Synthèse du **Millésime** 2014

BOURGOGNES
Amplitude 2015

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

Sommaire

Conditions climatiques du millésime ..... p 2

Bilans phytos ..... p 5

Cycle végétatif ..... p 8

Maturité ..... p 9

Dégustation des baies et composés phénoliques ..... p 13

Conclusion ..... p 14

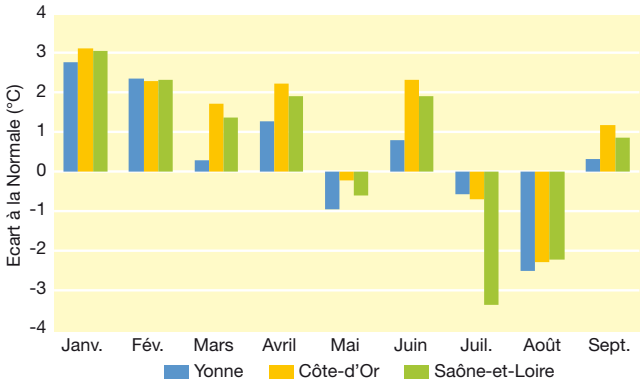
L'avis des chercheurs sur le millésime 2014 ..... p 15

L'avis des œnologues sur le millésime 2014 ..... p 17

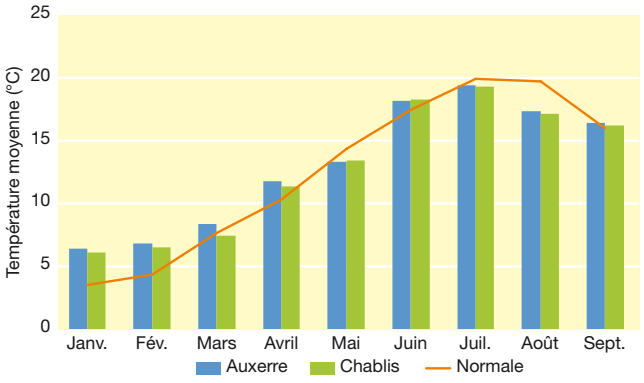
Les températures

- Premier semestre globalement doux : + 1,6 °C en moyenne (+ 2 °C en excluant le mois de mai, légèrement déficitaire).
- Juillet et août : frais avec respectivement – 1,5 °C et – 2,3 °C par rapport à la normale.
- Septembre : légèrement plus chaud que la normale avec + 0,8 °C en moyenne.

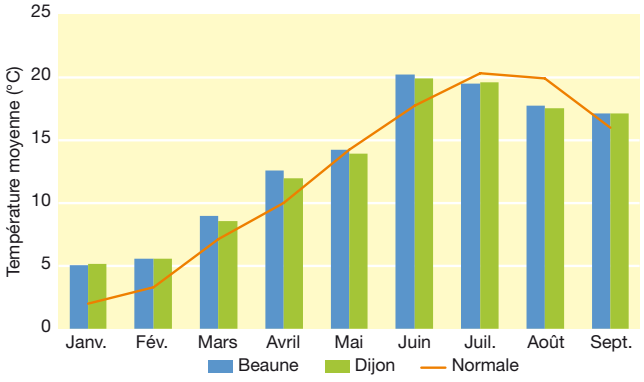
Ecarts de températures moyens mensuels par rapport à la normale en Bourgogne par département



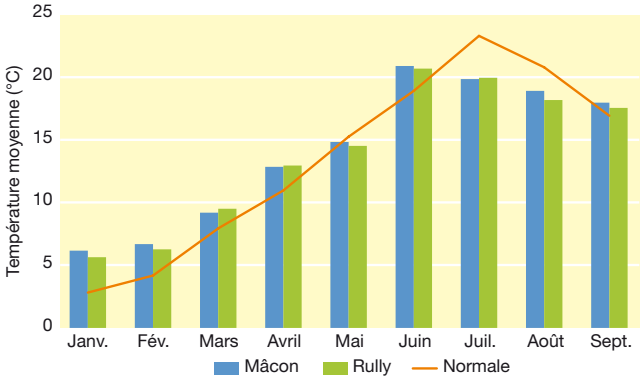
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



Températures moyennes mensuelles en Côte-d'Or



Températures moyennes mensuelles en Saône-et-Loire

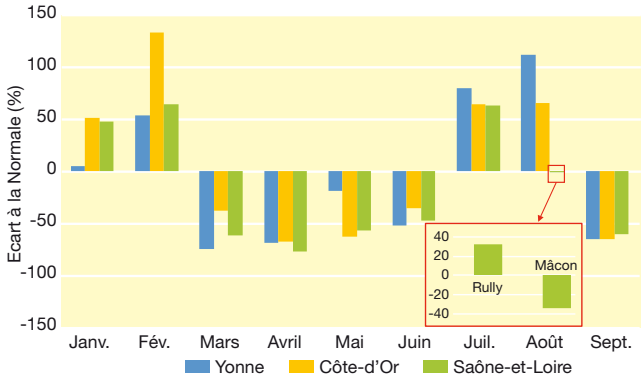


Sources données météo : Météo France et CLIMEO

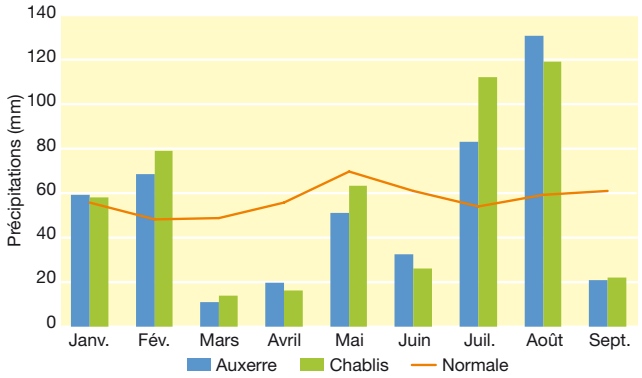
Les précipitations *(les écarts sont donnés en % par rapport à la normale)*

Ecarts de précipitations moyens mensuels par rapport à la normale en Bourgogne par département

- Début d'année excédentaire avec des disparités selon les départements. Janvier : Yonne proche de la normale, Côte-d'Or et Saône-et-Loire + 50 % environ ; février : Yonne + 50 % environ, Côte-d'Or très excédentaire + 130 % environ et Saône-et-Loire + 65 % environ.
- Printemps : très sec de mars à juin avec un déficit proche des 60 % en mars et mai (hors Yonne en mai situation proche de la normale), voisin de 70 % en avril et de 45 % en juin.
- Eté : pluvieux avec un excédent de près de 70 % en moyenne en juillet. En août, situation variable selon les départements : très excédentaire dans l'Yonne (+ 112 %), + 65 % en Côte-d'Or et proche de la normale en Saône-et-Loire mais situations locales très différentes.
- Septembre : déficitaire d'environ 60 % en moyenne.

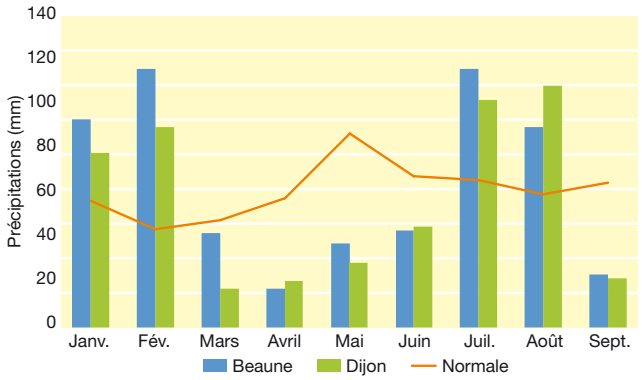


Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne



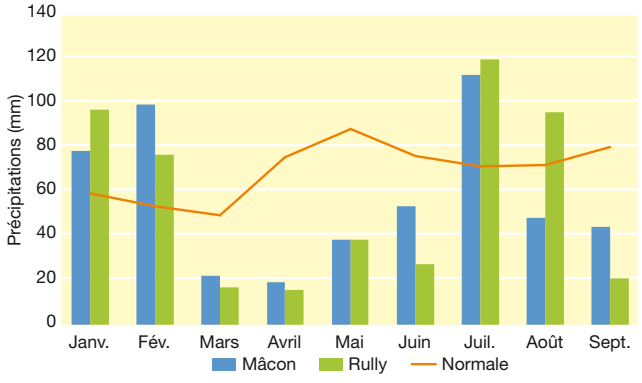
- Février : excédentaire de 54 %.
- Mars et avril : particulièrement secs, avec un déficit moyen de 71 %.
- Mai et juin : déficitaires en précipitations, avec respectivement – 18 % et – 52 %.
- Juillet : arrosé, le Chablisien recevant le double de précipitations par rapport à l'Auxerrois (+ 107 % contre + 54 %).
- Août : très pluvieux avec un excédent de 112 %.
- Septembre : sec avec un déficit de 65 %.
- **Au final : des précipitations légèrement déficitaires de l'ordre de – 4 % en moyenne.**

