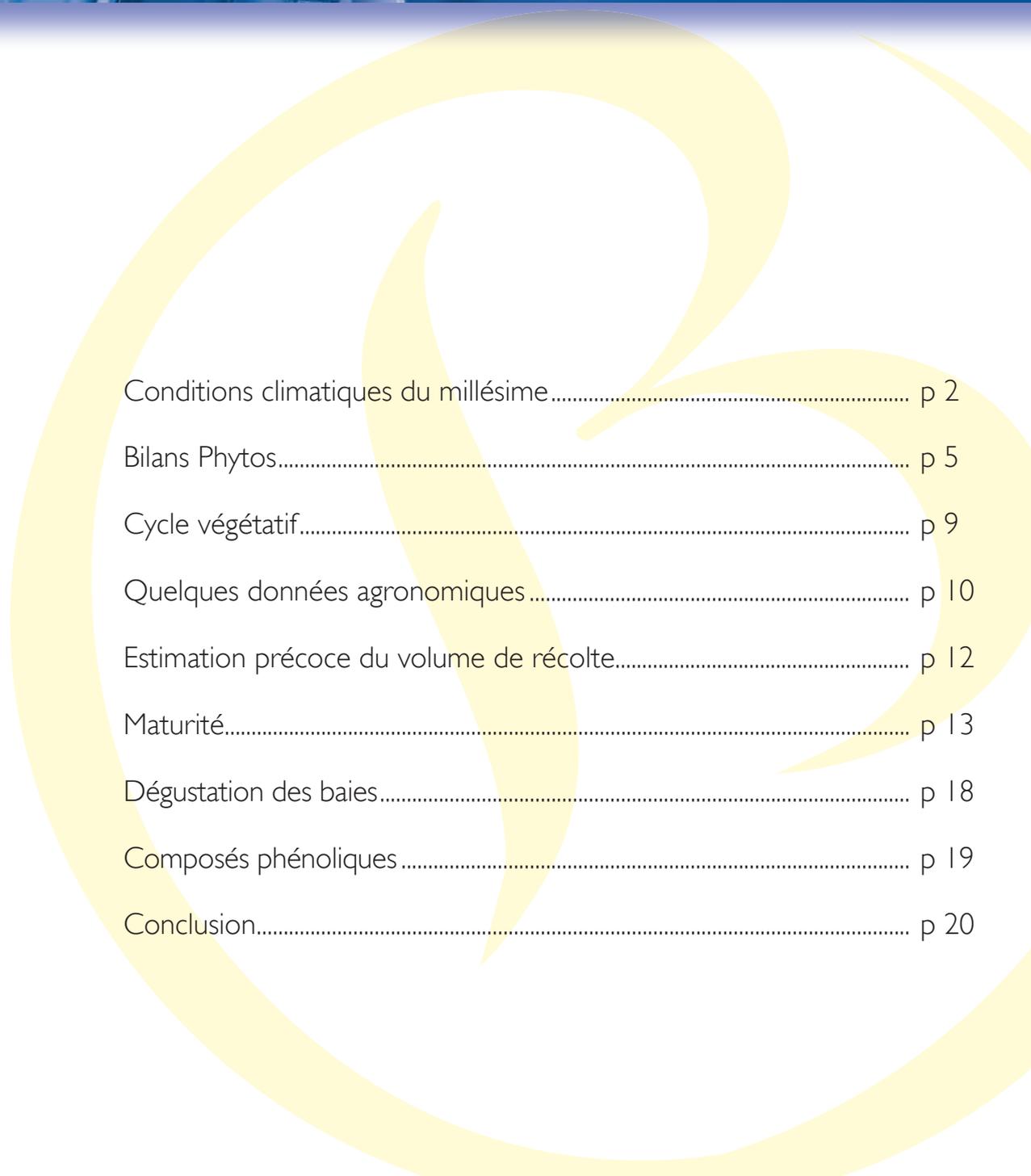




Synthèse du Millésime 2012



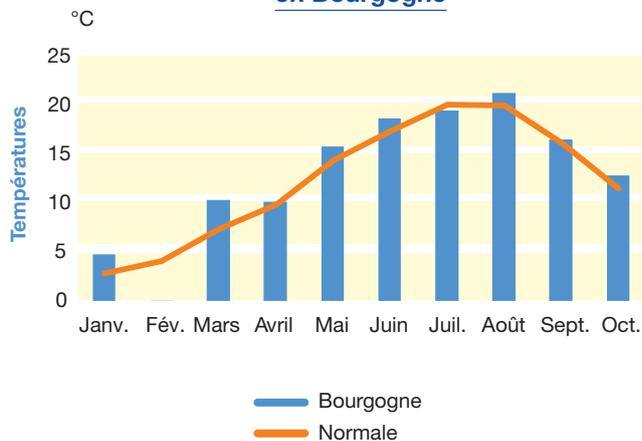


Conditions climatiques du millésime.....	p 2
Bilans Phytos.....	p 5
Cycle végétatif.....	p 9
Quelques données agronomiques.....	p 10
Estimation précoce du volume de récolte.....	p 12
Maturité.....	p 13
Dégustation des baies.....	p 18
Composés phénoliques.....	p 19
Conclusion.....	p 20

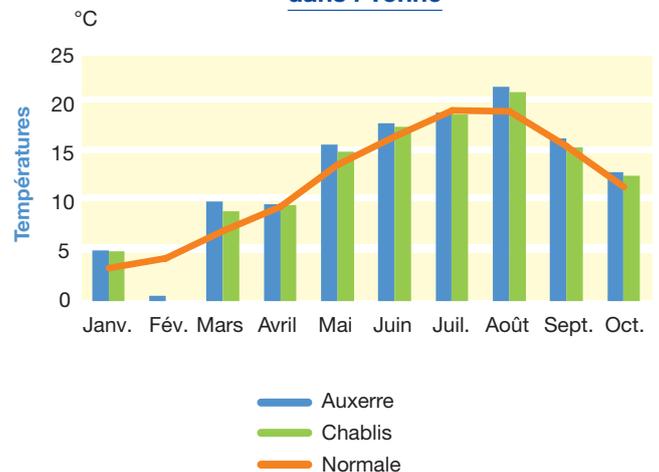
Les températures

- ▶ Début d'année : alternance de périodes douces (janvier + 2 °C par rapport à la normale) et de périodes froides (- 4 °C en moyenne en février et jusqu'à - 14 °C) Les mois suivants sont conformes ou excédentaires aux normales saisonnières.
- ▶ Juillet : proche de la normale saisonnière, avec une amélioration des conditions en fin de mois (23 au 30 juillet).
- ▶ Août : plus chaud que la normale, fortes températures au cours de la semaine du 15/08.
- ▶ Septembre : beau et chaud lors de la première quinzaine puis alternance avec des périodes plus fraîches, finalement mois dans la normale saisonnière.
- ▶ Octobre : globalement plus chaud que la normale, températures moyennes des première et dernière décades plus proches de celles d'un mois de septembre.

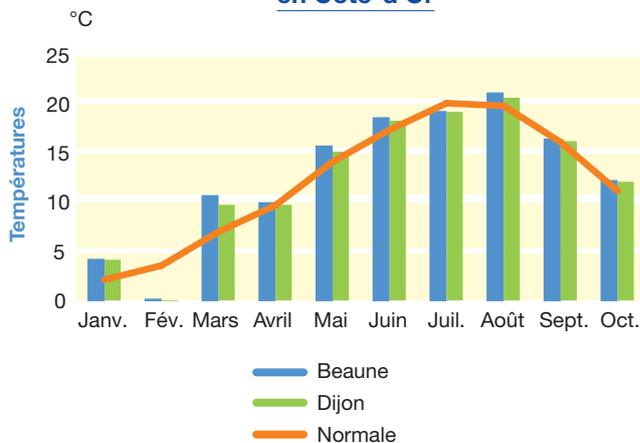
Températures moyennes mensuelles en Bourgogne



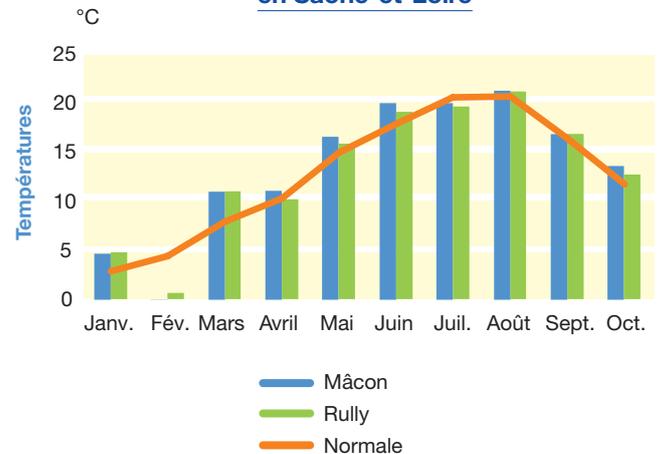
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



Températures moyennes mensuelles en Côte-d'Or



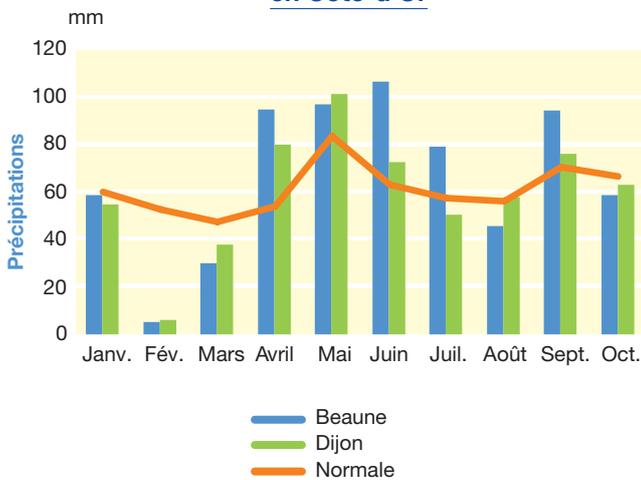
Températures moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



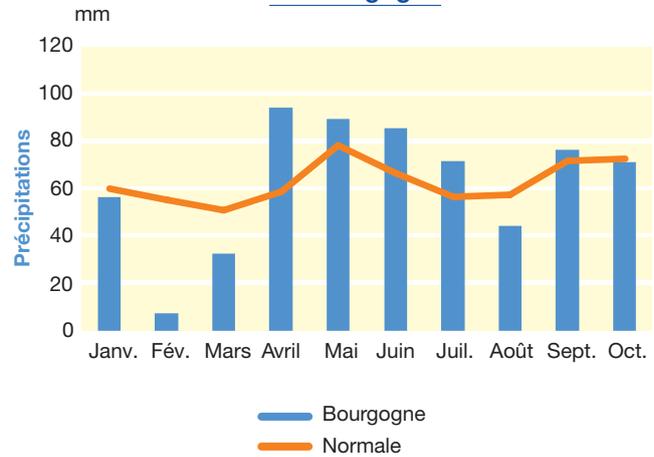
Les précipitations

- ▶ Fin d'hiver très sec puis année excédentaire (sauf août) particulièrement au printemps.
- ▶ Cumuls de précipitations de janvier à octobre voisins de la normale avec un premier trimestre déficitaire (environ 40 %) et le reste de l'année excédentaire (+ 15 %).

