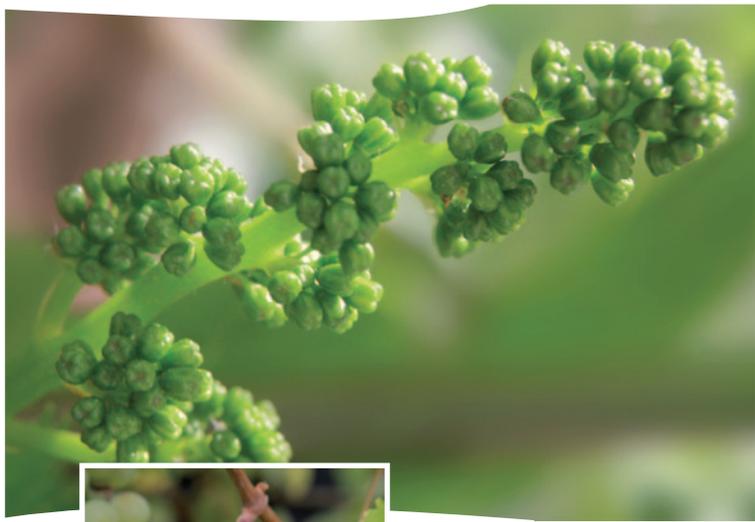
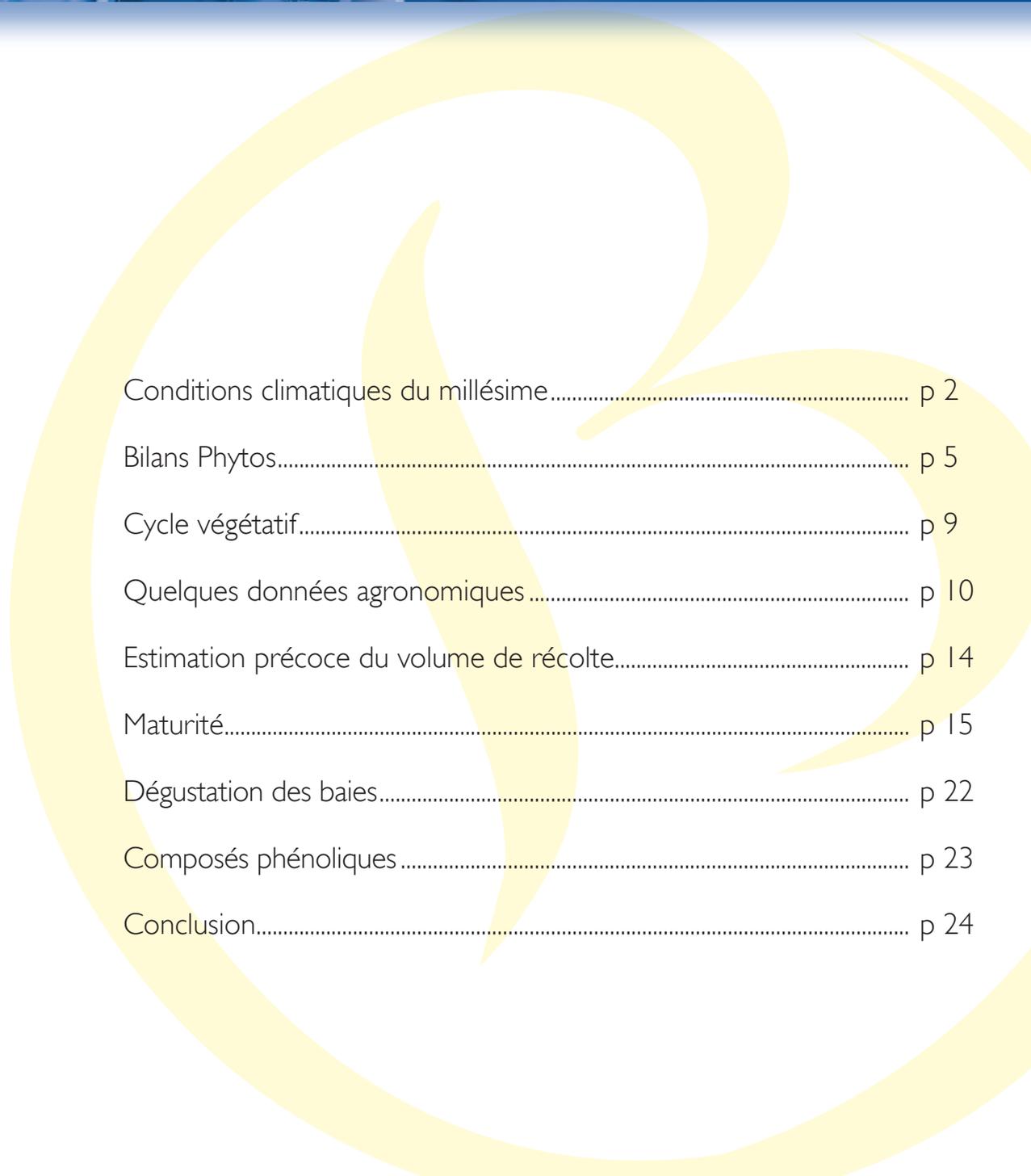




Synthèse du Millésime 2011



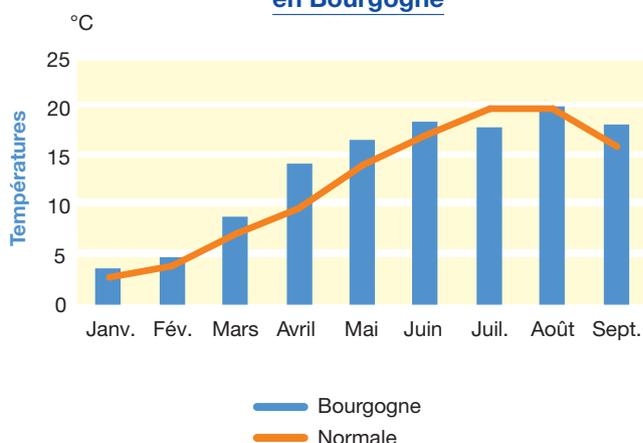


Conditions climatiques du millésime.....	p 2
Bilans Phytos.....	p 5
Cycle végétatif.....	p 9
Quelques données agronomiques	p 10
Estimation précoce du volume de récolte.....	p 14
Maturité.....	p 15
Dégustation des baies.....	p 22
Composés phénoliques	p 23
Conclusion.....	p 24

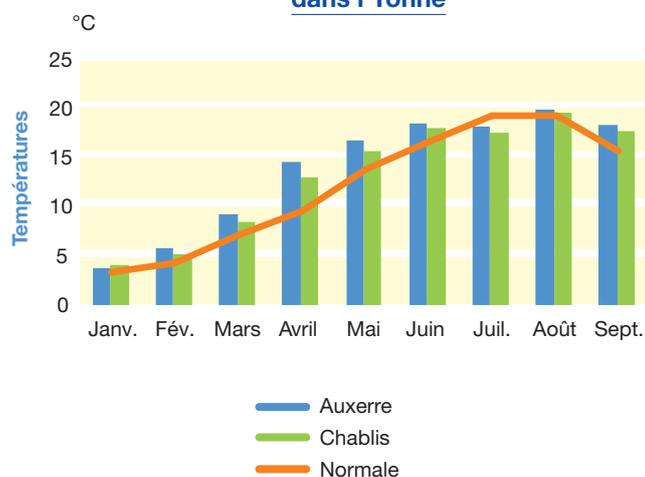
Les températures

- ▶ Premier semestre : globalement plus chaud que la normale, notamment de mars à juin.
- ▶ Juillet : à partir du 7/07, la situation se dégrade et les températures moyennes passent en dessous de la normale saisonnière.
- ▶ Août : la température moyenne mensuelle est proche de la normale mais périodes chaudes et plus fraîches s'alternent.
- ▶ Septembre : amélioration des conditions météorologiques, le temps est chaud et ensoleillé.

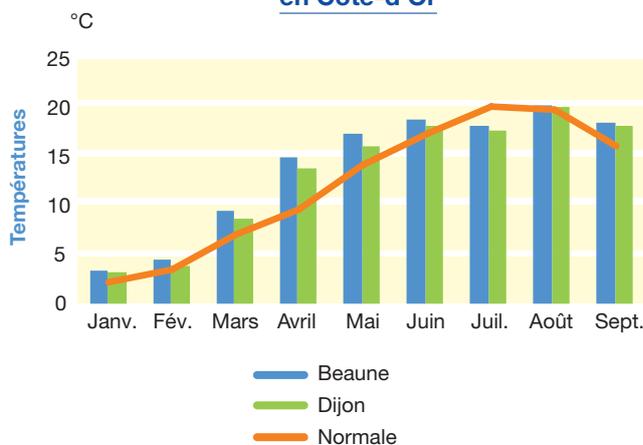
Températures moyennes mensuelles en Bourgogne



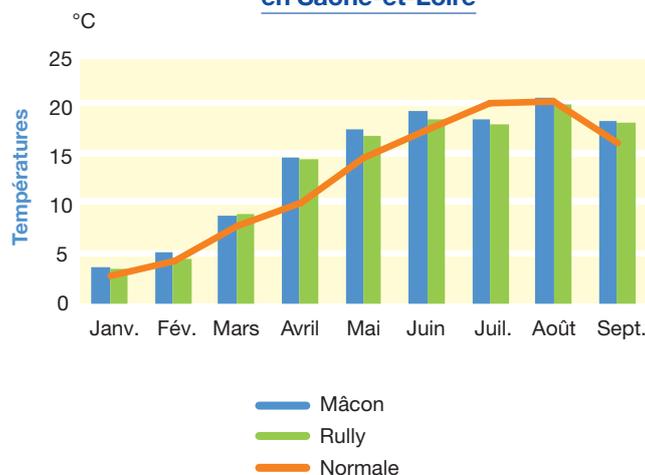
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



Températures moyennes mensuelles en Côte-d'Or



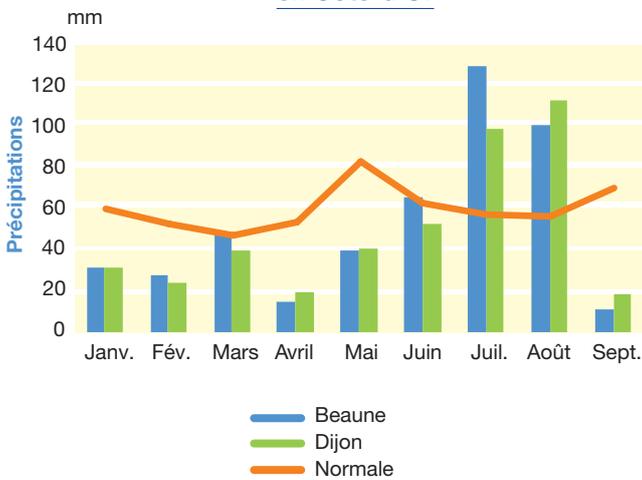
Températures moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



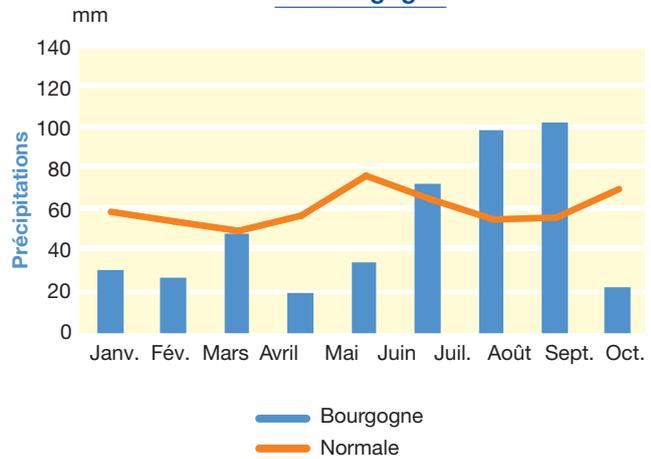
Les précipitations

- ▶ Premier semestre : globalement déficitaire en précipitations.
- ▶ Juillet et août : régime de précipitations important essentiellement sous forme d'averses orageuses.
- ▶ Septembre : déficit hydrique très important.

Précipitations moyennes mensuelles en Côte-d'Or



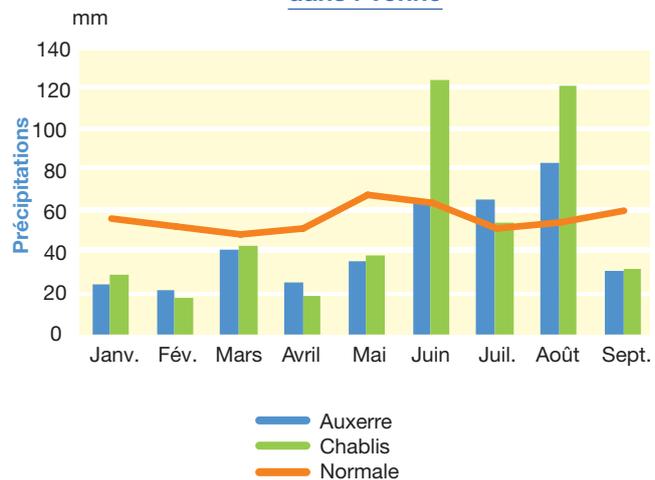
Précipitations moyennes mensuelles en Bourgogne



La Côte-d'Or :

- Juillet : précipitations excédentaires, notamment lors des orages du 7 et du 12/07 (Beaune).
- Août : faits remarquables : 4 jours de fortes précipitations les 6, 14, 17 et 26/08.

