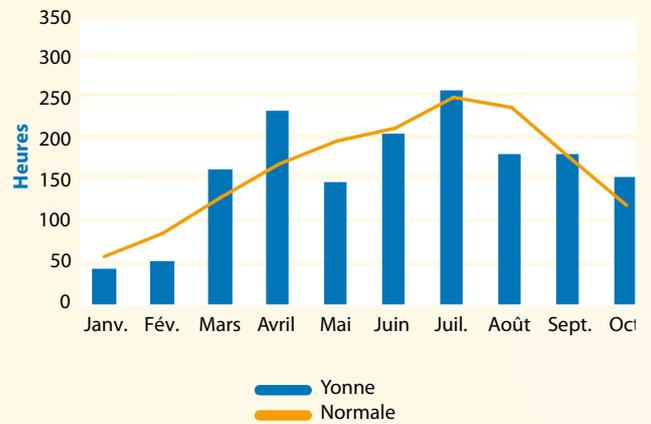
## L'insolation

- ▶ L'insolation confirme les tendances observées pour les températures et les précipitations.
- ▶ Janvier et février sont déficitaires, alors que mars et avril sont excédentaires.
- ▶ Mai est marqué par l'installation d'un temps variable et nuageux, ce qui explique une insolation très en dessous des normales.
- ▶ Juin et juillet, sont proches de la normale grâce à une période du 20 juin au 15 juillet avec des conditions estivales.
- ▶ Le mois d'août connaît un ensoleillement assez faible et inférieur à la normale.
- ▶ Septembre se situe dans la normale.
- ▶ Cette tendance est visible pour les 3 départements.

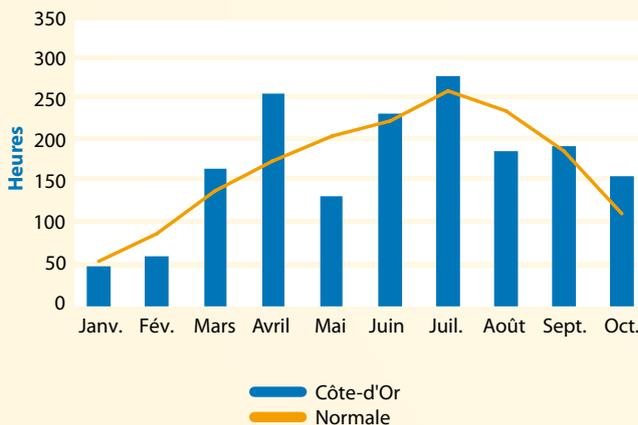
### Insolation moyenne mensuelle en Bourgogne



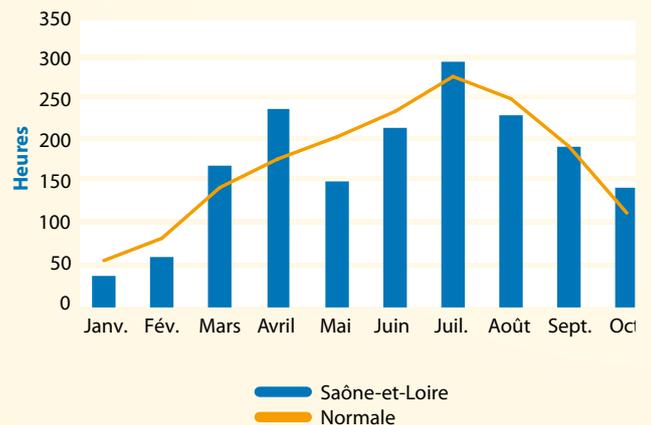
### Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



### Insolation moyenne mensuelle en Côte-d'Or



### Insolation moyenne mensuelle en Saône-et-Loire



## Yonne

### Maladies

#### Mildiou :

- ▶ Absence remarquable de la maladie.
- ▶ Fraîcheur et pluies faibles d'avril/mai contenant le développement.
- ▶ Premières taches, très ponctuelles observées fin mai/début juin.
- ▶ Symptômes rares de rot gris et rot brun.
- ▶ Pluies de la mi-juillet : apparition significative de taches sur les entre-cœurs vite contrôlées par les rognages.

#### Oïdium :

- ▶ Explosion tardive de l'oïdium comme en 2009.
- ▶ Premières taches sur feuilles visibles, mais discrètes, début juillet.
- ▶ Évolution rapide au stade fermeture de la grappe : la moitié des parcelles de Chardonnay du réseau d'observation ont présenté des symptômes et donc nécessité d'une couverture jusqu'au début véraison.

#### Botrytis :

- ▶ Forts cumuls d'eau en août et septembre : taux de pourriture grise importants.
- ▶ Mi-septembre : cumul entre 20 et 40 mm : aucune parcelle indemne de *Botrytis*.
- ▶ En moyenne : la moitié des grappes touchées avec intensités d'attaque de 1 à 100 % de la grappe atteinte.

#### Black-rot :

- ▶ Sorties régulières de taches sur feuilles fin juin dans les secteurs historiques : suivi accru des grappes.
- ▶ Symptômes bien visibles sur grappes, mais très limités.

#### Excoriose :

- ▶ Symptômes observés régulièrement au printemps.
- ▶ Conditions sèches au moment des contaminations ont empêché la dissémination de la maladie.

#### Maladies du bois :

- ▶ Taux d'expression de l'Esca/BDA compris entre 0 et 11 % avec taux moyen de 4 %, légèrement inférieur à 2009 (4,5 %).

### Ravageurs

#### Vers de la grappe :

- ▶ En première génération : températures fraîches et vent défavorable aux vols et pontes.  $\frac{3}{4}$  des grappes présentaient moins de 10 glomérules pour 100 grappes : aucune n'a dépassé le seuil d'intervention.
- ▶ Seconde génération très similaire sauf sur les secteurs très sensibles : activité de ponte un peu plus élevée.

#### Mange-bourgeons :

- ▶ Comme en 2009, mange-bourgeons bien présents.
- ▶ Fin avril : présence sur les 2/3 du réseau d'observation : 1 sur 3 dépassant le seuil d'intervention.
- ▶ Les deux espèces présentes avec une forte proportion de noctuelles.

#### Pyrale :

- ▶ Présence encore plus discrète que les années précédentes.

#### Cicadelle verte :

- ▶ Dégâts parfois observés, mais sans conséquence sur la maturation.

#### Bois noir :

- ▶ Vols du vecteur du Bois Noir quasiment nuls.
- ▶ Taux d'expression équivalent à 2008 et 2009, inférieur à 1,5 %.

#### Autres symptômes sur grappes :

- ▶ Plusieurs symptômes sur grappes observés au cours de la saison :
  - à la floraison, suite aux pluies successives du mois de juin, de la pourriture sur inflorescences, responsable du dessèchement de portions de grappes plus ou moins important.
  - à la veille des vendanges, ponctuellement, des dessèchements de la rafle et également quelques symptômes de pourriture pédonculaire.

### Accidents climatiques

- ▶ Quelques dégâts de gel observés en bas de coteaux suite aux très fortes gelées du mois de décembre 2009 (jusqu'à - 22 °C) plus particulièrement le 20/12 à Chablis couplées à une très grande amplitude thermique et une hygrométrie importante le lendemain.
- ▶ Quelques dégâts de gels de printemps observés très ponctuellement.
- ▶ Plusieurs périodes de grêle courant juillet sur le Vézélien, le Jovinien, le Tonnerrois et le Chablisien avec des dégâts pouvant atteindre 25 à 30 %.

### Accidents physiologiques :

- ▶ Coulure et millerandage parfois très marqués en raison des températures fraîches et du faible ensoleillement durant la floraison.

Séverine Choloux  
Chambre d'Agriculture de l'Yonne  
14 bis, rue Guynemer - BP 50289 - 89005 Auxerre cedex  
Tél. : 03 86 94 28 91 - Portable : 06 72 95 60 36  
Fax : 03 86 94 22 00  
E-mail : severine.choloux@yonne.chambagri.fr

## Côte d'Or

### Maladies

#### Mildiou :

- ▶ Début de campagne assez tranquille en raison de la fraîcheur permettant de limiter contaminations et foyers primaires.
- ▶ Début juin : quelques taches éparses dans le vignoble sauf sur Meloisey : orage du 9 mai : sortie de symptômes plus importante.
- ▶ Démarrage réel du mildiou fin juin : succession de séquences orageuses avec cumuls d'eau importants.
- ▶ Météo perturbée : nouvelles contaminations primaires significatives et perturbation du planning d'interventions.
- ▶ À partir du 20 juin : niveau de risque élevé, sortie importante de taches sur certaines parcelles et premiers symptômes sur grappes.
- ▶ 21 juin – 11 juillet : période anticyclonique avec de rares orages : la situation se calme.
- ▶ Fin juillet : enchaînement d'orages avec cumuls d'eau importants : la situation se dégrade de nouveau.
- ▶ Août : épisodes pluvieux réguliers : entretien du mildiou.
- ▶ Veille de récolte : présence de la maladie sur feuillage dans toutes les parcelles, mais avec degrés plus ou moins importants, le plus souvent en haut de végétation.