Précipitations moyennes mensuelles en Côte-d'Or



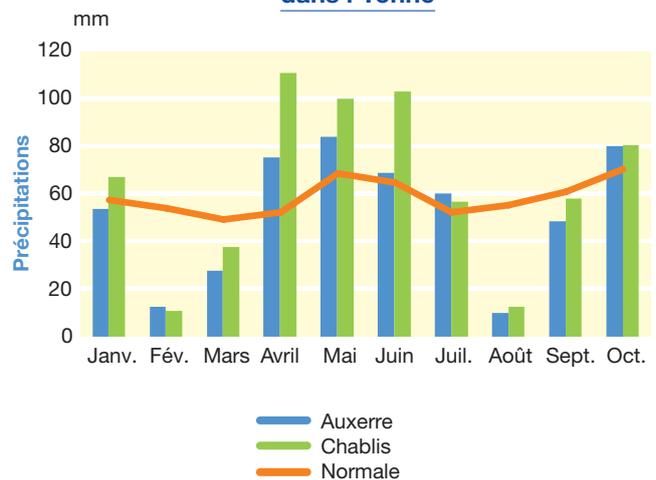
Précipitations moyennes mensuelles en Bourgogne



La Côte-d'Or :

- Précipitations supérieures aux normales d'avril à septembre à l'exception des mois de juillet ou d'août (selon le poste).
- Nombreuses précipitations sous forme orageuse, parfois accompagnées de grêle, entre juin et septembre.

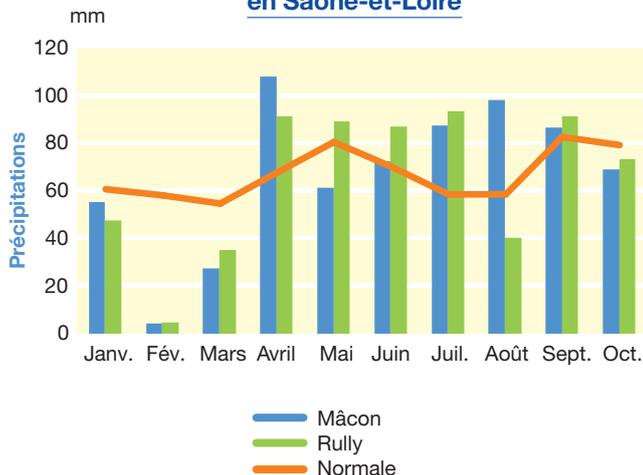
Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne



La Saône-et-Loire :

- Côte chalonnaise très arrosée d'avril à septembre hormis août déficitaire.
- Mâconnais : également très arrosé sur la même période hormis en mai.

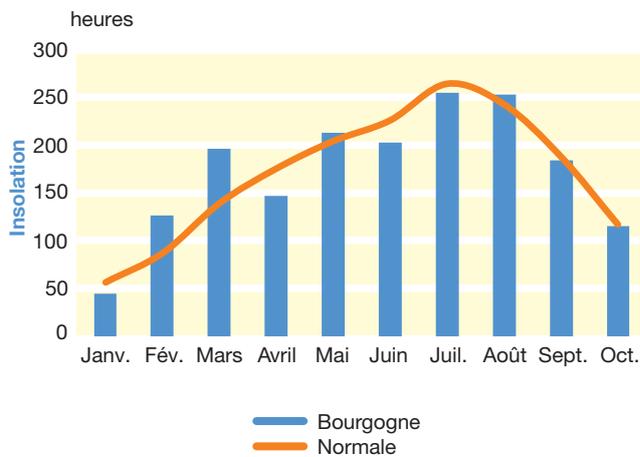
Précipitations moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



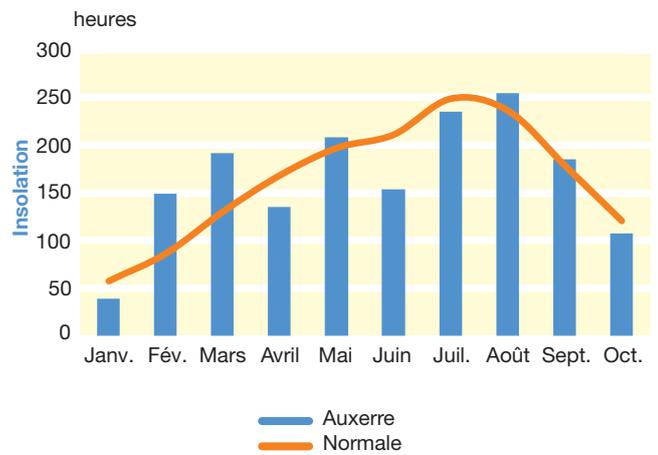
L'insolation

- ▶ Un début d'année particulièrement ensoleillé (+ 25 % par rapport à la normale en mars).
- ▶ Début du printemps excédentaire puis avril déficitaire.
- ▶ En moyenne, année proche de la normale.

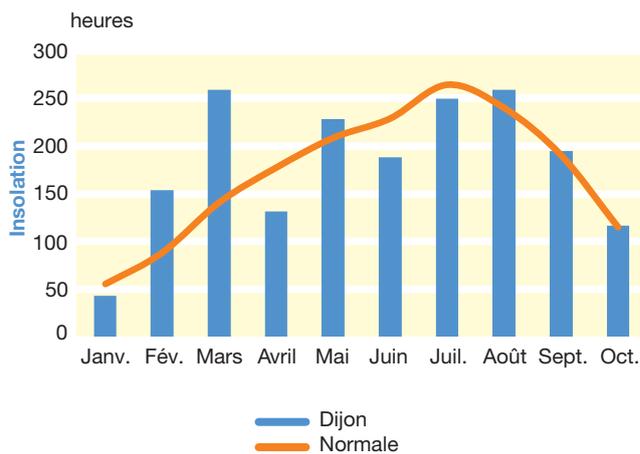
Insolation moyenne mensuelle en Bourgogne



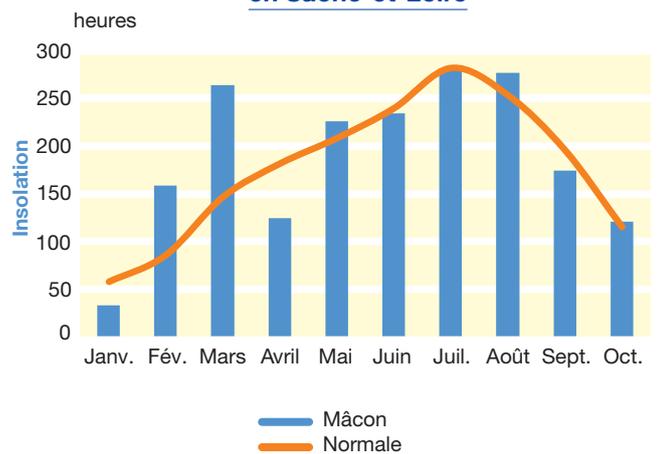
Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



Insolation moyenne mensuelle en Côte-d'Or



Insolation moyenne mensuelle en Saône-et-Loire



Yonne

Maladies

Mildiou

- ▶ Mi-mai : sorties primaires, limitées à un secteur sensible.
- ▶ Sorties de taches limitées jusqu'à fin mai.
- ▶ Après mi-juin, 2 situations : parcelles peu à très peu touchées et moyennement à très touchées.
- ▶ Sur parcelles fortement touchées en juin, repiquages dus aux conditions pluvieuses et développement de rot gris et rot brun.
- ▶ Au final : $\frac{3}{4}$ des parcelles en situation maîtrisée et $\frac{1}{4}$ avec des attaques moyennes à fortes.

Oïdium

- ▶ Premiers symptômes en préfloraison.
- ▶ Évolution rapide des attaques sur feuilles.
- ▶ Dynamique similaire sur grappes avec une apparition précoce (dès début floraison).
- ▶ Début juillet : niveau de symptômes élevé à très élevé en situations habituellement sensibles et présence dans certaines parcelles en général non touchées.
- ▶ Au stage fermeture + 7 jours : plus de la moitié des parcelles avec une fréquence d'attaque > 5 % de grappes touchées (pour atteindre 100 % dans les cas extrêmes).

Botrytis

- ▶ Discret.
- ▶ Vignoble globalement sain aux vendanges.

Black-rot

- ▶ 22 mai : premiers symptômes sur feuilles en parcelles sensibles.
- ▶ Début juin : situation stable.
- ▶ Pas d'évolution jusqu'à mi-juillet : situation saine.
- ▶ 10 juillet : premiers symptômes sur grappes, limités.

Maladies du bois

- ▶ En recrudescence par rapport à 2011 (forme lente et forme foudroyante) : 5,8 % sur le réseau de l'Observatoire Chardonnay (contre 4,4 % en 2011).

Ravageurs

Vers de la grappe

- ▶ Début mai : début des vols de 1^{re} génération, captures faibles.
- ▶ Début juin : fin des vols, peu de glomérules.
- ▶ Fin juin : début de vol de la 2^{de} génération.
- ▶ Début juillet : début de ponte.
- ▶ Au final : faibles pontes et faibles dégâts.

Pyrale

- ▶ Début mai : faible présence du ravageur.

Mange-bourgeons

- ▶ Début avril : observations de plus en plus régulières.
- ▶ Fin avril : situation stable, n'ayant nécessité que peu d'interventions.