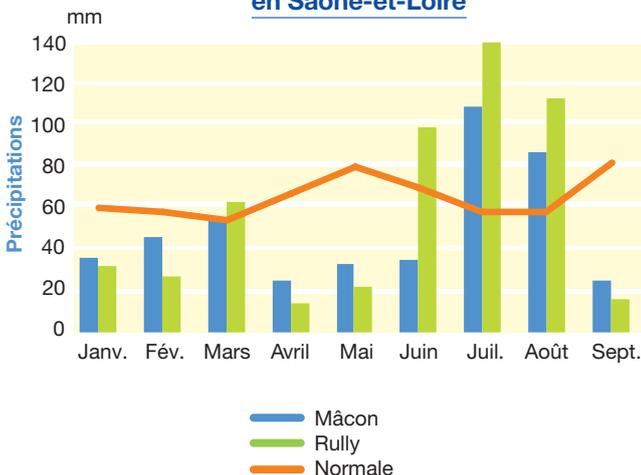
Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne



L'Yonne :

- Mai : orages accompagnés de grêle à la fin du mois.
- Juin : à Chablis un orage apportant 50 mm d'eau.
- Juillet : précipitations voisines de la normale.
- Août : 3 jours avec des précipitations importantes : 6, 14 et 26/08.

Précipitations moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



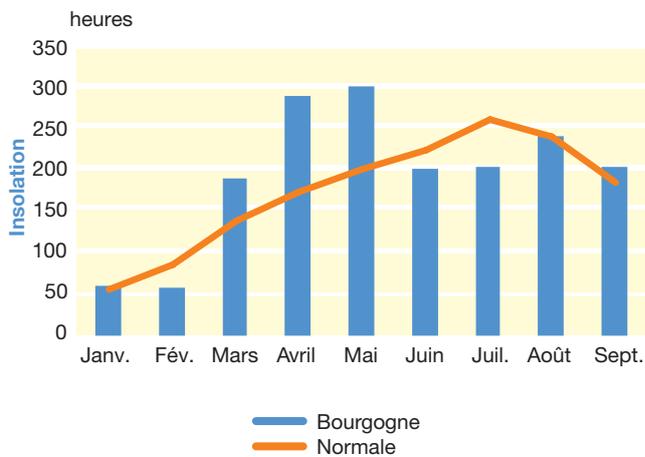
La Saône-et-Loire :

- Juin : violent orage le 7/06 sur Rully apportant 61 mm d'eau.
- Juillet : forts orages le 7 et le 12/07 avec des précipitations importantes de grêle entraînant des dégâts sur le vignoble.
- Août : 3 dates marquantes : les 6, 14 et 26 août apportant un cumul d'eau de 42 mm soit 1/3 des précipitations du mois.

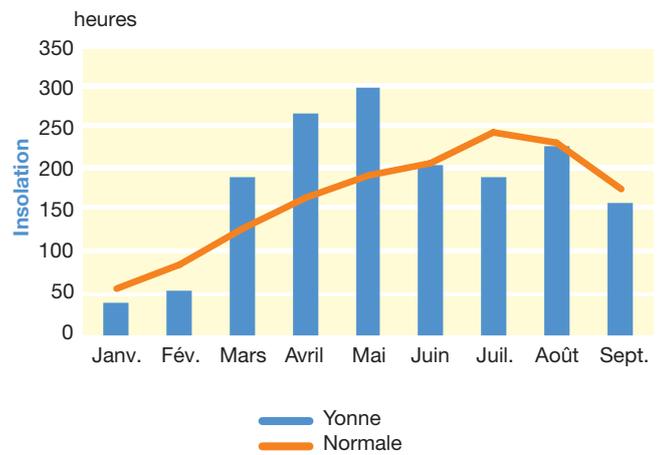
L'insolation

- ▶ Globalement excédentaire, en cumul, sur les 9 premiers mois de l'année.
- ▶ Déficitaire aux mois de février, juin et juillet en raison d'une couverture nuageuse plus importante.
- ▶ Les profils d'insolation sont similaires sur les 3 départements, hormis pour le mois de juin dans l'Yonne, seul département où l'insolation est conforme à la normale.

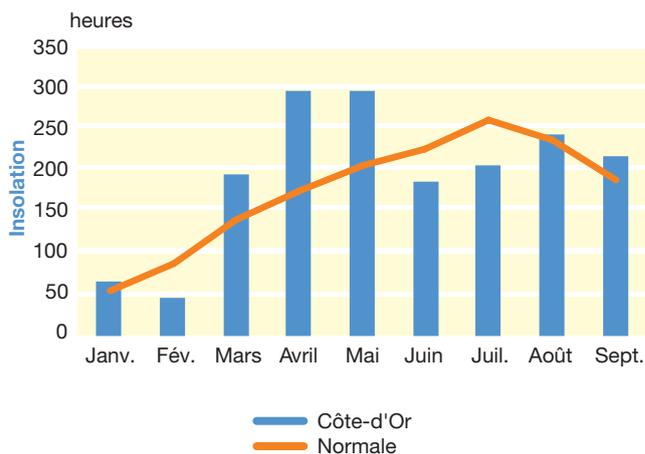
Insolation moyenne mensuelle en Bourgogne



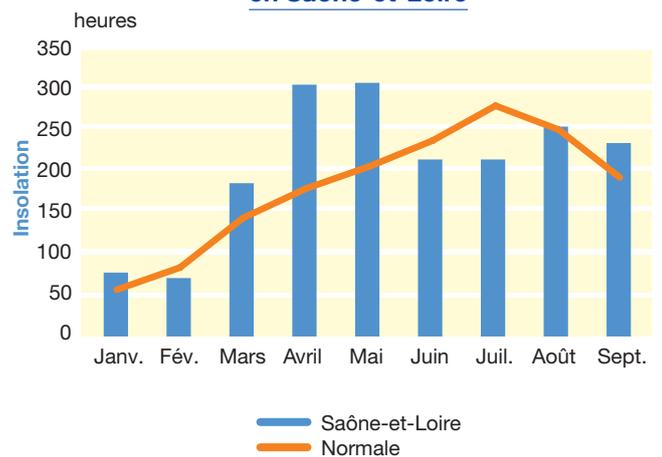
Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



Insolation moyenne mensuelle en Côte-d'Or



Insolation moyenne mensuelle en Saône-et-Loire



Yonne

Maladies

Mildiou :

- ▶ Quelques taches observées dans l'Auxerrois mi-mai.
- ▶ Le risque faible malgré les pluies fin mai.
- ▶ Quelques taches de nouveau observées mi-juin mais situation saine.
- ▶ 21 juin : extériorisation des symptômes suite aux pluies contaminatrices des 6 et 7 juin mais situation globalement saine.
- ▶ Quelques symptômes sur jeunes feuilles début juillet.
- ▶ Fin juillet : dégradation en particulier secteur de Milly.
- ▶ Août : dégradation en raison des précipitations supérieures à la normale. Pas de conséquences importantes quantitativement.
- ▶ Début septembre : défoliation plus ou moins importante observée dans de rares cas.

Oïdium :

- ▶ Risque moyen (indice SOV = 50) en début de campagne.
- ▶ Mai : présence faible des symptômes en zones sensibles en début de mois (1 % sur feuilles) puis évolution de la situation, 2 à 8 % de feuilles présentant des symptômes mais situation très saine fin mai.
- ▶ 3 parcelles avec de l'oïdium sur grappes à la mi-juin.
- ▶ Fin juin : évolution sur grappes mais fréquence et intensité de la maladie faibles.
- ▶ Mi-juillet/août : majorité des parcelles présente un très bon état sanitaire. Toutefois, évolution significative sur les parcelles déjà touchées.

Black-rot :

- ▶ Observation de taches sur feuilles à la mi-mai avec peu d'évolution jusqu'à mi-juin.
- ▶ Quelques symptômes sur grappes fin juin.
- ▶ Quelques dégâts dans de très rares parcelles mais black-rot discret cette campagne.

Ravageurs

Vers de la grappe :

- ▶ Premières prises de Cochylys et Eudemis sur sites précoces le 6 avril.
- ▶ Début de l'activité de ponte fin avril mais limitée.
- ▶ Faible pression en première génération.
- ▶ Capture de quelques papillons de 2^{ème} génération début juin.
- ▶ Fin juin : vols de Cochylys généralisés et premières pontes.
- ▶ Diminution des vols et niveaux de pontes faibles puis nuls en juillet.

Pyrale :

- ▶ Premières observations discrètes mi-avril avec évolution jusqu'en fin de mois mais loin du seuil d'intervention.

Mange-bourgeons :

- ▶ Début d'activité fin mars.
- ▶ Quelques dégâts observés début avril, mais peu d'évolution et situation globalement satisfaisante même si dépassement du seuil d'intervention sur certaines parcelles.

Accidents climatiques

- ▶ Dégâts de gel (de 1 à 20 %) sur les parcelles en bas de coteaux, le 13 avril.
- ▶ 4 et 5 mai : même situation. Dégâts limités mais se cumulent parfois avec les précédents.
- ▶ Echaudage suite à la forte hausse des températures le 26 juin.
- ▶ Orages de grêles les 28 et 29 juin : dégâts variables pouvant atteindre 40 %.

Bilan élaboré à partir des bulletins RaisoVignes 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 Fax : 03 86 94 22 00

E-mail : guillaume.morvan@yonne.chambagri.fr

Côte d'Or

Maladies

Mildiou :

- ▶ Niveau de risque très faible en sortie d'hiver.
- ▶ Avril très sec défavorable au mildiou, malgré des pluies contaminatrices les 17 et 28 situation très saine début mai.
- ▶ Aucune tache observée après les pluies des 11 et 12 mai (8 à 33 mm) : maturité des œufs d'hiver non atteinte.
- ▶ 19 et 20 mai (1 à 43 mm) : premières taches dans de rares parcelles.
- ▶ L'état sanitaire est très sain de la mi-juin à la mi-juillet. Quelques taches éparses observées mais aucun symptôme sur grappe.
- ▶ 2^{ème} quinzaine de juillet : précipitations importantes : premiers symptômes notables et premiers repiquages significatifs.
- ▶ Enchaînement des cycles avec les pluies régulières de fin juillet/début août : forte installation sur feuillage.
- ▶ Nombreuses parcelles atteintes jusqu'à une défoliation prononcée début septembre.
- ▶ Sur la base des enquêtes « groupes de lutte raisonnée », moyenne des traitements anti-mildiou : 5, soit la plus faible des 15 dernières années (moyenne 7,6).

Oïdium :

- ▶ Début de campagne : risque moyen pour la Côte (indice SOV = 50) et faible pour les Hautes Côtes (indice SOV = 30).
- ▶ Premières taches identifiées début mai sur 3 parcelles de Chardonnay à fort historique.
- ▶ Evolution de la maladie, mi-mai (floraison), sur certains témoins non traités.
- ▶ Début nouaison (fin mai) : 85 % des parcelles traitées et 55 % des parcelles non traitées indemnes de symptômes.
- ▶ Mi-juin : évolution de l'attaque sur feuilles et passage sur grappes sur Chardonnay en témoins non traités.
- ▶ Fin juin : 2/3 des parcelles traitées indemnes malgré apparition de quelques symptômes dans quelques parcelles. Dégradation de la situation dans les parcelles touchées sur feuilles.
- ▶ Fin juin à fin juillet : 90 % des parcelles traitées : moins de 5 % de grappes attaquées. Dégradation se poursuit dans les parcelles historiques attaquées surtout en Chardonnay alors que situation globalement saine en Pinot Noir.
- ▶ Pas d'apparition tardive en août contrairement aux années précédentes.
- ▶ Présence régulière parfois importante d'oïdium sur feuilles début et mi-septembre.
- ▶ Sur la base des enquêtes « groupes de lutte raisonnée » : moyenne des traitements anti-oïdium : 6.

Botrytis :

- ▶ Premiers symptômes : mi-juillet suite aux forts cumuls de précipitations mais fréquence d'attaque faible.
- ▶ Précipitations importantes en juillet et août (250 mm contre 103 mm pour la normale) : favorables à *Botrytis*.
- ▶ Présence régulière avec niveaux d'attaque plus ou moins importants dans de nombreuses parcelles : plus présent sur Pinot Noir que Chardonnay en particulier en Côte de Nuits.
- ▶ Phénomène conjugué : pourriture acide : tri rigoureux.

Black-rot :

- ▶ Maladie discrète cette année.
- ▶ Premières taches sur feuilles observées le 15 juin sur témoins non traités.
- ▶ Pas ou peu d'évolution par la suite : aucun dégât sur grappes.