Précipitations moyennes mensuelles en Côte-d'Or



- Janvier et février : très pluvieux avec des cumuls supérieurs à la normale de 92 % sur les 2 mois.
- Printemps particulièrement sec de mars à juin, avec un déficit moyen de 52 % par rapport à la normale.
- Juillet et août : pluvieux + 65 % de précipitations en moyenne.
- Septembre : sec avec un déficit de pluies de 65 %.
- **Au final : en moyenne, des précipitations proches de la normale avec des écarts mensuels importants.**

Précipitations moyennes mensuelles en Saône-et-Loire



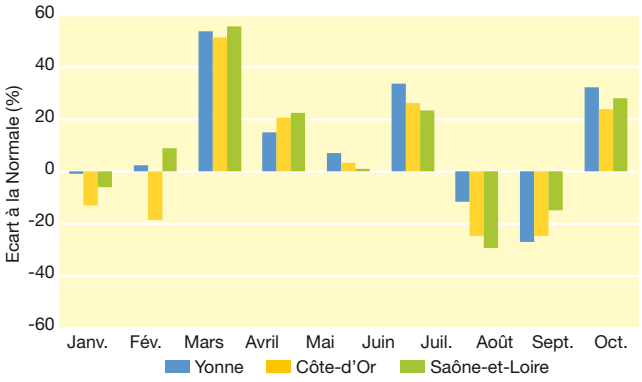
- Janvier et février : excédentaires de 57 % sur les 2 mois.
- Printemps particulièrement sec de mars à juin, avec un déficit moyen de 60 %.
- Juillet : pluvieux avec un excédent de 63 %.
- Août : contrasté entre le Nord et le Sud du département : + 33 % à Rully et – 34 % à Mâcon.
- Septembre : sec avec un déficit de 60 %.
- **Au final : des précipitations inférieures à la normale de 18 %.**

Sources données météo : Météo France et CLIMEO

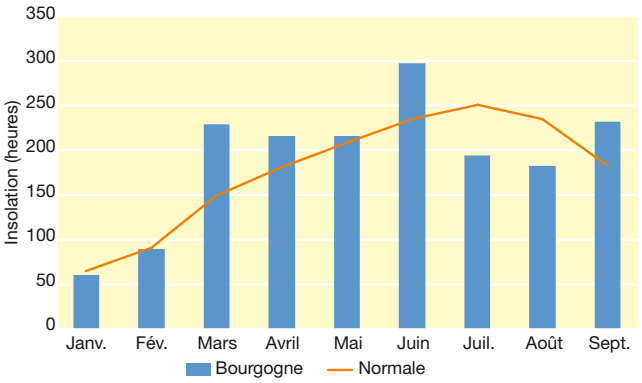
L'insolation *(les écarts sont donnés en % par rapport à la normale)*

- Janvier et février : globalement proches des normales hormis en Côte-d'Or où l'insolation est déficitaire sur les deux mois.
- Printemps excédentaire de 24 % en moyenne, plus particulièrement en mars avec + 53 %.
- Juillet et août : déficitaires de 23 % en moyenne.
- Septembre : excédentaire, en moyenne de 28 %.
- Période de janvier à septembre : excédentaire en insolation de 9 % en moyenne.

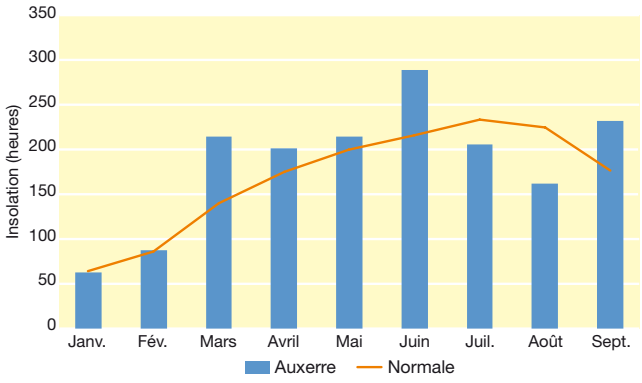
Ecarts d'insolation moyens mensuels par rapport à la normale en Bourgogne par département



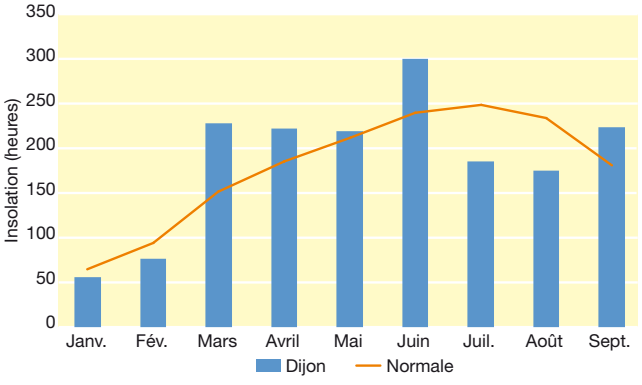
Insolation moyenne mensuelle en Bourgogne



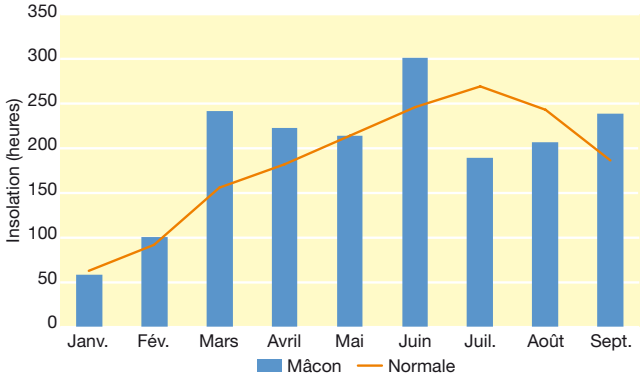
Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



Insolation moyenne mensuelle en Côte-d'Or



Insolation moyenne mensuelle en Saône-et-Loire



Sources données météo : Météo France et CLIMEO

Yonne

Maladies

Mildiou

- Mi-mai : maturité des œufs d'hiver (13/05).
- Fin mai : première tache découverte (27/05).
- Peu d'évolution, **maladie bien contenue**.

Oïdium

- Indice SOV de début de campagne : 46 = risque moyen.
- Mi-mai : premiers symptômes sur feuilles sur une parcelle en situation sensible (13/05).
- Fin juillet : 3/4 du réseau indemne.
- **Situation globalement saine**.

Botrytis

- Mi-juillet : apparition des symptômes sur grappes.
- Légère progression en fréquence en raison des cumuls de précipitations mais intensités faibles.
- Assèchement des foyers suite au retour des conditions anticycloniques après la mi-août.

Black Rot

- Début mai : maturité des périthèces (6/05).
- Peu d'évolution ensuite, **situation saine**.

Maladies du bois

- Expression assez faible jusqu'en août, essentiellement en formes lentes (à mettre en relation avec les quantités d'eau tombées pendant l'été).
- Début septembre, à la faveur du temps sec : apparition des formes apoplectiques parfois de manière très importante notamment sur Sauvignon.

Ravageurs

Vers de la grappe

- Fin avril : début des vols de 1ère génération (23/04).
- Activité de vols et pontes faible : présence régulière de glomérules avec quelques dépassements de seuil.
- Début juillet : début de vols de la 2ème génération.
- Activité faible (vols et pontes).
- **Peu ou pas de dégâts**.

Pyrale

- Début mai : début de remontée du ravageur (7/05).
- **Peu d'activité**.

Mange-bourgeons

- Activité observée régulièrement : seuil de traitement atteint ou dépassé sur 20 % des parcelles du réseau d'observations.

Accidents climatiques

- Dégâts de gel (15 à 20 %) les 16 et 17 avril sur parcelles en bas de coteau dans le Chablisien.
- Quelques dégâts de gel dans le Chablisien et le Vézelien les 4 et 5 mai, sur bas de parcelles en situations sensibles.
- 11/05 : quelques dégâts de grêle sur feuilles dans le Tonnerrois et le Sud Chablisien.
- Echaudage : semaine du 15 juillet : 4 jours consécutifs avec des températures maximales supérieures à 30 °C et une pointe à 35,7 °C. Symptômes d'échaudage régulièrement observés.

Accidents physiologiques

- Coulure et millerandage, en particulier sur Chardonnay.
- Brunissure et carence en potassium.

Bilan élaboré à partir des bulletins RaisonVignes
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

- Début mai : maturité des œufs d'hiver (2, 3/05).
- Fin juillet : premières taches en Côte de Beaune (28/07).
- Peu d'évolution par la suite.
- **Situation relativement exceptionnelle**.

Oïdium :

- Indice SOV de début de campagne : 38 pour la Côte et 48 pour les Hautes Côtes = risque moyen.
- Mi-mai : premières taches sur Chardonnay à fort historique (13/05).
- Début juin : premiers symptômes sur grappes (Chardonnay – 3/06).
- **Peu d'évolution** par la suite.

Botrytis et pourriture acide :

- Pourriture grise : apparition des tous premiers symptômes début juillet sur parcelles grêlées. **Peu d'évolution** ensuite.
- Pourriture acide : apparition de premiers symptômes à la mi-août suite aux forts cumuls de pluie puis progression au cours de la première quinzaine de septembre (retour du temps chaud), presque exclusivement sur cépages rouges, avec des niveaux d'attaque très variables mais parfois conséquents. Plusieurs facteurs en jeu : météo estivale et son excès de pluies, niveau de vigueur, environnement des parcelles, portes d'entrée diverses provoquant des blessures des baies et enfin les drosophiles et plus particulièrement *Drosophila suzukii* dont le rôle reste à préciser.

