



# BOURGOGNES

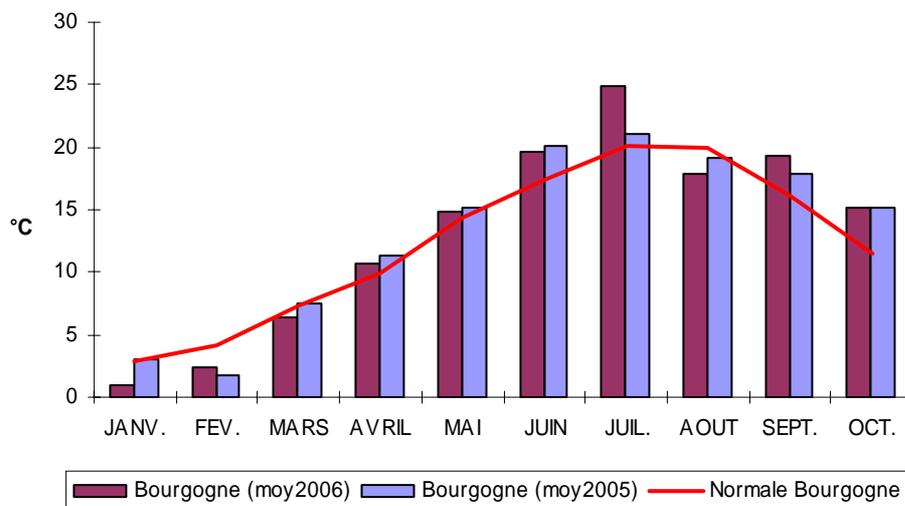
*technique*



Observatoire  
du Millésime

Synthèse  
2006

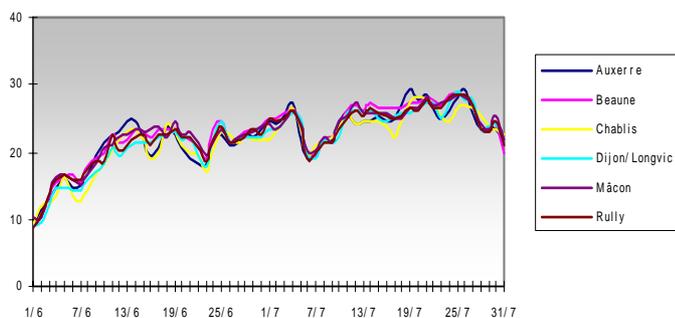
## Les températures



L'hiver joue les prolongations puisqu'il faut attendre la première décade de mars, pour retrouver des températures de saison. A contrario, le printemps présente des températures en moyenne supérieures aux normales saisonnières. Ce phénomène ne cesse de s'amplifier en début d'été, où des records de chaleur sont atteints au cours du mois de juillet, sans toutefois égaler ceux de 2003. Le mois d'août est maussade et frais et il faudra attendre les premiers jours de septembre pour que les températures remontent et dépassent même les normales. Les mois de septembre et octobre sont relativement doux.

Conditions météorologiques

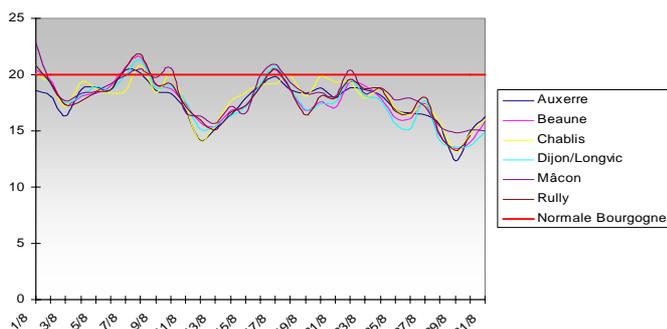
### Températures moyennes journalières des mois de juin et juillet (°C)



Les températures journalières moyennes ne cesse de progresser à partir du 10 juin.

Les trois départements subissent des évolutions très similaires au cours de l'été.

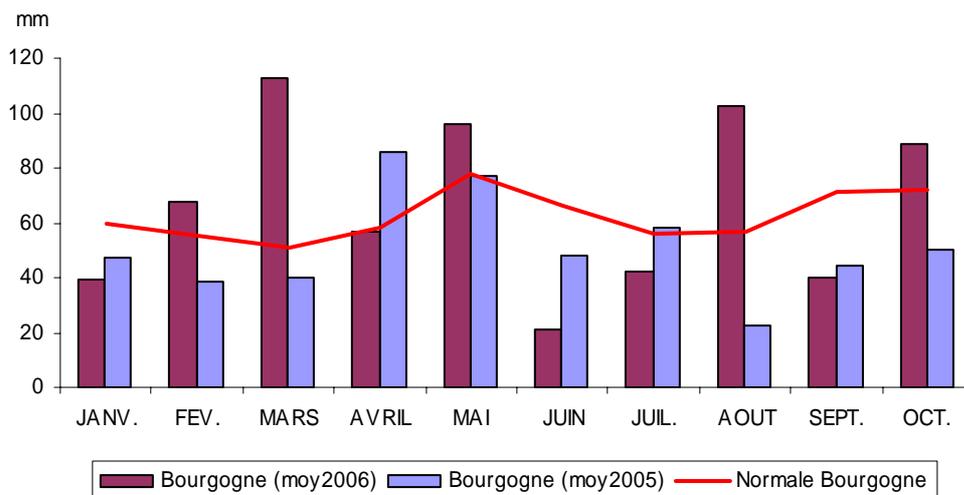
### Températures moyennes journalières du mois d'août (°C)



Les températures journalières moyennes du mois d'août sont inférieures aux normales de saison.



# Les précipitations

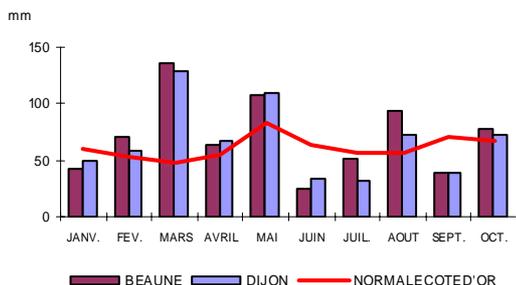


Les précipitations mensuelles moyennes sont excédentaires par rapport à la normale, hormis pour les mois de janvier, juin, juillet et septembre où elles sont déficitaires. Les mois de mars et août sont les plus arrosés, avec des précipitations parfois doubles par rapport à la normale.