#### Oïdium :

- ▶ Mai : conditions favorables au développement de la maladie.
- ▶ Situation très saine en veille de floraison.
- ▶ Mi-juin : absence de symptômes dans la plupart des parcelles et stabilité ou augmentation de la fréquence d'attaque sur quelques unes.
- ▶ 21 juin – 11 juillet : dominante anticyclonique favorable à l'activité de l'oïdium.
- ▶ Juillet : évolution de l'oïdium sur les parcelles touchées précocement, surtout en termes de fréquence d'attaque.
- ▶ Veille de récolte : situation globalement satisfaisante dans la plupart des parcelles.
- ▶ Quelques situations fortement touchées en Chardonnay comme en Pinot Noir et pas seulement sur secteurs historiques.

#### Rougeot :

- ▶ Maladie très peu présente dans le vignoble.
- ▶ Tout petit secteur concerné ces dernières années.
- ▶ Symptômes très limités, maladie encore moins présente en 2010 que les années précédentes, y compris sur zones concernées à Saint-Romain.

#### Botrytis :

- ▶ *Botrytis* absent en 2009, mais présent en 2010 en raison de la météo estivale dominée par les pluies.
- ▶ Conditions climatiques très favorables à son développement pendant la floraison.

- ▶ Chute des capuchons floraux difficiles et bon terrain de développement du *Botrytis*.
- ▶ Conditions de passage de la fleur ayant également de l'influence sur le développement du champignon.
- ▶ Parcelles les plus précoces : coulure importante à cause des températures fraîches et de l'humidité pendant la fleur : grappes lâches moins sensibles aux attaques de *Botrytis*. Les parcelles plus tardives ont bénéficié de meilleures conditions au moment de la fleur : taux de coulure faible avec grappes plus compactes plus exposées à la pourriture.
- ▶ Premiers foyers observés à partir du 22 – 25 juillet dans de nombreuses parcelles en raison des forts cumuls d'eau. Fréquence d'attaque assez faible 5 à 6 %.
- ▶ Août : peu d'évolution des foyers, températures fraîches contenant le développement.
- ▶ Septembre : épisodes pluvieux importants (12 – 14 septembre) : dégradation de l'état sanitaire sur certaines parcelles.
- ▶ Veille de vendanges : peu de situations indemnes de foyers. Niveau d'attaque faible à modéré avec incidences limitées.
- ▶ Certaines situations avec des attaques plus dommageables et pertes de récolte significatives.
- ▶ Fortes disparités selon les secteurs et cépages.

#### Black-rot :

- ▶ Après 2007, en 2010 : recrudescence de la maladie surtout au Sud de la Côte de Beaune.
- ▶ Premières taches issues des contaminations de mai découvertes le 1<sup>er</sup> juin.
- ▶ Pluies de mi-juin contaminatrices, mais le bon niveau de protection au vignoble permet d'éviter l'extériorisation des symptômes.
- ▶ Période anticyclonique du 21 juin au 11 juillet défavorable à la maladie.
- ▶ Orages de la mi-juillet : précipitations importantes : apparition de nouveaux symptômes fin juillet. Nette progression de la maladie début août dans les secteurs historiques mais aussi dans des zones non concernées jusqu'ici : quelques baies touchées.
- ▶ Pour certains cas : niveau d'attaque 30 à 40 % de baies touchées et perte sèche de récolte.

#### Excoriose – Eutypiose :

- ▶ Excoriose très peu présente en 2010 (87 % des parcelles indemnes au 13/04 et fréquence maximale de ceps touchés 6 %).
- ▶ Même chose pour l'Eutypiose.

#### Maladies du bois :

- ▶ Symptômes, légèrement inférieurs à 2009.
- ▶ 0,9 % en moyenne (forme lente + forme foudroyante) : variations de 0,1 % à 3,9 %.
- ▶ Forte hétérogénéité entre les parcelles.

## Ravageurs

### Vers de la grappe :

- ▶ Conditions fraîches et humides de mai : pas favorables aux vols et pontes de première génération.
- ▶ Deuxième génération : conditions anticycloniques non favorables.
- ▶ Ravageur très peu présent en 2010.

### Mange-bourgeons :

- ▶ Présence de boarmies et noctuelles très faible et inférieure aux années précédentes.
- ▶ Très peu de dégâts observés sur le vignoble sauf pour quelques parcelles généralement touchées seulement sur une partie de leur surface.

### Pyrale :

- ▶ Début mai aucune pyrale dans plus de 80 % des parcelles observées.
- ▶ Parcelles concernées : niveaux d'attaque très inférieurs au seuil d'intervention (80 % des ceps avec au moins une chenille).
- ▶ Suivis jusqu'à fin mai : pyrale très discrète même dans les secteurs historiques.

### Cicadelle verte :

- ▶ Début juin : ravageur régulièrement décelé, mais avec niveaux de population faible à très faible.
- ▶ Deuxième génération aussi discrète que la première.
- ▶ La cicadelle verte garde son statut de ravageur secondaire, mais aucun dégât significatif.

### Cicadelle flavescence dorée :

- ▶ Lutte obligatoire seulement sur le secteur de Meloisey et sur vignes mères de greffons.
- ▶ Prospection en septembre : aucun nouveau cas positif de flavescence dorée sur Meloisey : le périmètre de lutte obligatoire disparaît comme à Puligny : pas de traitement insecticide obligatoire à réaliser en 2011.
- ▶ Situation non figée et la vigilance doit rester de mise : la cicadelle de la flavescence dorée est présente dans tout le vignoble avec des niveaux de population très importants sur certaines zones.
- ▶ Traitement à l'eau chaude : même si ce n'est pas un vaccin, c'est la réponse la plus adaptée pour la gestion de la maladie.

- ▶ Prospection pertinente pour circonscrire efficacement un foyer. Le repérage des symptômes en fin de campagne sur jeunes vignes doit se poursuivre.

### Acariens :

- ▶ Constat identique en 2010 ; phytopte de l'Erisone seul encore présent parmi les acariens phytophages.
- ▶ Météo de mai provoque des crispations de feuilles pouvant être confondues avec les symptômes de présence du ravageur.
- ▶ Acariose : limitée à 2 ou 3 situations sur jeunes vignes.
- ▶ Erinose très présente en début de campagne avec parfois des symptômes spectaculaires.
- ▶ Évolution végétative ralentie en mai a différé leur dilution dans le feuillage.
- ▶ Pas d'incidence dans la majorité des parcelles, mais quelques situations de fortes attaques avec des répercussions sur les inflorescences.

### Faune auxiliaire :

- ▶ Typhlodromes toujours présents de façon régulière et largement répandus dans le vignoble.
- ▶ Cette année des œufs de coccinelles à 7 points, de punaises, de papillons et de quelques araignées (notamment araignée arlequin) ont régulièrement été observés.

## Accidents climatiques

- ▶ Dégâts de gel faisant suite aux conditions climatiques de l'hiver 2009/2010 et plus particulièrement dans la nuit du 19 au 20 décembre (jusqu'à - 20 °C) et aux nombreux jours avec des températures < 0 °C début 2010 (29 jours en janvier/février).
- ▶ 40 à 50 ha touchés de façon très visible, plus quelques pieds disséminés dans le vignoble.
- ▶ Épisode de grêle de faible ampleur : orage du 29 juin dans le secteur de Pommard – Beaune : dégâts limités.
- ▶ Grêle beaucoup plus importante le 12 septembre sur les secteurs de Santenay et Chassagne Sud : anticipation de la date de récolte sur les parcelles touchées. L'état sanitaire s'est plutôt bien maintenu sur la plupart des parcelles.

Pierre-Etienne Petitot  
Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or  
11, rue Becquerel - 21000 DIJON  
Tél. : 03.80.28.81.34 - Portable : 06.08.72.99.80  
Fax : 03.80.28.81.69  
E-Mail : pierre.petitot@cote-dor.chambagri.fr

## Saône-et-Loire

### Maladies

#### Mildiou :

- ▶ Peu ou pas de symptômes sur mai – juin.
- ▶ Apparition parfois importante de symptômes sur feuilles à partir de fin juin-début juillet.
- ▶ Des attaques localement fortes sur grappes après nouaison jusqu'à fermeture de la grappe, ayant pu entraîner des pertes de récolte conséquentes (> 20 %)

#### Oïdium :

- ▶ Peu ou pas de symptômes sur feuilles en mai – juin.
- ▶ Apparition de symptômes sur grappes à partir de fin juin.
- ▶ Des attaques localement fortes sur grappes.
- ▶ Progression des attaques entre fermeture et véraison.
- ▶ Quelques situations difficiles à expliquer.

#### Botrytis :

- ▶ Premiers symptômes sur grappes : le 20 juillet.
- ▶ Épisodes pluvieux sur fin juillet et août plutôt favorables au développement de la maladie, mais températures relativement faibles, particulièrement la nuit, endiguant sa progression.
- ▶ Conditions météorologiques de septembre, ensoleillées, non propice à son développement.
- ▶ Certains secteurs ont été plus touchés que d'autres.

#### Black-rot :

- ▶ Apparition rapide des symptômes sur feuilles dans les parcelles historiquement touchées.
- ▶ Des attaques localement fortes sur grappes en juillet, avec des pertes de récoltes pouvant atteindre 50 %.
- ▶ Le black-rot est une maladie en progression sur l'ensemble du département depuis quelques années.