Black Rot :

- Début mai : maturité des périthèces (2, 3/05).
- Mi-juin : premières taches en Côte de Beaune sur un témoin non traité d'une parcelle très sensible.
- **Pas de repiquages significatifs** ensuite.

Maladies du bois :

- Fréquence de pieds touchés : 0 à 1 % pour les formes lentes et 0 à 5 % pour les formes foudroyantes.

Ravageurs

Vers de la grappe :

- Début avril : premiers vols de 1ère génération dans la Côte – 3/04 (15 avril pour les Hautes Côtes).
- Fin avril : premiers œufs observés dans la Côte (23/04).
- Activité des vols et des pontes de cette génération plus soutenue que ces dernières années.
- Mi-juin : début de vols de 2ème génération.
- Pontes faibles.

Araignées rouges :

- Ravageur identifié dans les secteurs Beaune-Pommard et Volnay-Meursault depuis 2010 et en **progression**.

Pyrale :

- Mi-avril : observation des toutes premières pyrales.
- **Niveaux d'attaques très faibles**.

Mange-bourgeons :

- **Peu ou pas de dégâts** malgré un niveau de population plus élevé en 2014.

Cicadelle verte :

- **Populations faibles** aussi bien en 1ère que 2ème génération.

Cicadelle de la Flavescence Dorée :

- Aménagement de la lutte en 2 zones en 2014 : 0 et 2-1 traitements.
- Baisse de 40 % d'utilisation des insecticides dans le cadre de la Flavescence Dorée par rapport à 2013.
- Très forte mobilisation professionnelle pour les prospections (9 400 ha soit la quasi-totalité du vignoble).
- 1 seul cas positif détecté à Meloisey.

Cochenilles :

- Ravageur secondaire qui réapparait peu à peu.
- **Rares situations d'infestation**.

Accidents climatiques

Dégâts de gel :

- 2ème décade d'avril : dégâts limités grâce au temps sec (20/04).
- Début mai : quelques jeunes pousses atteintes (4, 5/05).

Grêle :

- 17 juin : Nord Côte de Nuits (certains secteurs notamment de Marsannay touchés).
- 28 juin : violent orage de grêle en fin d'après-midi sur une grande partie de la Côte de Beaune. Près de 3 000 ha touchés avec des dégâts allant de 10 à 90 %. Communes les plus touchées : Beaune, Pommard, Volnay, Meursault …
- 25 juillet : secteurs Nord Côte de Nuits et Hautes Côtes de Nuits.
- Echaudage parfois important entre le 16 et le 18 juillet, avec dégâts allant jusqu'à 20 %.

Accidents physiologiques

- Symptômes de coulure notés courant juin sur parcelles entrées précocement en floraison (principalement Chardonnay), avec incidence le plus souvent limitée.

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 – 2100 Dijon
Tel. : 03.80.28.81.34 – Fax : 03.80.28.81.69
E-mail : pierre.petitot@cote-dor.chambagri.fr

Saône-et-Loire

Maladies

Mildiou

- Début avril : maturité des œufs d'hiver dans le Mâconnais Sud et Beaujolais (7/04), et fin avril dans le Mâconnais Nord et la Côte Chalonnaise (22/04).
- Pas d'évolution jusqu'en août (conditions défavorables aux contaminations) malgré une dizaine d'épisodes de contaminations entre fin avril et fin juillet.
- Première décade d'août : premiers symptômes sur feuilles.
- Mi-août : premiers repiquages.
- **Situation exceptionnellement bonne sur grappes**.

Oïdium :

- Indice SOV de début de campagne : 43 = risque moyen.
- Mi-mai : premiers symptômes sur feuilles (12/05).
- Fin juin : premiers symptômes sur grappes (23/06).
- Légère évolution sur grappes sur juillet et début août.
- **Situation globalement très satisfaisante**.

Black Rot :

- Début mai : maturité des périthèces (5/05).
- Mi-juillet : premiers symptômes observés sur témoin non traité (15/07).
- **Situation très satisfaisante**.

Botrytis et pourriture acide :

- Pourriture grise : **peu ou pas de problème cette année**. Attaques essentiellement limitées au Pinot Noir et aux secteurs grêlés. Conditions météo de septembre défavorables à son développement.
- Pourriture acide : beaucoup d'attaques signalées à partir de fin août sur Pinot Noir en grande majorité et un peu sur Gamay. Situation stabilisée ensuite grâce aux conditions météorologiques de septembre. Reste la question du rôle de *Drosophila suzukii* sur ces attaques.

Maladies du bois :

- Peu ou pas de problème d'excoriose (conditions printanières défavorables).
- Peu ou pas de problème d'eutypiose.
- Esca/BDA : extériorisation des symptômes et mortalité nettement plus limitées cette année (moins de 1 % en moyenne, données BSV).

Ravageurs

Vers de la grappe :

- Début avril : début des vols de 1ère génération (10/04).
- Fin mai : fin des vols de 1ère génération (26/05).
- Deuxième décade de mai : date moyenne d'apparition des glomérules (1ère G)- (20/05).
- Début juin : début des vols de 2ème génération (11/06).
- Fin juillet : fin des vols de 2ème génération (27/07).
- Début août : date moyenne de début des pontes (2e G) – (1/08).
- **Peu de pontes au global**.

Araignées rouges :

- Encore quelques attaques assez importantes au printemps dans le Mâconnais même si la situation a semblé mieux maitrisée dans l'été. **La présence de ce ravageur**, avec certaines parcelles dépassant le seuil d'intervention, **se confirme depuis quelques années**.

Cochenilles :

- Plusieurs parcelles fortement infestées essentiellement dans le Mâconnais. **Retour du problème cochenilles sur le département** (*P.corni* et *Neo. pulvinaire*) avec en particulier une impasse technique en Agriculture Biologique.

Mange-bourgeons, Pyrales, Cicadelles vertes :

- **Peu ou pas dégâts**.

Acariose, Erinose, Galles Phylloxériques :

- **Peu ou pas dégâts**.

Cicadelle de la Flavescence Dorée :

- Après un aménagement de lutte contre la cicadelle de la Flavescence Dorée en 2014 (zones 0, 1+1, 2, 2+1 traitements), deuxième année de prospection sur l'ensemble du département (13 500 ha). Formation et prospection de fin août à mi-octobre. Prélèvement pour analyses entre septembre et début octobre.

Accidents climatiques

- Gel de printemps : dégâts de gel survenus sur tout le département au cours du week-end de Pâques (20/04). Zone la plus touchée : secteur des communes de Saint-Gengoux-de-Scissé, Azé, Igé… dégâts très variables : de quelques feuilles à 100 % des ceps et des rameaux, essentiellement sur vignes naturellement sensibles au gel par leur implantation. Les plus dommageables sont les dégâts causés aux rebrochages (replantation des pieds manquants).
- Grêle : plusieurs orages de grêle : 1er mai, 11 mai, 10 juin, 12 juin, 28 juin et 4 juillet. Deux derniers épisodes les plus dommageables : plus de 2 000 ha sur le Nord Mâconnais et la Côte Chalonnaise avec des dégâts allant de quelques baies touchées à 90 %, notamment sur quelques communes du Nord Mâconnais (Plottes, Laives, Etrigny, Malay, Cortevaix, ..).
- Echaudage/Grillure : dégâts d'échaudage suite aux fortes chaleurs du 17 juillet, variables selon le cépage (Gamay et Pinot Noir plus sensibles) et l'exposition mais pouvant aller jusqu'à 25 %.

Accidents physiologiques

- Quelques nouveaux cas signalés de « problème de pousse » sur des parcelles plantées en 161-49 C mais aussi sur d'autres porte-greffes dans d'autres situations (problème récurrent depuis une dizaine d'années au moins).

Bilan réalisé à partir des bulletins Le Fil, validé et complété par
Benjamin Alban - Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire
Maison de l'Agriculture – BP 522 – 71010 Mâcon cedex
Benjamin Alban : Tel. : 03.85.29.56.23 – Portable : 06.86.98.01.90 –
Fax : 03.85.29.56.55 - E-mail : balbansl.chambagri.fr

Débourrement

- Période hivernale particulièrement douce (+ 2,3 °C en moyenne pour la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire, + 1,8 °C pour l'Yonne) : reprise d'activité dès la fin mars dans les secteurs les plus précoces.
- Stade mi-débourrement (50 % de bourgeons au stade pointe verte) : même niveau que 2011 (à quelques jours près).
- Une dizaine de jours d'avance par rapport à la moyenne des 20 dernières années, 2014 parmi les millésimes les plus précoces.