Une des caractéristiques de 2006 est l'inégalité de répartition des précipitations entre les trois départements bourguignons.

Conditions météorologiques

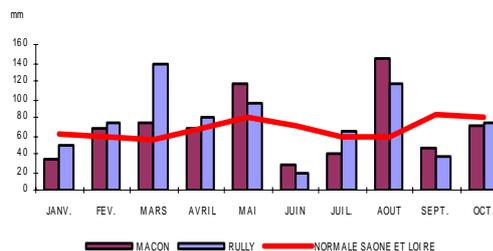
## Côte d'Or



Le premier semestre est bien arrosé en Côte d'Or et dépasse le cumul normal sur cette période. Les précipitations du mois d'août sont importantes et représentent un excès de 25 % par rapport à la normale pour Dijon et 70 % pour Beaune. Septembre est relativement sec et octobre se situe dans la normale.

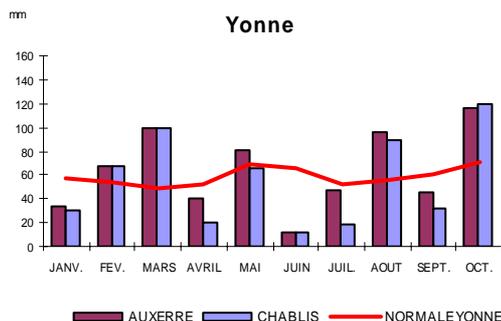
La Saône & Loire a également été bien arrosée, notamment sur la région de Rully où le cumul du premier semestre dépasse les valeurs normales. Les pluies du mois d'août sont les plus importantes de Bourgogne, concentrées sur la première décade du mois. A la fin août, le département de Saône & Loire présente un excédent de 120 % par rapport à la normale.

## Saône et Loire



A la fin du premier semestre, le département de l'Yonne présente des cumuls de précipitations très légèrement inférieurs à la normale. Le mois d'août est très pluvieux, avec + 70 % de précipitations par rapport à la normale. Si le mois de septembre est relativement sec, les pluies d'octobre compensent largement le déficit précédent.

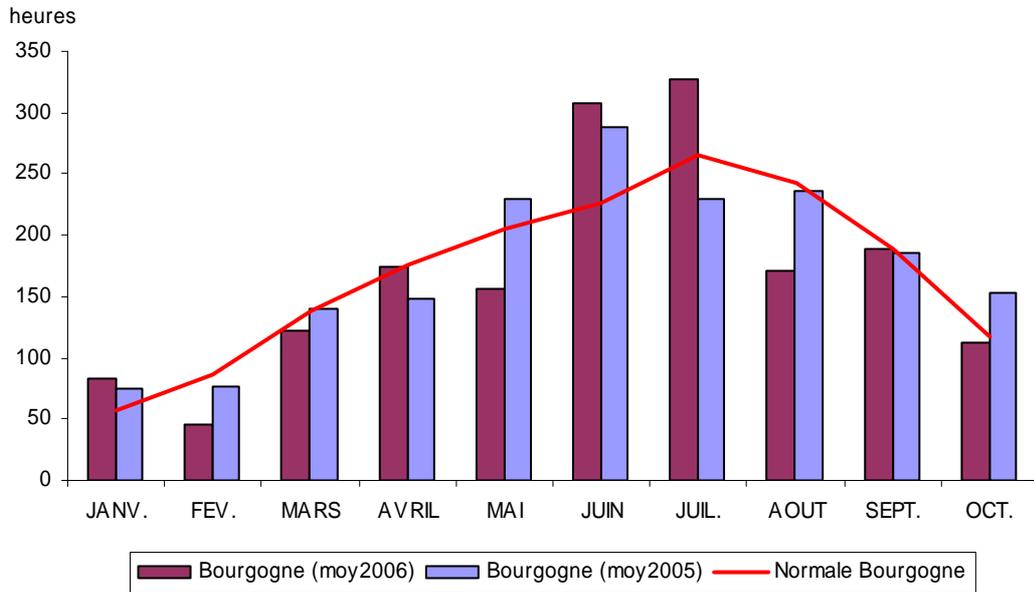
## Yonne



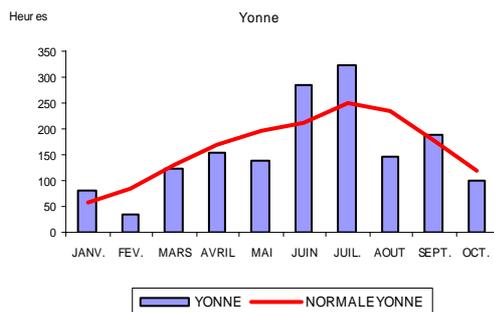
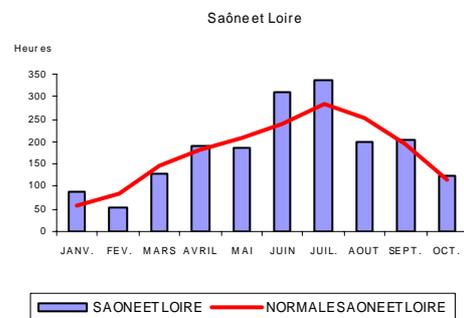
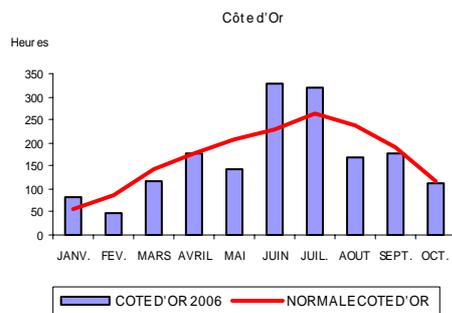
## L'insolation



Conditions météorologiques



Le cumul d'insolation pour la période de janvier à octobre sur la Bourgogne est très légèrement inférieur à la normale. Seul le département de Saône & Loire présente un cumul légèrement supérieur (+ 3 %). Les deux autres départements présentent des cumuls inférieurs, respectivement - 2 % pour la Côte d'Or et - 3 % pour l'Yonne. Le déficit d'insolation est dû aux mois de mai, août et, dans une moindre mesure, février.