Rougeot :

- ▶ Présence anecdotique.
- ▶ Quelques contaminations ponctuelles en fonction des pluies, rien de significatif.

Eutypiose :

- ▶ Très peu de symptômes : moins de 5 % au 10 mai avec une fréquence d'attaque maximale de 4 % de pieds touchés.

Maladies du bois : Esca/BDA

- ▶ D'après les comptages du réseau BSV : globalement moins d'expression de ces maladies en 2011 que les années précédentes.

Ravageurs

Vers de la grappe :

- ▶ 1^{ère} génération : faible à moyenne.
- ▶ Début des vols : 6 avril pour *Cochylis* et *Eudemis*.
- ▶ Mi-mai : premiers glomérules observés.
- ▶ Fin mai : bilan : niveau d'attaque faible.
- ▶ 2^{ème} génération : faible.
- ▶ Début des vols 7 juin et début des pontes 20 juin.
- ▶ Pas de pontes sauf en secteurs très localisés (Sud Santenay, Saint-Romain) pour lesquels traitements préconisés.
- ▶ En 2011 comme en 2010 : vers de la grappe discrets.

Pyrale :

- ▶ Ravageur secondaire peu présent en particulier cette année.
- ▶ Mi-avril : présence très faible, attaque entre 0 et 4 % en secteurs historiques.

Mange-bourgeons :

- ▶ Présence régulière mais niveau en dessous du seuil d'intervention.
- ▶ Développement rapide de la végétation a permis de limiter les dégâts.

Cicadelle verte :

- ▶ Populations faibles pour les 2 générations.
- ▶ Quelques parcelles : dépassement du seuil sécuritaire.
- ▶ Incidence nulle depuis plusieurs années.

Cicadelle flavescence dorée :

- ▶ Fortes populations au vignoble en progression.
- ▶ Aucun symptôme mais vecteur du phytoplasme responsable de la maladie.
- ▶ Surveillance maintenue, pas de nouveaux foyers découverts en Côte-d'Or.

Cochenilles :

- ▶ Présence plus fréquente que ces dernières années.
- ▶ Début juin : premières éclosions et évolution de l'essaimage des larves sur les feuilles de la base des rameaux.
- ▶ Populations faibles dans les secteurs concernés.
- ▶ Surveillance de mise.

Erinose :

- ▶ Acarien toujours présent dans le vignoble.
- ▶ Symptômes très présents en début de végétation et en recrudescence.
- ▶ Sans incidence car les symptômes s'estompent au cours de la campagne mais intensité d'attaque en augmentation, devient problématique sur certaines parcelles.

Accidents climatiques

- ▶ Mois d'avril exceptionnellement chaud et sec.
- ▶ Gel de printemps 12 et 13 avril : quelques bourgeons atteints, dégâts les plus importants dans le secteur du Châtillonnais.
- ▶ 19/20 mai : orages accompagnés de grêle sur Pernand-Vergelesses et Saint-Aubin : dégâts sur feuillage.
- ▶ 24 mai : observation de signes de sécheresse sur jeunes plants.
- ▶ 26 juin : températures très élevées entraînant de l'échaudage, pertes de récolte pouvant atteindre 10 %.
- ▶ 12 juillet : orage accompagné de grêle sur le Sud de la Côte de Beaune avec des dégâts de l'ordre de 15 à 20 %.

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 :

- ▶ Aucune contamination importante entre débourrement et début véraison.
- ▶ Premiers symptômes sur feuilles observés début août sur quelques parcelles, puis évolution rapide et virulente sur l'ensemble du département.
- ▶ Fin août : très peu de parcelles indemnes de mildiou sur feuilles, le plus souvent sur jeunes feuilles.
- ▶ Aucun dégât sur grappes.

Oïdium :

- ▶ Début de campagne : risque moyen à élevé.
- ▶ Premiers symptômes sur feuilles observés le 2 mai.
- ▶ Fin mai : évolution en secteurs sensibles et sur témoins non traités.
- ▶ Légère évolution constatée mi-juillet.
- ▶ Août : évolution plus nette avec attaques parfois importantes sur grappes et sur jeunes feuilles.

Black-rot :

- ▶ Maturité des périthèces et premières contaminations mi-mai.
- ▶ Premières taches observées le 30 mai sur parcelles historiques.
- ▶ Situation stable entre début juin et fin août même si premiers symptômes sur grappes observés sur parcelles touchées sur feuilles.
- ▶ Bilan : meilleur qu'en 2010 mais prudence dans les secteurs sensibles.

Botrytis :

- ▶ Début de campagne : conditions défavorables au *Botrytis*.
- ▶ Août : conditions climatiques changeantes et orageuses : développement de la pourriture.
- ▶ Nombreuses parcelles touchées avec perte de rendements de 10 à 30 %, plus particulièrement sur Pinot Noir en Côte Chalonnaise.

Maladies du bois :

- ▶ Taux de mortalité moyen moins élevé que l'an passé mais encore très élevé dans certaines parcelles.

Jaunisses :

- ▶ Forte extériorisation des symptômes cette année.
- ▶ Deux nouveaux foyers de flavescence dorée ont été détectés : un important sur le secteur du Nord Mâconnais et un plus petit en Côte Chalonnaise.

Ravageurs

Vers de la grappe :

- ▶ Vols de première génération assez soutenus (le 6 avril).
- ▶ Nombre de glomérules inférieur à 10 % des grappes observées.
- ▶ En 2^{ème} génération : niveaux de ponte très faibles à nuls.

Pyrale :

- ▶ Pas ou peu de dégâts cette année.

Mange-bourgeon :

- ▶ Pas ou peu de dégâts cette année.

Acariens :

- ▶ Quelques cas d'acaroses anecdotiques.

Cochenilles :

- ▶ En recrudescence sur le Mâconnais depuis 2010.
- ▶ Pas de conséquence sur la quantité et la qualité.

Erinose :

- ▶ Très présente sur le vignoble avec parfois des dégâts importants sur jeunes pousses.

Phylloxera :

- ▶ Présence de galles phylloxériques essentiellement sur jeunes pousses sur le secteur du Mâconnais.

Accidents climatiques

- ▶ Pas de dégâts de gel.
- ▶ Canicule de printemps entre avril et mai (pas de pluies et fortes températures) : conséquences possibles sur plantations / vignes sur sols superficiels enherbés ou non.
- ▶ Dégâts de grêle les 6 et 7 juin sur les secteurs de Rully et Mercurey avec des pertes entre 20 et 50 %.
- ▶ Deuxième épisode de grêle en Côte Chalonnaise entre les 12 et 13 juillet avec des pertes estimées entre 20 et 90 %.

Accidents physiologiques :

- ▶ Problème de reprise avec le porte-greffe 161-49 C.
- ▶ Stress hydro-azoté sur certaines parcelles avec enherbement mal « maîtrisé ».
- ▶ Quelques parcelles avec des problèmes de pousse au printemps.

Débourrement

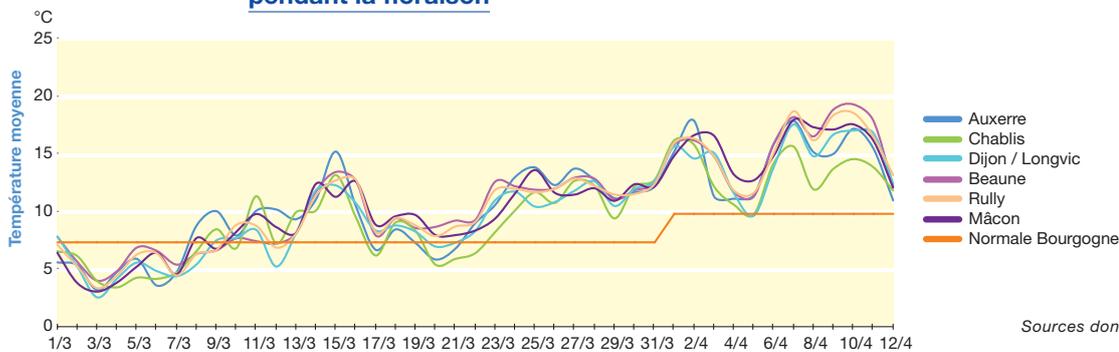
- ▶ À partir du 23/24 mars : températures au-dessus des normales de saison : reprise rapide de la végétation.
- ▶ 2/3 avril : temps estival : éclatement rapide des bourgeons pour les parcelles les plus précoces.
- ▶ Installation d'une météo chaude et ensoleillée : débourrement rapide.
- ▶ Stade mi-débourrement : un des plus précoces de ces 17 dernières années, comparable à 2007.

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

	2007	2011	Moyenne (1994-2010)
Yonne Chardonnay	7/4	5/4	12/4
Yonne Pinot Noir	8/4	7/4	14/4
Côte de Beaune Pinot Noir	9/4	5/4	13/4
Côte de Beaune Chardonnay	10/4	4/4	10/4
Côte chalonnaise Chardonnay	9/4	6/4	14/4
Côte chalonnaise Pinot Noir	10/4	6/4	15/4
Mâconnais Chardonnay	2/4	5/4	8/4
Mâconnais Gamay	5/4	7/4	9/4

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Évolution des températures moyennes pendant la floraison



Sources données météo : Météo France

Floraison

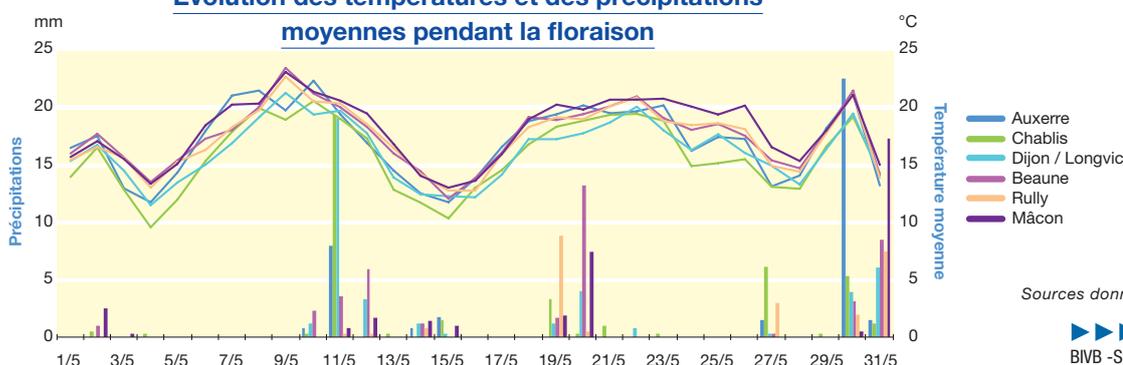
- ▶ Conditions climatiques exceptionnelles au mois de mai.
- ▶ Premières fleurs observées tôt pour les parcelles les plus précoces.
- ▶ Déroulement de la floraison en quelques jours seulement, notamment les 21 et 22 mai.
- ▶ Légère baisse des températures fin mai : ralentissement de la floraison dans le secteur des Hautes Côtes et dans l'Yonne.
- ▶ Fait marquant : malgré une recharge hivernale en eau des sols de bonne qualité, les fortes températures et le faible cumul de précipitations essentiellement sous forme d'orages, a entraîné une consommation importante de la réserve utile, pouvant atteindre 50 % par endroit.

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

	2007	2011	Moyenne (1994-2010)
Yonne Chardonnay	27/5	24/5	13/6
Yonne Pinot Noir	27/5	26/5	13/6
Côte de Nuits Pinot Noir	24/5	21/5	8/6
Côte de Beaune Pinot Noir	22/5	21/5	7/6
Côte de Beaune Chardonnay	19/5	20/5	5/6
Côte chalonnaise Pinot Noir	23/5	21/5	7/6
Côte chalonnaise Chardonnay	23/5	23/5	8/6
Mâconnais Chardonnay	24/5	23/5	8/6
Mâconnais Gamay	23/5	22/5	7/6

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Évolution des températures et des précipitations moyennes pendant la floraison



Sources données météo : Météo France



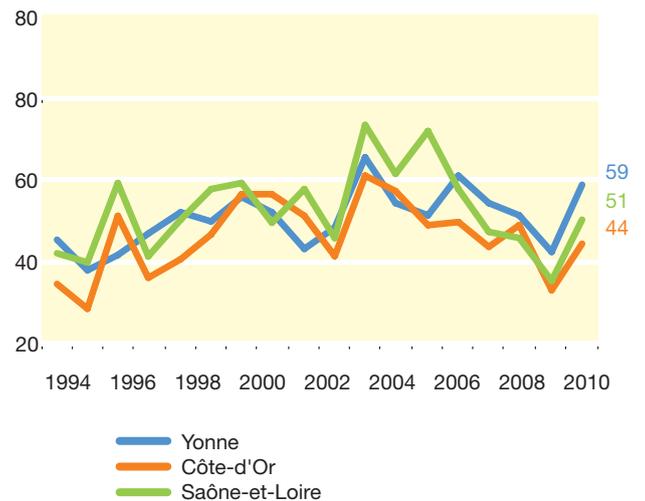
Les prélèvements, comptages et pesées ont été effectués sur 225 parcelles représentatives du vignoble et réparties sur l'ensemble de la Bourgogne, au stade physiologique « fermeture de la grappe », entre le 27 juin et le 5 juillet 2011, soit à des dates similaires à celles de 2007 (entre le 26 juin et le 4 juillet 2007).