Accidents climatiques

- ▶ Gel d'hiver : mois de février, nombreuses journées avec des températures négatives, températures minimales régulièrement inférieures à - 10 °C au cours de la première quinzaine (- 14,7 °C à Chablis pour la température la plus basse) taux de reprise des bourgeons de certaines parcelles affecté, notamment de jeunes vignes.
- ▶ Gel de printemps : 13 et 16-17 avril (jusqu'à - 3,4 °C à Chablis), dégâts variables, jusqu'à 40 %.
- ▶ Orages/grêle : 20 mai : épisode pluvieux accompagné de grêle dans les secteurs de Maligny, Fontenay et Chablis, dégâts d'intensité variable.
- ▶ Échaudage : fortes températures dans la semaine du 23 au 30 juillet et surtout au cours du mois d'août, chaud et sec.

Accidents physiologiques

- ▶ Coulure et millerandage dans des proportions parfois importantes, phénomènes engendrés par les conditions climatiques au moment de la floraison.
- ▶ Début juillet : importants symptômes de chlorose dans certaines parcelles.

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

Côte d'Or

Maladies

Mildiou

- ▶ Fin avril : premières pluies contaminatrices et mi-mai : premières taches observées très localement.
- ▶ Fin mai : pression mildiou en forte augmentation risque élevé et sortie significative de taches dans certaines vignes issues des contaminations des 21-22 mai (30 – 40 mm).
- ▶ Début juin : premiers symptômes sur grappes parfois sévères dans certaines parcelles, situation toutefois satisfaisante dans de nombreux cas.
- ▶ 34 épisodes contaminateurs au cours de la campagne dont 18 pendant la période de forte sensibilité des grappes (veille floraison à fermeture de grappe : 30 mai – 10 juillet).
- ▶ Évolution régulière au cours des semaines suivantes : aucun répit, le risque devient exceptionnel, apparition de symptômes sur grappes (rot brun) et sur jeunes feuilles.
- ▶ Mi-août à mi-septembre : accalmie météo qui permet d'assainir la situation.

Oïdium

- ▶ Mi-avril : indice SOV = 99/100 soit un risque très élevé.
- ▶ Mi-mai : premières taches sur feuilles sur Chardonnay en parcelles historiques et fin mai : premières taches sur Pinot Noir en Côte de Nuits.
- ▶ Mi-juin à fin juin : premiers symptômes sur grappes en Chardonnay sur parcelles historiques puis légère progression, mais majorité des parcelles très saine.
- ▶ Juillet : explosion de l'oïdium sur grappes sur Chardonnay et Pinot Noir, en situations sensibles, mais aussi parfois sans historique oïdium.
- ▶ Mi-août : certaines parcelles encore sous pression avec de l'oïdium frais sur grappes
- ▶ Veille de vendanges : état sanitaire oïdium en amélioration dans un certain nombre de parcelles, et globalement satisfaisant même si cas d'échecs sévères en Chardonnay et en Pinot Noir.

Botrytis

- ▶ Discret.
- ▶ Vignoble globalement sain au moment des vendanges.

Black-rot

- ▶ 24 avril : maturité de périthèces atteinte suite aux pluies des 19-21 avril.

- ▶ Fin mai - début juin : nombreux épisodes pluvieux et forte humidité résiduelle, sortie de taches en parcelles historiques, mais aussi dans des situations jusque-là non concernées (Côte de Nuits, Hautes Côtes).
- ▶ Par la suite : symptômes sur feuilles, mais pas d'attaque sur grappes : aucun symptôme à véraison et en veille de vendanges.

Maladies du bois

- ▶ En nette recrudescence par rapport à 2011 (forme lente et forme foudroyante).

Ravageurs

Vers de la grappe

- ▶ Début avril : début des vols de 1^{re} génération dans la Côte et fin avril : début des vols dans les Hautes Côtes, mais conditions climatiques non favorables.
- ▶ Mai : fin des vols des Cochylis et poursuite de ceux d'Eudémis, niveaux de capture faibles et une activité de ponte réduite.
- ▶ Mi-juin : peu de glomérules observés.
- ▶ Fin juin : début des vols de 2^{de} génération pour Cochylis dans la Côte, captures localement importantes, mais très peu de pontes.
- ▶ Mi-juillet : fin des vols de Cochylis, captures d'Eudémis faibles.
- ▶ Fin juillet : captures, pontes, perforations très faibles.
- ▶ Au final : pression faible à très faible aussi bien en 1^{re} qu'en 2^e génération.

Pyrale

- ▶ 17 avril : début des remontées.
- ▶ Au final : faible présence du ravageur, à l'image des dernières années.

Mange-bourgeons

- ▶ Début avril : observations de plus en plus régulières.
- ▶ Mi-avril : situation stable en dépit du temps frais et non poussant. Peu d'interventions nécessaires.
- ▶ 2012 : présence plus régulière des mange-bourgeons, pas seulement dans les parcelles historiques, niveaux d'attaque importants (jusqu'à 40 % de ceps avec au moins 1 bourgeon mangé), localisés principalement dans le Nord Côte de Nuits.

Cicadelle verte

- ▶ Populations première génération faibles à très faibles.
- ▶ Populations de larves de 2^{de} génération faibles.

Cicadelle Flavescence dorée

- ▶ Fin mai : toutes premières larves identifiées en situations précoces.
- ▶ Populations de cicadelles de la Flavescence dorée (larves et adultes) régulièrement présentes dans le vignoble.

Accidents climatiques

- ▶ Gel de printemps : 13 avril (- 1 à - 3 °C, dégâts limités), 17 avril (jusqu'à - 2 °C) et 16-17 mai (jusqu'à - 2 °C, très localisé).
- ▶ Orages/grêle :
 - 7 juin : dégâts sur feuilles pouvant aller jusqu'à 50 %. Secteurs les plus touchés : Saint Aubin, Auxey-Duresses, Beaune, Savigny.
 - 30 juin – 1^{er} juillet : intensités variables sur tout le vignoble. Secteurs les plus touchés : Volnay, Pommard, Auxey-Duresses, Beaune, Savigny, Aloxe-Corton.

- 4 juillet : orage de grêle localisé sur Premeaux-Prissey, Magny-les-Villers, Marsannay.
- 1^{er} août : dégâts de grêle principalement dans les Hautes Côtes et Côte de Beaune (1 500 à 2 000 ha au minimum).
- 12 septembre : nouvel épisode orageux, accompagné de grêle particulièrement sur Santenay.
- ▶ Échaudage : fortes températures dans la semaine du 23 au 30 juillet ainsi qu'au cours de la semaine du 15 août.

Accidents physiologiques

- ▶ Coulure et millerandage dans des proportions parfois importantes, phénomènes engendrés par les conditions climatiques au moment de la floraison.
- ▶ Carences induites en magnésium à la veille de la récolte, provoquées par les nombreuses précipitations et l'absorption préférentielle du potassium.

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

- ▶ Avril : premières pluies contaminatrices (10, 21 et 29 avril).
- ▶ Mi-mai : quelques foyers localisés puis, sortie significative de taches issues des contaminations du 4 au 9 mai, risque élevé.
- ▶ Entre le 30 avril et le 10 juillet : enchaînement d'épisodes pluvieux = nombreuses sources de contaminations.
- ▶ Évolution régulière au cours des semaines suivantes : apparition de symptômes sur grappes (rot brun) et sur jeunes feuilles.

Oïdium

- ▶ Mi-avril : indice SOV = 99/100 soit un risque très élevé.
- ▶ Mi-mai : toutes premières taches sur feuilles sur Chardonnay en parcelles historiques.
- ▶ Mi-juin : premiers symptômes sur grappes en Chardonnay sur parcelles à forte sensibilité et légère progression.
- ▶ Juillet : évolution marquée sur grappes sur les secteurs les plus sensibles et dégradation de parcelles non touchées habituellement.
- ▶ Dégâts localement très importants avec récolte compromise.

Botrytis

- ▶ Discret.
- ▶ Vignoble globalement sain aux vendanges.

Black-rot

- ▶ 20 avril : maturité de périthèces atteinte suite aux épisodes pluvieux du 20 avril.
- ▶ 30 mai : sortie de taches, le plus souvent de manière éparse, fortes sorties ponctuelles en parcelles historiques.
- ▶ Début juin : situation stable.
- ▶ Pas d'évolution jusqu'à mi-juillet : situation saine.

Maladies du bois

- ▶ En recrudescence par rapport à 2011 (forme lente et forme foudroyante).

Ravageurs

Vers de la grappe

- ▶ Début avril : début des vols de 1^{re} génération en secteur précoce, captures faibles.
- ▶ Début mai : reprise significative des vols suite au radoucissement et première capture en secteur tardif

et mi-mai : fin des vols pour Cochylys. Eudémis : niveaux de capture faibles et une activité de ponte réduite.

- ▶ Mi-juin : peu de glomérules observés.
- ▶ 25 juin : début des vols de 2^{de} génération pour Cochylys, avec des captures localement importantes, mais pas de pontes.
- ▶ Mi-juillet : fin des vols de Cochylys, captures d'Eudémis faibles.
- ▶ Fin juillet : captures, pontes, perforations très faibles.

Pyrale

- ▶ 17 avril : début des remontées.
- ▶ Début mai : faible présence du ravageur.

Mange-bourgeon

- ▶ Début avril, observations de plus en plus régulières.
- ▶ Mi-avril : situation stable, n'ayant nécessité que peu d'interventions.

Cicadelle de la Flavescence Dorée

- ▶ 19-20 mai : toutes premières larves identifiées en situations précoces.
- ▶ 17 juillet : premiers adultes observés, populations faibles.
- ▶ 31 juillet : populations d'adultes en nette augmentation.

Accidents climatiques

- ▶ Gel de printemps : les 16-17 avril (dégâts limités) et les 16-17 mai (dégâts parfois importants localement).
- ▶ Orages/grêle :
 - Plusieurs petits orages de grêle entre le 9 et le 24 avril.
 - 5 mai : épisode pluvieux accompagné de grêle dans certaines communes du Couchois (quelques feuilles marquées).
 - 30 juin – 1^{er} juillet : fréquence et intensité de dégâts variables – principaux secteurs touchés : Sud de la Côte Chalonnaise, Nord Mâconnais et Beaujolais 71.
- ▶ Échaudage : fortes températures dans la semaine du 23 au 30 juillet ainsi qu'au cours de la semaine du 15 août.

Accidents physiologiques :

- ▶ Coulure et millerandage dans des proportions parfois importantes. Phénomènes engendrés par les conditions climatiques au moment de la floraison.