## Un débourrement attendu

Cycle végétatif

Après un hiver long et rigoureux, le début de l'année 2006 persiste dans la fraîcheur jusqu'à la mi-mars. Ce n'est qu'à partir du 19 mars qu'un net réchauffement est observé, avec parfois des températures supérieures aux normales saisonnières. Le début du mois d'avril s'avère toutefois relativement frais et ne favorise pas une reprise rapide de la végétation. Les toutes premières pointes vertes sont observées vers le 11 avril, en situations précoces sur Chardonnay dans le Mâconnais et la Côte de Beaune. Ce temps frais perdure jusqu'au 19 avril, ralentissant notablement l'évolution de la végétation. Il faut attendre le 18 avril pour observer quelques pointes vertes sur Pinot Noir dans les trois départements. Les conditions exceptionnelles du week-end des 22 et 23 avril vont provoquer un débourrement explosif, tous secteurs et cépages confondus. Ainsi, le stade "50 % de pointes vertes" est atteint le 23 avril pour le Pinot Noir dans les trois départements. Concernant le Chardonnay, ce stade est observé au 19 avril en Côte de Beaune et le 15 avril en Mâconnais. Le Gamay dans le Mâconnais, quant à lui se situe au 17 Avril.

Pour le Pinot noir, une comparaison peut être faite avec le millésime 2000 en terme de dates. Pour les autres cépages, les dates de mi-débourrement sont proches de celles de 2004.

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

|            |                 | 2006 | Moyenne (94-2005) |
|------------|-----------------|------|-------------------|
| Chardonnay | Yonne           | 23/4 | 12/4              |
|            | Côte de Beaune  | 19/4 | 7/4               |
|            | Côte chalonaise | 23/4 | 12/4              |
|            | Mâconnais       | 15/4 | 5/4               |
| Pinot Noir | Yonne           | 23/4 | 15/4              |
|            | Côte de Beaune  | 23/4 | 13/4              |
|            | Côte chalonaise | 23/4 | 12/4              |
| Gamay      | Mâconnais       | 17/4 | 6/4               |

*Source : réseau de parcelles de référence du BIVB*



## Une floraison rapide et homogène

Après un mois de mai chaotique et un début de mois de juin assez frais, les températures remontent très nettement à la fin de la première décade, provoquant une pousse rapide de la végétation. Les toutes premières fleurs sont observées le 7 juin, sur Chardonnay en Côte de Beaune, sur les parcelles du réseau de référence du BIVB. La persistance de conditions climatiques quasi estivales entraînent une floraison rapide et homogène. Ainsi les dates estimées de mi-floraison sont assez proches, à quelques jours près, de celles observées en 2004.

Les premières observations, réalisées sur le réseau de parcelles de référence du BIVB, laissent apparaître une importante sortie de grappes. En effet, les inflorescences déjà présentes sont nombreuses (en moyenne 2 par rameau) mais surtout leur taille et leur structure sont imposantes. Ceci est observé aussi bien sur Chardonnay que sur Pinot Noir. Ce même phénomène avait déjà été observé en 2004, conduisant à une récolte plus que généreuse et des conditions de maturation parfois difficiles.

*Cycle végétatif*

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

|            |                 | 2006 | Moyenne<br>(94-2005) |
|------------|-----------------|------|----------------------|
| Chardonnay | Yonne           | 16/6 | 15/6                 |
|            | Côte de Beaune  | 11/6 | 8/6                  |
|            | Côte chalonaise | 14/6 | 11/6                 |
|            | Mâconnais       | 14/6 | 9/6                  |
| Pinot Noir | Yonne           | 16/6 | 15/6                 |
|            | Côte de Nuits   | 16/6 | 10/6                 |
|            | Côte de Beaune  | 14/6 | 9/6                  |
|            | Côte chalonaise | 14/6 | 10/6                 |
| Gamay      | Mâconnais       | 17/6 | 10/6                 |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Evolution du nombre moyen de grappes au m<sup>2</sup>

|      | Pinot Noir |           |                |
|------|------------|-----------|----------------|
|      | Yonne      | Côte d'Or | Saône-et-Loire |
| 1994 | 7.52       | 9.59      | 11.26          |
| 1995 | 12.23      | 8.93      | 11.31          |
| 1996 | 11.11      | 8.92      | 10.78          |
| 1997 | 9.62       | 8.22      | 8.55           |
| 1998 | 11.76      | 9.56      | 8.89           |
| 1999 | 11.30      | 10.71     | 11.85          |
| 2000 | 11.03      | 9.24      | 9.65           |
| 2001 | 8.06       | 8.18      | 9.93           |
| 2002 | 8.5        | 7.77      | 9.03           |
| 2003 | 8.02       | 6.00      | 7.84           |
| 2004 | 9.71       | 8.31      | 8.48           |
| 2005 | 8.44       | 8.22      | 8.46           |
| 2006 | 8.81       | 7.6       | 8.11           |

Evolution du poids moyen de grappes (g)

|      | Pinot Noir |           |                |
|------|------------|-----------|----------------|
|      | Yonne      | Côte d'Or | Saône-et-Loire |
| 1994 | 44.51      | 34.33     | 41.73          |
| 1995 | 37.64      | 27.96     | 39.07          |
| 1996 | 41.15      | 51.14     | 59.46          |
| 1997 | 46.25      | 35.88     | 40.68          |
| 1998 | 51.90      | 40.32     | 49.91          |
| 1999 | 49.52      | 46.19     | 57.50          |
| 2000 | 55.34      | 56.76     | 58.89          |
| 2001 | 51.45      | 56.49     | 48.87          |
| 2002 | 42.57      | 50.9      | 57.29          |
| 2003 | 48.06      | 41.33     | 45.72          |
| 2004 | 65.99      | 61.4      | 74.13          |
| 2005 | 53.79      | 57.53     | 61.10          |
| 2006 | 51.11      | 48.51     | 71.95          |

**Les pesées de grappes ont été effectuées au moment des prélèvements, c'est-à-dire au stade fermeture de la grappe.**

## Les composantes du rendement

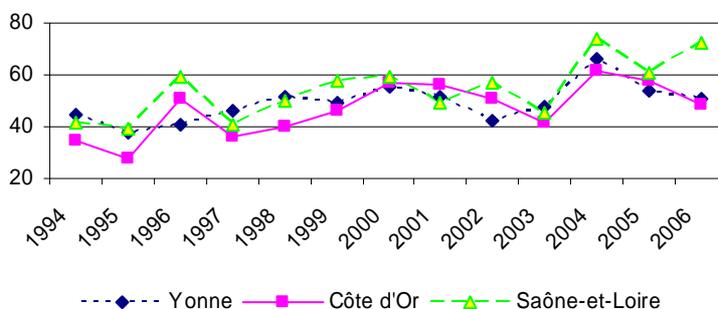


Les prélèvements sont effectués entre le 11 et le 15 Juillet 2006, sur le réseau de 225 parcelles pour l'estimation précoce du volume de récolte.