Pinot Noir

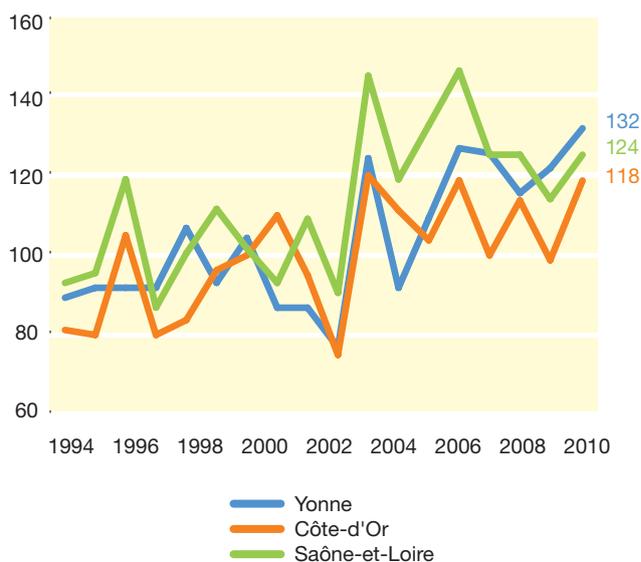
Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

- ▶ Poids moyen des grappes en hausse par rapport à 2010 : + 40 % dans l'Yonne et en Saône-et-Loire, + 33 % en Côte-d'Or.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe en augmentation par rapport à 2010 : + 10 % dans l'Yonne et en Saône-et-Loire, + 20 % en Côte-d'Or.
- ▶ Poids moyen des baies assez faibles.

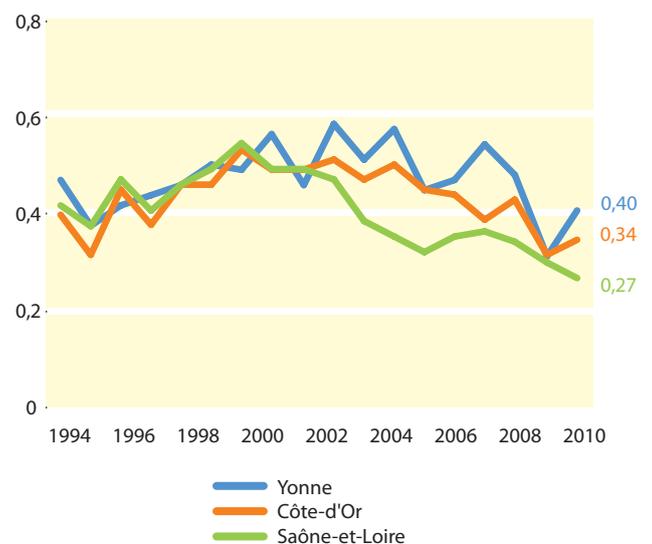
Poids moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe



Poids moyen des baies (g)

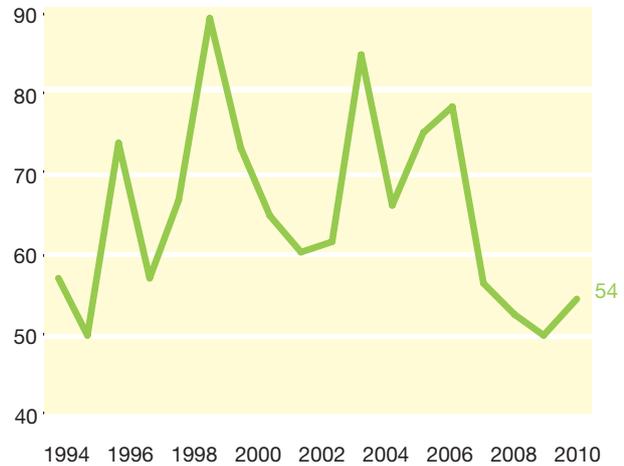


Gamay

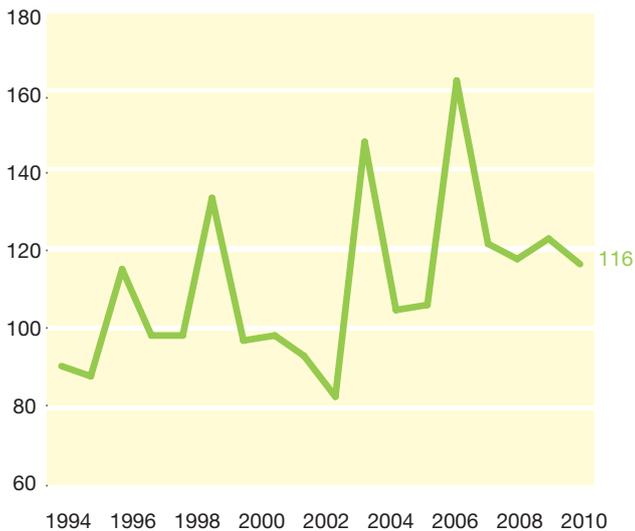
Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

- ▶ Poids moyen des grappes en hausse de 8 % par rapport à 2010 et voisin de celui mesuré en 2009.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe en légère diminution : - 5 %.
- ▶ Poids moyen des baies stable.

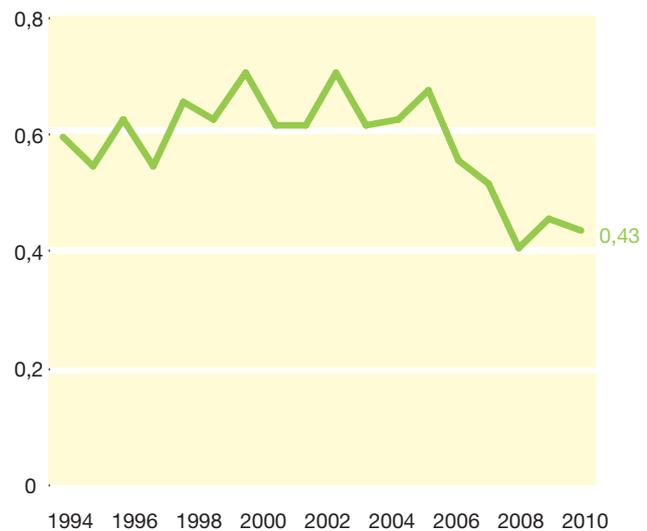
Poids moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe



Poids moyen des baies (g)

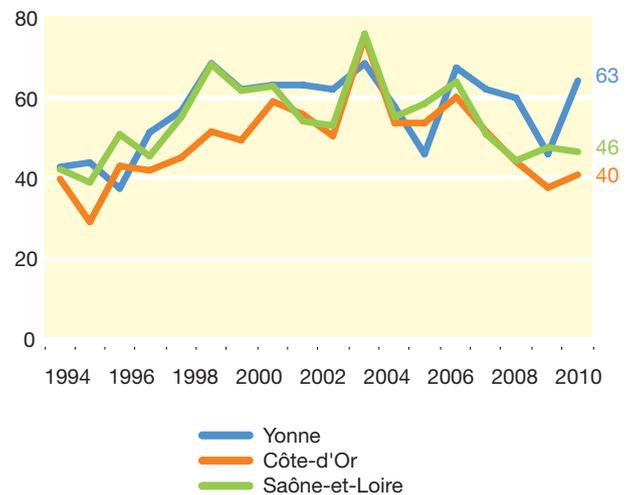


Chardonnay

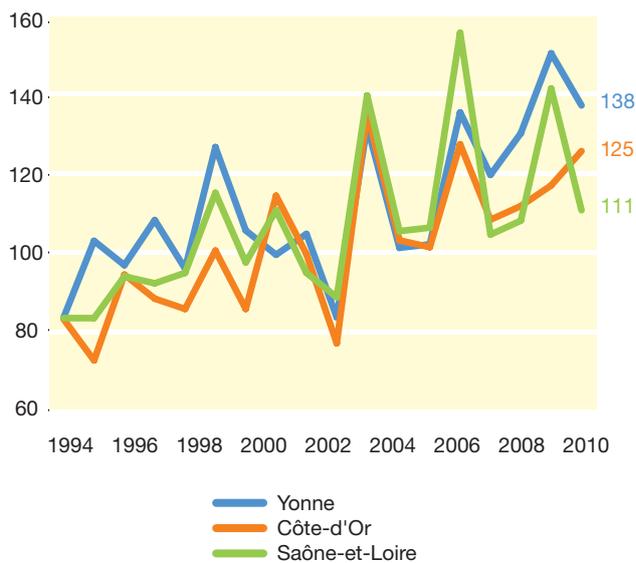
Les mesures ont été faites au stade fermeture de la grappe.

- Poids moyen des grappes stables par rapport à 2010, sauf dans l'Yonne où ils sont proches de ceux de 2009.
- Nombre moyen de baies par grappe en diminution (moins de millerandage), sauf en Côte-d'Or où une légère augmentation (7 %) est observée.
- Poids moyen des baies en hausse de 20 % en moyenne.

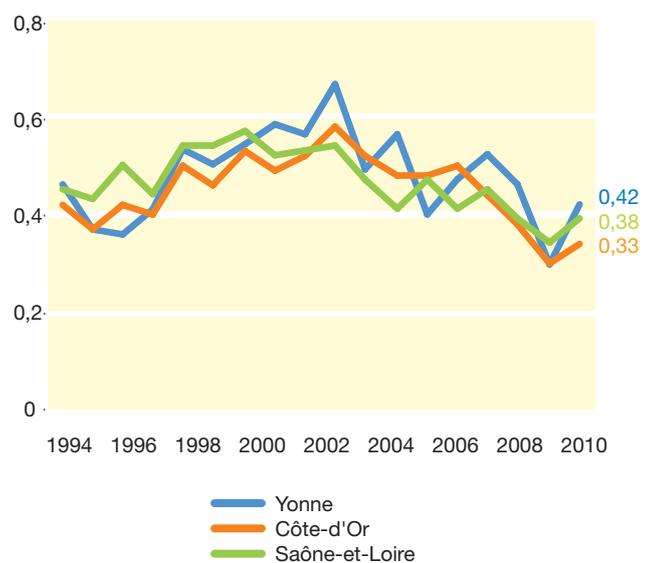
Poids moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe



Poids moyen des baies (g)

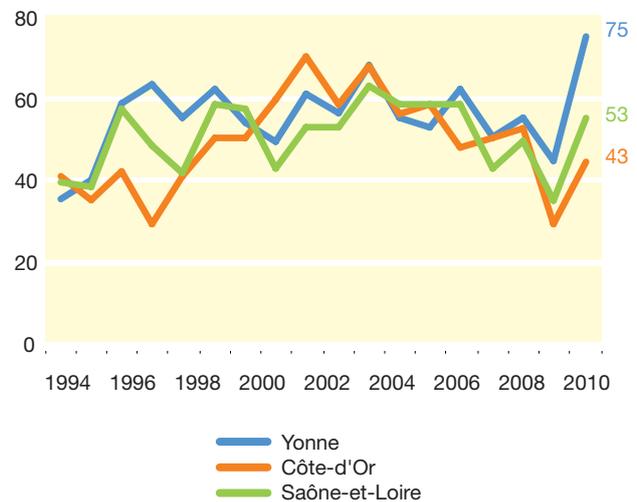


Aligoté

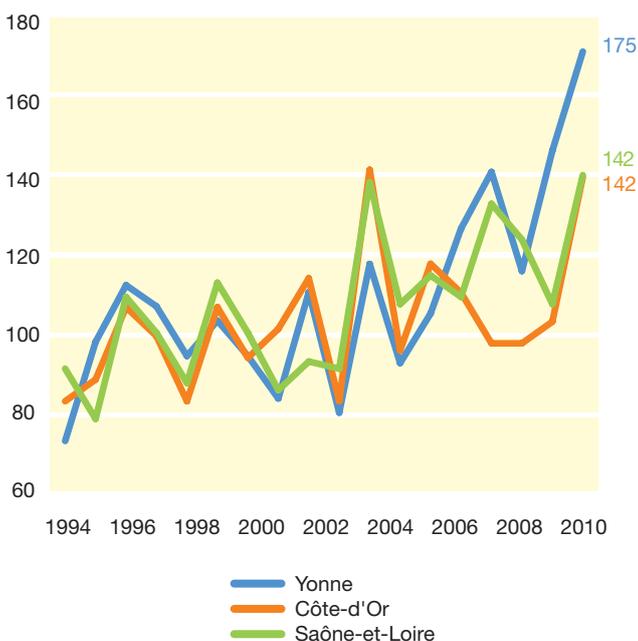
Les mesures sont réalisées au stade fermeture de la grappe.