### Ravageurs

#### Mange-bourgeons :

- ▶ Peu ou pas de dégâts.

#### Vers de la grappe :

- ▶ Début des vols en 1<sup>re</sup> génération le 4 mai.
- ▶ Faible activité de vols et ponte en 1<sup>re</sup> génération, due aux conditions météorologiques.
- ▶ Début des vols de 2<sup>nd</sup>e génération le 22 juin.
- ▶ Activité de pontes nulle à très faible.
- ▶ Peu ou pas de pontes et/ou perforations.

#### Pyrale :

- ▶ Peu ou pas de dégâts.

#### Cicadelle verte :

- ▶ Peu ou pas de dégâts.

### Accidents climatiques

- ▶ Dégâts de gel d'hiver sur les communes de Givry, Mercurey, Cheilly-les-Maranges, Azé, Péronne, Saint-Gengoux-de-Scissé, Bissy-la-Mâconnaise, Cruzille et Lugny, suite à la diminution brutale des températures dans la nuit du 19 au 20 décembre 2010.  
Les parcelles les plus touchées sont généralement situées dans des cuvettes ou des clos humides.
- ▶ Dégâts de grêle, entre le 9 et le 11 mai sur le secteur de Viré, le 10 juillet sur le secteur de Chaintré et le 12 juillet sur plusieurs communes allant de Saint-Boil à Chenôves (environ 5 à 40 % de pertes).

### Accidents physiologiques :

- ▶ Présence de coulure et millerandage en raison des conditions climatiques fraîches et humides au moment de la floraison, entraînant parfois des pertes de récolte importantes.

Benjamin Alban (Mâconnais)  
Anne-Sophie Rousseau (Côte Chalonnaise)  
Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire  
Maison de l'agriculture - BP 522  
71010 MACON cedex  
Benjamin Alban : Tél. : 03.85.29.56.23 - Portable : 06 86 98 01 90  
Fax : 03 85 29 56 55  
balban@sl.chambagri.fr  
Anne-Sophie Rousseau : 06 86 96 04 10  
asrousseau@sl.chambagri.fr

## Débourrement :

- ▶ Hiver froid, neigeux et long : début mars.  
Fin mars : augmentation des températures dépassant les normales saisonnières.
- ▶ À partir de mi-avril : températures chaudes bien au-dessus des normales : départ du débourrement des parcelles les plus précoces.
- ▶ Maintien du beau temps : évolution rapide et bonnes conditions de débourrement.
- ▶ Dates moyennes estimées du stade mi-débourrement (50 % de pointes vertes observées) présentant environ une semaine de retard par rapport à 2009.

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

|                               | 2009  | 2010         | Moyenne (1994-2009) |
|-------------------------------|-------|--------------|---------------------|
| Yonne (Chardonnay)            | 13/04 | <b>20/04</b> | 12/04               |
| Yonne (Pinot Noir)            | 14/04 | <b>20/04</b> | 15/04               |
| Côte de Beaune (Chardonnay)   | 11/04 | <b>18/04</b> | 9/04                |
| Côte de Beaune (Pinot Noir)   | 12/04 | <b>19/04</b> | 14/04               |
| Côte Chalonnaise (Chardonnay) | 17/04 | <b>21/04</b> | 13/04               |
| Côte Chalonnaise (Pinot Noir) | 13/04 | <b>21/09</b> | 14/04               |
| Mâconnais (Chardonnay)        | 11/04 | <b>19/04</b> | 8/04                |
| Mâconnais (Gamay)             | 13/04 | <b>20/04</b> | 9/04                |

Source : réseau de parcelles de référence du BVB

## Floraison :

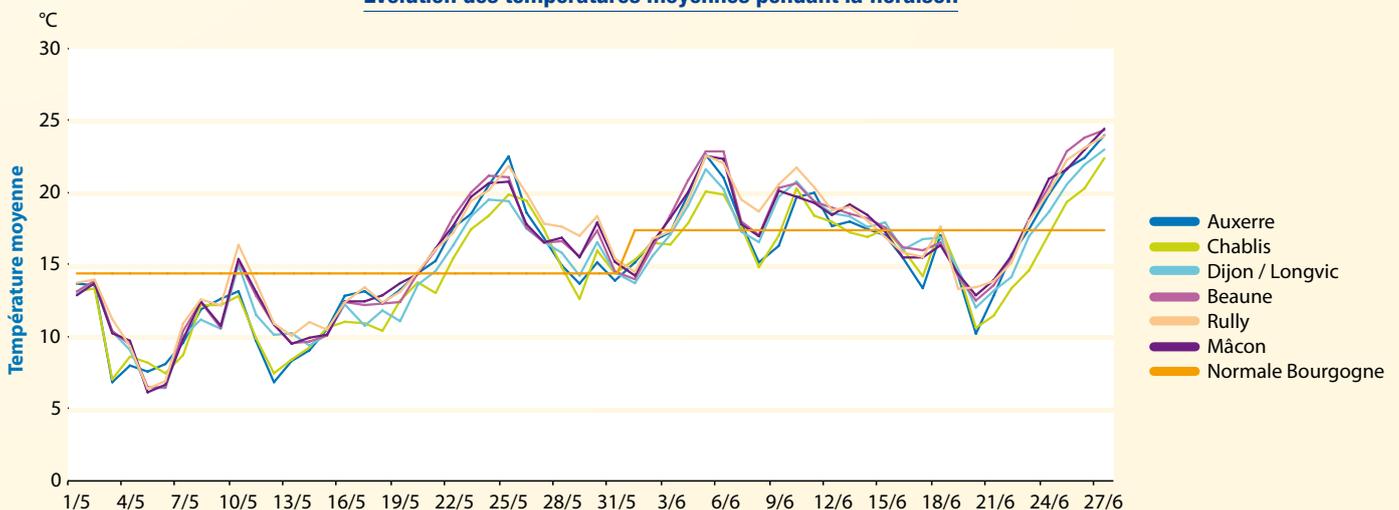
- ▶ Deux premières décades de mai fraîches, en dessous des normales.
- ▶ Remontée des températures jusqu'au 25/05 puis refroidissement.
- ▶ 10 premiers jours de juin : températures au-dessus des normales de saison : reprise d'activité de la végétation.
- ▶ Ralentissement dû à une nouvelle baisse des températures à partir du 15 juin.
- ▶ Mi-juin : stade mi-floraison sur les parcelles les plus précoces. Quelques jours plus tard pour les secteurs plus tardifs.
- ▶ Dates de mi-floraison proches de celles de 2001 ou 2008 selon les secteurs et les cépages.
- ▶ Alternance de périodes chaudes et de périodes plus fraîches entraînant une floraison perturbée.

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

|                               | 2001  | 2008  | 2010         | Moyenne (1994-2009) |
|-------------------------------|-------|-------|--------------|---------------------|
| Yonne (Chardonnay)            | 21/06 | 19/06 | <b>19/06</b> | 14/06               |
| Yonne (Pinot Noir)            | 22/06 | 17/06 | <b>19/06</b> | 14/06               |
| Côte de Nuits (Pinot Noir)    | 16/06 | 15/06 | <b>15/06</b> | 9/06                |
| Côte de Beaune (Pinot Noir)   | 13/06 | 14/06 | <b>14/06</b> | 8/06                |
| Côte de Beaune (Chardonnay)   | 11/06 | 11/06 | <b>12/06</b> | 6/06                |
| Côte Chalonnaise (Pinot Noir) | 13/06 | 12/06 | <b>14/06</b> | 8/06                |
| Côte Chalonnaise (Chardonnay) | 13/06 | 15/06 | <b>14/06</b> | 9/06                |
| Mâconnais (Chardonnay)        | 13/06 | 17/06 | <b>12/06</b> | 8/06                |

Source : réseau de parcelles de référence du BVB

### Évolution des températures moyennes pendant la floraison



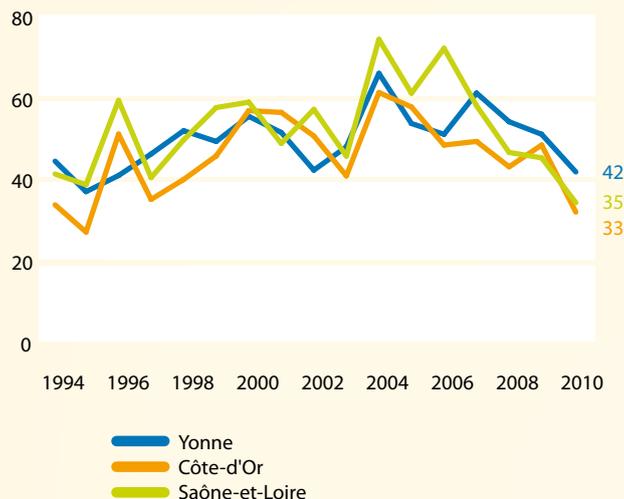
Les prélèvements, comptages et pesées ont été effectués sur 225 parcelles représentatives du vignoble et réparties sur l'ensemble de la Bourgogne, au stade physiologique « fermeture de la grappe », entre le 12 et le 20 juillet 2010.