### 1—Le Pinot Noir

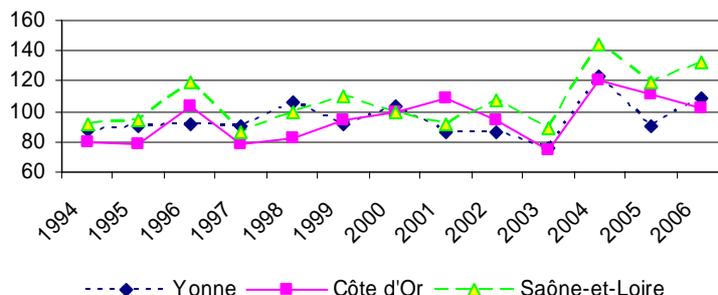
**Prévision de récolte**

Poids unitaire des grappes (g)



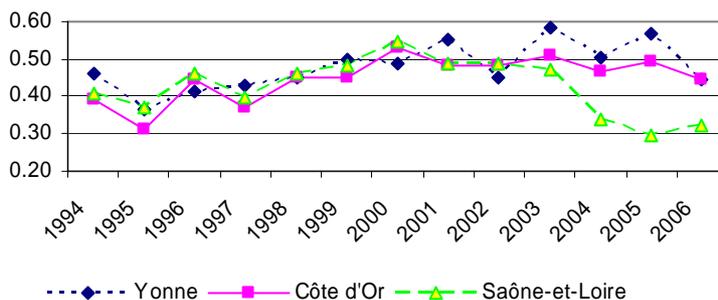
Les poids de grappes sont légèrement inférieurs à ceux observés en 2005, hormis en Saône & Loire.

Nombre de baies par grappe



Le nombre de baies par grappe est en progression par rapport à 2005 dans les départements de l'Yonne et de Saône & Loire.

Poids unitaire d'une baie (g)



Les poids unitaires de baies sont voisins ou inférieurs à ceux de 2005, limitant ainsi l'effet de leur nombre sur le poids des grappes.

Evolution du nombre moyen de grappes au m<sup>2</sup>

|      | Chardonnay |           |                |
|------|------------|-----------|----------------|
|      | Yonne      | Côte d'Or | Saône-et-Loire |
| 1994 | 9.76       | 10.55     | 15.68          |
| 1995 | 14.67      | 9.64      | 15.34          |
| 1996 | 13.24      | 10.24     | 16.27          |
| 1997 | 11.77      | 10.02     | 15.80          |
| 1998 | 13.52      | 10.54     | 12.54          |
| 1999 | 13.62      | 11.48     | 15.82          |
| 2000 | 12.76      | 10.36     | 14.97          |
| 2001 | 10.00      | 10.15     | 12.98          |
| 2002 | 9.07       | 8.73      | 12.75          |
| 2003 | 6.77       | 6.14      | 9.18           |
| 2004 | 9.74       | 10.86     | 12.25          |
| 2005 | 8.47       | 9.07      | 11.42          |
| 2006 | 9.75       | 7.87      | 12.04          |

Evolution du poids moyen de grappes (g)

|      | Chardonnay |           |                |
|------|------------|-----------|----------------|
|      | Yonne      | Côte d'Or | Saône-et-Loire |
| 1994 | 42.19      | 38.89     | 41.44          |
| 1995 | 43.44      | 28.79     | 38.66          |
| 1996 | 37.14      | 42.23     | 49.97          |
| 1997 | 50.68      | 40.66     | 45.31          |
| 1998 | 55.67      | 44.73     | 55.04          |
| 1999 | 67.79      | 50.37     | 67.67          |
| 2000 | 60.80      | 48.11     | 60.67          |
| 2001 | 61.96      | 58.67     | 62.09          |
| 2002 | 62.73      | 55.35     | 53.63          |
| 2003 | 60.77      | 50.20     | 52.31          |
| 2004 | 68.22      | 74.83     | 75.59          |
| 2005 | 57.11      | 53.29     | 54.58          |
| 2006 | 45.13      | 53.37     | 58.34          |

**Les pesées de grappes ont été effectuées au moment des prélèvements, c'est-à-dire au stade fermeture de la grappe.**

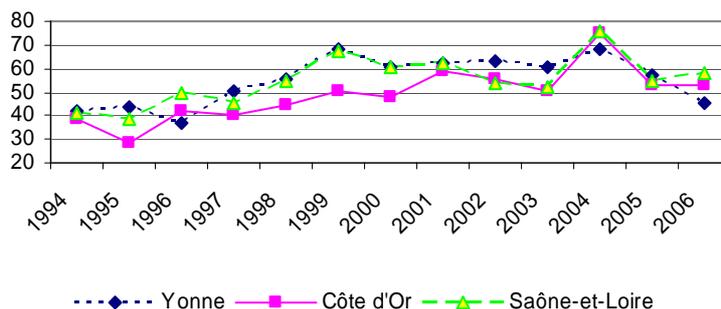
## Les composantes du rendement



### 2—Le Chardonnay

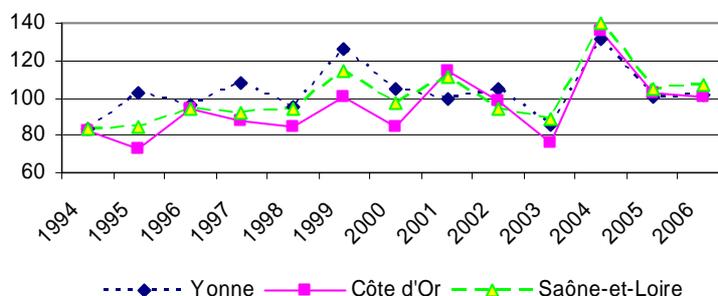
**Prévision de récolte**

Poids unitaire des grappes (g)



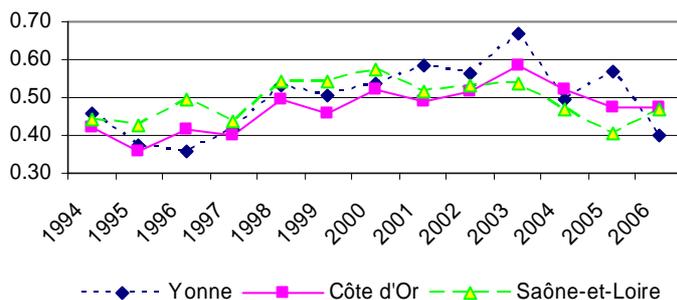
Les poids de grappes sont similaires à ceux de 2005, voire inférieurs dans l'Yonne.