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

	2011	2014	Moyenne (1994-2013)
Yonne Chardonnay	5/4	4/4	**12/4**
Yonne Pinot Noir	7/4	8/4	**15/4**
Côte de Beaune Pinot Noir	5/4	4/4	**13/4**
Côte de Beaune Chardonnay	4/4	31/3	**9/4**
Côte chalonnaise Chardonnay	6/4	6/4	**13/4**
Côte chalonnaise Pinot Noir	6/4	4/4	**14/4**
Mâconnais Chardonnay	5/4	1/4	**8/4**
Mâconnais Gamay	7/4	4/4	**9/4**

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

Floraison

- 22 mai : premières fleurs observées dans les secteurs ou parcelles précoces.
- Début floraison la semaine suivante, à la faveur d'un temps beau et chaud, entrecoupé de quelques précipitations.
- Week-end estival de la Pentecôte : accélération de la floraison.
- 10 juin : tous les secteurs et cépages observés au stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) atteint ou dépassé.
- Même niveau que 1997 à quelques jours près.

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

	1997	2014	Moyenne (1994-2013)
Yonne Chardonnay	9/6	9/6	**14/6**
Yonne Pinot Noir	9/6	9/6	**14/6**
Côte de Nuits Pinot Noir	7/6	5/6	**9/6**
Côte de Beaune Pinot Noir	6/6	4/6	**8/6**
Côte de Beaune Chardonnay	4/6	6/6	**5/6**
Côte Chalonnaise Pinot Noir	7/6	7/6	**8/6**
Côte Chalonnaise Chardonnay	7/6	8/6	**8/6**
Mâconnais Chardonnay	1/6	6/6	**8/6**
Mâconnais Gamay	3/6	6/6	**8/6**

Source : Réseau de parcelles de référence du BIVB

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

- Réseau de parcelles de référence : en 2014, le réseau des 35 parcelles de référence du BIVB a fusionné avec celui du Vinipôle Sud Bourgogne et s'est enrichi de 8 parcelles, situées dans le Sud du département de la Saône-et-Loire. Les prélèvements sont réalisés deux fois par semaine et servent à la rédaction des BIVB Infos maturité Bourgogne.

- Réseaux de parcelles des ODG : prélèvements réalisés dans les trois départements par les professionnels sur plusieurs centaines de parcelles et les analyses sont effectuées par le Centre Œnologique de Bourgogne, à Beaune ou à l'antenne de Davayé, selon la provenance des échantillons. Des caves coopératives ou des négoces fournissent également leurs données de suivis de maturité.

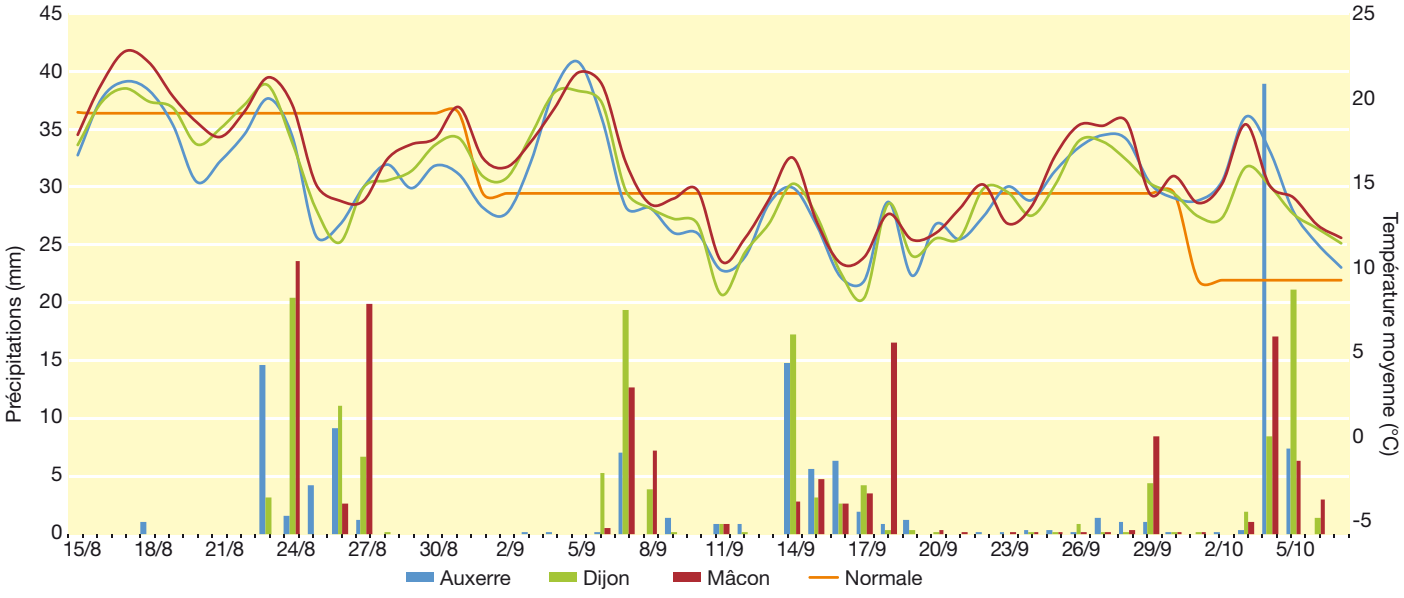
Les résultats servent à la rédaction bihebdomadaire des BIVB infos maturité ODG Côte-d'Or et Saône-et-Loire, en partenariat avec le Vinipôle Sud Bourgogne pour ce dernier. Les résultats des prélèvements de l'Yonne sont gérés par la Chambre d'Agriculture de l'Yonne et les bulletins mis en ligne sur Extranet du BIVB.

- Réseau Crémant : en partenariat avec l'UPCEB et la Chambre d'Agriculture de l'Yonne, des prélèvements spécifiques sont réalisés deux fois par semaine sur des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne. S'ajoutent à cela les parcelles des réseaux ODG identifiées comme telles. Les résultats servent à la rédaction bihebdomadaire des BIVB Infos maturité spécial Crémant.

La totalité des BIVB Infos maturité d'une campagne sont systématiquement mis en ligne sur le site Extranet du BIVB.

Conditions météo

Evolution des températures moyennes et des précipitations pendant la période de maturation



La période de maturation peut se découper en 4 temps :

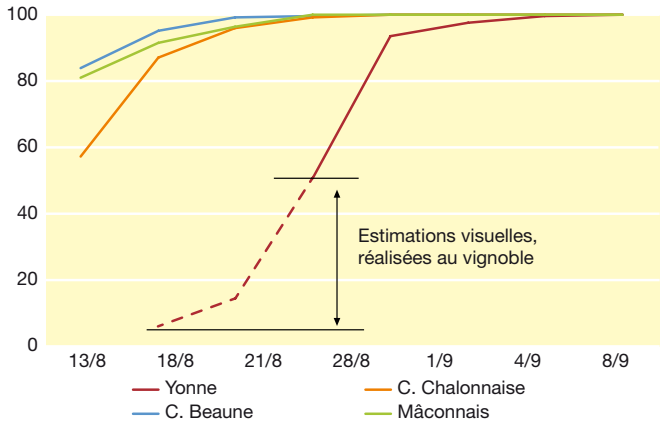
- Du 11 au 26 août : période fraîche et pluvieuse, apportant toutefois des cumuls variables selon les départements :
  - Yonne = 1,5 fois la normale notamment en raison de fortes précipitations le 13/8,
  - Côte-d'Or = 2/3 de la normale,
  - Saône-et-Loire = 1/3 de la normale pour Mâcon mais 1,3 fois la normale à Rully.
- Du 27/8 au 6/9 : période quasi estivale, avec des températures supérieures à la normale et peu de précipitations.
- Du 7/9 au 25/9 : période plus fraîche et retour des pluies quasi journalières.
- Du 26/9 au 5/10 : retour d'une période plus chaude mais qui s'achève avec d'importantes précipitations.

Sources : Observatoire du Millésime du BIVB/ Météo France et CLIMEO

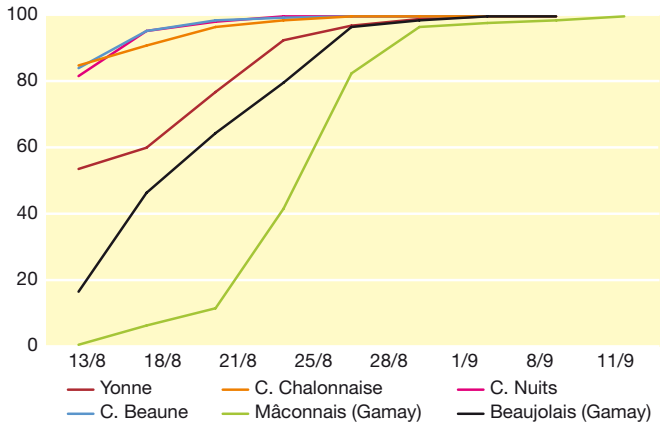
Véraison

- Deuxième décade de juillet : premières baies vérées observées dans les parcelles précoces. Conditions météorologiques alliant fraîcheur, manque d'ensoleillement et précipitations : pas d'évolution rapide de la véraison.
- Du 11 au 26 août : période relativement fraîche pour la saison, peu d'évolution.
- A partir du 27 août : bonne évolution, notamment sur les parcelles moyennes à tardives, avec le retour de conditions anticycloniques.
- Premiers jours de septembre : pleine véraison pour tous les secteurs et cépages.