## PINOT NOIR

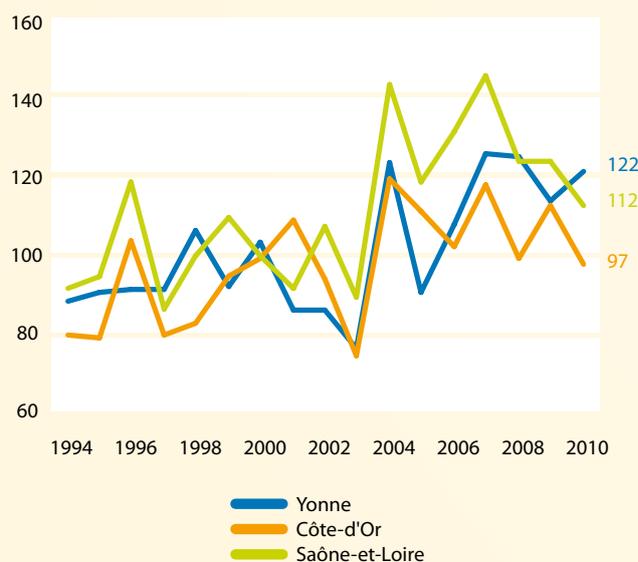
Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

- ▶ Nombre de grappes par m<sup>2</sup> en légère augmentation par rapport à 2009 : + 3 % en Côte-d'Or et + 1,9 % en Saône-et-Loire et de façon plus marquée dans l'Yonne : + 14,5 %.
- ▶ Fait marquant : poids moyen de grappes au m<sup>2</sup> en net recul par rapport aux derniers millésimes (proches de ceux mesurés en 1995).  
Par rapport à 2009 : - 18 % dans l'Yonne, - 32 % en Côte-d'Or et - 23 % en Saône-et-Loire.
- ▶ Coulure et millerandage : nombre de baies plus faible et poids des baies en baisse.

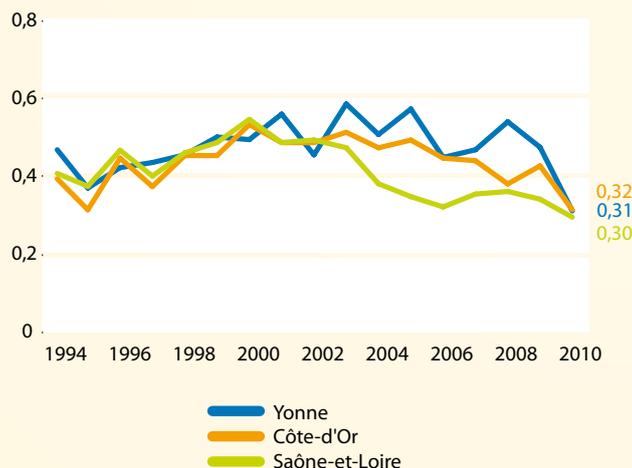
**Poids unitaire des grappes (g)**



**Nombre de baies par grappe**



**Poids unitaire des baies (g)**

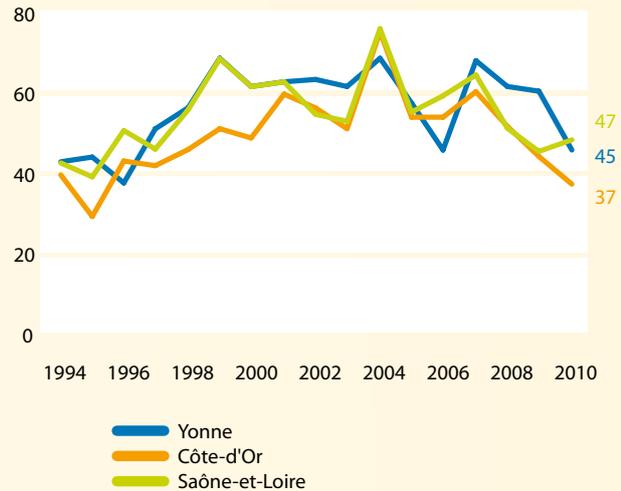


## CHARDONNAY

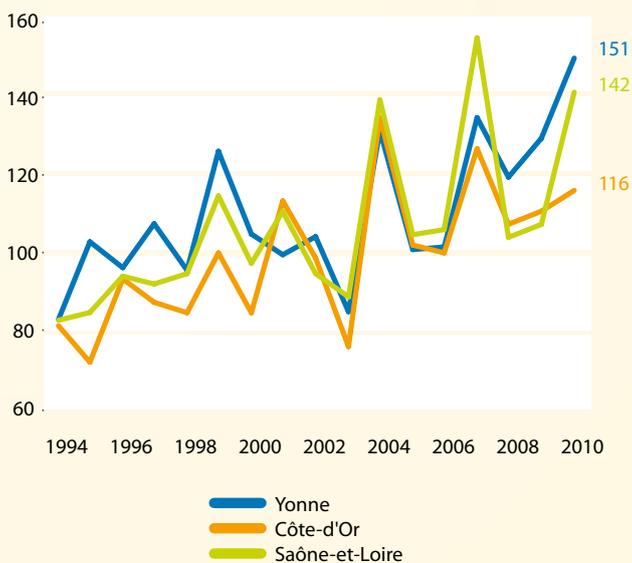
Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

- ▶ Nombre de grappes par m<sup>2</sup> en augmentation par rapport à 2009 : + 9 % dans l'Yonne et + 15 % en Côte-d'Or, et de façon plus marquée en Saône-et-Loire : + 26 %.
- ▶ Fait marquant : poids moyen de grappes au m<sup>2</sup> en net recul par rapport aux derniers millésimes. Par rapport à 2009 : - 24 % dans l'Yonne, - 15 % en Côte-d'Or et - 7 % en Saône-et-Loire.
- ▶ Présence plus marquée de coulure et de millerandage que sur Pinot Noir.

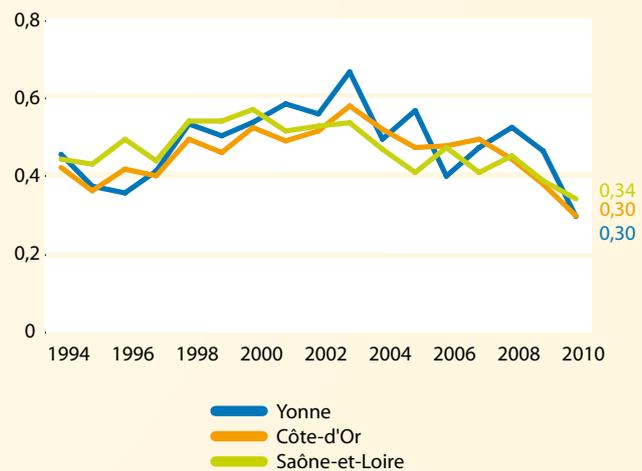
**Poids unitaire des grappes (g)**



**Nombre de baies par grappe**

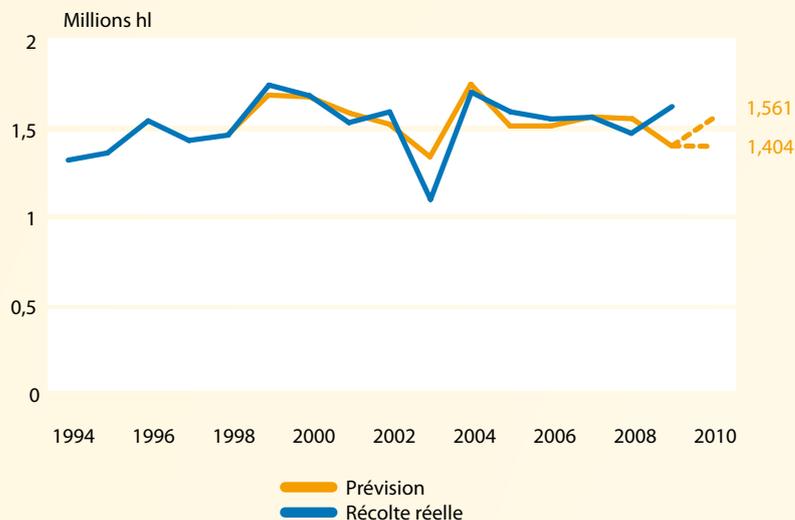


**Poids unitaire des baies (g)**

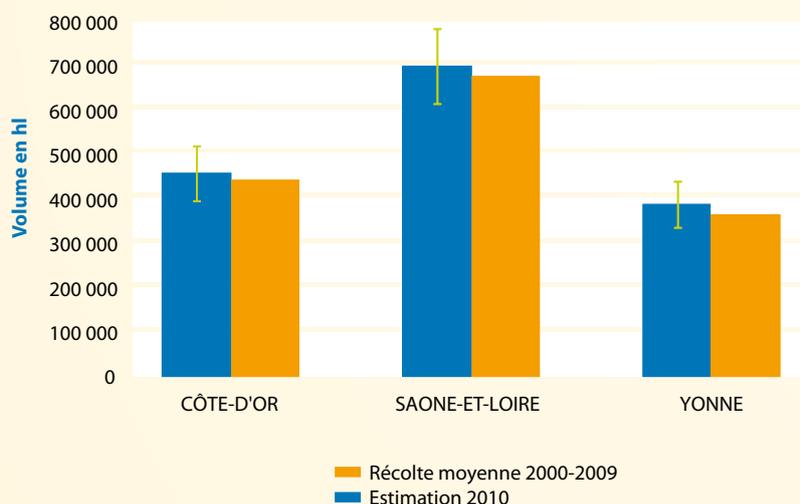


# Estimation précoce du volume de récolte

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 récoltes des années précédentes. Ces chiffres sont donnés pour une surface cultivée de 27 677 ha.