Bilan réalisé à partir du bulletin Le Fil, validé et complété par Benjamin Alban

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

E-mail : balban@sl.chambagri.fr

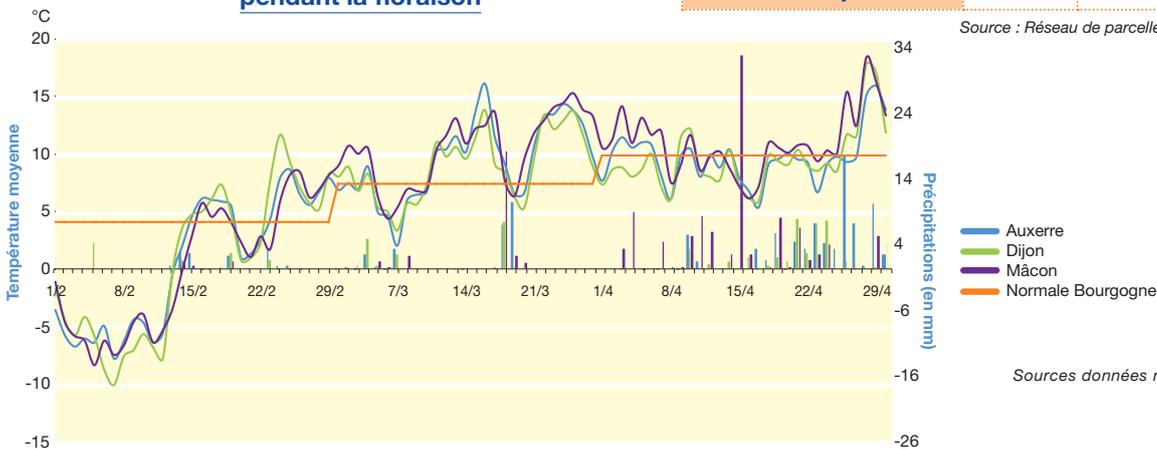
Débourrement

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

	2011	2012	Moyenne (1994-2011)
Yonne Chardonnay	5/4	13/4	12/4
Yonne Pinot Noir	7/4	20/4	14/4
Côte de Beaune Pinot Noir	5/4	4/4	13/4
Côte de Beaune Chardonnay	4/4	29/3	9/4
Côte chalonnaise Chardonnay	6/4	30/3	13/4
Côte chalonnaise Pinot Noir	6/4	4/4	13/4
Mâconnais Chardonnay	5/4	2/4	7/4
Mâconnais Gamay	7/4	6/4	9/4

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Évolution des températures moyennes pendant la floraison



Sources données météo : Météo France

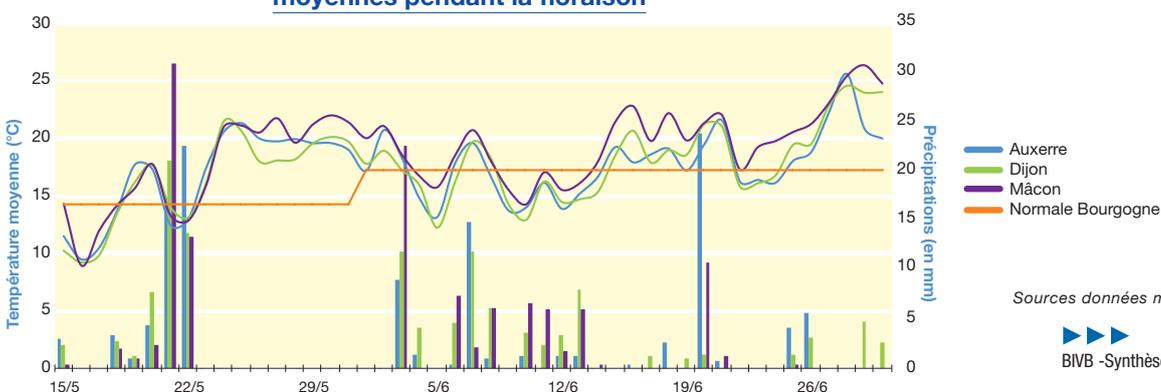
Floraison

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

	2005	2010	2012	Moyenne (1994-2011)
Yonne Chardonnay	14/6	19/6	17/6	13/6
Yonne Pinot Noir	16/6	19/6	18/6	13/6
Côte de Nuits Pinot Noir	13/6	15/6	13/6	9/6
Côte de Beaune Pinot Noir	11/6	14/6	11/6	7/6
Côte de Beaune Chardonnay	5/6	12/6	5/6	5/6
Côte chalonnaise Pinot Noir	10/6	14/6	12/6	8/6
Côte chalonnaise Chardonnay	13/6	14/6	10/6	8/6
Mâconnais Chardonnay	10/6	12/6	10/6	7/6
Mâconnais Gamay	23/5	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 11 et le 25 juillet 2012.

Pinot Noir et Gamay

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

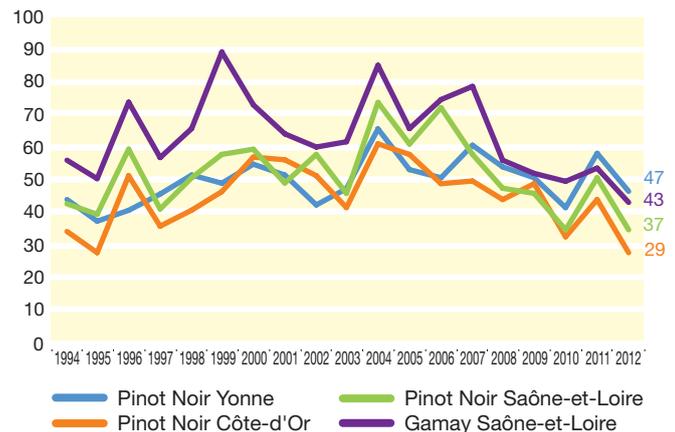
Pinot Noir

- ▶ Poids moyen des grappes en nette diminution, due à la coulure et au millerandage.
- ▶ Poids moyens les plus faibles observés en Côte-d'Or.
- ▶ Nombre de baies par grappe : en régression dans les 3 départements, impact marqué de la coulure.
- ▶ Poids moyen des baies : en diminution en Saône-et-Loire, stables en Côte-d'Or, mais parmi les plus faibles mesurés et en augmentation dans l'Yonne par rapport à 2011, voisins de ceux de 2009.

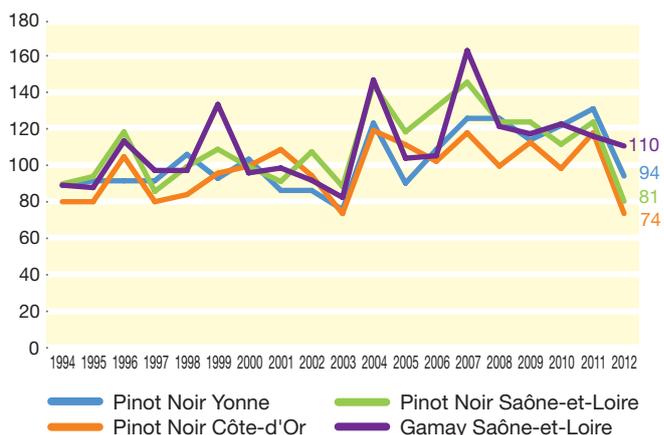
Gamay

- ▶ Poids moyen des grappes les plus faibles jamais mesurés.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe en diminution.
- ▶ Poids moyen des baies parmi les plus faibles mesurés, similaires à ceux de 2009.

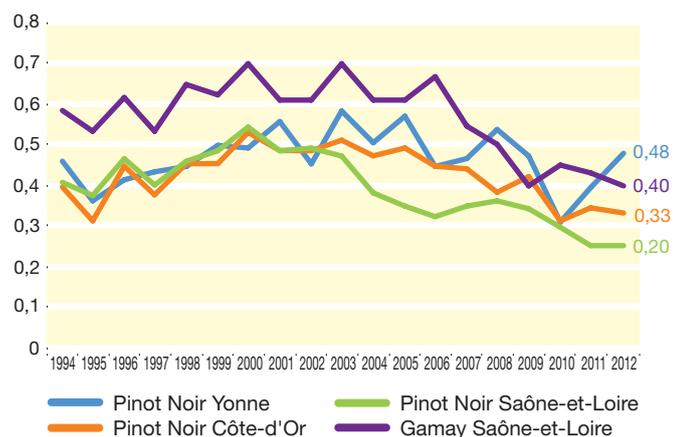
Poids moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe



Poids moyen des baies (g)



Chardonnay et Aligoté

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

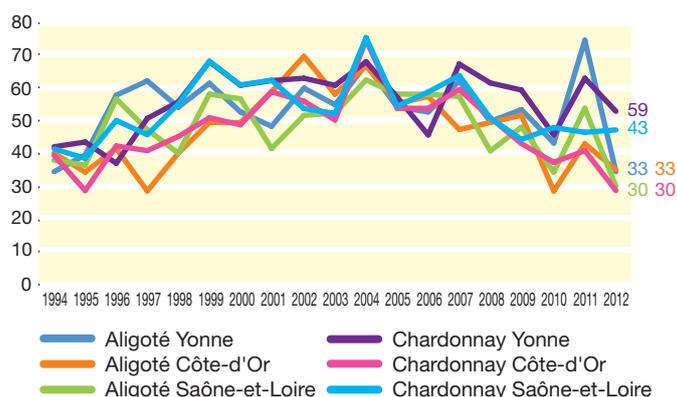
Chardonnay

- ▶ Poids moyen des grappes en nette diminution dans l'Yonne et la Côte-d'Or.
- ▶ Poids moyens les plus faibles observés en Côte-d'Or.
- ▶ Poids moyens stables en Saône-et-Loire, mais parmi les plus faibles observés.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe : en nette diminution dans les 3 départements, impact marqué de la coulure.
- ▶ Poids moyen des baies : en diminution en Côte-d'Or (millerandage), en augmentation dans l'Yonne et en Saône-et-Loire par rapport à 2011, mais parmi les plus faibles mesurés.