- ▶ Poids moyen des grappes en nette hausse par rapport à 2010 : + 60 % en moyenne.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe en augmentation de 30 % par rapport à 2010. Nombre moyen de baies par grappe le plus important jamais mesuré.
- ▶ Poids moyen des baies en hausse de 21 % en moyenne.

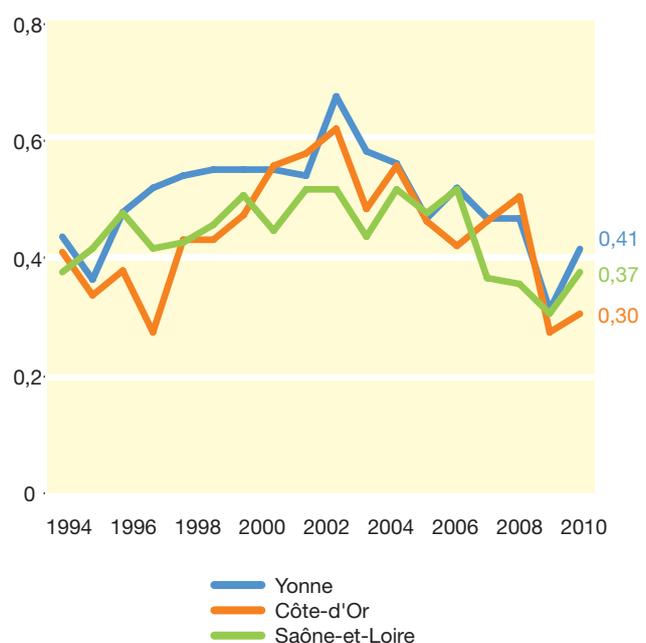
Poids moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe

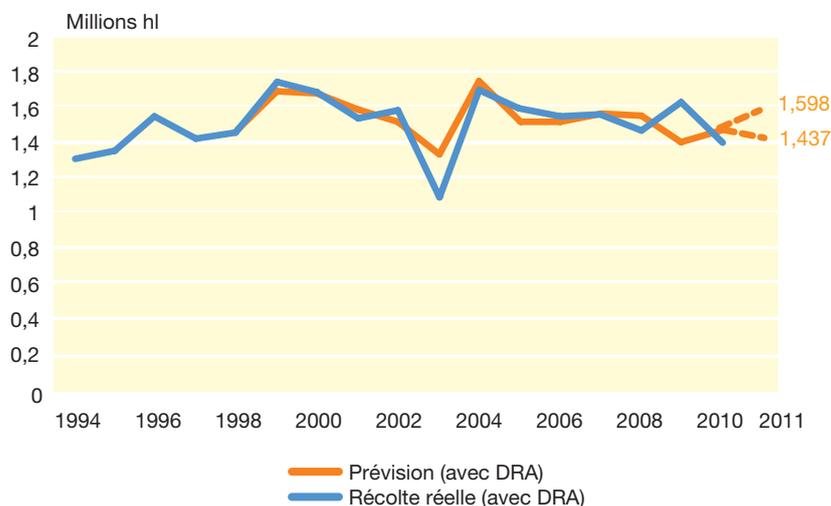


Poids moyen des baies (g)

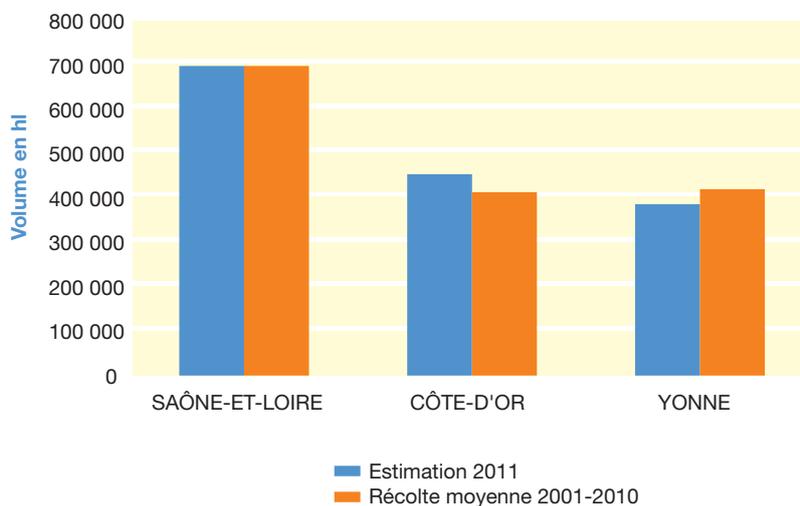


Estimation précoce du volume de récolte

Cette estimation, réalisée par l'Observatoire du potentiel de récolte du BIVB, selon le protocole de l'INRA de Colmar, est basée sur les déclarations de récolte des années précédentes. Ces chiffres sont donnés pour une surface cultivée de 27 976 ha.



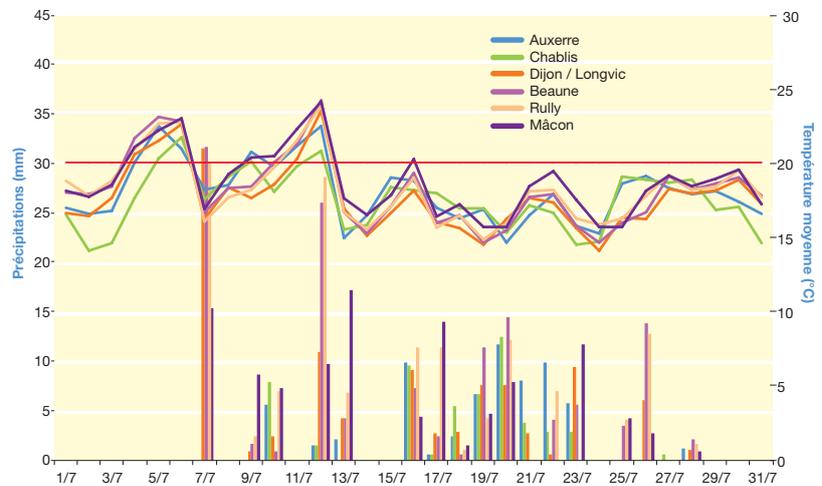
- ▶ Estimation précoce du volume de la récolte agronomique 2011 au 21 juillet 2011 : 1 517 169 hl, plus ou moins 5,3 % (précision du modèle depuis 1998), comme indiqué sur le graphique.
- ▶ Estimation inférieure d'environ 1 % à la moyenne des volumes récoltés ces 10 dernières années.
- ▶ Récolte agronomique globale serait proche de celle de 2001 (1 536 619 hl).



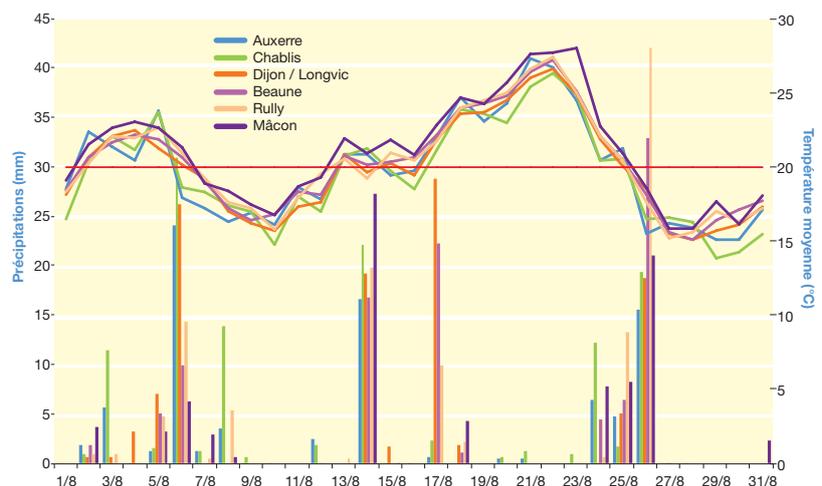
- ▶ Evolution des volumes de récolte évalués par département, variable du Nord au Sud de la région.
- ▶ Production estimée pour la Saône-et-Loire : très proche de la moyenne décennale (2001 – 2010).
- ▶ Estimation du volume de récolte en Côte-d'Or : inférieure de 10 % à la moyenne décennale.
- ▶ Quantité estimée de production dans l'Yonne : supérieure de 9 % à la moyenne décennale.
- ▶ En moyenne, les écarts se compensent d'où un volume estimé global proche de la moyenne décennale.

Focus météo été 2011

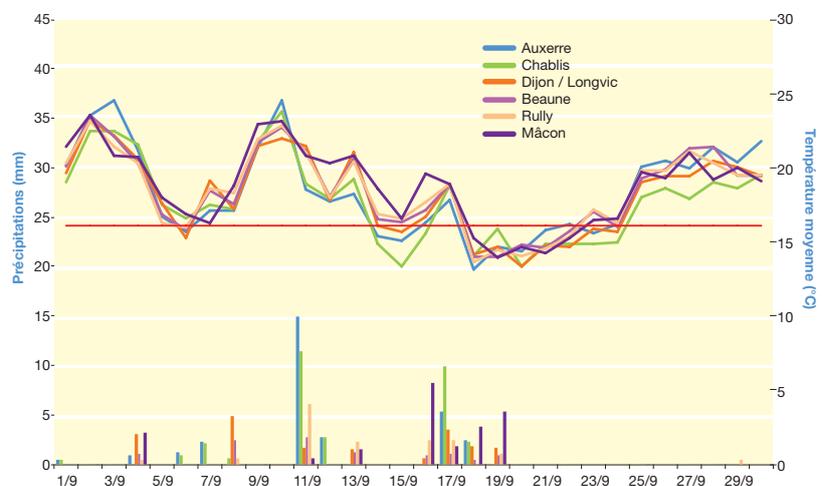
- ▶ Juillet : grande instabilité météorologique.
- ▶ Du 7/07 à la fin du mois : succession d'averses orageuses et fort épisode de grêle dans la nuit du 12 au 13/07 sur la Côte Chalonnaise.
- ▶ Juillet 2011 : l'un des plus froids de ces 20 dernières années.



- ▶ Août : alternance de périodes chaudes et de périodes plus fraîches.
- ▶ 3 à 4 averses orageuses importantes : 14, 16, 17 et 26/08, celles du 14 et du 16 apportant à elles seules les cumuls mensuels.



- ▶ Septembre : particulièrement beau, chaud et sec ; en moyenne + 2,2 °C par rapport à la normale.
- ▶ Déficit pluviométrique important : 70 % en moyenne.



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

- ▶ Réseau de parcelles de référence du BIVB : 35 parcelles prélevées 2 fois par semaine sur les 3 départements. De nombreux paramètres sont mesurés permettant la rédaction bi-hebdomadaire des BIVB infos maturité Bourgogne.
- ▶ Réseau de parcelles des ODG : prélèvements réalisés dans l'Yonne et en Côte-d'Or par les ODG sur plusieurs centaines de parcelles et les analyses sont effectuées au CITVB. Les résultats obtenus servent à la rédaction bi-hebdomadaire des BIVB infos maturité Côte-d'Or.

Cette année a été ajoutée la collecte des échantillons et l'analyse des moûts du réseau du LDA de Saône-et-Loire.

- ▶ Réseau Crémants : prélèvements sur le réseau de l'Yonne existant depuis plusieurs années et sur un réseau en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire monté en partenariat avec l'UPECB et les ODG. Les données récoltées permettent également la rédaction bi-hebdomadaire d'un BIVB infos maturité spécial Crémants.

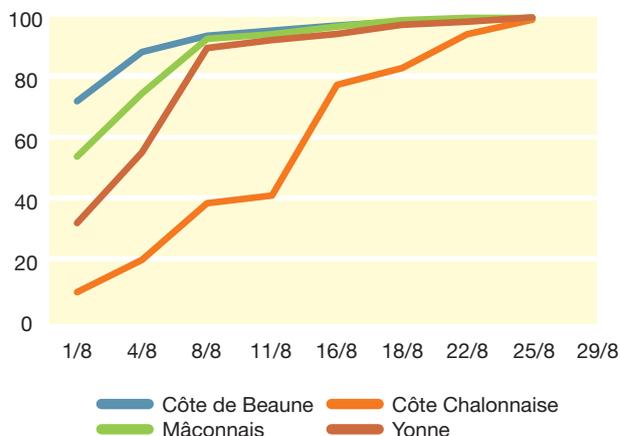
Véraison

La relative fraîcheur du mois de juillet a quelque peu retardé l'évolution des stades phénologiques, notamment la véraison.

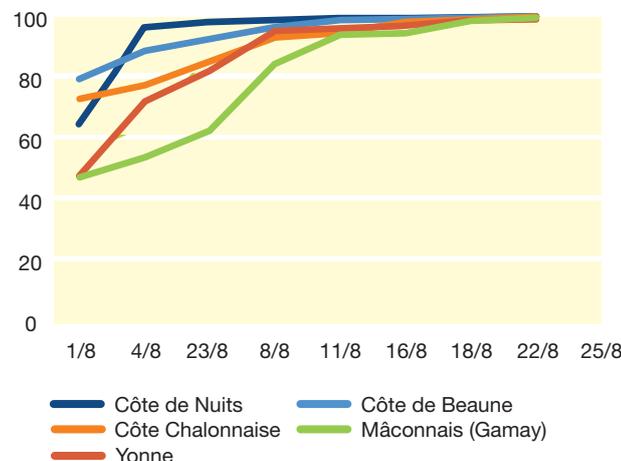
Néanmoins, en termes de précocité, 2007 reste la seule année comparable à 2011.