- ▶ L'estimation précoce du volume de la récolte agricole 2010 au 31 juillet 2010, est de 1 482 590 hl plus ou moins 5,3 % (précision du modèle depuis 1998), comme indiqué sur le graphique.
- ▶ Inférieure d'environ 4 % à la moyenne des volumes récoltés ces 10 dernières années (2000 - 2009).
- ▶ Proche de celle de l'année 2008.



- ▶ Les volumes de récolte, évalués par département, sont en baisse par rapport à la moyenne décennale.
- ▶ La diminution la plus importante est constatée pour l'Yonne avec une quantité inférieure d'environ 6 % contre une baisse d'environ 3 % en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire.
- ▶ Estimations à pondérer selon l'incertitude liée à l'utilisation du modèle mathématique.
- ▶ Présence de coulure et/ou millerandage avec une répartition aléatoire entraînant une très forte hétérogénéité entre les parcelles, notamment sur Chardonnay et Aligoté, mais également une très forte hétérogénéité intraparcellaire.
- ▶ Caractéristique majeure du millésime : les poids des grappes sont parmi les plus faibles observés depuis 1994.
- ▶ Événements climatiques : gel d'hiver important : secteurs parfois très touchés entraînant une baisse de production. Orages accompagnés de grêle à la mi-juillet dans l'Yonne et en septembre en Côte-d'Or avec des dégâts localisés relativement importants.

# Maturité

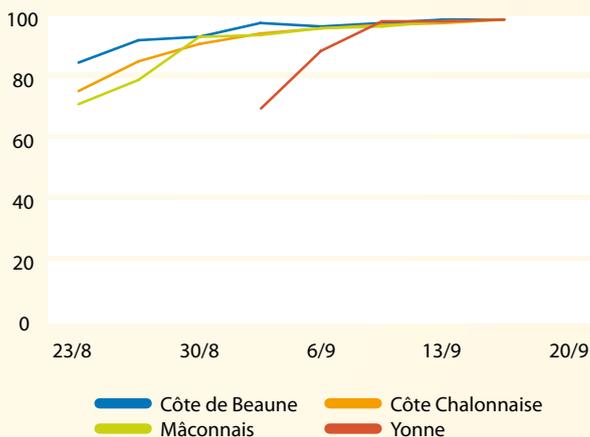
Le suivi de la maturité réalisé par le BIVB repose sur 3 sources distinctes :

- ▶ Réseau de parcelles du BIVB : 37 parcelles prélevées 2 fois par semaine sur les 3 départements. De nombreux paramètres sont mesurés permettant la rédaction bi-hebdomadaire des BIVB infos maturité Bourgogne.
- ▶ Réseau des ODG : prélèvements réalisés dans l'Yonne et la Côte-d'Or par les ODG et analyses faites au CITVB. Les résultats obtenus servent à la rédaction bi-hebdomadaire des BIVB infos maturité Côte-d'Or.
- ▶ Réseau Crémants : prélèvements réseau de l'Yonne existant depuis plusieurs années et sur un réseau complémentaire récent en Côte-d'Or et Saône-et-Loire monté en partenariat avec UPECB et les ODG. Les données permettent l'édition bi-hebdomadaire d'un BIVB infos maturité spécial Crémants.

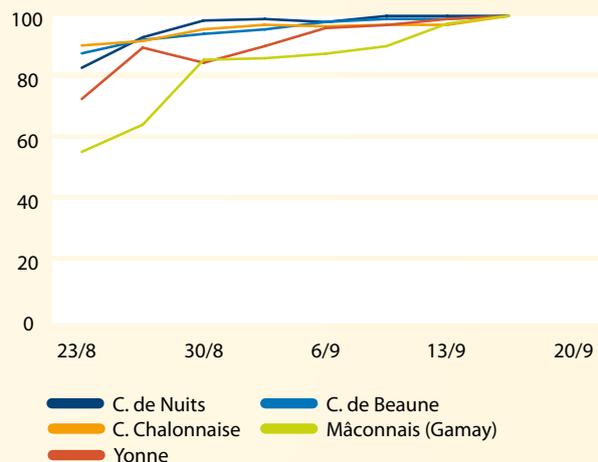
## Véraison

- ▶ Véraison achevée dans tous les secteurs et pour tous les cépages au 16/9.

**Véraison Chardonnay (%)**



**Véraison Pinot Noir et Gamay (%)**



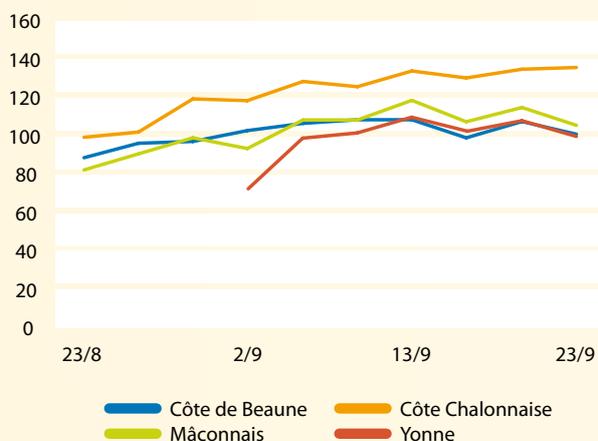
- ▶ Chardonnay de l'Yonne : décalage maintenu de la floraison à la pleine véraison.

## Poids de 100 baies

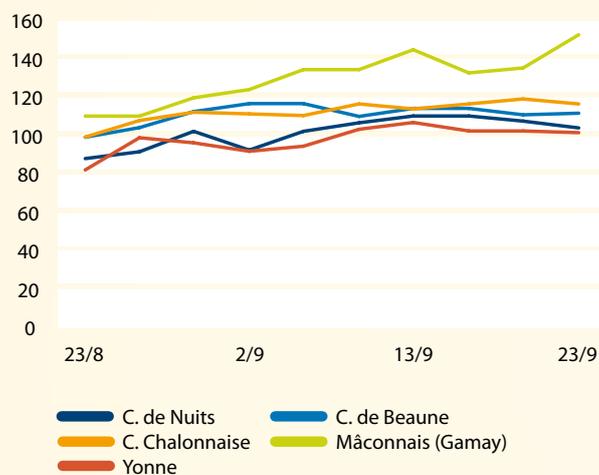
► Les poids de 100 baies inférieurs à la normale, surtout pour le Chardonnay, en raison du millerandage.

► Sur les cépages noirs : le poids moyen de 100 baies à l'approche de la récolte est voisin de ceux observés en 1995.

**Poids de 100 baies Chardonnay (g)**

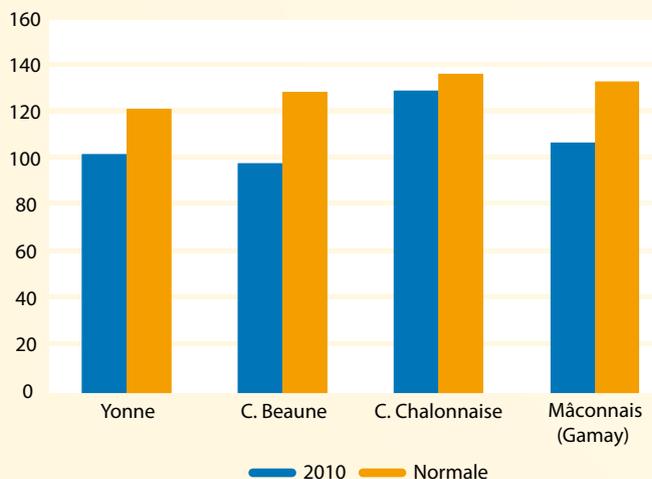


**Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)**



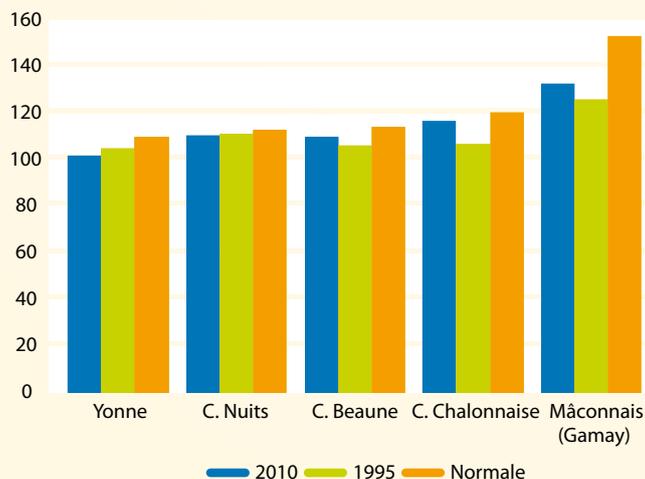
**Poids de 100 baies Chardonnay (g)**

*comparaison à la normale \**



**Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g) :**

*comparaison aux millésimes 1995 et à la normale \**



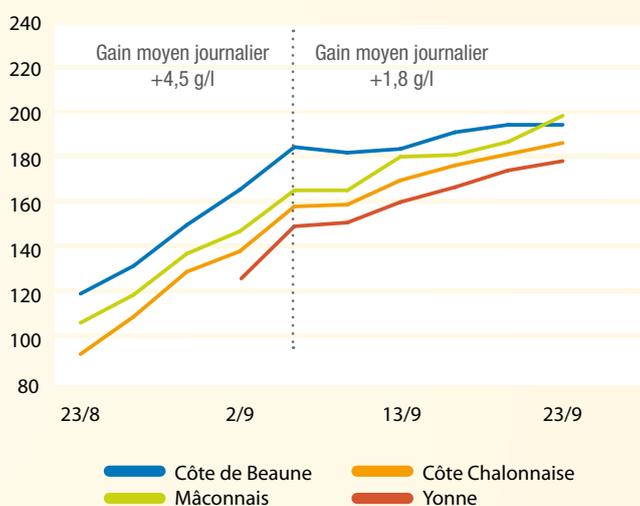
\* semaine 37 – prélèvement du jeudi, normale : Côte-d'Or 88-2009, Yonne 92-2009, Saône-et-Loire 90-2009