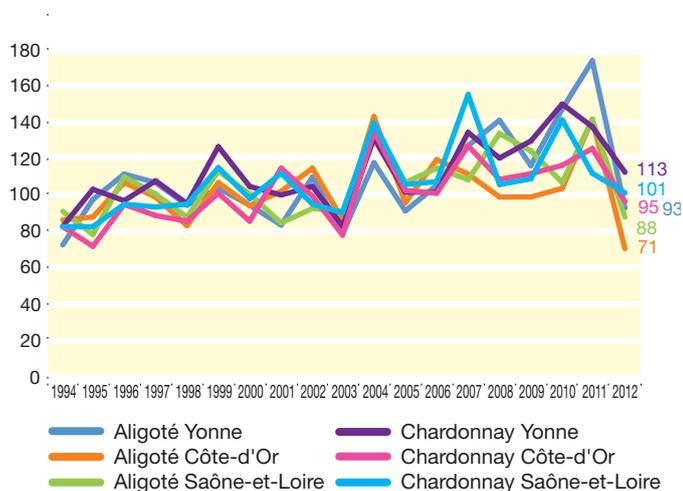
Aligoté

- ▶ Poids moyen des grappes en diminution, due à la coulure et au millerandage, plus marqué dans l'Yonne.
- ▶ Poids moyens de grappes parmi les plus faibles observés.
- ▶ Nombre moyen de baies par grappe en nette régression dans les 3 départements, impact marqué de la coulure.
- ▶ Poids moyen des baies en diminution en Saône-et-Loire et dans l'Yonne, les plus faibles observés ; en augmentation en Côte-d'Or par rapport à 2011, mais néanmoins faibles, impact du millerandage.

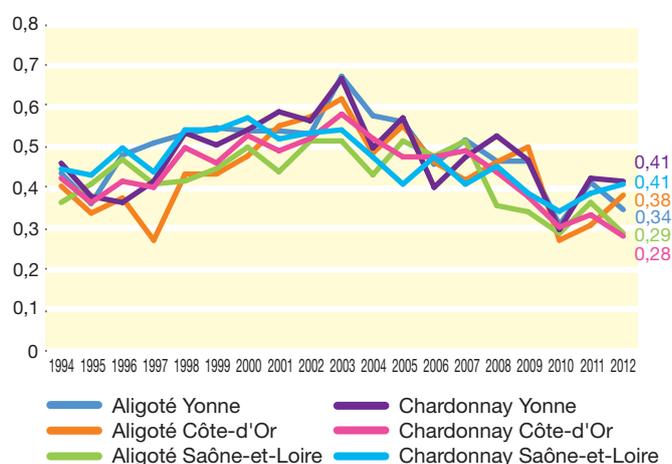
Poids moyen des grappes (g)



Nombre moyen de baies par grappe

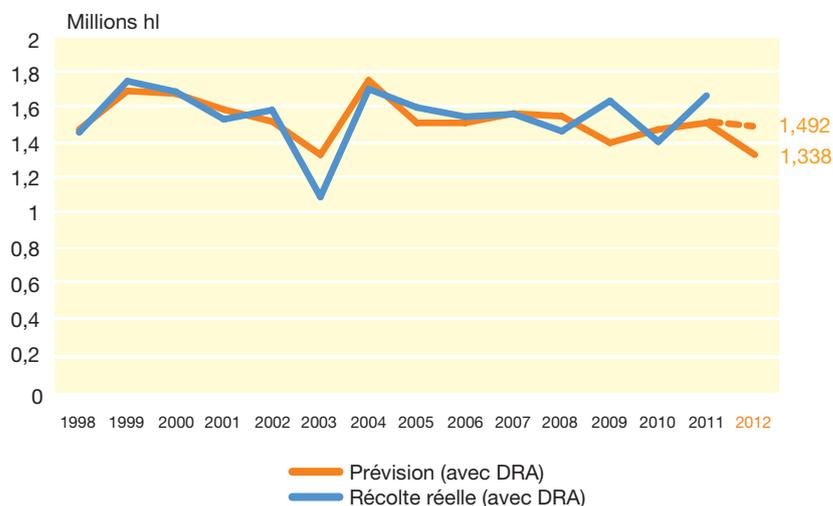


Poids moyen des baies (g)

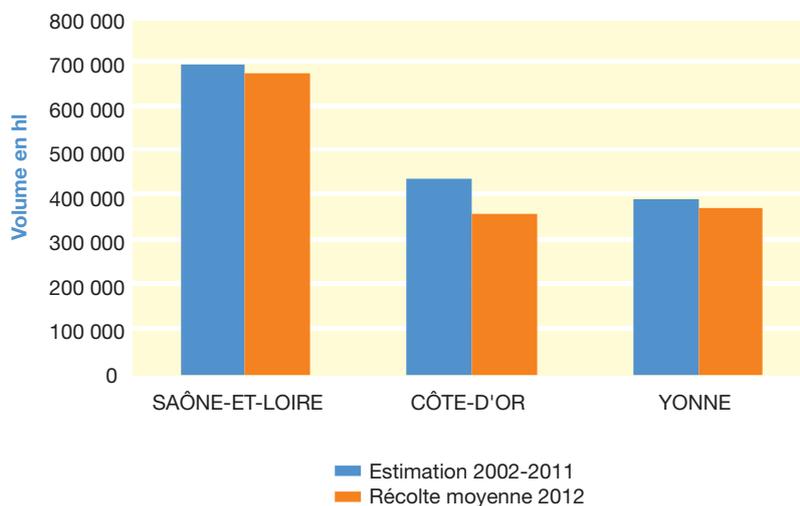


Estimation précoce du volume de récolte

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 28 599 ha.



- ▶ Estimation précoce du volume de la récolte agronomique 2012 au 25 juillet 2012 : 1 415 660 hl, plus ou moins 5,4 % (précision du modèle depuis 1998), comme indiqué sur le graphique.
- ▶ Estimation inférieure d'environ 7 % à la moyenne des volumes récoltés ces 10 dernières années (2002 – 2010) et de 15 % par rapport à 2011.
- ▶ Récolte agronomique globale estimée serait proche de celle de 2010 (1 406 352 hl).



- ▶ Volumes de récolte évalués par département en régression par rapport à la moyenne décennale dans des proportions différentes.
- ▶ Saône-et-Loire la moins touchée : diminution de 3 %.
- ▶ Yonne : diminution de 5 %.
- ▶ Côte-d'Or : diminution de 17 %.

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.

Le ramassage des échantillons et l'analyse des moûts du réseau du LDA de Saône-et-Loire sont également effectués.

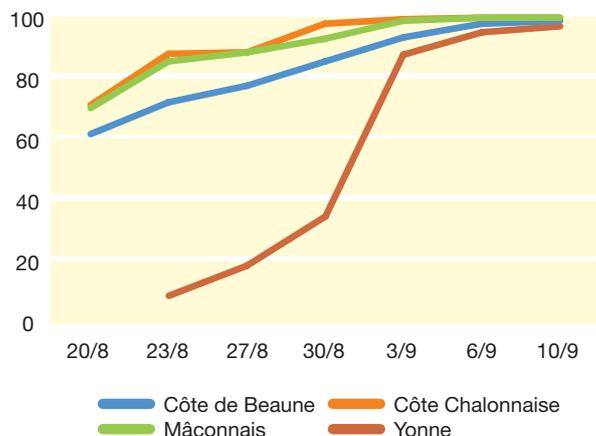
- ▶ Réseau Crémants : prélèvements sur le réseau de l'Yonne existant depuis plusieurs années et sur un réseau en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire monté en partenariat avec l'UPECB et les ODG. Les données récoltées permettent également la rédaction bi-hebdomadaire d'un BIVB infos maturité spécial Crémants.

Véraison

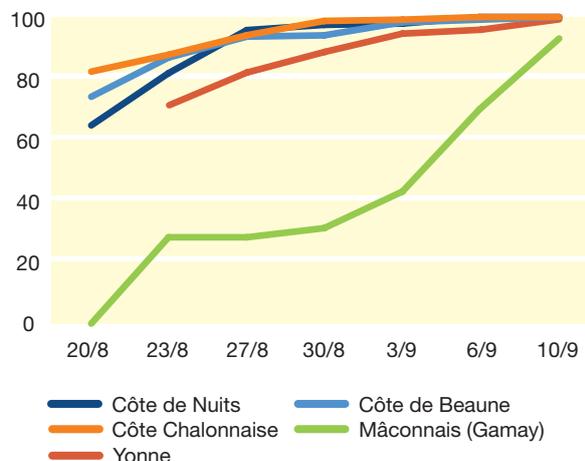
La relative fraîcheur intervenue dans la première quinzaine de juillet a quelque peu retardé l'arrivée de la véraison par rapport aux dates de floraison des parcelles.

Véraison achevée dans tous les secteurs et pour tous les cépages au 10 septembre.

Véraison Chardonnay (%)



Véraison Pinot Noir et Gamay (%)



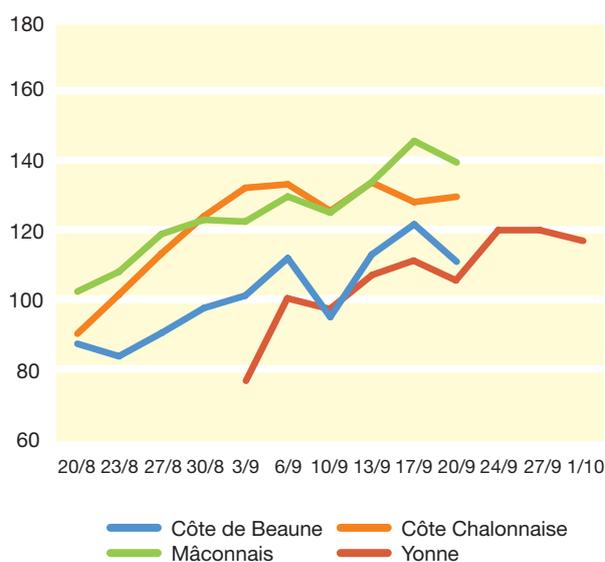
- ▶ Décalage et retard de véraison du Chardonnay dans l'Yonne en relation avec le déficit de précipitations notamment en août.

- ▶ Décalage de maturité du Gamay sur le réseau : parcelle tardive + grêle + mildiou + oïdium.