Véraison Chardonnay (%)



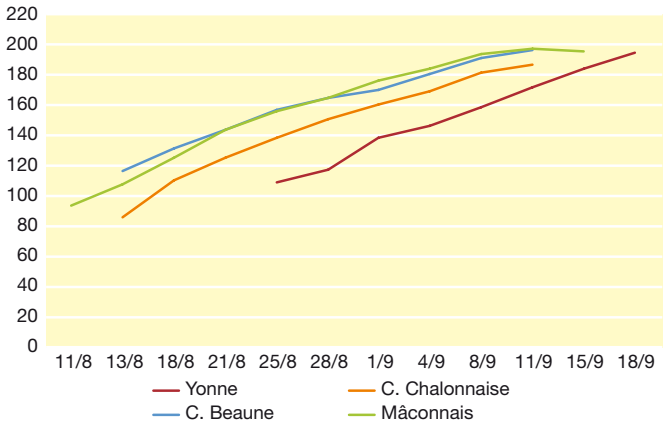
Véraison Pinot Noir et Gamay (%)



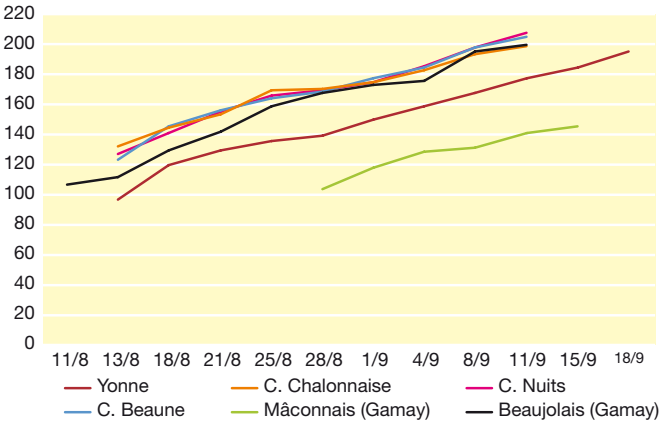
Teneurs en sucres

- Evolution régulière des teneurs en sucres tout au long de la maturation.
- Rythme assez soutenu au regard des conditions météorologiques : gain moyen journalier de + 2,6 g/l/j pour les cépages noirs et + 3,1 g/l/j sur Chardonnay.

Evolution des teneurs en sucres Chardonnay (g/l)



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

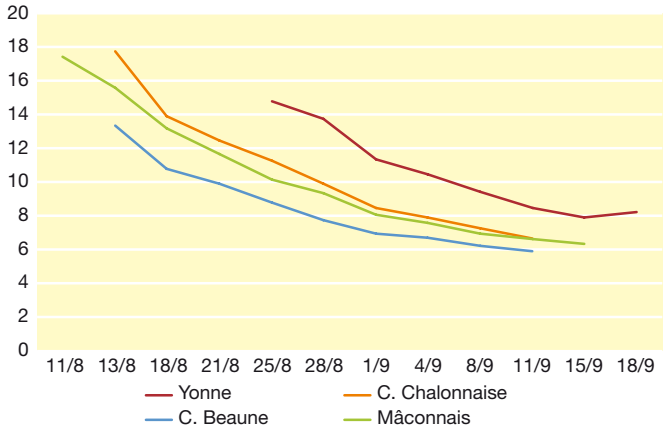


Source : Observatoire du Millésime du BIVB

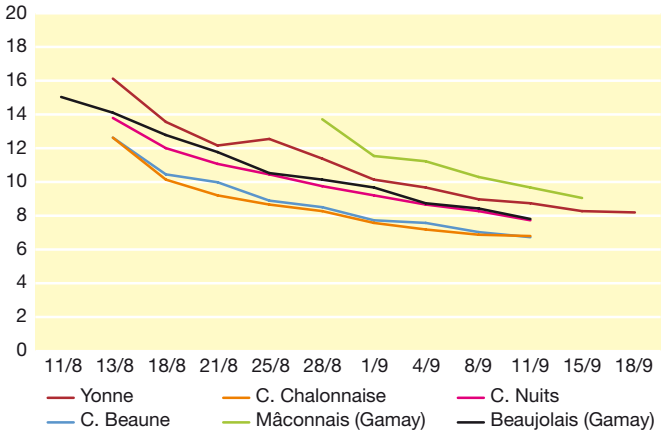
Acidité totale

- Valeurs fortes en début de campagne en relation avec les conditions météorologiques de l'été.
- Diminution lente mais progressive et régulière des valeurs d'acidité totale.
- Valeurs moyennes en fin de maturation voisines voire inférieures à 6 g/l H_2SO_4.

Evolution de l'acidité totale
Chardonnay (g/l H_2SO_4)



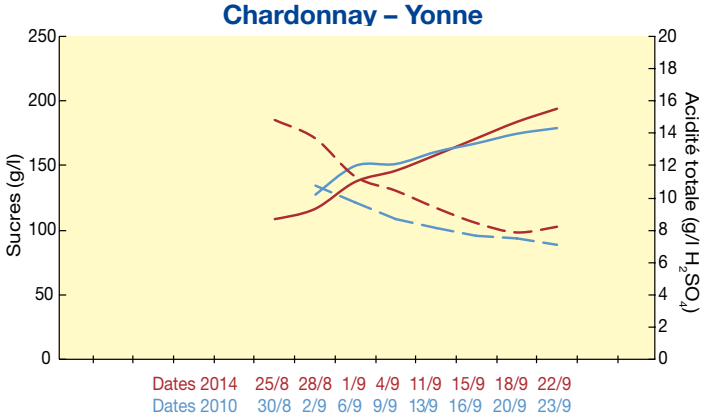
Evolution de l'acidité totale
Pinot Noir et Gamay (g/l H_2SO_4)



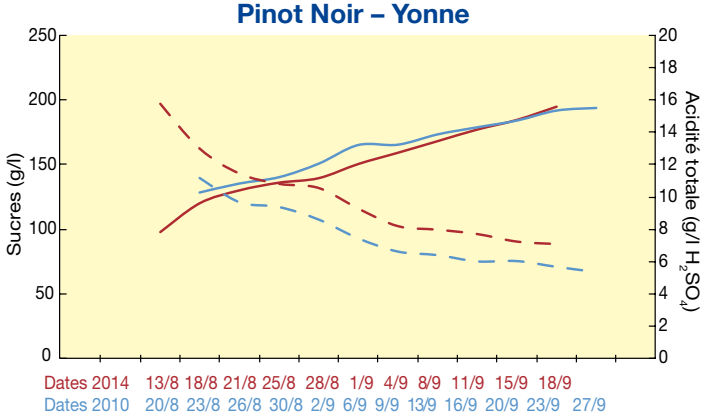
Comparaison de millésimes (teneurs en sucres et acidité totale)

- Tout au long des suivis de maturité, des comparaisons sont établies avec les millésimes 2010 et/ou 2006, selon les secteurs et les cépages.