\* semaine 37 – prélèvement du jeudi, normale : Côte-d'Or 88-2009, Yonne 92-2009, Saône-et-Loire 90-2009

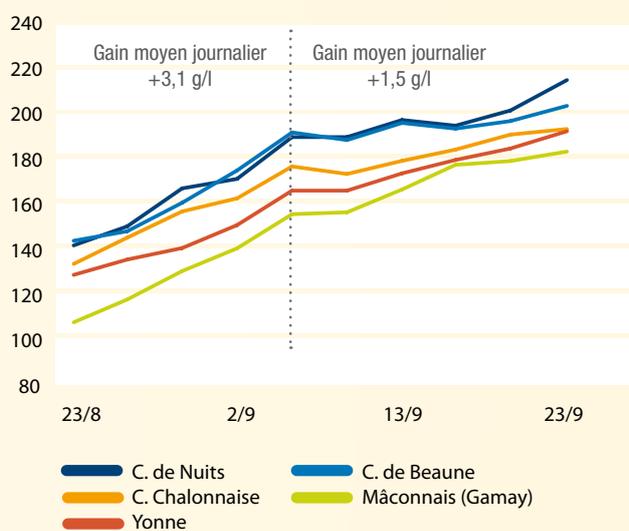
## Teneurs en sucres

- ▶ Évolution en 2 temps : une première phase jusqu'au 6/09 et une seconde, de cette date à maturité, avec des gains journaliers moyens bien inférieurs à ceux de la première période.
- ▶ Teneurs en sucres comprises entre celles de 2008 et celles de 2002, sauf pour le Gamay du Mâconnais pour lequel elles sont supérieures.

**Évolution de la teneur en sucres Chardonnay (g/l)**

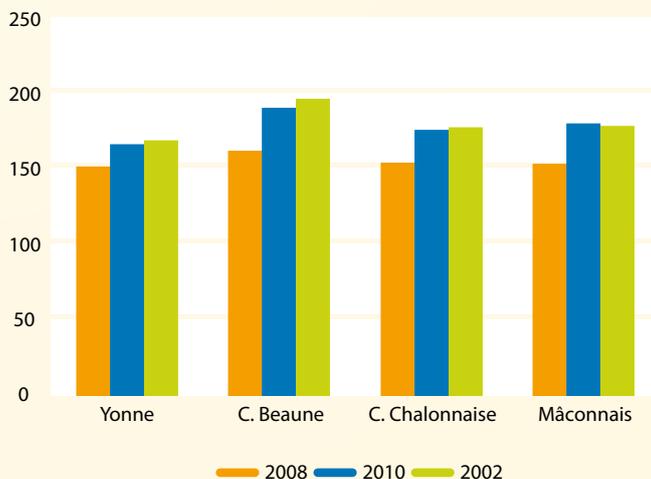


**Évolution de la teneur en sucre Pinot Noir et Gamay (g/l)**



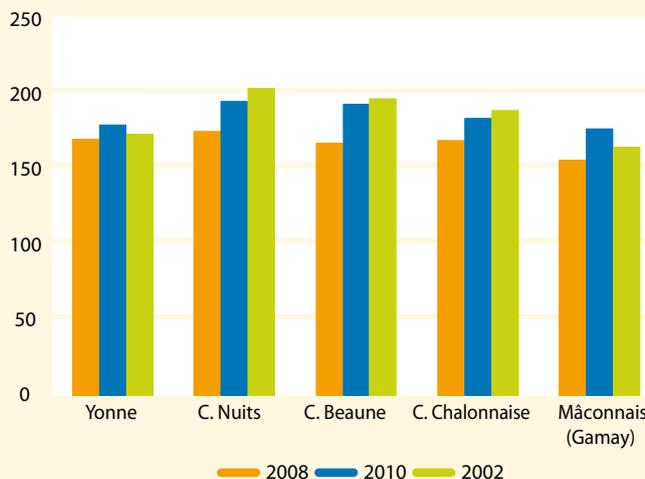
**Teneur en sucres Chardonnay (g/l) :**

comparaison aux millésimes 2002 et 2008



**Teneur en sucres Pinot Noir et Gamay (g/l) :**

comparaison aux millésimes 2002 et 2008

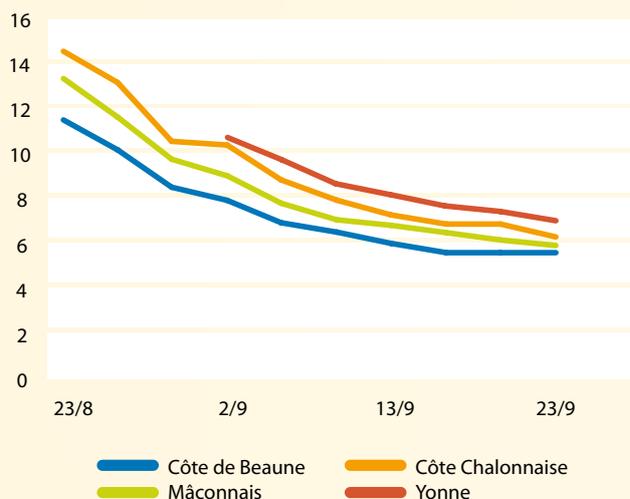


## Acidité totale et acide malique

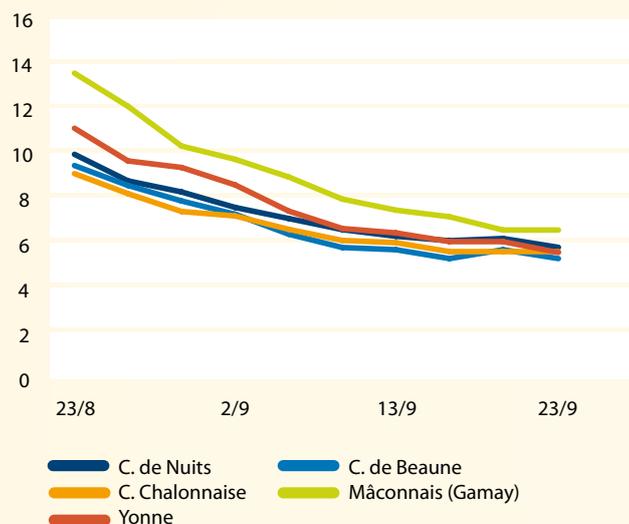
► Valeurs soutenues d'acidité totale : teneurs en acide tartrique proches de la normale, mais teneurs en acide malique élevées (pas de dégradation, car pas de fortes chaleurs au cours de l'été). Phénomène plus marqué sur Chardonnay que sur Pinot Noir et Gamay.

► Acidités totales comprises entre celles de 2002 et celles de 2008, voire voisines de ces valeurs.