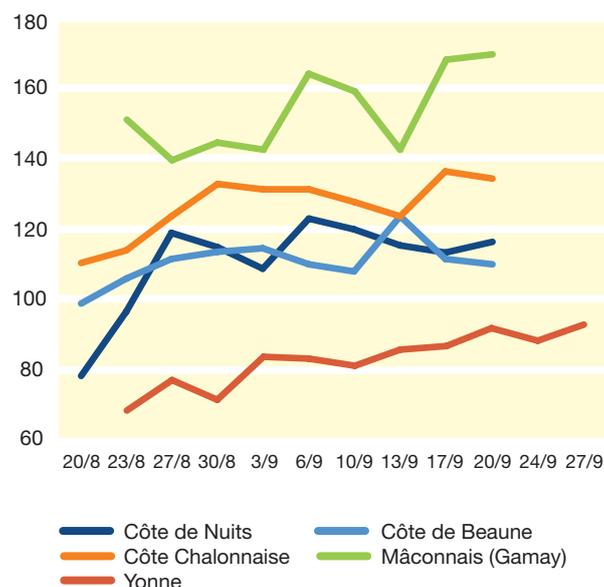
Poids de 100 baies

- ▶ Évolution chaotique au fil des prélèvements en fonction de l'importance du millerandage.
- ▶ Poids de baies parmi les plus faibles pour le département de l'Yonne en raison du déficit de précipitations en août et septembre.
- ▶ En fin de maturité, les poids de 100 baies inférieurs ou du même niveau que ceux de 2010 selon les secteurs et les cépages.

Poids de 100 baies Chardonnay (g)

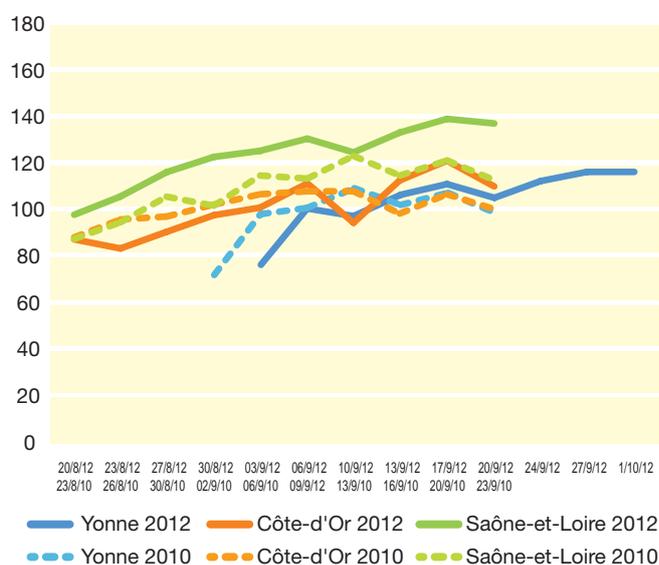


Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)



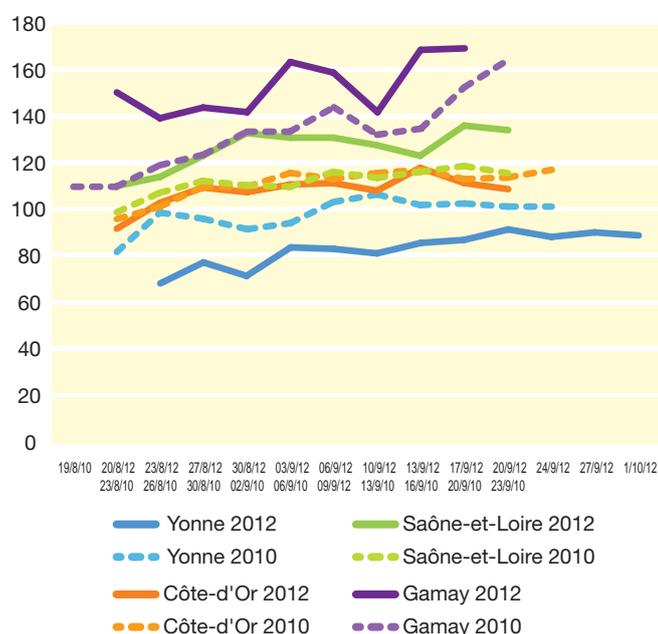
Poids de 100 baies Chardonnay (g)

Comparaison à 2010



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

Comparaison à 2010

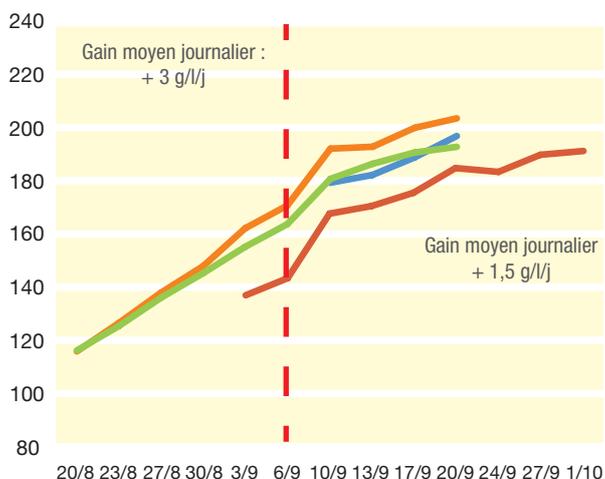


Teneurs en sucres

► Évolution en 2 étapes : du 20/8 au 6/09 gain moyen journalier de + 3 g/l/j sur Chardonnay et de + 2 g/l/j sur Pinot Noir ; après le 6/9 : les gains moyens journaliers sont divisés par 2, en moyenne.

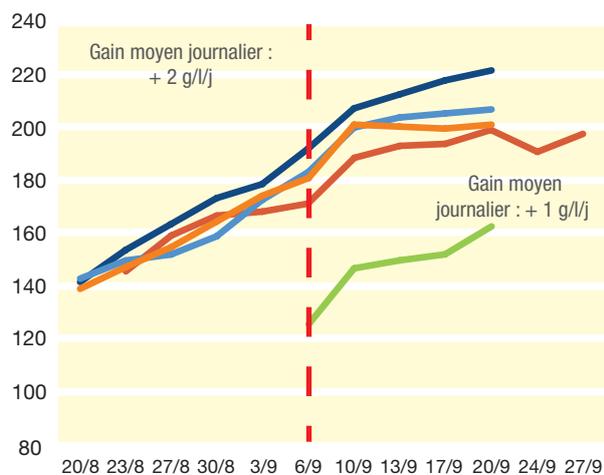
► Au final, les teneurs en sucres sont supérieures ou similaires à celles de 2010.

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



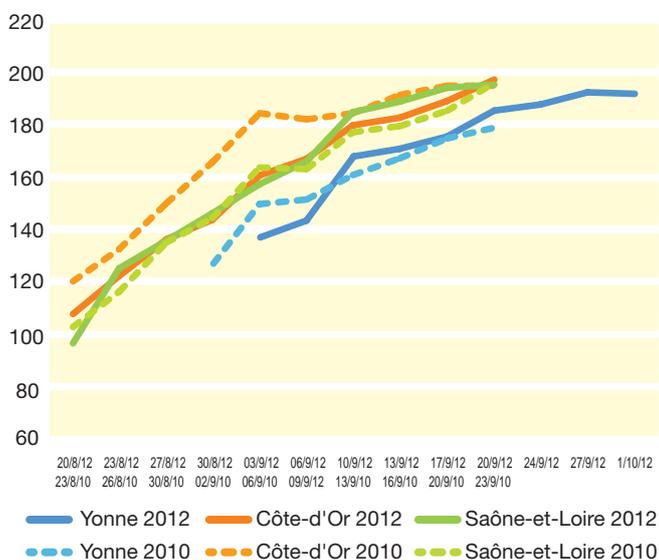
— Côte de Beaune — Côte Chalonnaise
— Mâconnais — Yonne

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



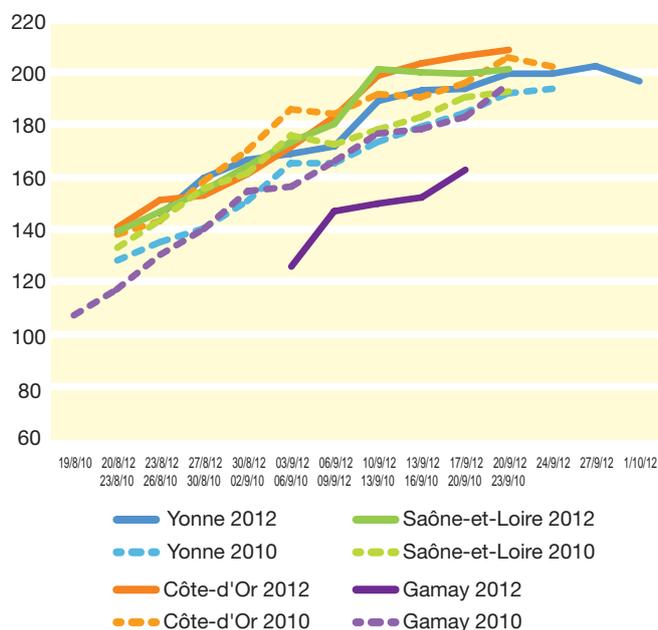
— Côte de Nuits — Côte de Beaune
— Côte Chalonnaise — Mâconnais (Gamay)
— Yonne

Teneur en sucres Chardonnay (g/l) : Comparaison à 2010



— Yonne 2012 — Côte-d'Or 2012 — Saône-et-Loire 2012
- - Yonne 2010 - - Côte-d'Or 2010 - - Saône-et-Loire 2010

Teneur en sucre Pinot Noir et Gamay (g/l) : Comparaison à 2010



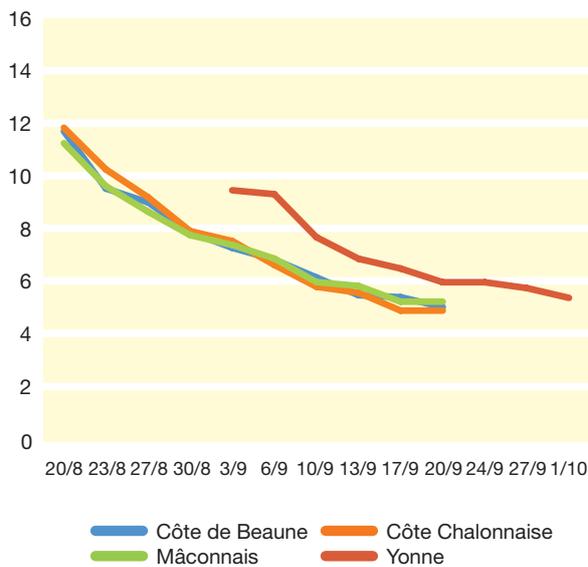
— Yonne 2012 — Saône-et-Loire 2012
- - Yonne 2010 - - Saône-et-Loire 2010
— Côte-d'Or 2012 — Gamay 2012
- - Côte-d'Or 2010 - - Gamay 2010

Acidité totale

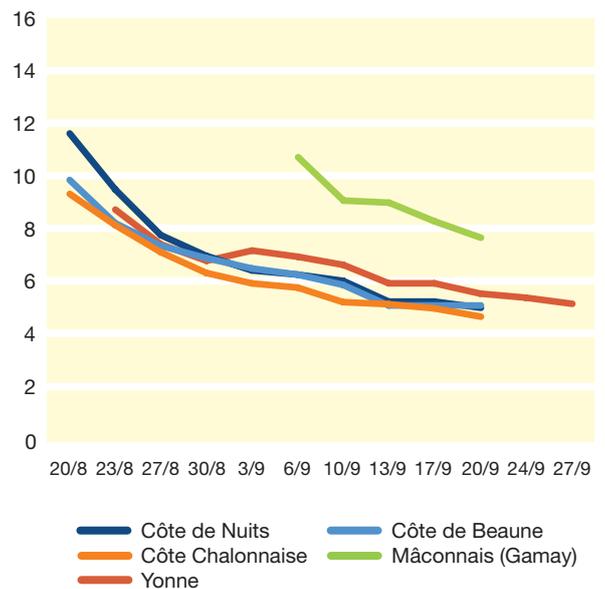
► Diminution lente, mais régulière des teneurs en acidité totale tout au long de la période de maturation.