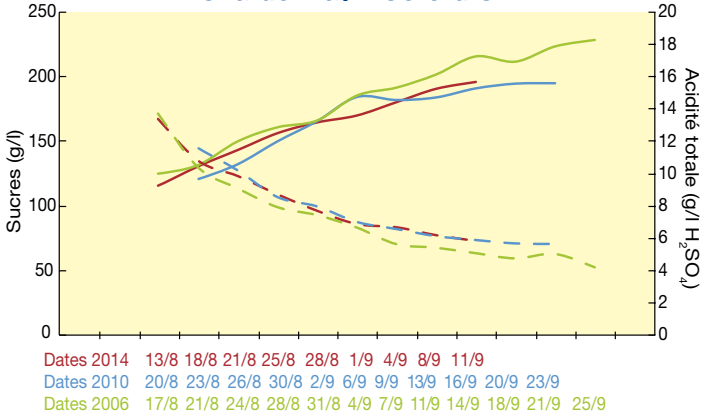
Chardonnay – Yonne



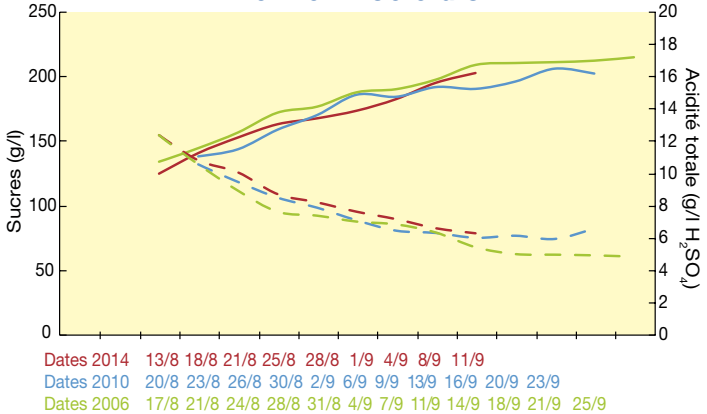
Pinot Noir – Yonne



Chardonnay – Côte-d'Or



Pinot Noir – Côte-d'Or

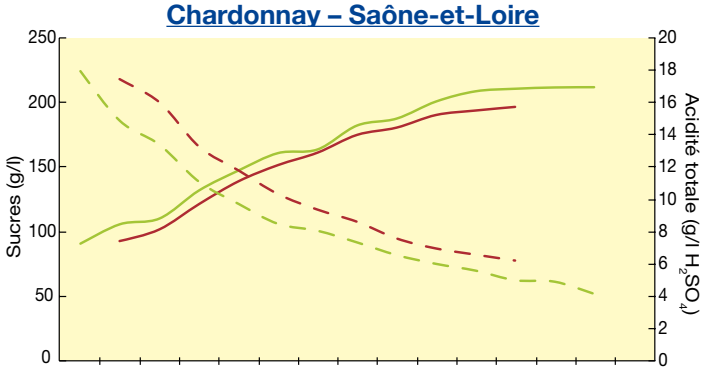


Source : Observatoire du Millésime du BIVB

Légende

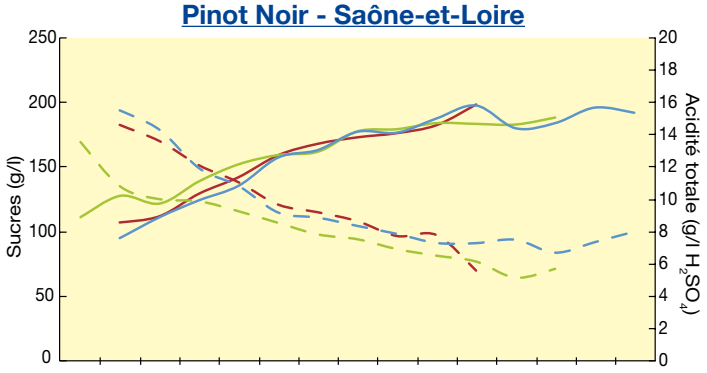
Sucres 2014 — AT 2014 — Sucres 2010 — AT 2010 — Sucres 2006 — AT 2006

Chardonnay – Saône-et-Loire



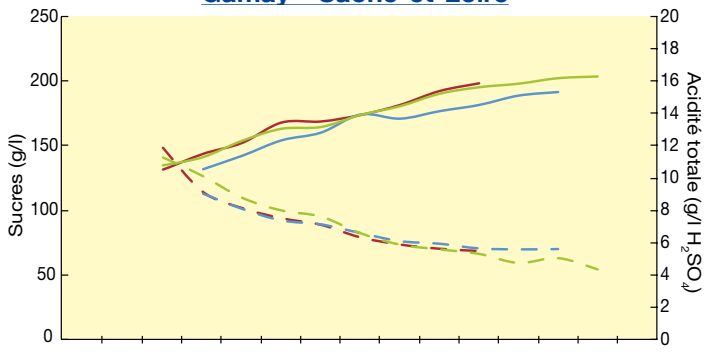
Dates 2014 11/8 13/8 18/8 21/8 25/8 28/8 1/9 4/9 8/9 11/9 15/9
Dates 2006 14/8 17/8 21/8 24/8 28/8 31/8 4/9 7/9 11/9 14/9 18/9 21/9 25/9

Pinot Noir - Saône-et-Loire



Dates 2014 11/8 13/8 18/8 21/8 25/8 28/8 1/9 4/9 8/9 11/9
Dates 2010 16/8 20/8 23/8 26/8 30/8 2/9 6/9 9/9 13/9 16/9 20/9 23/9 27/9 30/9
Dates 2006 14/8 17/8 21/8 24/8 28/8 31/8 4/9 7/9 11/9 14/9 18/9 21/9

Gamay – Saône-et-Loire

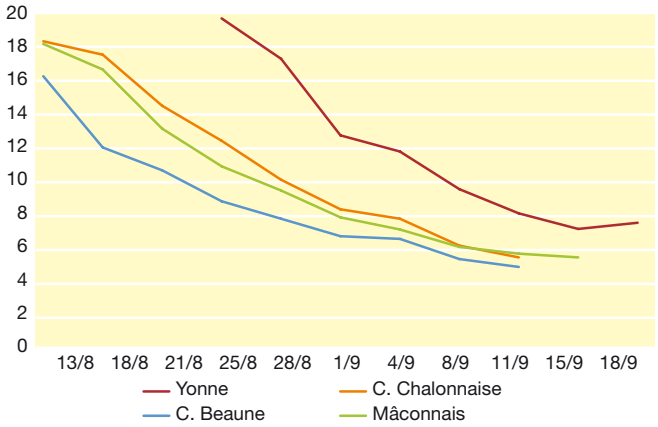


Dates 2014 13/8 18/8 21/8 25/8 28/8 1/9 4/9 8/9 11/9
Dates 2010 20/8 23/8 26/8 30/8 2/9 6/9 9/9 13/9 16/9 20/9 23/9
Dates 2006 17/8 21/8 24/8 28/8 31/8 4/9 7/9 11/9 14/9 18/9 21/9 25/9

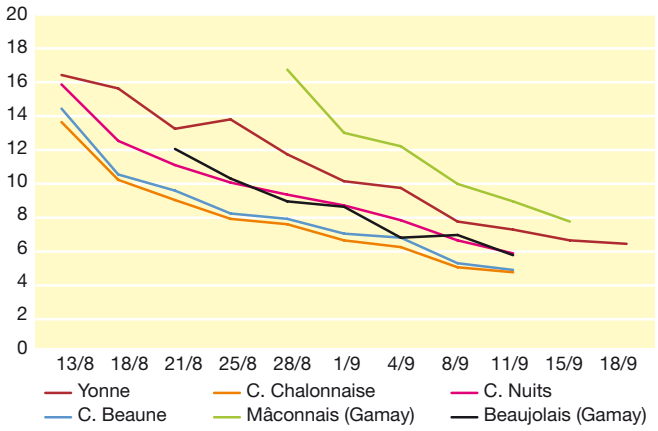
Acide malique

- Fortes teneurs mesurées lors des premiers prélèvements.
- Diminution régulière malgré l'absence de fortes chaleurs.
- Valeurs moyennes en fin de maturation comprises entre 4 et 6 g/l en moyenne.

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



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



Source : Observatoire du Millésime du BIVB

Dégustation des baies

- Premières dégustations de baies assez tardives en raison des acidités totales élevées : 26 août pour les parcelles de Pinot Noir précoces et le 2 septembre pour l'ensemble.
- Acidité bien présente au début, puis évolution régulière des teneurs en sucres et diminution des acidités totales permettant d'atteindre un équilibre très séduisant.
- Expression des arômes variétaux assez rapide, sans présence de caractères « herbacé » ou « végétal ».
- Pellicules difficiles à dilacérer tout au long du suivi, notamment sur Pinot Noir.
- Tanins peu perceptibles à la dégustation.

Composés phénoliques

- Synthèse des anthocyanes impactée par le déficit d'ensoleillement de l'été.
- Premières analyses : teneurs en anthocyanes extractibles relativement faibles et voisines de celles de 2010.
- Fin août et septembre : retour de conditions anticycloniques favorisant l'accumulation des anthocyanes. Teneurs mesurées en fin de campagne proches de celles observées en 2012.
- Teneurs en tanins parmi les plus faibles mesurées, voisines de celles de 2012, corroborées par la dégustation des baies : tanins peu perceptibles.

Source : Observatoire du Millésime du BIVB

Conclusion

Après une période hivernale particulièrement douce, le printemps ne dénote pas : les températures restent supérieures aux normales et le cycle végétatif reprend son activité dès la fin du mois de mars dans les secteurs les plus précoces. Le maintien d'un temps chaud et ensoleillé en avril conduit à un débourrement précoce, similaire à quelques jours près à 2011. Mais, les températures minimales sont parfois négatives en fin de nuit, notamment dans les nuits du 17 et 20 avril ainsi que les 4 et 5 mai dans l'Yonne et provoquent quelques dégâts de gel sur les jeunes pousses, sur les bas de parcelles en situation sensible.

Les conditions météorologiques se maintiennent en mai et juin et les toutes premières fleurs sont observées à partir du 22 mai dans les secteurs ou parcelles précoces. La floraison ne s'enclenche véritablement que la semaine suivante. Le week-end estival de la Pentecôte permet à la majorité des secteurs et des cépages d'atteindre ou de dépasser le stade mi-floraison. 2014 se place alors, à quelques jours près, au même niveau de précocité que 1997.

Le corollaire de ces températures supérieures aux normales est le déficit en précipitations. En effet, sur les mois de mars à juin, celui-ci atteint ou dépasse les 50 % en fonction des départements, laissant craindre des situations de stress hydrique précoce. Par contre, ce temps chaud sec limite le développement des maladies et ravageurs de la vigne et la situation sanitaire est particulièrement saine.

La situation se dégrade par la suite. En effet, un violent orage de grêle traverse les départements de Saône-et-Loire et de Côte-d'Or le 28 juin, en fin d'après-midi, occasionnant de nombreux dégâts sur une surface importante du vignoble. Un autre orage, également accompagné de grêle, touche de nouveau la Saône-et-Loire le 4 juillet, avec des dégâts variables selon les secteurs mais parfois importants.