Véraison achevée dans tous les secteurs et pour tous les cépages au 25 août.

Véraison Chardonnay (%)



Véraison Pinot Noir et Gamay (%)



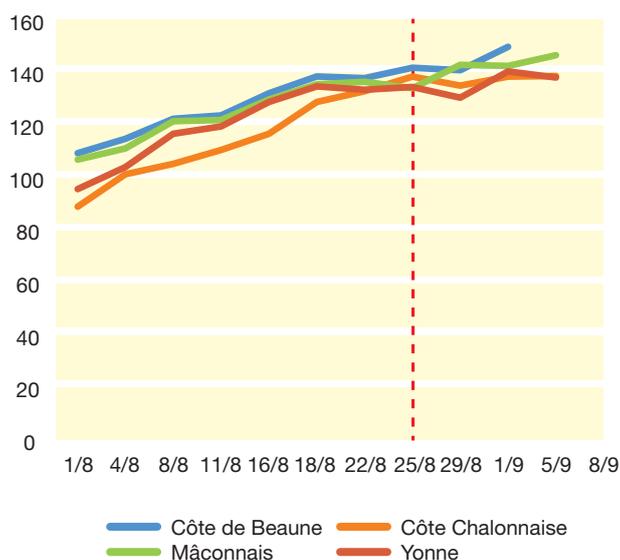
- ▶ Décalage de véraison du Chardonnay en Côte Chalonnaise : parcelles grêlées parfois jusqu'à 70 %.

Poids de 100 baies

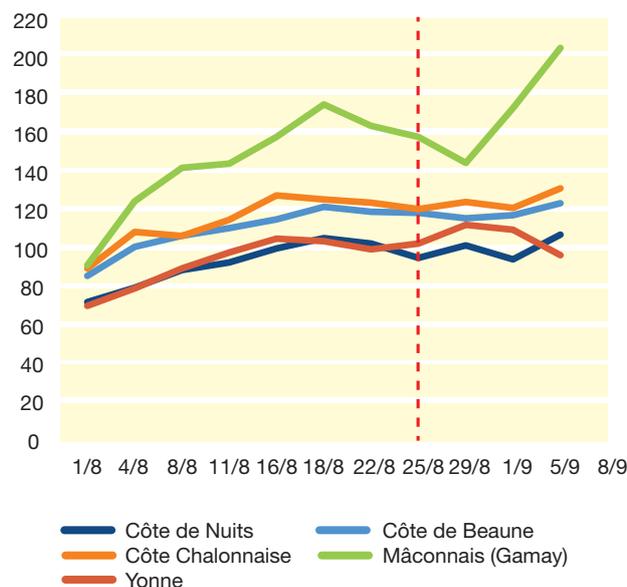
- ▶ Stade fermeture de la grappe : poids des baies parmi les plus faibles mesurés.
- ▶ Véraison jusqu'au 25/08 (selon les cépages) : les pluies ont entraîné un gonflement des baies.

- ▶ Après orage du 26/08 : évolution moins marquée pour le Pinot Noir et le Chardonnay, retour d'un temps plus sec.

Poids de 100 baies Chardonnay (g)

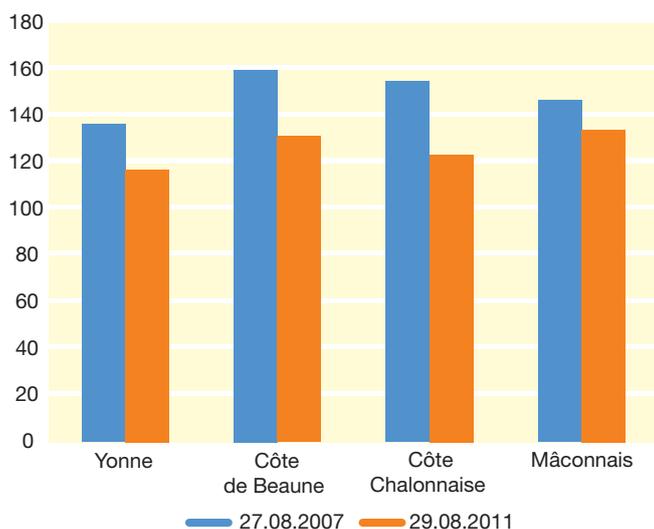


Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)



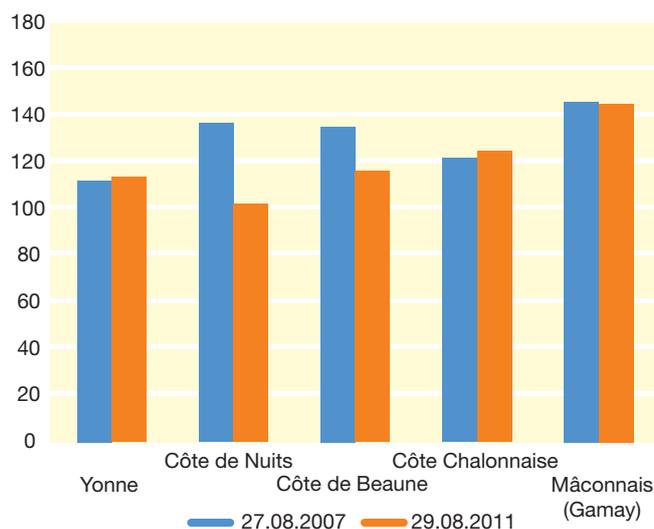
Poids de 100 baies Chardonnay (g)

Comparaison à 2007



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

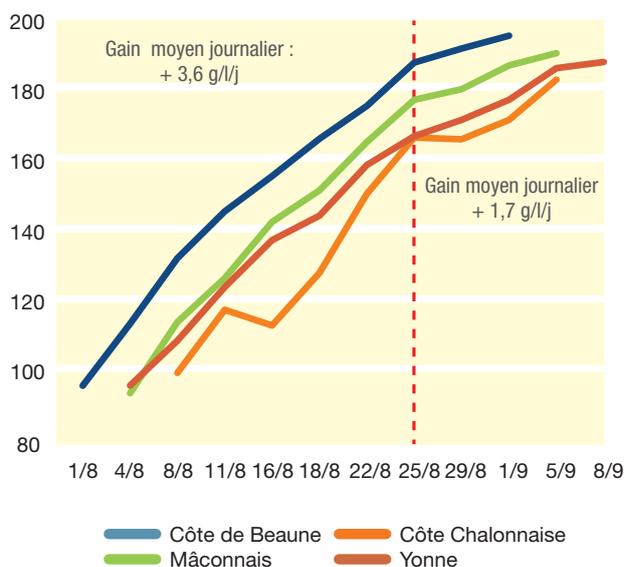
Comparaison à 2007



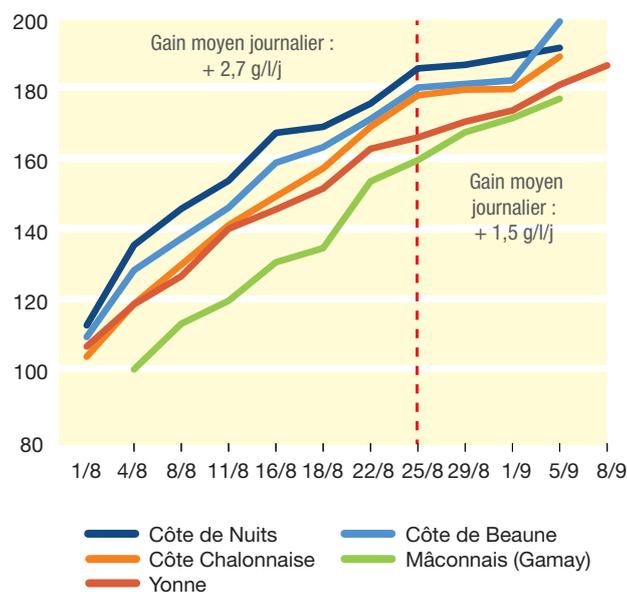
Teneurs en sucres

- ▶ Malgré le temps perturbé du mois d'août : bonne dynamique de l'évolution des teneurs en sucres.
- ▶ Sur Chardonnay : + 3,6 g/l/j en moyenne jusqu'à véraison, puis + 1,7 g/l/j
- ▶ Sur cépages rouges : + 2,7 g/l/j en moyenne, puis + 1,5 g/l/j

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

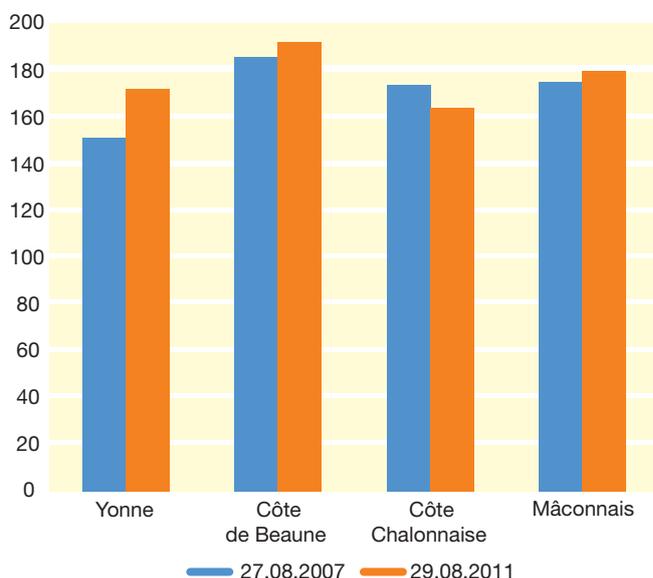


Évolution de la teneur en sucres Pinot Noir et Gamay (g/l)



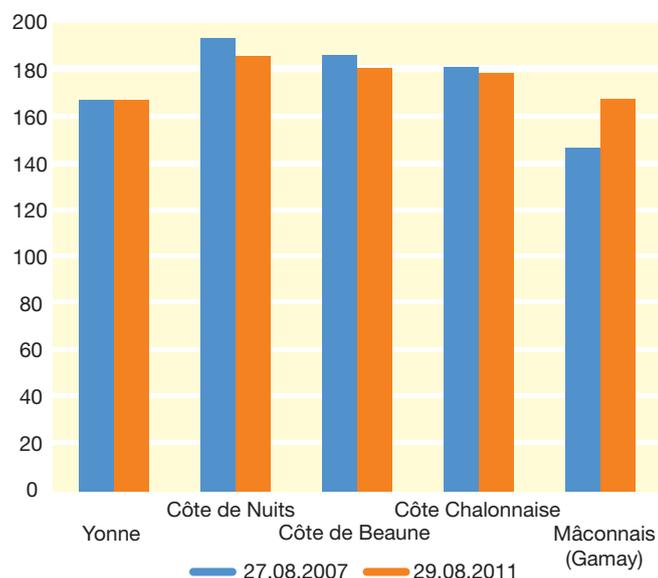
Teneur en sucres Chardonnay (g/l) :

Comparaison à 2007



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

Comparaison à 2007

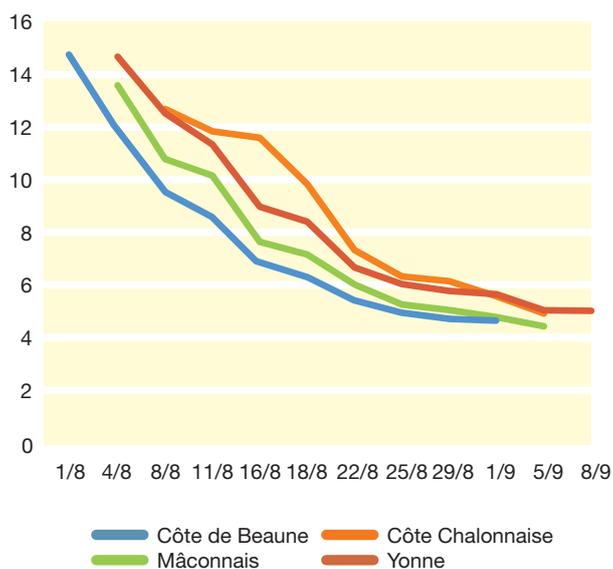


Acidité totale

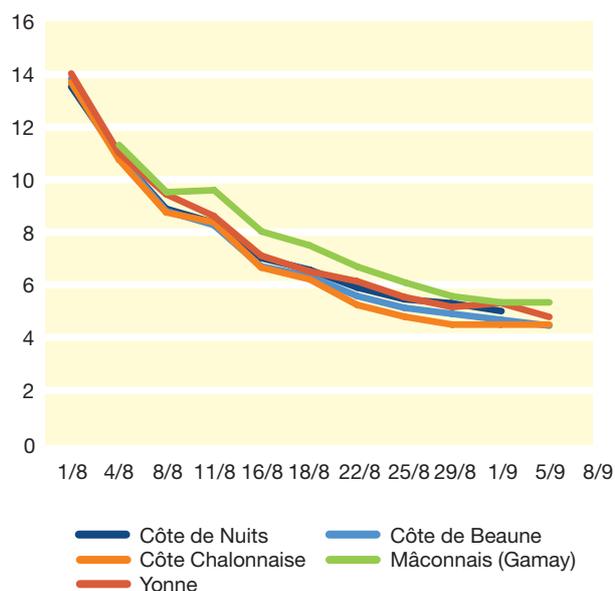
► Diminution régulière de l'acidité totale malgré l'absence de fortes chaleurs.