Nombre de baies par grappe



Le nombre de baies par grappes est stable par rapport à 2005.

Poids unitaire d'une baie (g)



Les poids de baies sont équivalents ou inférieurs à ceux de 2005, notamment dans l'Yonne où la présence de millerandage est parfois importante.



## Le volume de la récolte Estimation 2006

A partir des différents éléments mesurés précédemment, le volume global de la récolte 2006 est estimé à :

**1 519 086hl  
pour 26 992 ha**

(tous cépages et niveaux d'appellations confondus, DPLC  
compris)

La récolte 2006 prévue est voisine de celle de 2005. Cette dernière avait été estimée à 1 520 422 hl, à des dates voisines.

La similitude avec 2005 peut également être faite au niveau des composantes du rendement, sur un grand nombre de secteurs et de cépages.

La présence de coulure et de millerandage, plus présente sur les cépages blancs, est importante à très importante, limitant ainsi l'impact du nombre de baies sur le poids des grappes.

Prévision de récolte

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>REPARTITION PREVUE DES VOLUMES DE RECOLTE</b> |  |  |  |
| <b>PAR CEPAGE ET DEPARTEMENT (hl)</b>            |  |  |  |

|              | Saône & Loire  | Côte d'Or      | Yonne          |
|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Aligoté      | 54 074         | 43 110         | 21 620         |
| Chardonnay   | 458 005        | 122 714        | 273 371        |
| Pinot Noir   | 165 532        | 283 645        | 32 592         |
| Gamay        | 52 104         | 11 210         | 1 108          |
| <b>TOTAL</b> | <b>729 716</b> | <b>460 679</b> | <b>328 691</b> |



## Les résultats : deux sources distinctes

L'Observatoire de la Maturité repose sur deux sources de résultats à l'échelon régional :

⇒ le réseau des syndicats viticoles (Etude générale)

Depuis la campagne 2004, les professionnels de Côte d'Or et de l'Yonne réalisent les prélèvements, qui sont analysés au Centre Interprofessionnel Technique à Beaune.

6 paramètres sont analysés : sucres, acidité totale, pH, acides tartrique et malique et potassium.

Les analyses sont transmises aux professionnels et à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne.

Le Laboratoire Départemental de Mâcon dispose, depuis 2004, du logiciel de saisie et de traitement des résultats, acquis par le BIVB.

⇒ le réseau de parcelles de référence du BIVB

Ce réseau comprend 37 parcelles, réparties sur les trois départements.

Les prélèvements et analyses sont réalisés par le personnel du BIVB.

Outre les paramètres cités précédemment, les analyses portent également sur l'azote total et assimilable, le pourcentage de véraison, le poids de 100 baies et le rendement en jus.

Le BIVB transmet ses résultats au Laboratoire Départemental de Mâcon ainsi qu'à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne.

Toutes ces données sont utilisées pour l'édition bihebdomadaire de communiqués de presse, dans les trois départements. Ces derniers sont également mis en ligne sur le site Extranet.bivb.com et sont également repris pour le répondeur "Maturité".

# Observatoire de la Maturité

## Evolution moyenne des teneurs en sucres sur Chardonnay (g/l)

|                  | 17-août | 21-août | 24-août | 28-août | 31-août | 4-sept. | 7-sept. | 11-sept. | 14-sept. | 18-sept. | 21-sept. | 25-sept. |
|------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Yonne            | 99.3    | 124.8   | 140.4   | 152.5   | 156.4   | 175.9   | 185.7   | 199.9    | 210.7    | 209.4    | 212.1    |          |
| Côte de Beaune   | 135.1   | 144.0   | 159.0   | 174.1   | 179.6   | 197.0   | 203.1   | 215.8    | 223.1    | 222.9    | 223.5    | 228.5    |
| Côte Chalonnaise | 99.9    | 118.9   | 137.7   | 149.2   | 154.6   | 168.7   | 179.3   | 189.4    | 201.8    | 205.2    | 208.6    |          |
| Mâconnais        | 114.5   | 134.6   | 147.5   | 160.5   | 164.4   | 181.7   | 188.7   | 202.5    | 212.4    | 214.5    | 215.0    | 212.0    |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

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

|                   | 17-août | 21-août | 24-août | 28-août | 31-août | 4-sept. | 7-sept. | 11-sept. | 14-sept. | 18-sept. | 21-sept. | 25-sept. |
|-------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Yonne             | 122.7   | 144.6   | 159.4   | 169.0   | 170.1   | 184.1   | 195.1   | 205.2    | 216.8    | 213.0    | 220.9    |          |
| Côte de Nuits     | 139.4   | 152.5   | 164.6   | 177.9   | 179.9   | 197.1   | 201.7   | 218.5    | 220.5    | 220.9    | 221.3    | 216.5    |
| Côte de Beaune    | 132.6   | 147.7   | 159.7   | 173.8   | 177.8   | 189.5   | 193.3   | 203.0    | 212.7    | 213.7    | 207.7    | 198.0    |
| Côte Chalonnaise  | 136.2   | 142.5   | 155.3   | 164.6   | 165.9   | 175.3   | 182.1   | 191.7    | 196.7    | 199.5    | 203.7    | 205.1    |
| H.C. de Beaune    | 118.4   | 132.8   | 144.8   | 162.5   | 161.7   | 173.6   | 177.0   | 194.1    | 200.5    | 205.5    |          |          |
| H.C. de Nuits     | 114.1   | 140.5   | 141.0   | 164.3   | 167.6   | 191.1   | 200.4   | 212.6    | 214.3    | 216.0    | 223.9    | 228.1    |
| Mâconnais (Gamay) | 113.6   | 125.1   | 136.6   | 144.6   | 149.0   | 161.1   | 167.0   | 170.3    | 188.1    | 183.6    | 187.8    |          |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