Le temps semble alors s'être déréglé et les précipitations se succèdent jour après jour avec une baisse sensible des températures. Il faut attendre la semaine du 15 juillet pour retrouver des conditions estivales, chaudes et sèches. Cette rapide remontée des températures provoque des phénomènes d'échaudage dans les trois départements, avec des intensités variables parfois conséquentes.

Cette embellie est de courte durée et les températures repassent rapidement en dessous des normales, accompagnées de précipitations quasi journalières jusqu'à la mi-août. Si les premières baies vérées sont observées dans la deuxième décade de juillet, l'effet conjugué des températures fraîches et du manque d'ensoleillement ne permet pas à la véraison de progresser rapidement. Le maintien d'une humidité quasi permanente, en raison des fréquentes précipitations, favorise le développement de foyers de pourriture grise, mais leur extension est limitée par les températures.

Malgré ces conditions, la maturation évolue de façon progressive et régulière. L'absence de forte chaleur estivale ne permet pas la dégradation des acides organiques et les valeurs d'acidité ainsi que les teneurs en acide malique sont élevées, mais elles diminuent régulièrement.

Début septembre, le retour de conditions anticycloniques, avec présence de vent, permet d'assainir la situation en provoquant l'assèchement des foyers et permet l'achèvement de la véraison. La maturation se poursuit alors dans de bonnes conditions, malgré quelques passages pluvieux. Les concentrations en sucres sont parfois importantes et les valeurs d'acidité affichent de belles diminutions.

Le fait marquant est le développement de la pourriture acide, avec des intensités et des fréquences très variables mais parfois conséquentes. La drosophile asiatique est identifiée dans le vignoble mais sa contribution à cette situation reste à confirmer. Des phénomènes similaires se sont produits sur les millésimes 2007 et 2011, présentant des caractéristiques météorologiques assez proches de celles de cette année à savoir un été frais et pluvieux…suivi (2011 et 2014) ou non (2007) d'un beau mois de septembre…

Les vendanges de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne débutent durant les premiers jours de septembre, bientôt suivies par les premières parcelles de vins tranquilles, à partir du 10.
Vers la mi-septembre, en raison de la précocité du millésime, certaines parcelles arrivent au terme de leur cycle et des phénomènes de concentration commencent à apparaître, plus particulièrement sur Pinot Noir. Elles sont donc récoltées. A la faveur du beau temps qui se maintient, les vendanges s'étalent sur plusieurs semaines, pour s'achever dans les premiers jours d'octobre pour les secteurs les plus tardifs.

La récolte 2014 est plus généreuse que les deux précédentes, sans toutefois être pléthorique. Elle présente d'importantes hétérogénéités en termes de charges selon les secteurs. Un tri sévère est pratiqué à la récolte ou en cuverie afin d'éliminer les dégâts dus à la grêle, les foyers de *Botrytis* et la pourriture acide afin de conserver ainsi tout le potentiel qualitatif des raisins.
Au final, le millésime 2014, avec sa météorologie particulière, se révèle être une belle surprise, que ne laissaient pas envisager les conditions de l'été…

L'avis de Benjamin Bois,

Agroclimatologue, Université de Bourgogne, Centre de Recherche de Climatologie – UMR Biogéosciences

2014, un record discret

L'année 2014 est l'année la plus chaude en France et dans plusieurs pays d'Europe, mais également sur l'ensemble de la surface du globe (océans compris), depuis le début des mesures climatiques globales, fin XIX^{e} siècle. Ce record est néanmoins peu perceptible au vignoble : avec des vendanges débutant autour de la mi-septembre (pour les vins tranquilles, en Côte-d'Or), soit légèrement plus précoces que la moyenne des trente dernières années. Pourquoi ce décalage ? Ce sont, en réalité, surtout les mois hors période de végétation qui ont affiché des températures plus hautes que la normale.
La figure ci-dessous présente la différence de température moyenne de chaque mois enregistrée à Dijon depuis 1950, par rapport à la normale (1981-2010). L'année 2014 (à l'extrémité droite du graphique) affiche, durant neuf mois sur douze, des températures supérieures de 1,2 °C (décembre 2014) à presque 3,5 °C (mois de janvier) à la moyenne des trente dernières années. Les mois de mai, juillet et surtout août (- 2,1 °C par rapport à la normale) sont néanmoins plus frais (en bleu sur le graphique). Aussi, la saison végétative d'avril à septembre 2014 présente seulement un écart moyen de + 0,5 °C par rapport à la normale. Pourtant, l'hiver exceptionnellement doux et humide a provoqué un débourrement singulièrement précoce, augmentant le risque de gelée printanière pour la région. Les nuits fraîches de la deuxième quinzaine d'avril et de début mai ont provoqué des dégâts qui sont restés circonscrits à quelques zones sensibles.

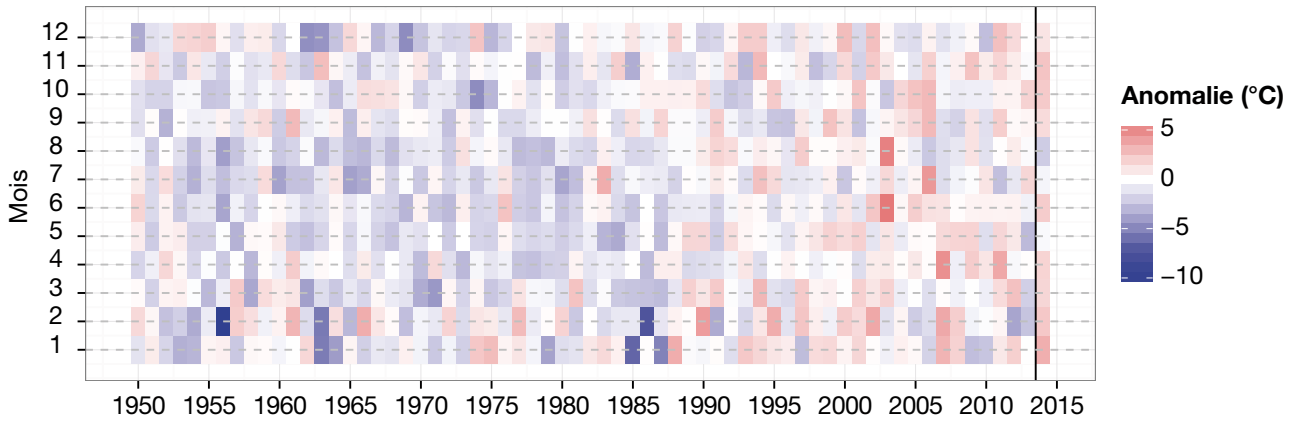


Figure 1 : Écarts à la normale (période 1981-2010) de la température moyenne de chaque mois. Les aires bleues correspondent donc à des mois plus frais et les aires rouges à des mois plus chaud. Source : Météo France, données homogénéisées (jusqu'en 2012).
NB : Le terme « anomalie » (légende à droite), d'usage courant en climatologie, indique simplement un écart par rapport à une valeur d'une période de référence (ici 1981-2010).

Côté précipitations, le printemps 2014 se démarque par des cumuls singulièrement faibles de mars à juin (figure 2, ci-dessous), limitant la pression phytosanitaire, mais aussi induisant une contrainte hydrique singulièrement marquée jusqu'à la fin de la floraison, pour les jeunes plants ou les vignes installées sur des sols à faible réserve utile. L'épisode de grêle du 28 juin a marqué, de nouveau, la partie méridionale du vignoble bourguignon. Cet événement a initié un été maussade : le nombre de jours de pluie sur la période juillet-août enregistré à Beaune est de trente, soit presque un jour sur deux. Il s'agit du record enregistré par la station (depuis son installation en 1973), partagé avec le millésime 2004. Fort heureusement, le mois de septembre a été plus clément. Cela a totalement renversé la situation, offrant une récolte de qualité, en dépit d'un début de maturation peu prometteur. L'étude combinée du climat sur la période débourrement-récolte ne permet pas de rapprocher 2014 à d'autres années : il est donc possible de parler objectivement d'un millésime atypique.

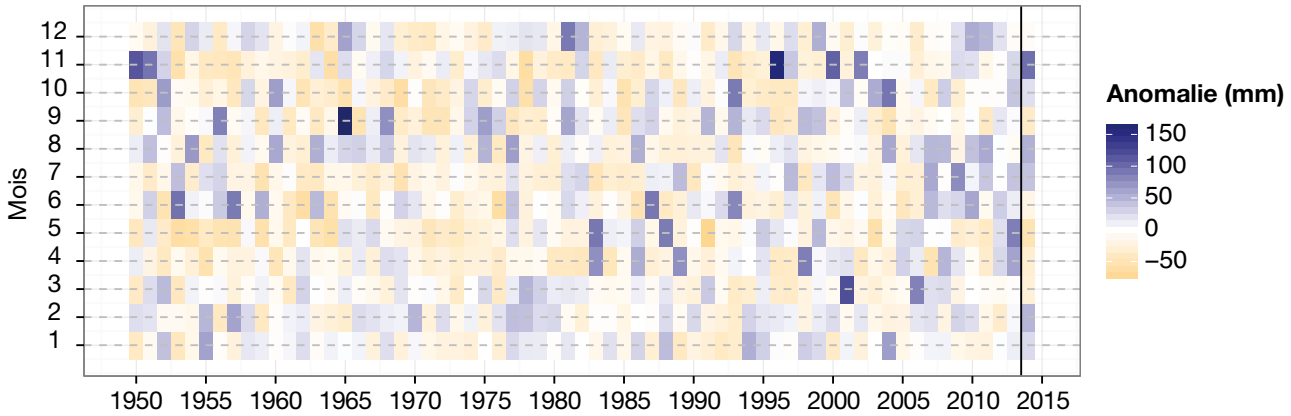


Figure 2 : Écarts à la normale (période 1981-2010) des cumuls mensuels. Les aires bleues correspondent à des mois plus arrosés et les aires orangées à des mois plus secs. Source : Météo France, données homogénéisées (jusqu'en 2012).