► Les teneurs finales sont proches ou inférieures à celles mesurées en 2010.

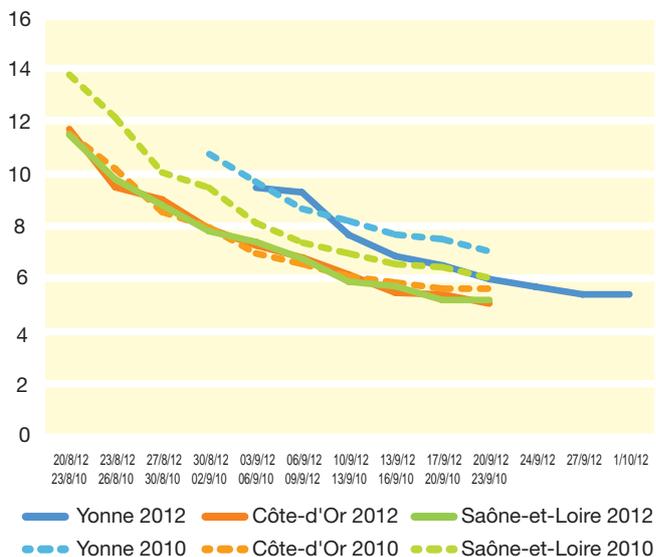
Évolution de l'acidité totale Chardonnay (g/l H₂SO₄)



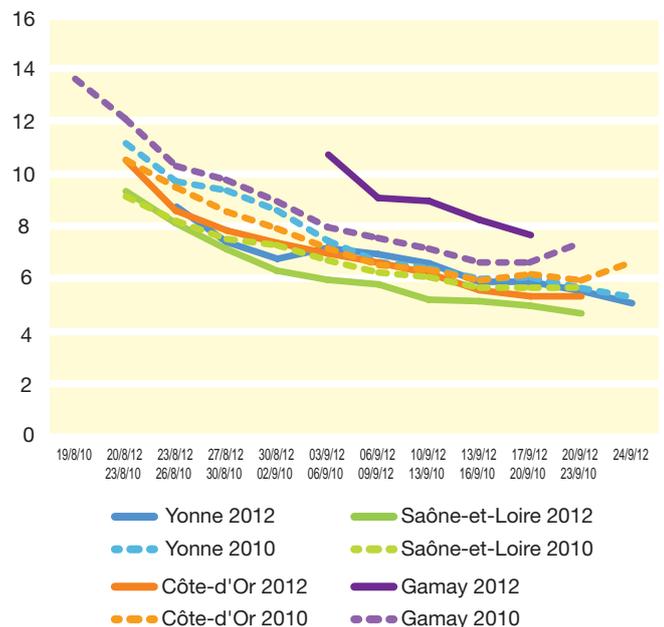
Évolution de l'acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H₂SO₄)



**Acidité totale Chardonnay (g/l H₂SO₄)
Comparaison à 2010**



**Acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/l H₂SO₄)
Comparaison à 2010**

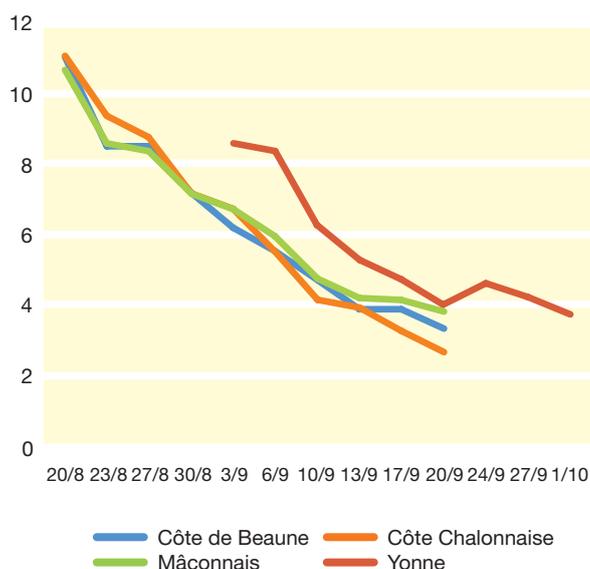


Acide Malique

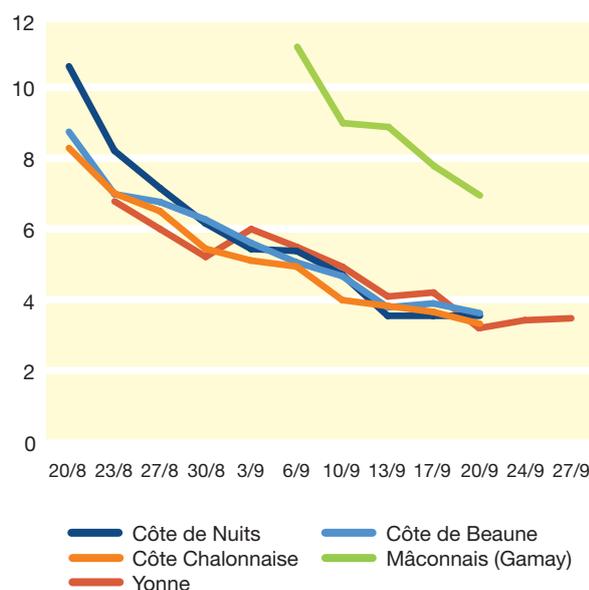
► Comme pour l'acidité totale : diminution lente et assez régulière des teneurs, principalement par dilution, du fait de l'absence de fortes chaleurs.

► Les valeurs finales se situent entre 3 et 4 g/l, inférieures à celles observées en 2010.

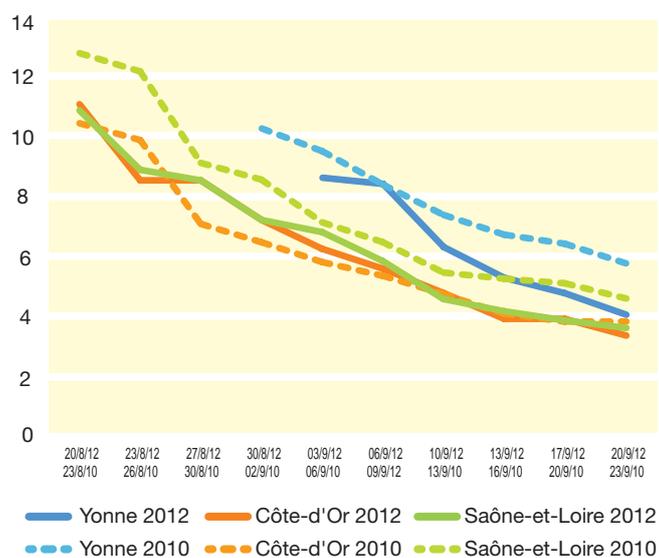
Évolution de l'acide malique Chardonnay (g/l)



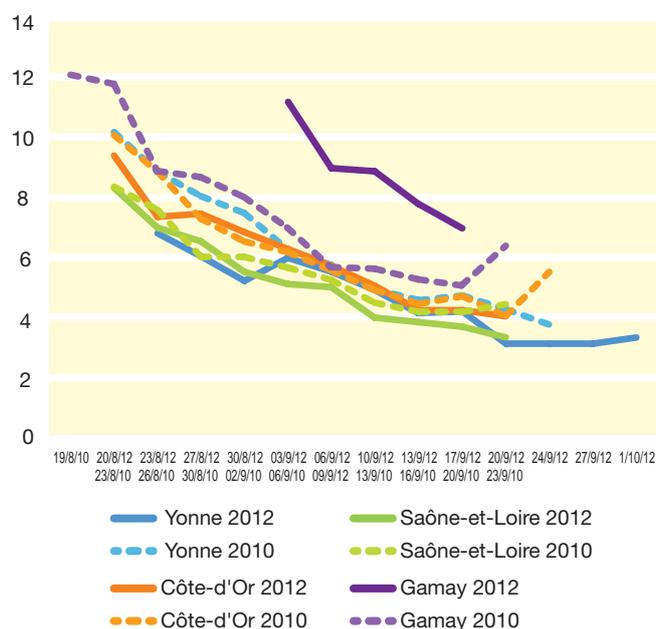
Évolution de l'acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l)



Teneur en Acide Malique Chardonnay (g/l) Comparaison à 2010



Teneur en acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l) Comparaison à 2010



Pinot Noir

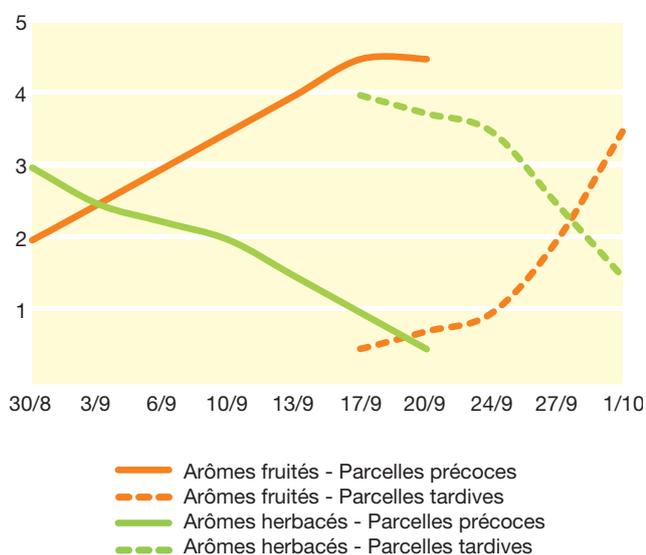
▶ Parcelles précoces :

- révélation progressive des arômes variétaux, optimum atteint à l'approche de la récolte, de même pour la qualité des tanins des pellicules.
- caractères herbacés et végétaux ont peu à peu disparu.