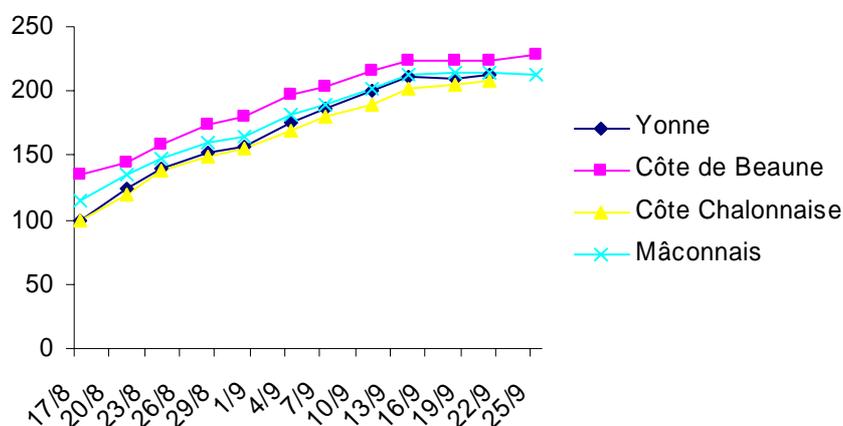
## Les teneurs en sucres

Malgré le temps maussade du mois d'août, les teneurs en sucres progressent sur un bon rythme. Sur Chardonnay, la progression moyenne journalière est de 3.5 g/l et de 2.9 g/l sur les cépages rouges, malgré une légère stagnation entre le 28 e le 31 août.

Cette progression se maintient jusqu'au 14 septembre, date à partir de laquelle on note un net ralentissement, à mettre en relation avec une diminution progressive de températures.

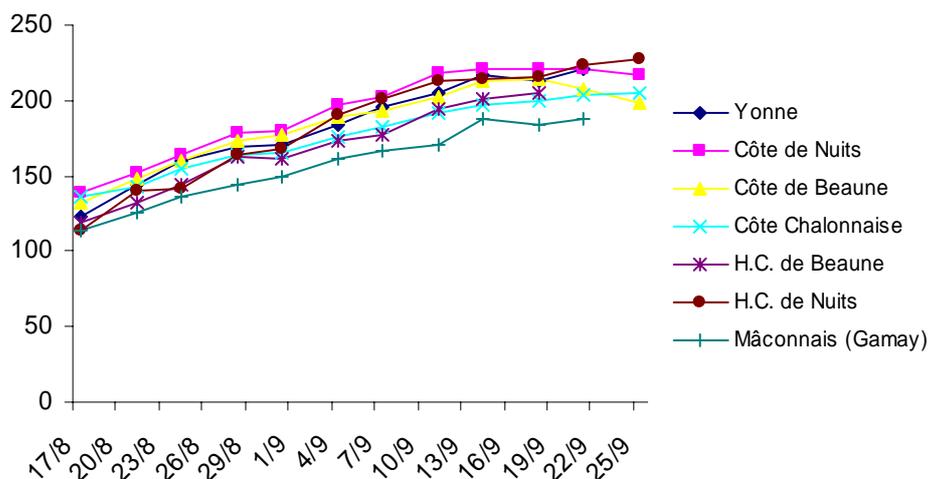
On observe une certaine homogénéité des teneurs en sucres sur les trois départements, dans l'évolution générale et les teneurs.

Évolution des teneurs en sucres sur Chardonnay (g/l)



Source : réseau de parcelles de référence du BVIB

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



Source : réseau de parcelles de référence du BVIB

Observatoire de la Maturité

# Observatoire de la Maturité

## Evolution moyenne des valeurs d'acidité totale sur Chardonnay (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

|                  | 17-août | 21-août | 24-août | 28-août | 31-août | 4-sept. | 7-sept. | 11-sept. | 14-sept. | 18-sept. | 21-sept. | 25-sept. |
|------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Yonne            | 15.0    | 11.6    | 9.9     | 8.4     | 8.0     | 6.9     | 6.0     | 5.5      | 5.4      | 4.5      | 4.6      |          |
| Côte de Beaune   | 12.2    | 9.7     | 8.4     | 7.7     | 7.2     | 6.6     | 5.9     | 5.5      | 5.2      | 4.8      | 5.0      | 4.2      |
| Côte Chalonnaise | 15.8    | 13.1    | 10.7    | 9.4     | 8.8     | 7.6     | 6.5     | 6.2      | 5.9      | 5.3      | 5.3      |          |
| Mâconnais        | 13.3    | 10.4    | 9.3     | 8.0     | 7.7     | 7.0     | 6.1     | 5.6      | 5.5      | 4.8      | 4.6      | 4.2      |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

## Evolution moyenne des valeurs d'acidité totale sur Pinot Noir et Gamay (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

|                   | 17-août | 21-août | 24-août | 28-août | 31-août | 4-sept. | 7-sept. | 11-sept. | 14-sept. | 18-sept. | 21-sept. | 25-sept. |
|-------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Yonne             | 12.5    | 10.0    | 8.7     | 7.3     | 7.0     | 6.1     | 5.3     | 5.0      | 4.8      | 4.3      | 3.8      |          |
| Côte de Nuits     | 12.4    | 10.8    | 9.6     | 8.4     | 8.0     | 7.4     | 6.8     | 6.0      | 5.6      | 5.3      | 5.0      | 5.0      |
| Côte de Beaune    | 12.0    | 9.9     | 8.7     | 7.4     | 7.1     | 6.5     | 6.1     | 5.5      | 5.1      | 4.7      | 5.0      | 5.1      |
| Côte Chalonnaise  | 11.4    | 10.2    | 8.9     | 8.1     | 7.7     | 6.7     | 6.0     | 5.7      | 5.4      | 4.8      | 5.2      | 4.5      |
| H.C. de Beaune    | 14.5    | 11.4    | 9.4     | 8.3     | 8.0     | 6.9     | 6.7     | 5.5      | 5.3      | 4.9      |          |          |
| H.C. de Nuits     | 15.8    | 12.1    | 10.2    | 8.6     | 8.3     | 7.7     | 6.8     | 5.9      | 5.2      | 4.6      | 4.8      | 4.4      |
| Mâconnais (Gamay) | 12.4    | 10.7    | 10.0    | 8.5     | 8.5     | 7.3     | 6.4     | 6.3      | 5.6      | 4.9      | 5.4      |          |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