L'avis des chercheurs sur le millésime 2014

L'avis du Professeur Hervé Alexandre,

Institut de la Vigne et du Vin, Jules Guyot

Le millésime 2014 confirmera un vieux poncif, les années se suivent mais ne se ressemblent pas. Après des petites années en termes de rendement, l'année 2014 a été plus généreuse, sauf, malheureusement, pour les secteurs touchés par la grêle. Pourtant comme souvent, la météo a été capricieuse, avec un début de printemps prometteur suivi d'épisodes de grêle, un été maussade puis l'arrivée redoutée de *Drosophila suzukii* qui favorise la pourriture acide et qui a conduit nombre d'entre nous à vendanger un peu plus tôt les parcelles atteintes. Malgré les drosophiles aussi nombreuses à la vigne qu'au chai, l'état sanitaire des raisins était généralement satisfaisant, bien que des foyers de pourritures acides aient été remarqués.

Comme souvent, les prévisions de vendanges basées sur la météo de printemps n'étaient pas bonnes et, comme souvent, c'est le mois de septembre qui a été déterminant. Les bonnes conditions climatiques ont permis d'atteindre une bonne maturité des raisins que ce soit la maturité technologique ou phénolique. En effet, il n'y a eu aucun problème sur les degrés minima et bon nombre de viticulteurs ont pu se passer d'enrichissement.

En blanc, les pH sont autour de 3,2-3,4, les acidités totales autour de 5 g/l en H_2SO_4, ce qui participe à un très bel équilibre. Dans certains secteurs, les fermentations malolactiques sont finies et les vins sont expressifs, complexes et denses.

Une bonne surprise également en rouge avec de très belles couleurs, il n'y a pas partout la structure des grands millésimes, mais cela donne des vins friands, gourmands actuellement sur le fruit et la finesse. Ce millésime se caractérisera en rouge par différents styles selon l'itinéraire de vinification choisi qui est un facteur déterminant. En effet, la couleur s'est très bien extraite, mieux que les tanins, et la stabilité de la couleur et la structure du vin dépendront des choix du vinificateur en termes de température de macération et de temps de macération entre autres.

Pour ceux qui ont échappé à la grêle et à *Drosophila suzukii* et, heureusement, c'est la majorité, toutes les conditions étaient réunies pour faire un grand millésime.

Yonne

L'avis de Sarah Moreau, *Laboratoire Moreau Œnologie à Chablis*

« Après un été froid et humide, un manque de maturité s'est fait sentir. Les premières récoltes présentaient des pH bas, des acidités totales élevées, ainsi que des difficultés à presser. La pluie de mi-septembre a permis une reprise d'activités des vignes, engendrant un gonflement des raisins, une hausse du pH ainsi que l'obtention d'un bon degré alcoolique, de belles concentrations et un bon rendement.

Dans l'ensemble, les vins blancs sont fruités, tendres après fermentation malolactique, malgré des ralentissements de fermentations. Ils feront un très bon millésime.

Les rouges ont une belle robe, qui se tient bien, une bonne tenue en bouche, fruitée et agréable. Contrairement au reste de la Bourgogne, les rouges ont été peu touchés par la piqûre acétique.

Les rendements restent supérieurs à 2013. Pour ceux qui ont pu récolter au bon moment, on n'observe pas de difficultés particulières pour les fins de fermentations alcooliques et les enclenchements de fermentations malolactiques. »

Côte-d'Or

L'avis de Véronique Girard, *Centre Œnologique de Bourgogne à Beaune*

« La singularité de la Bourgogne est sa pluralité…et ce millésime 2014 en confirmera certainement divers potentiels !

Les couleurs, les Climats, les rendements subordonnés aux diverses conditions climatiques et les particularités sanitaires présenteront de multiples données.

En ce qui concerne la Côte-d'Or :
Sur Pinot Noir, ce millésime présentait deux difficultés, d'une part la grêle particulièrement récurrente sur la Côte de Beaune et, d'autre part sur quelques Climats plus généreux en récolte, la précarité d'une invasion plus ou moins précoce des raisins par les drosophiles.

Les conditions climatiques plus clémentes des 15 derniers jours de maturation, ont favorisé un sursaut végétatif et un regain d'activité photosynthétique des vignes grêlées. Par effet induit, l'éclaircissage forcé, mais partiel, de la récolte, a permis une aération des grappes favorable à un état sanitaire très correct et un chargement en sucres mieux accompli à cette ultime phase de maturation et indéniablement logique, un gain de concentration global.

A l'épreuve de la grêle depuis plusieurs années, les vignerons accomplissent des prouesses techniques par une rigueur de tri drastique et sélectif et une adaptation magistrale aux contraintes technologiques des petits volumes.

Néanmoins sur quelques secteurs très localisés et malgré des conditions climatiques estivales saines, une vigilance « terrain » préventive était de mise pour anticiper les risques d'altérations des raisins par piqûre acétique.

Plus généralement, les raisins récoltés sur un profil « fruits frais » offrent, après tri, matière à élaborer des vins d'un bel éclat violacé, sur une gamme aromatique très riche, de petits fruits rouges et de nuances florales aériennes agrémentée d'une trame gustative très concentrée construite sur une texture tannique de belle qualité sans excès structural, suave, acidulée, croquante et persistante de saveurs fruitées.
La fermentation malolactique semble se dérouler rapidement à l'avantage d'une clarification hivernale plus efficace à préserver cet excellent potentiel aromatique et à en ciseler la définition.

Le Chardonnay a de même bénéficié d'une 1ère quinzaine de septembre apte à accomplir une maturité aromatique optimale corrélée à une extractibilité plus généreuse de ce potentiel (rendements en jus au pressurage à 130 kg de raisins entiers par hl). Ce millésime est caractérisé par une richesse azotée exceptionnelle à l'avantage des acides aminés précurseurs aromatiques et atouts de fermentescibilité des moûts. En effet, les fermentations alcooliques se sont déroulées et achevées sans intrant. Les vins présentent des gammes aromatiques intensément fruitées (à dominante fruits à chair blanche) nuancées de notes florales (fleurs blanches, tilleul, acacia). Les équilibres gustatifs s'appuient à ce stade sur une densité remarquable de fruit et une belle tension que l'accomplissement précoce de la fermentation malolactique préserve.

Le seul regret à cette belle promesse qualitative est une quantité souvent peu généreuse sur les beaux Climats en coteaux de la Côte des blancs. »

Saône-et-Loire

L'avis de Jean-Luc Soty, *Centre Œnologique de Bourgogne – Antenne de Davayé*

« Après des conditions printanières et un début d'été peu favorables à l'optimisme, la période particulièrement ensoleillée fin août et début septembre a permis d'aborder les vendanges dans le Mâconnais sous un angle beaucoup plus favorable. Les premières analyses ont montré des niveaux de sucres très satisfaisants avec une augmentation rapide des indices de maturité. Les acidités se sont bien maintenues et l'équilibre analytique général était prometteur.

Les vignobles les plus au Sud et les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne, se sont côtoyés à partir du 8 septembre pour la récolte, suivis par les régions plus septentrionales. Les conditions sanitaires pour les blancs peuvent être qualifiées d'excellentes.

Pour les rouges, les situations sont plus hétérogènes, avec des foyers de pourriture acide parfois importants et problématiques. Pour les parcelles concernées par ces derniers, un tri très rigoureux et la mise en place d'itinéraires techniques spécifiques ont été les clefs de la réussite des vinifications du Pinot Noir et du Gamay.

Aujourd'hui, les promesses d'équilibre ont été tenues et les vins après fermentation alcoolique et pour certains d'entre eux après fermentation malolactique se révèlent droits, francs avec beaucoup de structure et un potentiel de vieillissement élevé. La fraîcheur permet la révélation d'expressions fruitées très nobles. Un très beau millésime en blanc, de belles réussites en rouge. »

PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB
CITVB
6 rue du 16e chasseurs - 21200 Beaune
Tél. 03 80 26 23 74 - Fax. 03 80 26 23 71
technique@bivb.com
Site extranet (réservé aux adhérents du BIVB) :
htpps://extranet.bivb.com

BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

www.grandpavois.fr • RCS B 349125072 • Document imprimé avec encres végétales, sur un papier certifié FSC contenant 60 % de fibres recyclées, chez un imprimeur IMPRIM'VERT