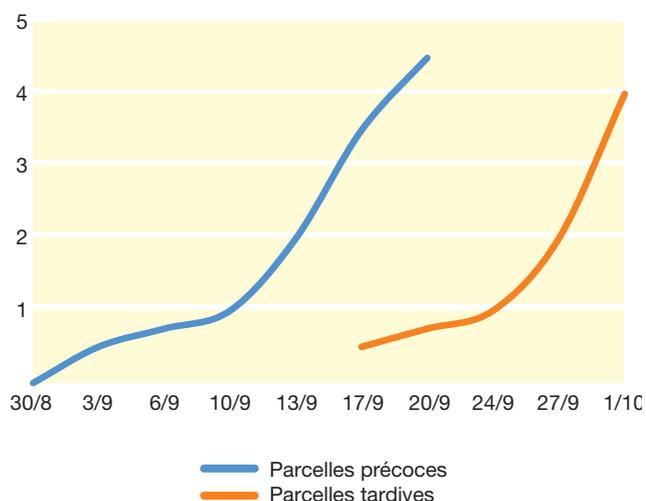
▶ Parcelles tardives :

- révélation des arômes plus tardive, de même que la diminution des caractères herbacés.
- qualité des tanins des pellicules s'est nettement améliorée en toute fin de campagne.
- ▶ Pépins : cône vert pendant toute la campagne, donc des tanins très agressifs et astringents.

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



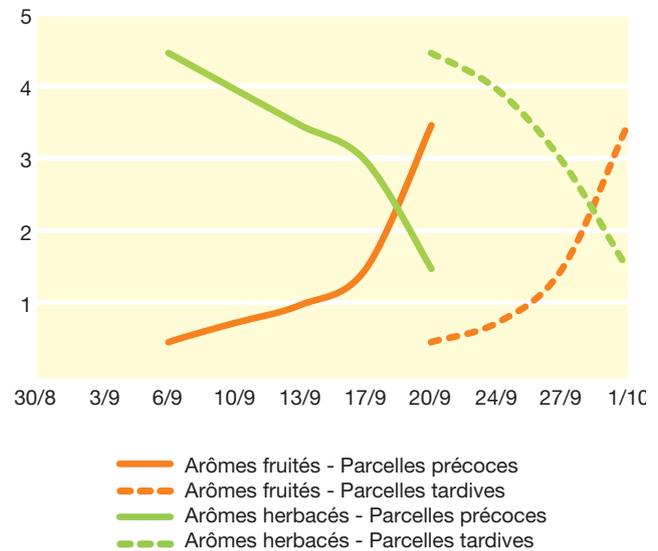
Évolution de la qualité des tanins des pellicules (note/5)



Chardonnay

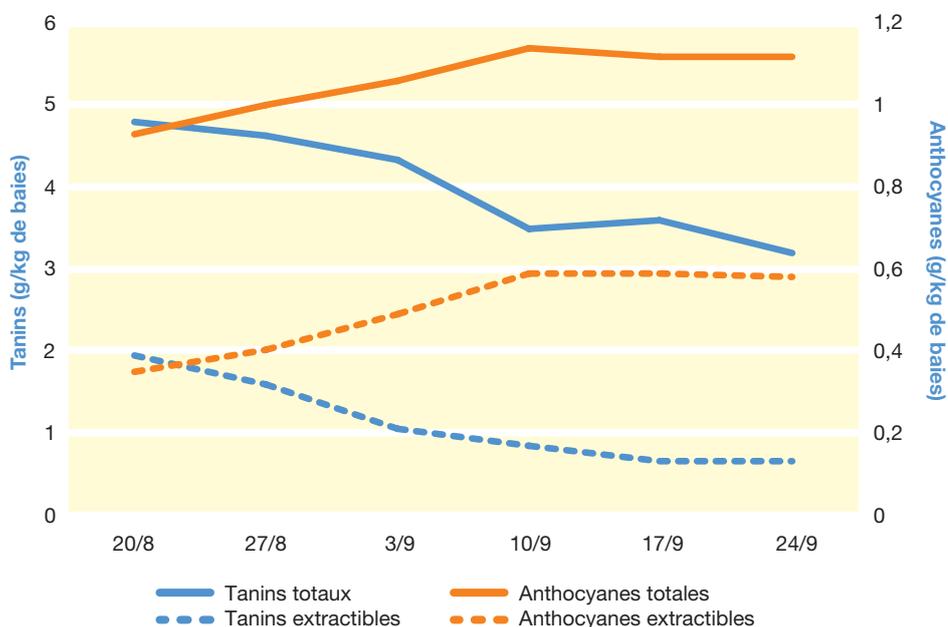
- ▶ Décalage de maturité aromatique entre parcelles précoces et tardives, mais similitude d'évolution pour les arômes fruités et les arômes herbacés.
- ▶ Caractères herbacés présents jusqu'en fin de maturité.

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



Composés phénoliques

- ▶ Anthocyanes : phase plateau vers le 10 septembre puis maintien des concentrations légèrement inférieures à celles observées en 2005.
- ▶ Tanins :
 - diminution des teneurs jusqu'au 10 septembre, puis stabilisation.
 - teneurs observées parmi les plus faibles mesurées, en corrélation avec la dégustation des baies.



Après un mois de janvier plutôt doux, février marque le contraste notamment avec sa première quinzaine, froide et sèche. La douceur de fin mars favorise une reprise rapide d'activité de la vigne, plaçant alors le millésime 2012 comme un des plus précoces en termes de débourrement. Mais la fraîcheur s'installe début avril, ralentissant et perturbant l'évolution des parcelles plus tardives. Les premiers incidents de l'année débutent par des dégâts de gel les 13 et 16-17 avril, avec des intensités variables en fonction de l'état d'avancement de la végétation.

La dernière décade de mai se caractérise par un temps quasiment estival : les parcelles les plus précoces enclenchent leur floraison. Un temps plus chaotique s'installe ensuite en juin, perturbant l'évolution de la floraison. À ce stade, 2012 perd de son avance et la mi-floraison se situe entre celles de 2010 et 2005. Plusieurs orages de grêle interviennent au cours de cette période (les 30 mai, 2-3 juin et 7 juin), entraînant des dégâts variables, mais parfois conséquents sur le feuillage.

Les conditions climatiques intervenues au cours de la floraison ont entraîné des phénomènes de coulure et millerandage, parfois très importants. Ces aspects sont confirmés lors des comptages et pesées effectués pour la prévision précoce de la récolte. Le volume de la récolte s'annonce alors parmi les plus petites récoltes, voisin de 2010.

Mais plusieurs accidents climatiques surviennent ensuite : un nouvel orage de grêle localement violent le 1^{er} août, principalement sur les Côtes et Hautes Côtes de Beaune, et des phénomènes d'échaudage, provoqués par des températures élevées dans la semaine du 23 au 30 juillet et celle du 15 août, entraînant des pertes de récolte supplémentaires.

Les raisins profitent néanmoins du beau temps de fin août pour progresser en maturité. Seule ombre au tableau : le déficit important de précipitations dans l'Yonne, qui laisse craindre des problèmes de stress hydrique.

La première quinzaine de septembre est relativement belle et permet aux parcelles de poursuivre la maturité. Les premières vendanges débutent vers le 20 septembre, notamment par les Crémants. Mais l'hétérogénéité inter-parcellaire, initiée à la floraison, n'a pas été atténuée par les conditions météorologiques de l'été. Certaines parcelles ou certains secteurs doivent encore patienter avant la récolte. La fin du mois de septembre est

ponctuée par une alternance de périodes assez belles avec d'autres, plus fraîches, mais de très beaux jours reviennent dès début octobre.

Finalement, les raisins atteignent une bonne richesse en sucres en fin de maturité, dans la plupart des situations. La quasi-absence de fortes chaleurs au cours de l'été n'a pas permis la dégradation des acides organiques et les valeurs d'acidité totales ont majoritairement diminué par dilution au cours de la maturité. Elles sont toutefois le plus souvent inférieures à celles mesurées en 2010.

Au niveau sanitaire, les ravageurs ont été discrets, n'entraînant que peu de dégâts. Seule la recrudescence de symptômes de la Flavescence dorée, notamment en Saône-et-Loire, a et va nécessiter de nouvelles prospections ainsi que l'élargissement des périmètres de lutte obligatoire.

Par contre, en ce qui concerne les maladies cryptogamiques, mildiou et oïdium se sont déchaînés sur le vignoble, à la faveur du printemps et de l'été pluvieux.

2012 restera dans les mémoires du point de vue météorologique et sanitaire ainsi que par rapport à la faiblesse de sa récolte. La qualité du millésime est par contre au rendez-vous. Les vins blancs sont expressifs et dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes. Francs, ils offrent de très beaux équilibres en bouche. Ce millésime classique s'illustre par sa finesse et sa belle concentration. Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et structure parfaite, pourront attendre quelques années

Les vins rouges sont d'une couleur rouge profonde, dense. Ils exaltent des arômes de fruits rouges, riches et intenses. Les tanins, mûrs et soyeux, leur confèrent une belle harmonie en bouche.

Les raisins de Crémants ont atteint une maturité parfaite, alliant richesse en sucres optimale et belle acidité. Les vins de base de Chardonnay et Pinot Noir sont fruités et présentent un très bel équilibre.

Au final, le millésime 2012 se distingue autant par sa météorologie plus que capricieuse que par sa pression phytosanitaire jamais égalée, mais également par sa faible récolte et la qualité de ses vins, qui auront demandé une attention de tous les instants aux professionnels bourguignons.



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*