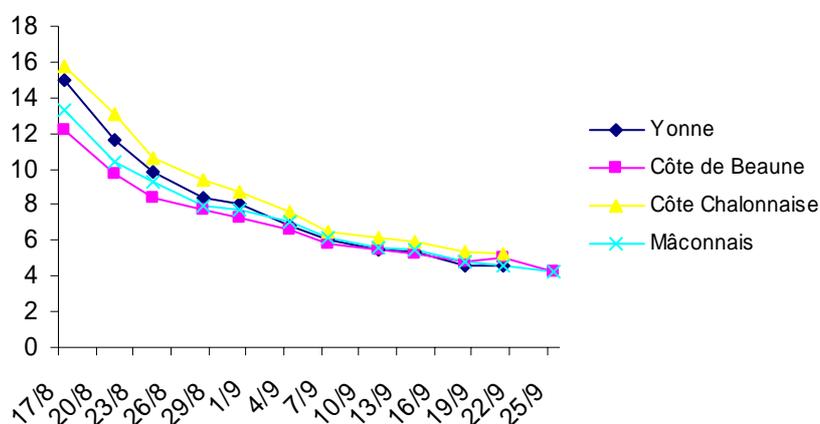
## L'acidité totale



Les valeurs d'acidité totale diminuent fortement au cours du mois d'août. Leur évolution ralentit au cours du mois de septembre. Les valeurs finales sont d'un bon niveau et homogènes d'un département à l'autre.

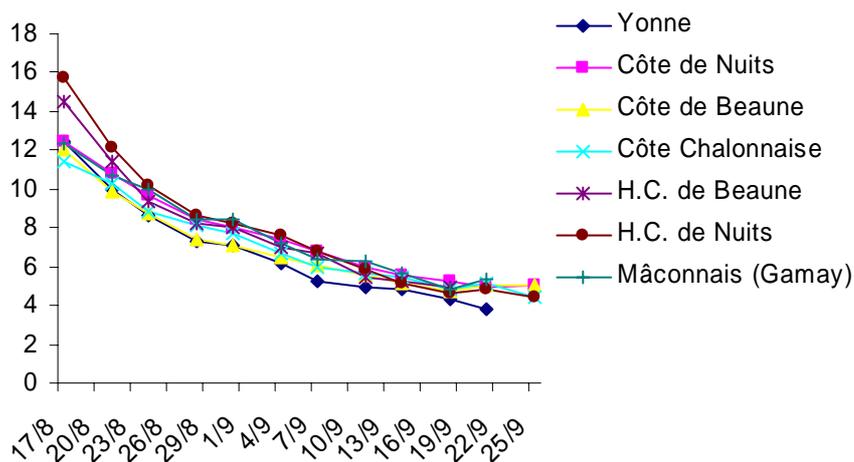
**Observatoire de la Maturité**

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



Source : réseau de parcelles de référence du BVIB

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



Source : réseau de parcelles de référence du BVIB

# Observatoire de la Maturité

## Evolution moyenne des teneurs en acide malique sur Chardonnay (g/l)

|                  | 17-août | 21-août | 24-août | 28-août | 31-août | 4-sept. | 7-sept. | 11-sept. | 14-sept. | 18-sept. | 21-sept. | 25-sept. |
|------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Yonne            | 13.4    | 9.6     | 8.1     | 6.9     | 5.8     | 4.6     | 3.7     | 3.1      | 2.8      | 2.2      | 2.3      |          |
| Côte de Beaune   | 10.6    | 8.0     | 6.9     | 6.3     | 5.3     | 4.7     | 4.0     | 3.8      | 3.0      | 2.9      | 3.0      | 2.6      |
| Côte Chalonnaise | 15.2    | 11.5    | 9.3     | 7.9     | 6.9     | 5.6     | 4.2     | 3.9      | 3.1      | 2.8      | 2.5      |          |
| Mâconnais        | 11.9    | 8.6     | 7.5     | 6.5     | 5.8     | 5.1     | 4.1     | 3.7      | 3.1      | 3.1      | 2.2      | 1.7      |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

## Evolution moyenne des teneurs en acide malique sur Pinot Noir et Gamay (g/l)

|                   | 17-août | 21-août | 24-août | 28-août | 31-août | 4-sept. | 7-sept. | 11-sept. | 14-sept. | 18-sept. | 21-sept. | 25-sept. |
|-------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Yonne             | 10.1    | 7.6     | 6.5     | 5.5     | 4.7     | 4.0     | 3.2     | 3.3      | 3.8      | 2.2      | 1.8      |          |
| Côte de Nuits     | 10.7    | 9.3     | 8.4     | 7.3     | 6.4     | 6.2     | 5.3     | 4.9      | 4.2      | 4.0      | 3.4      | 4.2      |
| Côte de Beaune    | 10.3    | 8.5     | 7.3     | 6.3     | 5.7     | 5.2     | 4.7     | 4.6      | 3.7      | 3.3      | 3.5      | 4.0      |
| Côte Chalonnaise  | 9.9     | 8.9     | 7.5     | 6.9     | 6.0     | 5.0     | 4.2     | 4.1      | 3.5      | 3.1      | 3.2      | 2.7      |
| H.C. de Beaune    | 12.6    | 9.7     | 7.4     | 6.8     | 5.8     | 4.6     | 4.4     | 3.6      | 2.9      | 2.4      |          |          |
| H.C. de Nuits     | 14.5    | 10.9    | 8.7     | 7.5     | 6.6     | 6.0     | 5.1     | 4.4      | 3.8      | 3.5      | 3.5      | 3.4      |
| Mâconnais (Gamay) | 10.1    | 8.4     | 7.9     | 6.6     | 6.3     | 5.0     | 4.0     | 4.2      | 3.5      | 3.1      | 3.1      |          |