► La valeur moyenne : inférieure à 5 g/l en H₂SO₄ fin août et inférieure à celle mesurée à la même date et en fin de maturité en 2007.

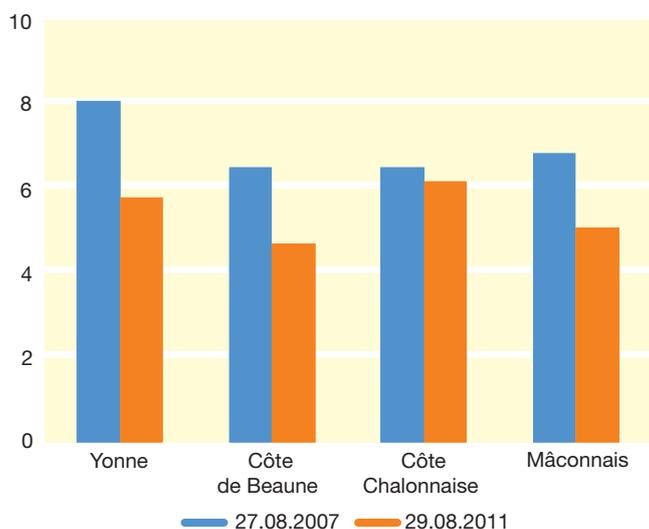
Evolution de l'acidité totale Chardonnay (g/l H₂SO₄)



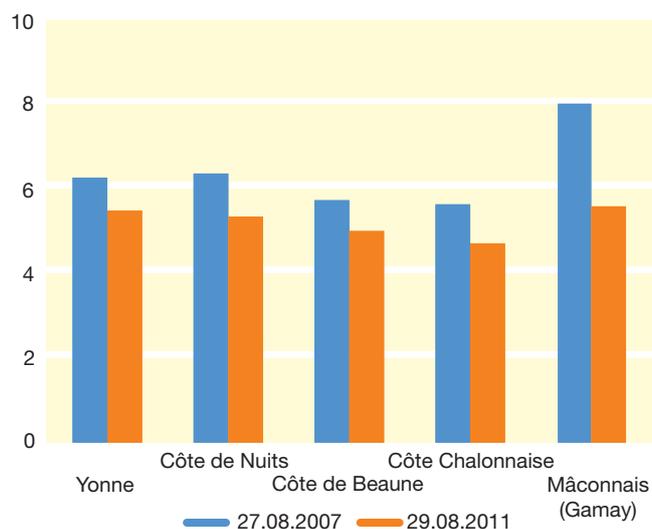
Evolution de l'acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H₂SO₄)



**Acidité totale Chardonnay (g/l H₂SO₄)
Comparaison à 2007**



**Acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H₂SO₄)
Comparaison à 2007**

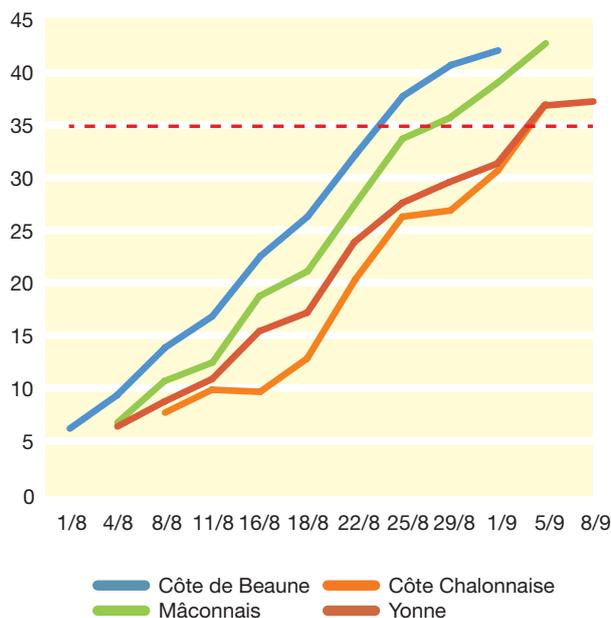


Rapport [Sucres] / [Acidité]

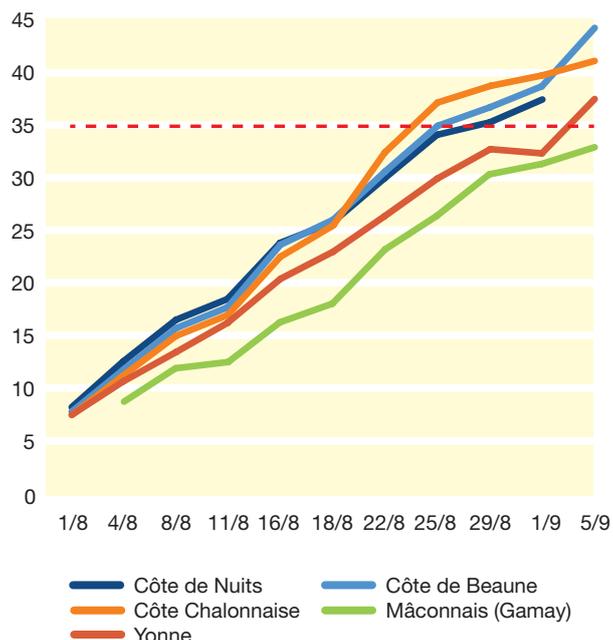
► Bon rapport [Sucres]/[Acidité totale] : 35 (valeur admise d'un point de vue œnologique).

► Valeur atteinte pour tous les secteurs et cépages en fin de maturité, grâce notamment à la bonne diminution de l'acidité.

**Evolution du rapport [Sucres]/[Acidité]
Chardonnay**

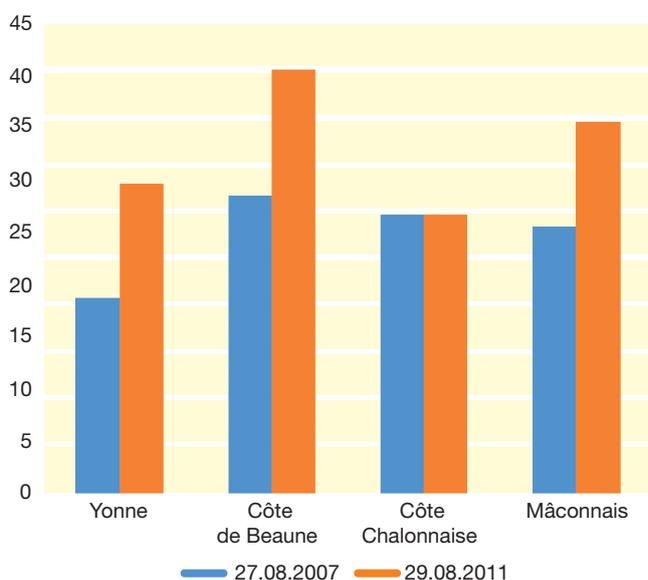


**Evolution du rapport [Sucres]/[Acidité]
Pinot Noir et Gamay**



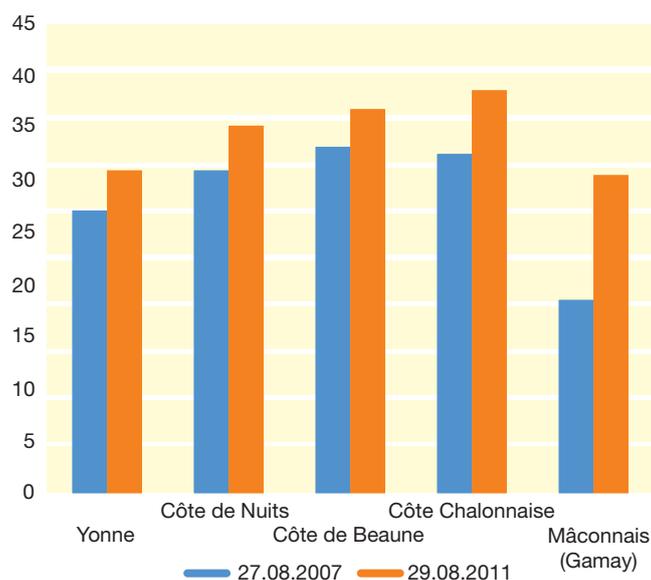
Rapport [Sucres]/[Acidité] Chardonnay

Comparaison à 2007



Rapport [Sucres]/[Acidité] Pinot Noir et Gamay

Comparaison à 2007

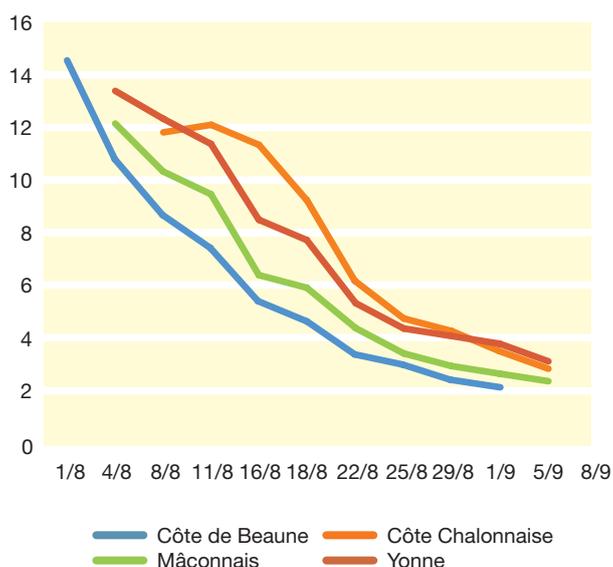


Acide Malique

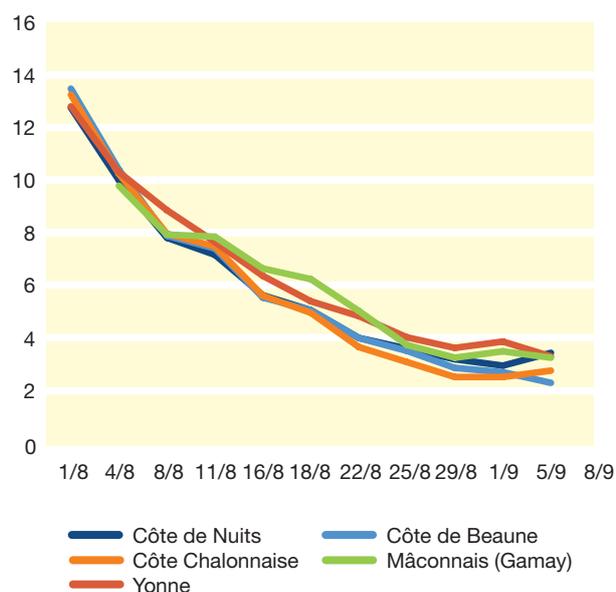
► Diminution des teneurs en acide malique au cours de la maturation : concentrations finales pouvant être inférieures à 3 g/l selon les secteurs et les cépages.

► Teneurs en acide tartrique : relativement stables, diminution moyenne de 1 g/l.