Évolution de l'acidité totale Chardonnay (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

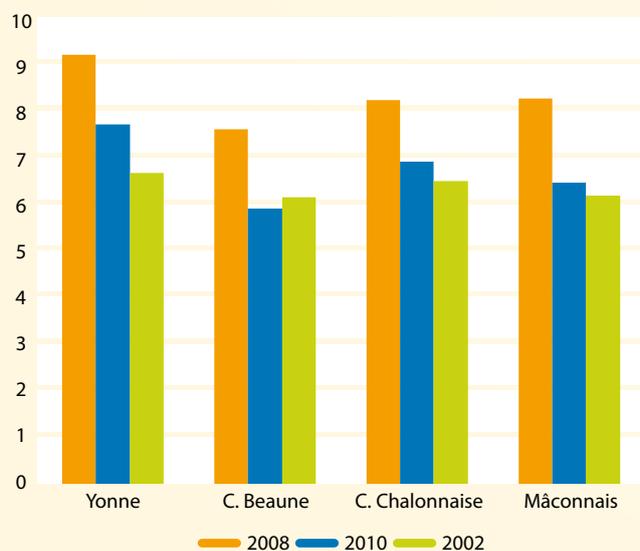


Évolution de l'acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)



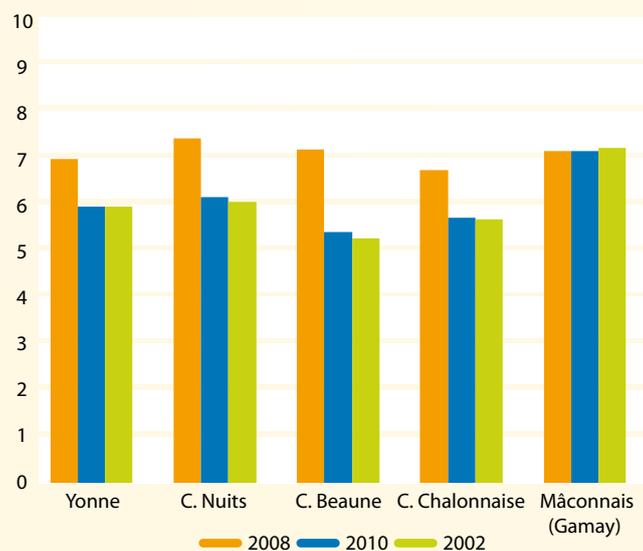
Acidité totale Chardonnay (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

comparaison aux millésimes 2002 et 2008



Acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

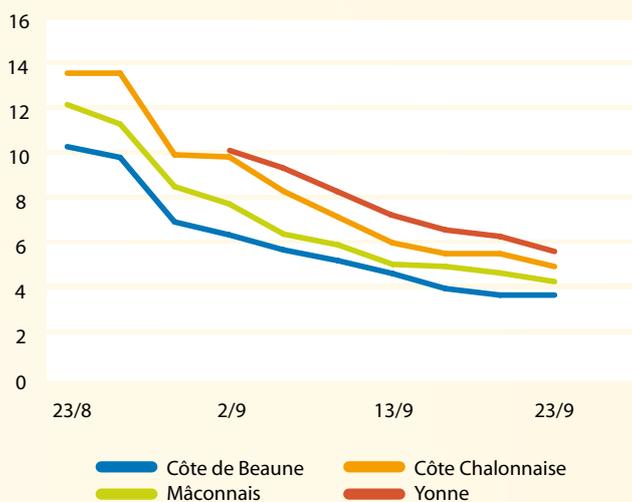
comparaison aux millésimes 2002 et 2008



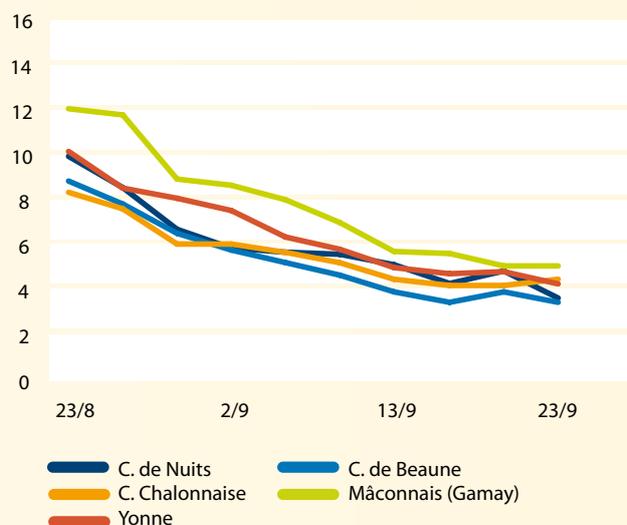
► Concentrations en acide malique sur Chardonnay proches de celles de 2002 ou de la normale suivant les secteurs.

► Pour les cépages noirs : également des similitudes avec 1995 ou la normale suivant les secteurs.

**Évolution de l'acide malique Chardonnay (g/l)**

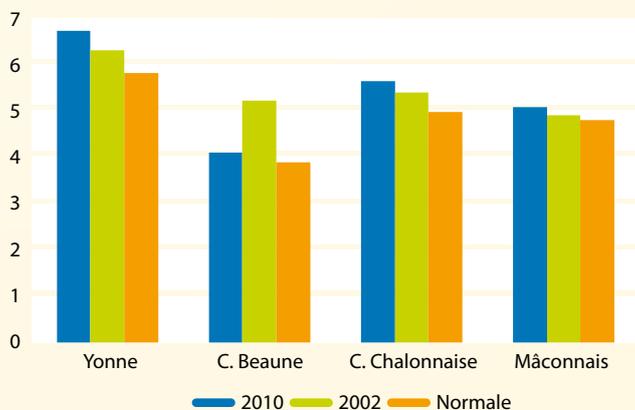


**Évolution de l'acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l)**



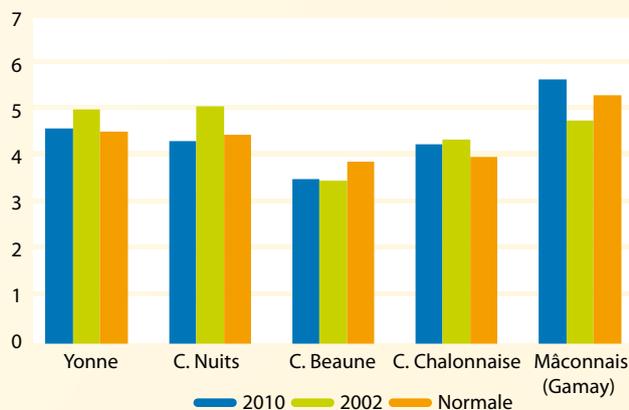
**Teneur en acide malique Chardonnay (g/l) :**

*comparaison au millésime 2002 et à la normale\**



**Teneur en acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l) :**

*comparaison au millésime 1995 et à la normale\**



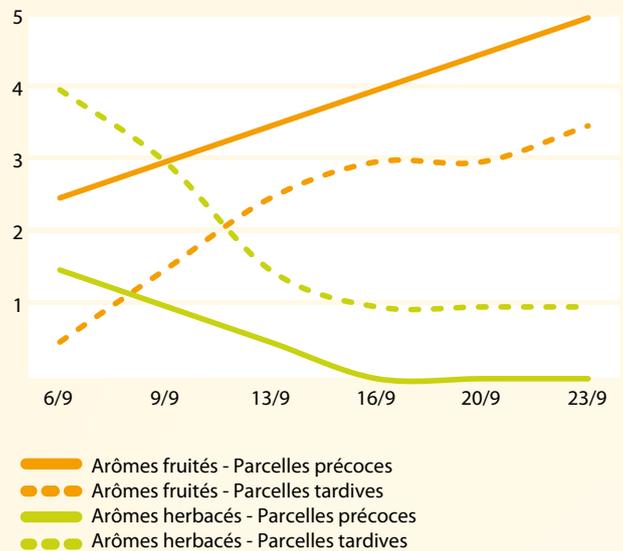
\* semaine 37 – prélèvement du jeudi, normale : Côte-d'Or 88-2009, Yonne 92-2009, Saône-et-Loire 90-2009

\* semaine 37 – prélèvement du jeudi, normale : Côte-d'Or 88-2009, Yonne 92-2009, Saône-et-Loire 90-2009

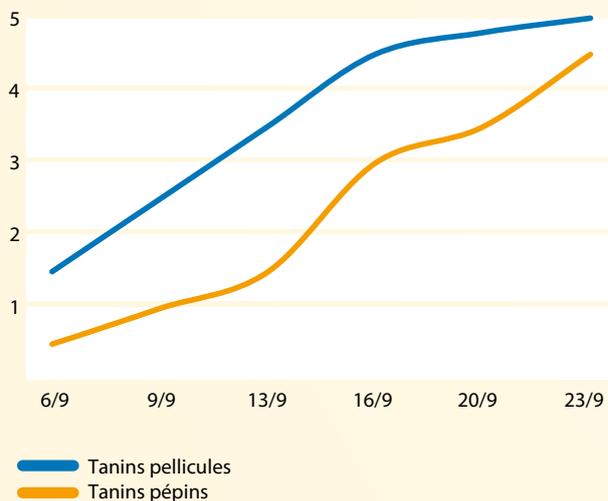
## Pinot Noir

- ▶ Parcelles précoces : dès les premières dégustations : beaux arômes perçus, présence encore marquée de caractères végétaux et herbacés. Diminution de ces caractères jusqu'à disparition au 16 septembre. Parallèlement, intensification progressive des arômes.
- ▶ Parcelles tardives : progression des arômes plus lente et persistance du caractère herbacé.

**Évolution des arômes fruités et herbacés sur Pinot Noir (note /5)**

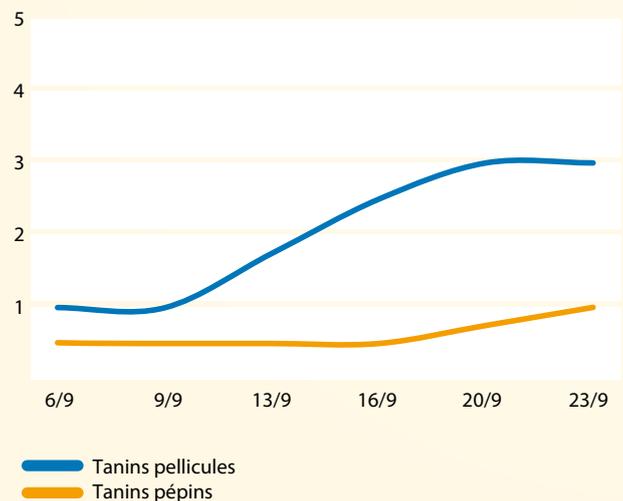


**Évolution de la qualité des tanins sur Pinot Noir – parcelles précoces (note /5)**



- ▶ Tanins de pellicules - parcelles précoces : amélioration constante et optimum vers fin septembre même si les peaux sont restées épaisses et difficiles à dilacérer.
- ▶ Tanins de pépins – parcelles précoces : agressifs et astringents puis se sont assouplis en fin de campagne.