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



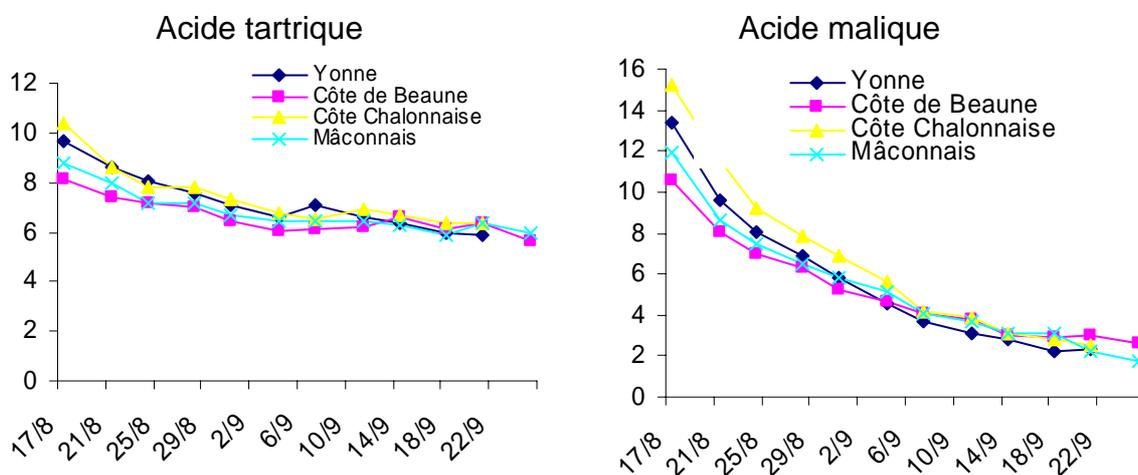
## Les acides organiques

Les teneurs de début de campagne sont dans les normales. La diminution des teneurs en acides organiques est plus forte au cours du mois d'août mais se poursuit pendant le mois de septembre, notamment pour les teneurs en acide malique.

En fin de maturité, les teneurs en acides organiques sont voisines de celles de 2005 et conformes aux normales.

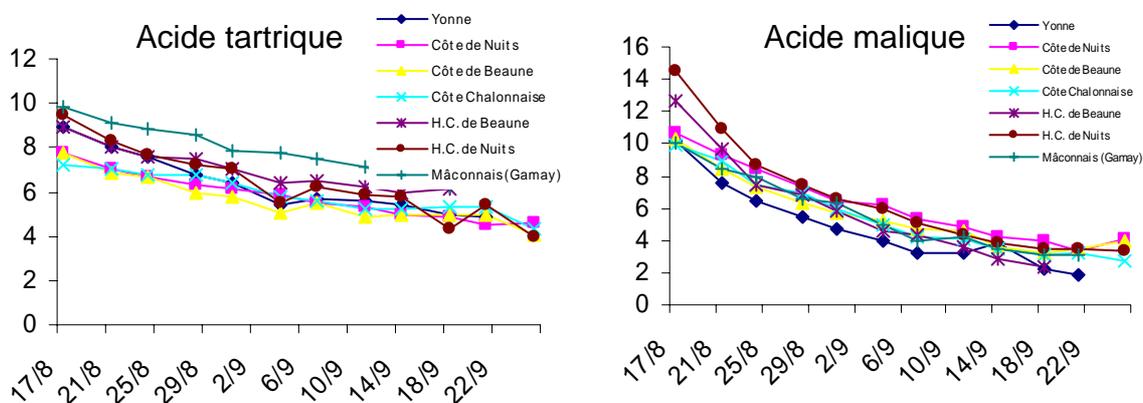
Observatoire de la Maturité

### Évolution des acides organiques sur Chardonnay (g/l)



Source : réseau de parcelles de référence du BVIB

### Évolution des acides organiques sur Pinot et Gamay (g/l)



Source : réseau de parcelles de référence du BVIB



BOURGOGNES

## CONCLUSION

### *Observatoire du Millésime*

Si la reprise du cycle végétatif s'est faite un peu attendre, les conditions climatiques clémentes du printemps en ont accéléré le rythme. Jusqu'en juillet, la crainte d'une précocité particulière du millésime était palpable. Mais le mois d'août, avec sa relative fraîcheur et ses abondantes précipitations, a fait redouter le pire. Le retour à des conditions météorologiques quasi estivales en septembre a permis de parachever une maturité de bonne qualité.

Néanmoins, août aura quand même laissé des traces sur son passage, en favorisant notamment l'installation de Botrytis.

Le volume de récolte du millésime 2006 sera vraisemblablement inférieur à celui estimé au cours du mois de juillet, en raison du tri parfois sévère réalisé afin de préserver la qualité des vins, notamment dans le cas des cépages rouges.

Le mois d'août aura également affecté la synthèse des composés phénoliques. Si les teneurs en anthocyanes étaient voisines de celles observées en 2004, les teneurs en tanins étaient élevées, nécessitant d'attendre qu'elles diminuent.

La date de récolte aura été, une fois de plus, un judicieux compromis entre une maturité technologique acquise et la recherche d'une bonne maturité des tanins, tout en préservant la qualité de la vendange par rapport à Botrytis, vérifiant ainsi l'adage bien connu :

"Tout vient à point à qui sait attendre".

## Dates de bans de vendanges

### Département de l'Yonne

| Dates               | Appellations  |
|---------------------|---|
| Lundi 11 Septembre  | Crémant de Bourgogne, AOC régionales à l'exception des vins récoltés dans le Vézélien, AOC Saint-Bris |
| Samedi 16 Septembre | AOC Irancy, AOC Chablis   |
| Lundi 18 Septembre  | AOC régionale du Vézélien, Bourgogne-Vézelay  |

### Département de Côte d'Or

| Dates                  | Appellations  |
|------------------------|---|
| Vendredi 1er Septembre | AOC Crémant de Bourgogne  |
| Vendredi 15 Septembre  | AOC régionales du Châtillonnais   |
| Lundi 18 Septembre     | AOC régionales, communales, premiers crus et grands crus blancs de la Côte de Beaune (hors Hautes Côtes)          |
| Mercredi 20 Septembre  | AOC régionales, communales, premiers crus et grands crus blancs et rouges de la Côte de Nuits (hors Hautes Côtes) |
| Samedi 23 Septembre    | AOC Hautes Côtes de Beaune et AOC Hautes Côtes de Nuits   |

### Département de Saône & Loire

| Dates                  | Appellations  |
|------------------------|---|
| Vendredi 1er Septembre | AOC Crémant de Bourgogne<br>AOC régionales du Mâconnais, de la Côte chalonaise, du Couchois, des Hautes Côtes de Beaune<br>AOC communales du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise<br>AOC régionales et communales des Maranges |



**BOURGOGNES**

Centre Interprofessionnel Technique des Vins de Bourgogne  
6, rue du 16<sup>e</sup> Chasseurs - Beaune - Tél. 03 80 26 23 74 - Fax 03 80 26 23 71  
e-mail : [technique@bivb.com](mailto:technique@bivb.com)