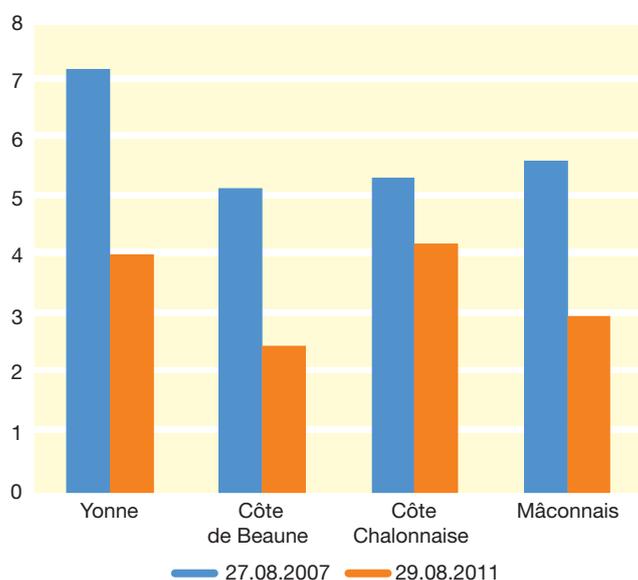
Evolution de l'acide malique Chardonnay (g/l)



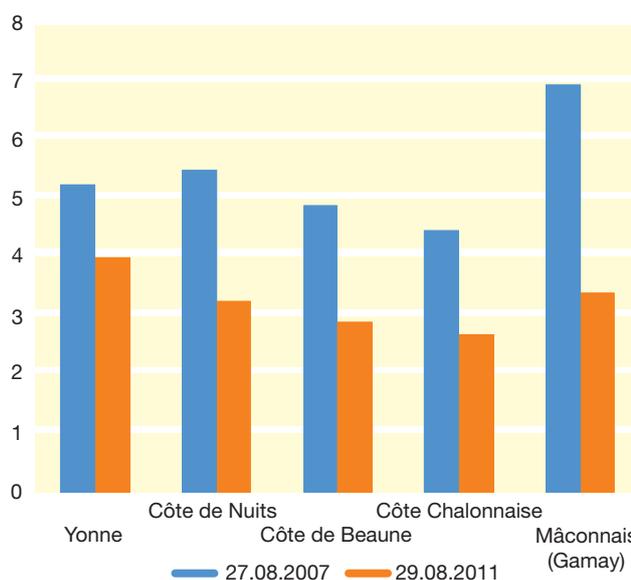
Evolution de l'acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l)



Teneur en Acide Malique Chardonnay (g/l)
Comparaison à 2007



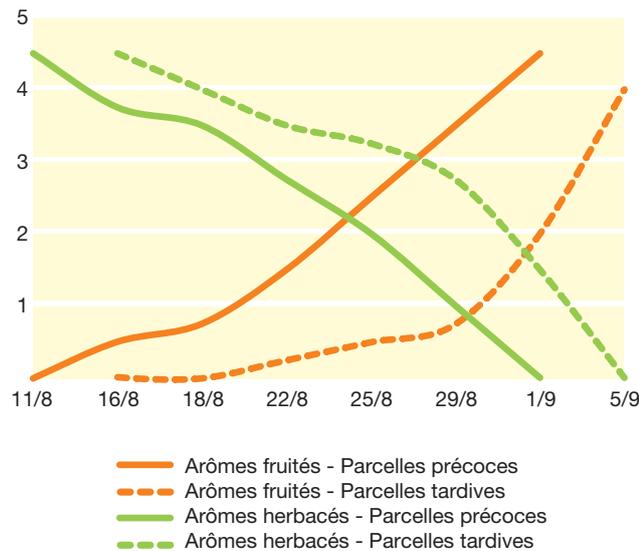
Teneur en acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l)
Comparaison à 2007



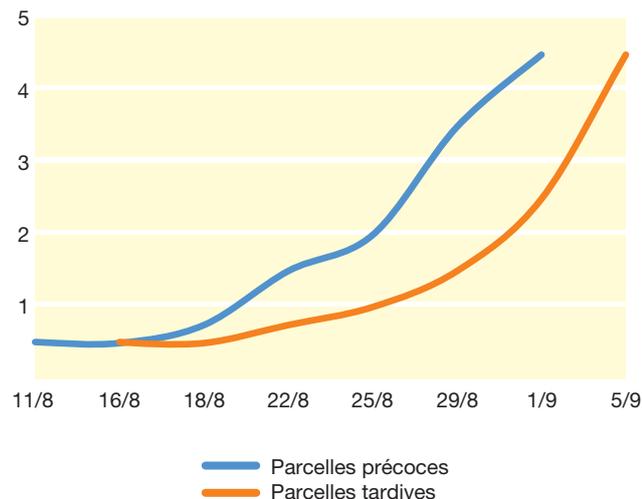
Pinot Noir

- ▶ Persistance des caractères « herbacé » et « végétal ».
- ▶ Retour de conditions climatiques plus clémentes en septembre : révélation des arômes variétaux et disparition progressive des notes plus végétales.
- ▶ Une des principales caractéristiques de ce millésime : bel équilibre sucres/acidité totale perçu à la dégustation des baies.

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



Evolution de la qualité des tanins des pellicules (note/5)



- ▶ Tanins de pellicules astringents et agressifs pendant une longue période.
- ▶ Pellicules épaisses, même si affinement progressif.
- ▶ Au final : tanins souples, ayant perdu une bonne partie de leur agressivité.

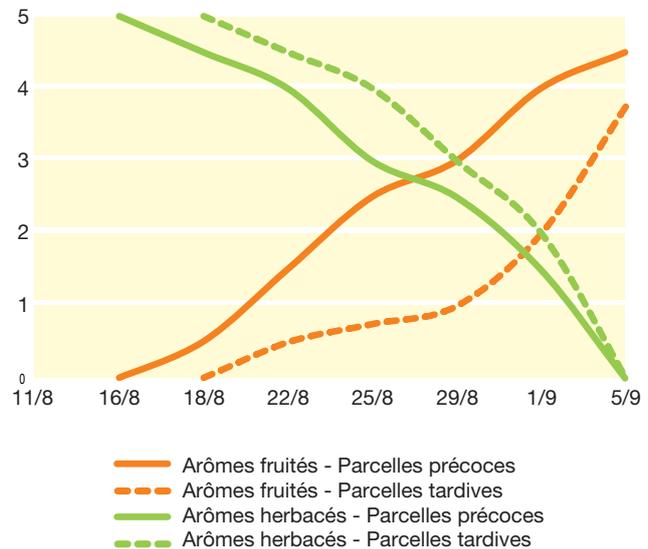
Remarque :

- ▶ Peu de dégustations de pépins car persistance d'un cône vert traduisant un décalage de maturité.

Chardonnay

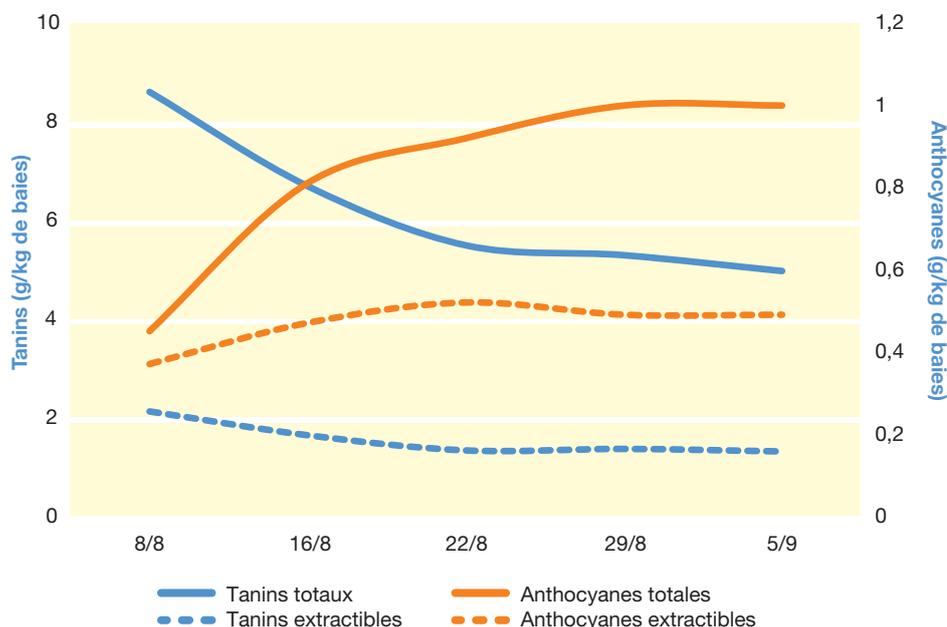
- ▶ Persistance des caractères « herbacé » et « végétal » sur une longue période malgré l'apparition des arômes variétaux.
- ▶ Disparition des notes végétales en fin de maturité.
- ▶ Pellicules fines et faciles à dilacérer.
- ▶ Equilibre optimal entre les sucres et l'acidité perçue à la dégustation.

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



Composés phénoliques

- ▶ Bonne évolution de la synthèse des anthocyanes malgré le temps perturbé du mois d'août car insolation conforme aux normales de saison.
- ▶ Phase « plateau » atteinte fin août et les teneurs moyennes en anthocyanes totales sont supérieures à celles mesurées en 2007.
- ▶ Teneurs en anthocyanes extractibles inférieures à 2007 car pellicules épaisses, mais sont supérieures à 2010.
- ▶ Diminution des tanins totaux et extractibles puis stabilisation au même niveau qu'en 2010.



La relative douceur des premiers mois de l'année permet une reprise rapide de la végétation à partir de la fin mars. Le week-end exceptionnellement beau et chaud des 2 et 3 avril favorise un éclatement rapide des bourgeons, positionnant le stade mi-débourrement parmi les plus précoces après 2007. La douceur perdure jusqu'à la floraison, malgré un épisode plus frais après les « Saints de glace ». Dans les secteurs les plus précoces, le stade mi-floraison se positionne au début de la dernière décade de mai, plaçant 2011 à un niveau de précocité similaire à 2007.

Si ces températures supérieures aux normales saisonnières sont une aubaine en ce qui concerne les maladies et ravageurs de la vigne, le corollaire est le déficit hydrique de plus en plus marqué. En effet, les cumuls de précipitations pour les 5 premiers mois de l'année présentent un déficit de près de 50 % par rapport aux normales. Cette situation laisse craindre alors des situations de stress hydrique précoce.

Les premières pluies de fin mai et début juin permettent au cycle végétatif de prendre un nouvel essor. Toutefois, les averses orageuses de début juin sont parfois accompagnées de grêle, entraînant localement des dégâts notamment dans l'Yonne.

Cependant, la douceur persiste ensuite et le stade fermeture de la grappe est atteint fin juin – début juillet. La similitude avec 2007 est toujours d'actualité.

La situation se dégrade à partir du 7 juillet avec l'arrivée d'une période d'instabilité composée d'averses orageuses et de températures fraîches, qui se maintiendront jusqu'en fin de mois. Les orages survenus dans la nuit du 12 au 13 juillet sont parfois violents et accompagnés de grêle, notamment en Côte Chalonnaise, localement sévèrement touchée, et dans le Sud de la Côte de Beaune.

Au mois d'août s'installe une alternance de périodes chaudes et de périodes plus fraîches, ponctuée de 4 épisodes orageux majeurs : les 6, 14, 17 et 26 août. *Botrytis* trouve en août un terrain favorable, notamment sur les parcelles les plus précoces déjà bien avancées en maturité. Après le 17 août et ses cumuls parfois importants d'eau, les températures remontent au-delà des normales saisonnières. Fréquence et/ou intensité des foyers de pourriture grise ont tendance à progresser significativement sur les parcelles les plus atteintes, notamment sur cépages noirs. On note également, sur certains secteurs, la présence de pourriture acide. Le mildiou fait aussi son apparition, notamment sur les jeunes feuilles.

A ce stade, la détermination d'une date de vendange est pour le moins délicate, le choix devant se faire entre

l'état de maturité et l'état sanitaire des raisins, le tout en fonction des prévisions météorologiques alors plutôt pessimistes.

Néanmoins, malgré des conditions climatiques capricieuses, la maturation des raisins suit son cours. Les vendanges débutent doucement aux environs du 20 août pour les Crémants et les parcelles les plus précoces. Après les derniers épisodes pluvio-orageux des 24, 25 et 26 août, les températures remontent progressivement pour dépasser les normales saisonnières en septembre. Les secteurs ou cépages plus tardifs profitent pleinement de ce mois de septembre particulièrement beau, chaud et sec pour parfaire leur maturité.

En dépit des conditions climatiques perturbées de l'été, les raisins ont profité des périodes de beau temps pour atteindre une bonne maturité. Malgré l'absence des fortes chaleurs estivales, reconnues pour favoriser la dégradation des acides organiques du raisin, les niveaux d'acidité atteints en fin de maturité sont bas et les teneurs en acide malique sont majoritairement inférieures à 3 g/l. Même si les teneurs en sucres ne sont pas parvenues à des valeurs exceptionnelles, elles sont correctes. La principale caractéristique du millésime 2011 réside dans un équilibre sucres / acidité de très bonne qualité.

Fin novembre, les vins blancs se caractérisent par une grande pureté aromatique et des arômes d'agrumes nets et francs accompagnés de quelques notes florales. Le bel équilibre perçu à la dégustation des baies se confirme et est renforcé par une belle rondeur en bouche.

Les vins rouges sont gourmands et fruités avec de belles robes d'un rouge très intense. Une large palette aromatique est représentée suivant les secteurs. En bouche, fraîcheur et équilibre sont ressentis. Les tanins sont ronds, souples, élégants.

Pour les Crémants, les vins de base issus de Chardonnay présentent des arômes de pêche blanche et de pamplemousse. L'Aligoté offre des notes acidulées et légères.

Le Pinot Noir donne des vins de base structurés et colorés. Le Gamay révèle des vins de grande qualité, aux arômes de fruits rouges intenses.

2011 restera dans les mémoires, non seulement pour sa précocité, mais également pour sa climatologie singulière. Cette année, l'élégance et la gourmandise des vins mettent particulièrement en valeur la richesse et la diversité des Bourgognes.



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

PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB
CITVB

6 rue du 16^e chasseurs - 21 200 Beaune
Tél. 03 80 26 23 74 - Fax. 03 80 26 23 71
technique@bivb.com

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



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*