**Évolution de la qualité des tanins sur Pinot Noir – parcelles tardives (note /5)**



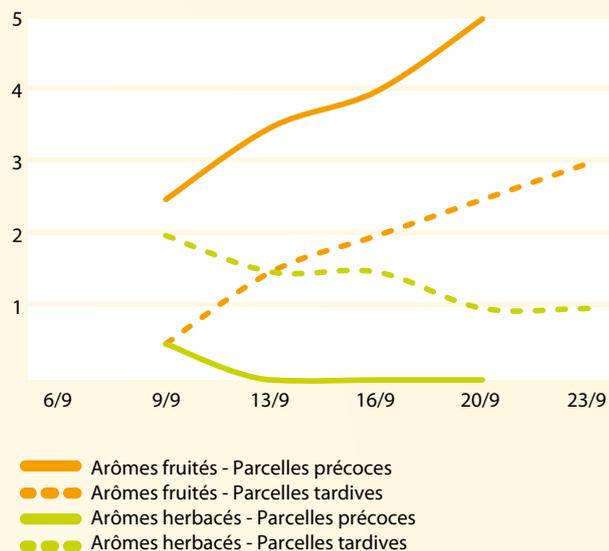
- ▶ Tanins de pellicules – parcelles tardives : les pellicules sont restées épaisses et difficiles à dilacérer avec tanins astringents.
- ▶ Tanins de pépins – parcelles tardives : seuls les pépins les plus mûrs (de couleur brune) ont pu être dégustés, les tanins sont restés très agressifs et astringents.

# Dégustation des baies et composés phénoliques

## Chardonnay

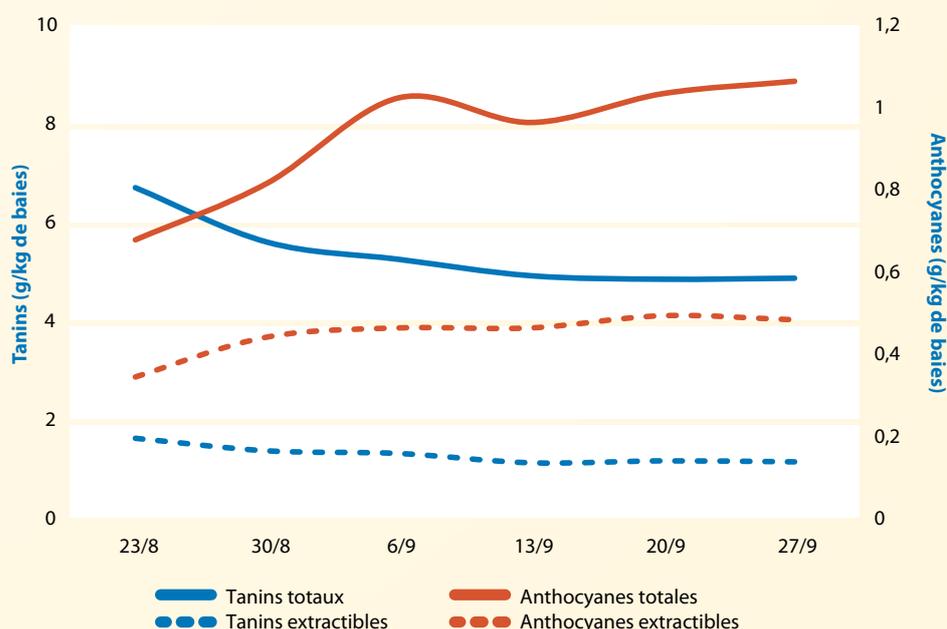
- ▶ Parcelles précoces : perte rapide des caractères herbacés et végétaux au profit de beaux arômes variétaux. Acidité bien présente, mais bel équilibre avec les arômes. Pellicules beaucoup plus fines que sur Pinot Noir et dilacération facile.
- ▶ Parcelles tardives : difficultés à obtenir le même équilibre, les caractères herbacés et végétaux sont restés bien présents, de même que l'acidité. L'évolution de l'équilibre s'est poursuivie au-delà du 23 septembre (arrêt des prélèvements) jusqu'aux vendanges.

Évolution des arômes fruités et herbacés sur Chardonnay (note /5)



## Composés phénoliques

- ▶ Accumulation des anthocyanes et diminution des tanins assez rapides jusqu'au 6 septembre puis l'installation d'un temps pluvieux ralentissant ces phénomènes.
- ▶ L'extractibilité des tanins et des anthocyanes est restée moyenne et assez constante tout au long de la maturation.
- ▶ Au final, les concentrations en tanins sont proches de celles de 2009, alors que les concentrations en anthocyanes sont supérieures à celles du dernier millésime.



# Conclusion

L'hiver 2009/2010, froid et neigeux, se prolonge jusqu'en mars, entraînant un retard d'environ une semaine du débourrement par rapport à 2009 et à la moyenne 1994-2009. De plus, le gel d'hiver a occasionné des dégâts, parfois très importants, notamment dans des parcelles en bas de coteaux ou humides. Ces dégâts sont majoritairement la conséquence de la nuit du 19 au 20 décembre 2009, où la température a chuté jusqu'à - 20 °C voire plus, en quelques heures seulement.

Au cours de la floraison, une alternance de périodes fraîches et pluvieuses et de périodes plus chaudes induisent un léger retard par rapport à la moyenne 1994-2009. Ces conditions climatiques perturbées entraînent également des phénomènes de coulure et de millerandage, parfois très importants et plus particulièrement sur les cépages blancs.

Les prélèvements et pesées réalisés en vue de l'estimation précoce du volume de récolte mettent en évidence ces phénomènes : les poids de grappes sont parmi les plus faibles observés depuis plusieurs années et, même si le nombre de grappes est en augmentation sur la plupart des secteurs et des cépages, le volume de la récolte estimé est inférieur de 4 % à la moyenne des 10 dernières années.

Après une période anticyclonique du 21 juin au 11 juillet, c'est un temps orageux qui perdure jusqu'à début septembre, avec des températures moyennes mensuelles tout juste conformes aux normales saisonnières. Les raisins profitent néanmoins de la fin août et d'une légère embellie pour progresser en maturité sur un rythme convenable.

À partir du 6 septembre, la maturation se poursuit, mais sur un rythme moins soutenu, eu égard aux conditions climatiques humides et relativement fraîches.

Une des caractéristiques majeures du millésime 2010 est son acidité soutenue. En effet, à défaut de fortes chaleurs estivales, les acides

organiques diminuent lentement dans les baies à la faveur de la dilution, mais n'ont peu ou pas connu de dégradation au cours de l'été. Le déficit d'insolation estival, et plus particulièrement en août, limite aussi la synthèse des composés phénoliques des cépages noirs.

Au niveau sanitaire, les ravageurs se font relativement discrets, mais les maladies cryptogamiques s'expriment au sein du vignoble. Si l'Yonne est épargnée par le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise y sont bien présents à la veille des vendanges. La Côte-d'Or et la Saône-et-Loire sont, quant à elles, confrontées au mildiou et au botrytis, avec de fortes disparités selon les secteurs et les cépages. La recrudescence du black-rot, observée depuis quelques années, impacte également sur le volume de récolte, le tri étant de rigueur. S'ajoutent à cela quelques épisodes de grêle à la mi-juillet dans l'Yonne et à la mi-septembre sur le sud Côte-d'Or, entraînant des pertes de récolte.

Le choix de la date de récolte, en fonction de ces différents facteurs, n'a pas toujours été facile. Néanmoins, malgré ces différents aléas, les vins du millésime 2010 se présentent bien à la veille de l'hiver. Les vins blancs, expriment du nord au sud de la Bourgogne, toute la palette d'expressions du Chardonnay en Bourgogne. Ces vins équilibrés, purs et frais sont fins et élégants. Les vins rouges d'une belle couleur cerise expriment des arômes de fruits rouges et de fruits frais. En bouche, ils présentent un bel équilibre, des tanins soyeux et une belle fraîcheur persistante.

Pour les Crémants, la qualité des raisins de ce millésime a permis d'obtenir des vins de base équilibrés : acides sans excès et aromatiques.

Différent de son prédécesseur, le millésime 2010 aura demandé de l'exigence de la part des viticulteurs et des vinificateurs bourguignons. En Bourgogne, faire du vin est un art qui ignore la facilité...

Christine Monamy  
Responsable de la Coordination Technique du BIVB  
christine.monamy@bivb.com  
03.80.26.23.75



PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB  
CITVB

6 rue du 16<sup>e</sup> chasseurs - 21200 Beaune

Tél. 03 80 26 23 74 - Fax. 03 80 26 23 71

[technique@bivb.com](mailto:technique@bivb.com)

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



**BOURGOGNES**

*Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne*