



Synthèse du Millésime 2016



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



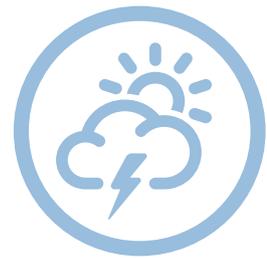
S O M M A I R E

Synthèse du

MILLÉSIME 2016

04

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME



10

BILAN PHYTOSANITAIRE



12

CYCLE VÉGÉTATIF



14

MATURITÉ



18

COMPARAISON DE MILLÉSIMES



21

CONCLUSION

23

AVIS DES CENOLOGUES
SUR LE MILLÉSIME 2016

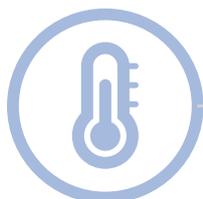
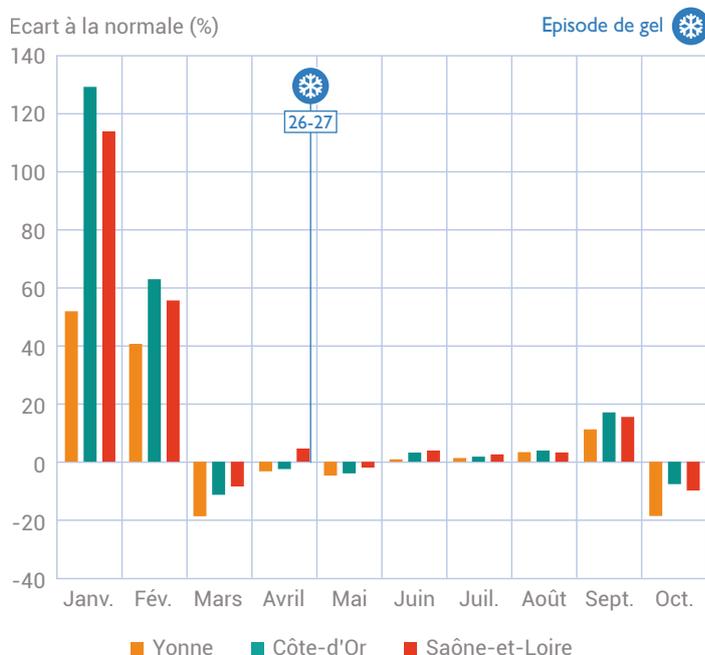
CLIMATIQUES

DU MILLÉSIME

LES TEMPÉRATURES

Le début de l'année est marqué par une grande douceur avec des températures moyennes très supérieures à la normale pour les mois de janvier et février. Puis, la situation s'inverse au mois de mars avec des températures moyennes légèrement inférieures aux normales de saison. D'avril à août, elles sont très proches des normales. Toutefois, il faut noter l'épisode de grand froid de la fin avril et notamment la **gelée de la nuit du 26 au 27 avril** ayant entraîné des dégâts importants sur le vignoble, de l'Yonne au nord de la Côte Chalonaise.

Le très beau mois de septembre est caractérisé par une chaleur quasi-estivale et des températures supérieures aux normales. Octobre annonce le retour de l'automne avec un thermomètre en baisse importante, repassant en-dessous des normales.



Températures moyennes mensuelles (°C)

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT
Auxerre	5,2	5,8	6,2	9,8	13,8	17,2	20,2	20,5	17,4	10,1
Chablis	4,8	5,4	5,9	9,6	13,6	17,3	20,1	20,3	17,2	9,7
Dijon	4,2	5,2	6,0	9,6	13,6	17,9	20,9	20,9	18,1	10,4
Beaune	4,3	5,4	6,4	9,7	14,0	18,2	21,2	20,9	18,5	Absence de données
Rully	4,5	5,6	6,6	10,0	14,0	18,4	21,4	21,3	18,6	10,5
Mâcon	5,4	6,1	7,0	10,8	14,4	18,9	21,6	21,1	18,7	10,8



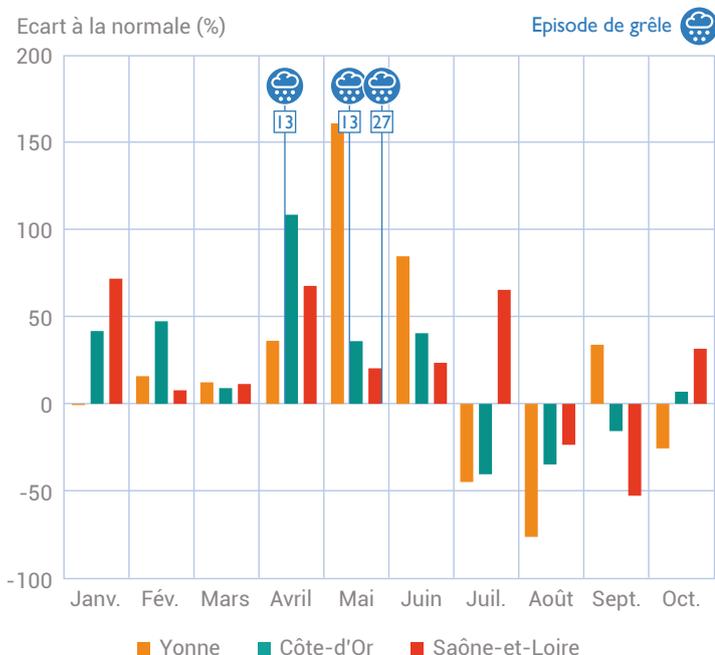
Source : Climéo / Météo France



LES PRÉCIPITATIONS

Les 10 premiers mois de l'année peuvent être scindés en 2 périodes : les 6 premiers mois sont caractérisés par un excédent pluviométrique. Ce premier semestre représente 85 % du cumul annuel des précipitations. Les mois d'avril, mai et juin connaissent les précipitations les plus importantes. L'été est sec avec un déficit de pluies de plus de 30 %. A noter que la Saône-et-Loire présente un excédent en juillet uniquement lié à l'orage du 22 juillet, apportant à lui seul la moitié des précipitations mensuelles.

Le printemps est également marqué par une **série d'épisodes de grêle** : le **13 avril** dans le sud Mâconnais, touchant 1 500 ha avec des dégâts variables : de quelques bourgeons à la totalité endommagés ; le **13 mai** dans le nord du Chablisien et le **27 mai** dans l'Yonne et le sud de la Saône-et-Loire, engendrant de nouveaux dégâts.



Cumuls mensuels de précipitations (mm)

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT
Auxerre	56	56	55	76	183	113	30	14	76	57
Chablis	78	73	90	93	236	84	32	21	72	51
Dijon	81	65	53	121	128	88	39	34	48	74
Beaune	110	69	60	118	139	67	64	27	40	Absence de données
Rully	90	63	45	113	135	118	52	23	87	74
Mâcon	101	58	54	126	105	89	79	50	36	107



Source : Climéo / Météo France

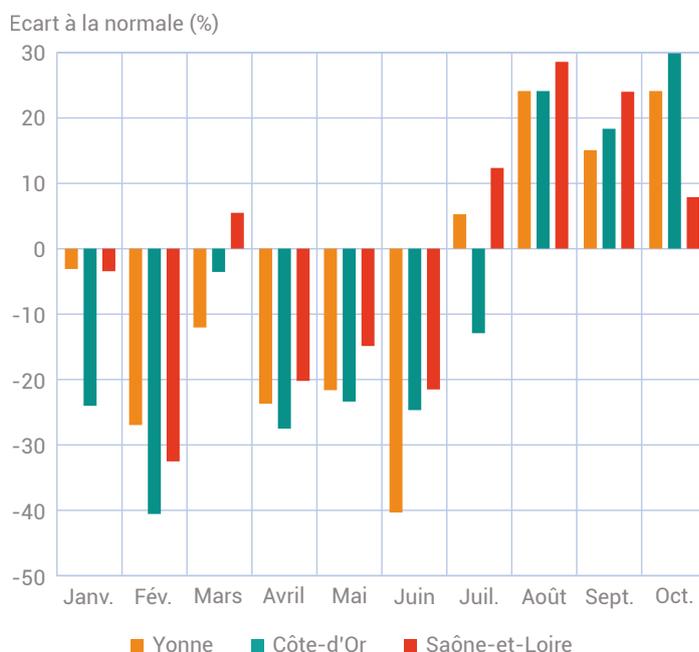
CLIMATIQUES

DU MILLÉSIME

■ L'INSOLATION

Corollaire des précipitations, la période janvier-juin est caractérisée par un déficit important d'insolation, avec de légères variations selon les départements. Si les écarts par rapport aux normales sont compris entre -20 et -40 % pour les mois de février, avril, mai et juin pour les 3 départements, janvier et mars présentent des situations contrastées.

Ainsi, en janvier, le déficit est peu important pour l'Yonne et la Saône-et-Loire alors qu'il est davantage marqué pour la Côte-d'Or. En mars, si l'Yonne et la Côte-d'Or présentent un déficit modéré, la Saône-et-Loire affiche un léger excédent. La période juillet-octobre connaît une insolation excédentaire assez marquée.



Insolation mensuelle (h)

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT
Auxerre	62	63	123	134	157	128	246	279	203	147
Dijon	49	56	146	134	163	181	216	291	215	166
Mâcon	60	62	164	145	182	193	303	312	232	127



Source : Climéo / Météo France

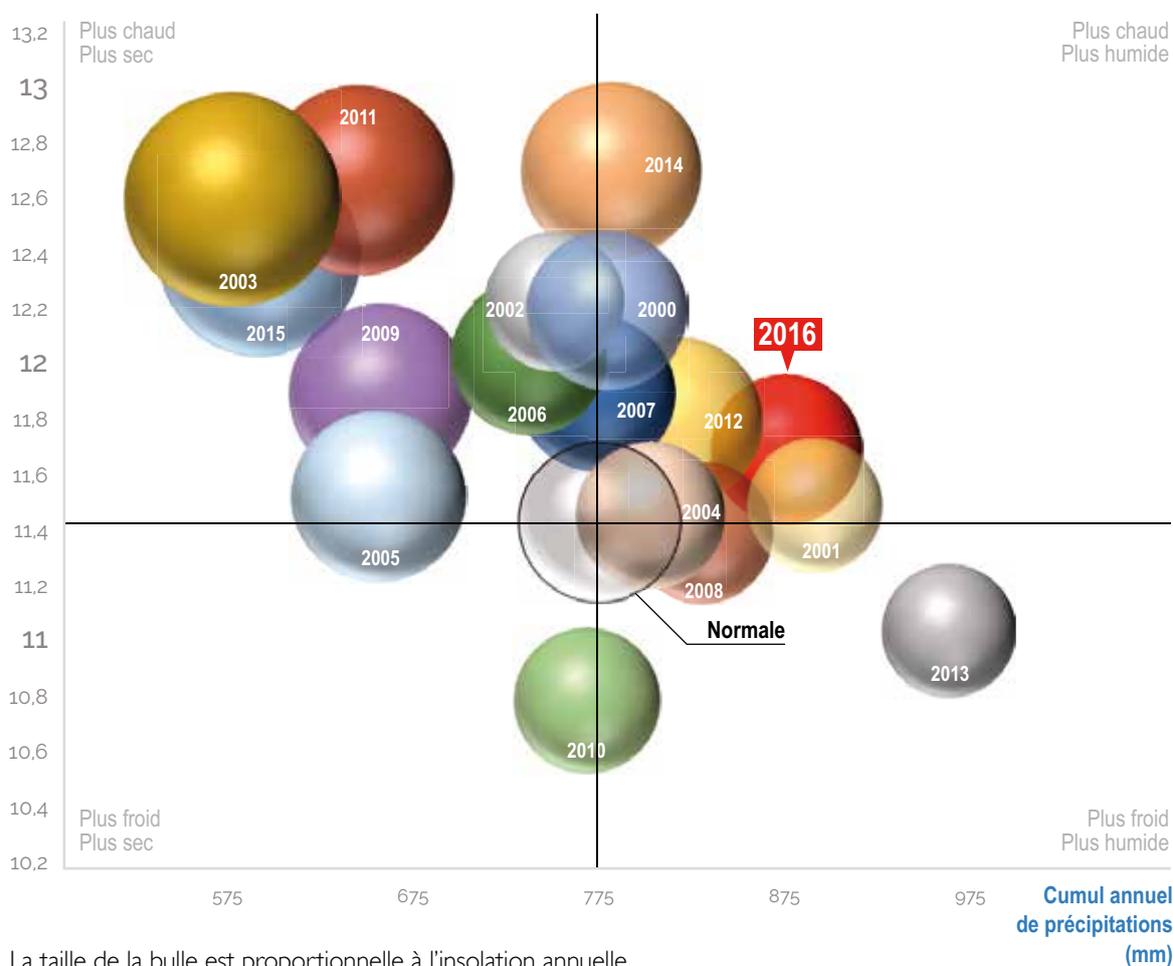


■ COMPARAISON MÉTÉOROLOGIQUE DES MILLÉSIMES

2016 s'inscrit comme **un millésime plus humide que la normale**, avec un printemps marqué par des précipitations excédentaires. **En termes de températures, la moyenne est**

un peu plus élevée que la normale, en raison de la grande douceur du début d'année et de la belle arrière-saison. **L'insolation est globalement proche de la normale.**

Température
moyenne annuelle
(°C)



La taille de la bulle est proportionnelle à l'insolation annuelle.

Source : Climéo / Météo France

GEL TARDIF...

VRAIMENT EXCEPTIONNEL !

Les dégâts de gel des nuits de mardi 26 au jeudi 28 avril 2016 sur la Bourgogne tranchent avec l'idée du réchauffement climatique. Pour autant, la date de dernière gelée de printemps a dans l'ensemble bel et bien reculé. **On est ici dans l'aléa climatique : bien qu'en moyenne la température augmente, on n'est pas à l'abri d'un événement froid exceptionnellement tardif**, y compris en dépit d'un débourrement pas particulièrement précoce.

A quelle température y a-t'il gel de printemps ?

Suite au débourrement, des dégâts peuvent apparaître sur les toutes jeunes pousses lorsque la température, au niveau des bourgeons, chute en deçà de - 3 °C. Ce seuil varie selon les cépages, et surtout selon l'état d'humidité de l'atmosphère. Ainsi lorsque l'air est sec, les dégâts sur la plante apparaissent à des valeurs plus basses encore (- 6 °C). La plupart des stations climatiques mesurent la température sous abri, à une hauteur de 1,5 ou 2 mètres de la surface du sol. Or, les gelées de printemps ont souvent lieu durant ou en fin de nuit calme et claire : l'absence de couverture nuageuse conduit à une chute rapide de la température au contact du sol durant la nuit, et l'absence de vent amène cet air plus froid, plus lourd, à se maintenir à proximité du sol. En principe, donc, la température au niveau des bourgeons (entre 40 cm et 1 mètre, selon le type de système de conduite), est plus basse que celle enregistrée par la station climatique, ou que celle indiquée par les prévisions météorologiques (à 2 mètres). On considère donc qu'il y a un risque de gel avéré lorsque la température enregistrée par une station ou prévue approche - 1 °C.

Analyse de risque en Bourgogne

Le niveau de risque de gel de printemps s'évalue en s'appuyant sur l'étude des dernières dates de gelées de printemps au cours des dernières années (on considère ici, pour chaque année, la dernière date sur la période de janvier à juillet, à laquelle la température minimale a atteint une valeur inférieure à - 1 °C). Afin de visualiser le niveau des risques de gel, il est

possible de réaliser une analyse fréquentielle : probabilité d'occurrence d'un événement sur la base d'événements climatiques passés (cf. graphique ci-contre).

A Savigny-lès-Beaune, l'événement gélif le plus tardif enregistré est en 1979 (le 5 mai, pourtant pas de dégâts de gel notables cette année-là, en raison peut-être d'un air trop sec ?), suivi de 1991 (le 22 mai). A l'opposé, les années affichant les dernières gelées les plus précoces sont récentes : 2014 et 2015 (28 et 31 janvier, respectivement).

Si l'on considère la date du 27 avril, à laquelle la température a atteint - 1,1 °C en 2016 à la station de Savigny-lès-Beaune vers 4 h du matin (avec une humidité de l'air proche de

100 %), on estime en se basant sur les 43 dernières années le risque de gel à 1,3 %, soit un peu plus d'une chance sur cent que l'évènement se réalise. On est donc bien ici dans une situation tout à fait exceptionnelle. Le graphique ci-contre montre aussi l'écart notable d'exposition entre l'Yonne et le reste de la Bourgogne viticole, où l'on enregistre à Chablis trois fois sur dix du gel après le 27 avril

depuis 1962 (début des mesures sur la station). La vigilance tend à baisser avec le changement climatique : si l'on ne considère que les 30 dernières années à Chablis, le risque de gel au 27 avril passe alors à 10 %. A Savigny, il sera quasi nul (pas d'évènement aussi tardif depuis 30 ans).

Notons néanmoins que la tendance en moyenne à l'avancement du débournement au printemps conduit à un maintien du risque de gel de printemps, tendance qui tend à se maintenir dans les prochaines décennies.

On est donc bien ici dans une situation tout à fait exceptionnelle.

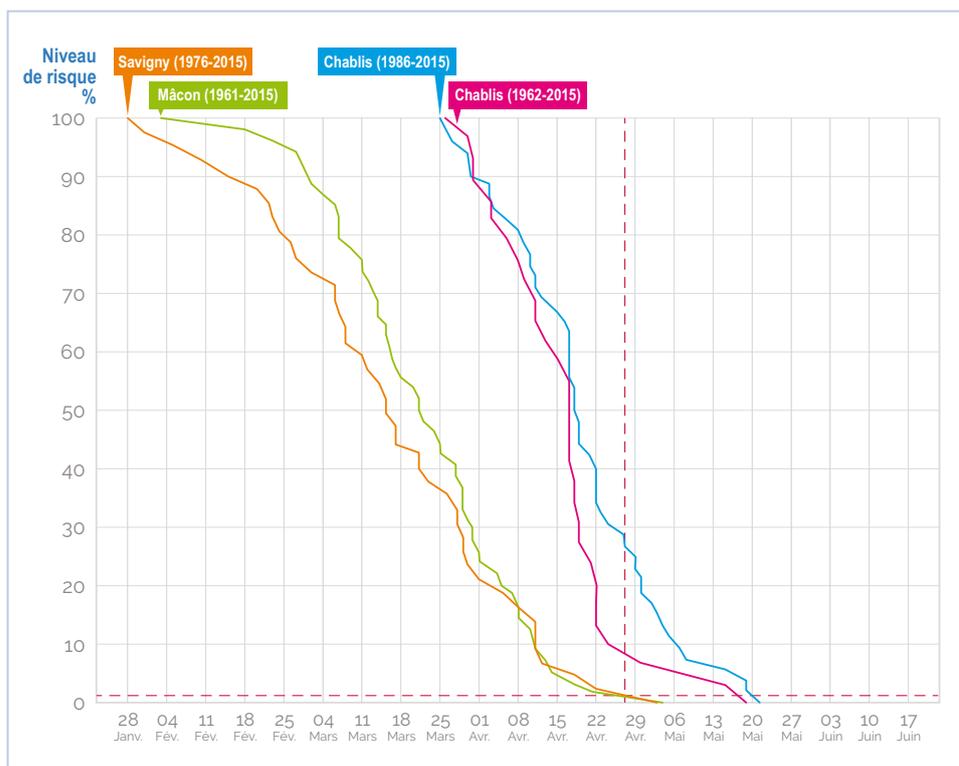
Benjamin BOIS
Agroclimatologue

Université de Bourgogne Franche-Comté



Credit Photo : BVB / Aurelien Ibanez

RISQUE DE GEL DE PRINTEMPS



MALADIES			
Mildiou	Pression		De nombreux épisodes contaminateurs entre mai et juin puis accalmie en juillet en raison du temps chaud et sec. Des attaques observées sur feuilles et inflorescences. Maladie globalement bien maîtrisée avec toutefois des pertes hétérogènes entre parcelles.
	Fréquence		
	Intensité		
Oïdium	Pression		Une situation globalement saine malgré un risque élevé en début de campagne. La dynamique de la maladie, parfois tardive, a engendré des problèmes de maîtrise de la maladie dans certaines situations.
	Fréquence		
	Intensité		
Black Rot	Pression		Une présence sur feuilles importante mais peu de ceps concernés (Côte-d'Or). Au final, peu ou pas de symptômes. Une situation globalement satisfaisante.
	Fréquence		
	Intensité		
Botrytis	Pression		Un excellent état sanitaire à la récolte grâce aux conditions estivales malgré la présence de quelques foyers de pourriture grise notamment dans l'Yonne et en Saône-et-Loire.
	Fréquence		
	Intensité		
Maladies du Bois	Pression		Une forte expression en lien avec le printemps humide et les fortes chaleurs estivales, surtout marquée par les formes apoplectiques.
	Fréquence		
	Intensité		
Excoriose	Pression		Maladie un peu plus présente cette année. A surveiller pendant l'hiver 2016/2017.
	Fréquence		
	Intensité		
Jaunisses (Flavescence Dorée et Bois Noir)	Pression		De nombreux cas de Bois Noir détectés. Pour la Flavescence Dorée, aucun cas positif détecté dans l'Yonne et en Côte-d'Or et seulement 26 cas positifs en Saône-et-Loire (11 communes).
	Fréquence		
	Intensité		
Court-noué Enroulement	Pression		Une présence importante de ces 2 viroses.
	Fréquence		
	Intensité		

Fréquence : nombre de pieds ou de parcelles touchés

Intensité : quantité de dégâts par pied ou par parcelle

Pression : synthèse de la fréquence et de l'intensité



RAVAGEURS

Vers de la grappe	Pression		Une pression faible sur les 2 générations. Peu ou pas de dégâts observés.
	Fréquence		
	Dégâts		
Araignées rouges	Pression		Peu de problèmes malgré quelques fortes attaques estivales dans le nord Mâconnais.
	Fréquence		
	Dégâts		
Pyrale	Pression		Une présence très discrète.
	Fréquence		
	Dégâts		
Mange-bourgeons	Pression		Peu ou pas de dégâts observés.
	Fréquence		
	Dégâts		
Cicadelle Verte	Pression		Une présence limitée, excepté dans quelques rares situations.
	Fréquence		
	Dégâts		
Cochenilles	Pression		Quelques infestations encore fortes en Saône-et-Loire sur certaines parcelles.
	Fréquence		
	Dégâts		
ACCIDENTS PHYSIOLOGIQUES	Pression		Des carences en potassium (sécheresse estivale) et en magnésium (excès d'eau en mai et juin) observées notamment en Côte-d'Or. Présence de coulure notamment sur vignes grêlées / gelées.
	Fréquence		
	Dégâts		

Bilan réalisé à partir des bulletins techniques des Chambres d'Agriculture départementales de Bourgogne.

LE CYCLE VÉGÉTATIF

■ LE DÉBOURREMENT



Après **l'hiver le plus chaud jamais observé depuis 1900** (décembre à février), le mois de mars se révèle globalement plus froid, mais avec des périodes contrastées. Au cours des deux premières décades, les températures sont inférieures aux normales puis, à partir du 25 mars, une relative douceur s'installe jusqu'en fin de mois. Le mois d'avril débute dans la fraîcheur mais les températures

remontent rapidement au-dessus des normales, provoquant la reprise d'activité de la vigne. Malgré un épisode plus frais entre le 7 et le 9 avril, le débourrement démarre ensuite grâce à la remontée des températures. **Le stade mi-débourrement est observé autour de la mi-avril, proche de 2015 et de la moyenne décennale.**

■ LA FLORAISON



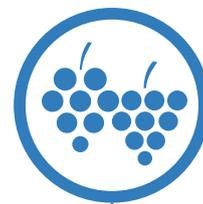
Après un mois de mai relativement maussade et frais, le début du mois de juin se situe dans la normale grâce à une période fraîche suivie d'une période plus chaude. La seconde décade présente des températures inférieures aux normales de saison et il faut attendre le 21 juin pour voir les températures s'envoler et la floraison vraiment s'enclencher, même si les toutes premières fleurs sont

observées vers la mi-juin en situations précoces. Le maintien de températures supérieures à la normale favorise une floraison rapide, en quelques jours seulement. **2016 reste néanmoins parmi les millésimes les plus tardifs avec des dates de mi-floraison assez proches de celles observées en 1995.**

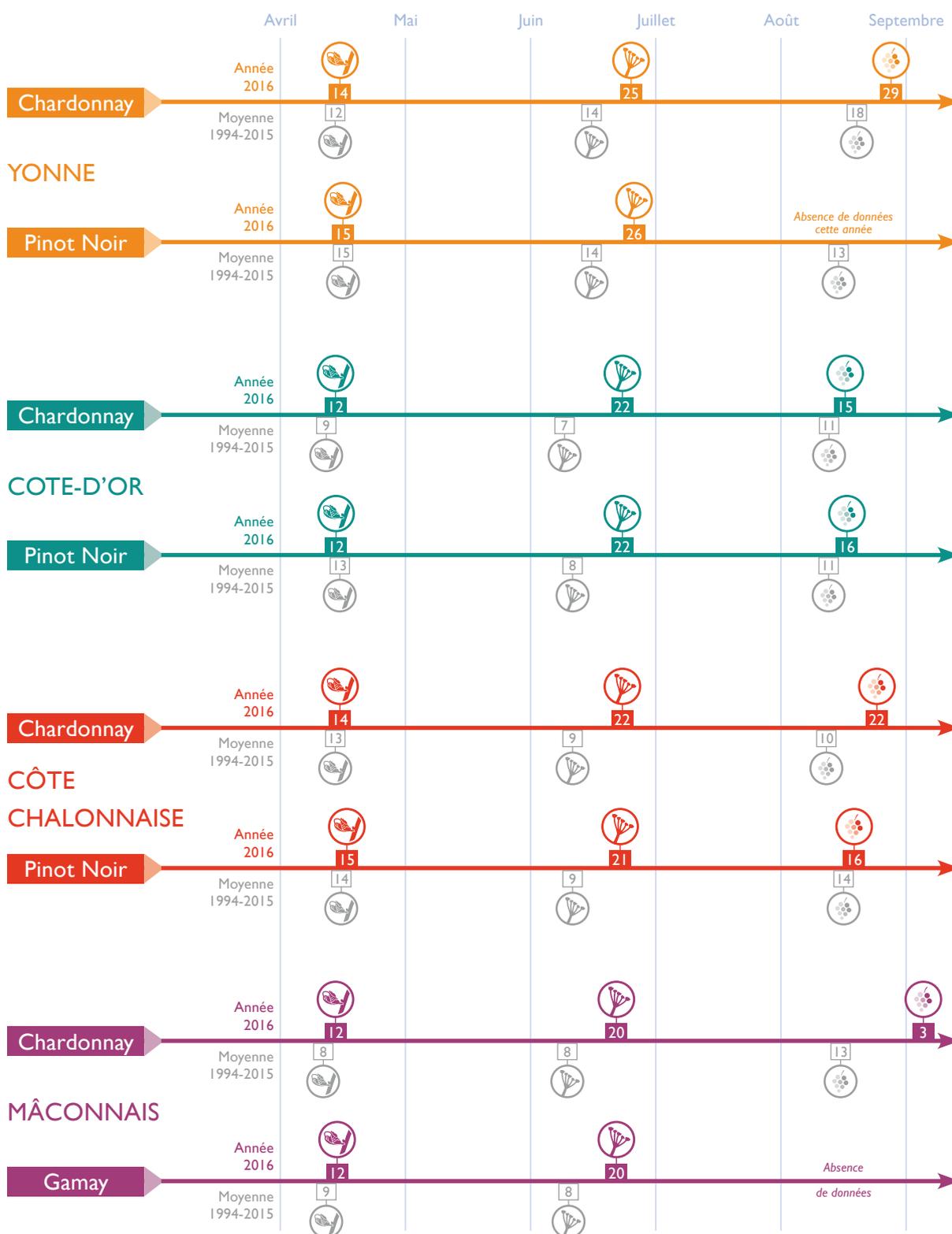
■ LA VÉRAISON



Les toutes premières baies vérees sont observées début août dans les parcelles précoces. La véraison ne démarre réellement qu'à partir de la mi-août. Elle évolue ensuite régulièrement pour **s'achever durant les dix premiers jours de septembre dans la plupart des secteurs.**



STADES PHÉNOLOGIQUES DE LA VIGNE (mi-débourrement, mi-floraison, mi-véraison)



Source : Observatoire du Millésime BIVB

LA MATURITÉ

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

- ▶ **Réseau de parcelles de référence** : 43 parcelles (35 du réseau de référence du BIVB et 8 du réseau Vinipôle Sud Bourgogne) prélevées 2 fois par semaine. Les résultats de ces contrôles de maturité servent à la rédaction des **BIVB Infos maturité Bourgogne**.
- ▶ **Réseaux de parcelles des ODG** : plusieurs centaines de parcelles prélevées 2 fois par semaine par les professionnels. Des caves coopératives ou des négocios fournissent également leurs données de suivis de maturité. Les résultats servent à la rédaction des **BIVB Infos maturité ODG Côte-d'Or et Saône-et-Loire**. Les résultats des prélèvements de l'Yonne sont gérés par la Chambre d'Agriculture et mis en ligne sur Extranet.
- ▶ **Réseau Crémant** : plus d'une centaine de parcelles (réseau UPECB, Chambre d'Agriculture de l'Yonne, réseaux ODG) prélevées 2 fois par semaine. Les résultats servent à la rédaction des **BIVB Infos maturité Bourgogne spécial Crémant**.

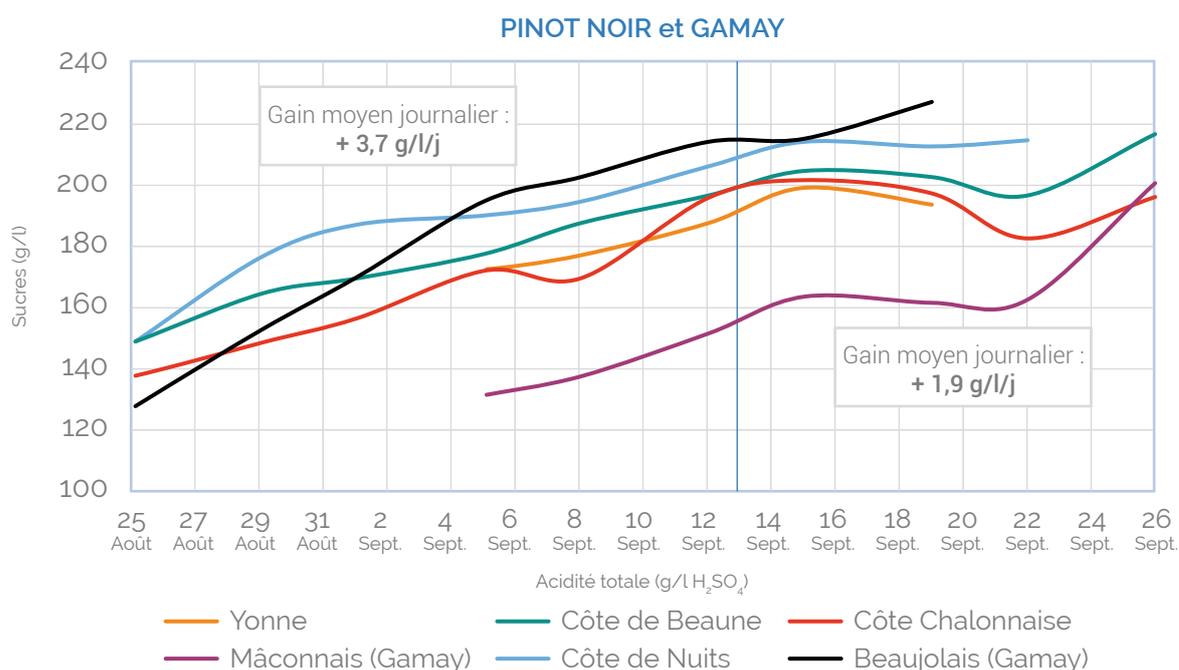
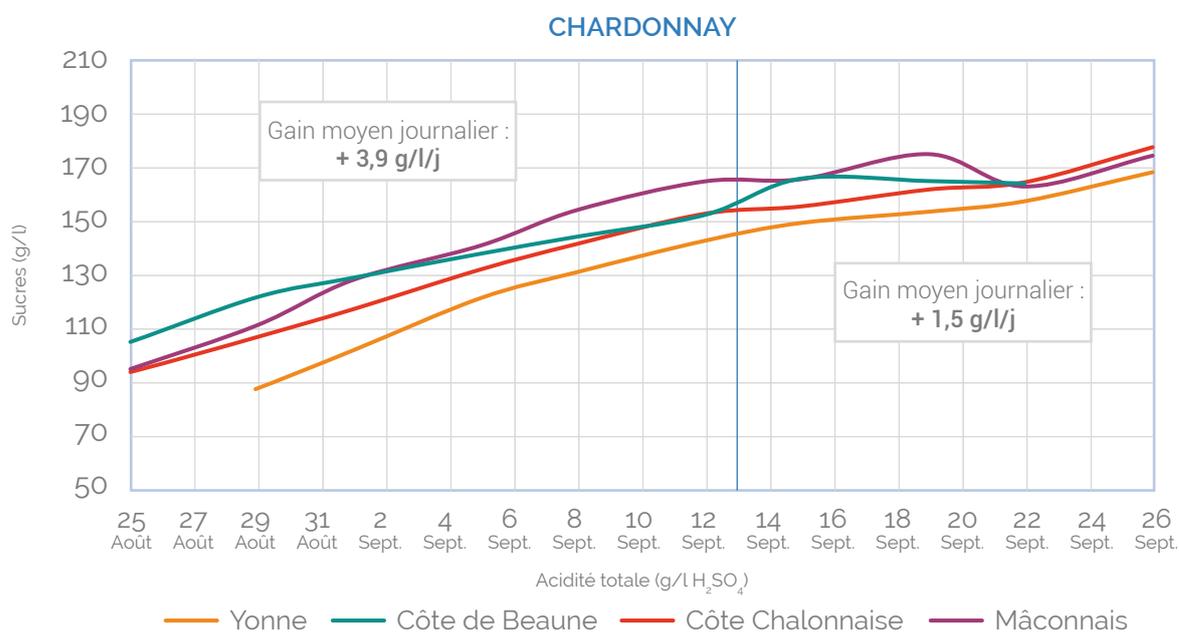


Credit Photo : BIVB / Aurelien Ibanez



TENEURS EN SUCRES

Les teneurs en sucres progressent régulièrement à un rythme soutenu jusqu'au 12 septembre à la faveur des conditions anticycloniques du moment. A partir du 13, le retour de précipitations et la baisse des températures ralentissent leur évolution de près de moitié. **Les valeurs moyennes finales atteignent de bons voire très bons niveaux, notamment sur les parcelles dont la charge est modérée.**

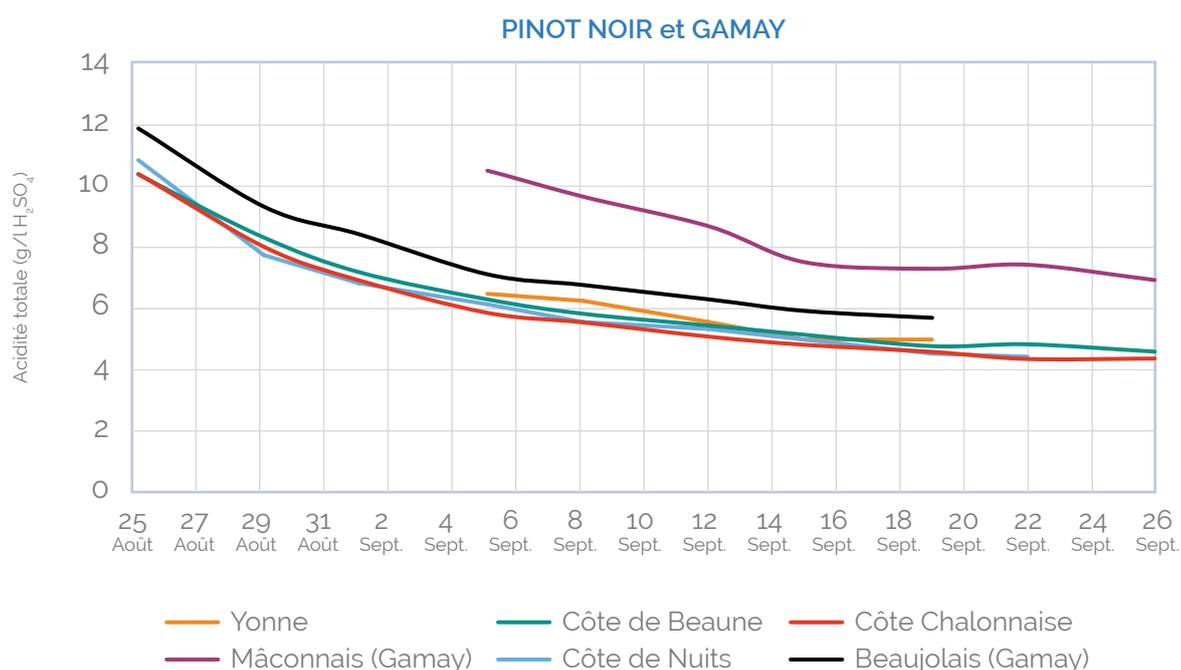
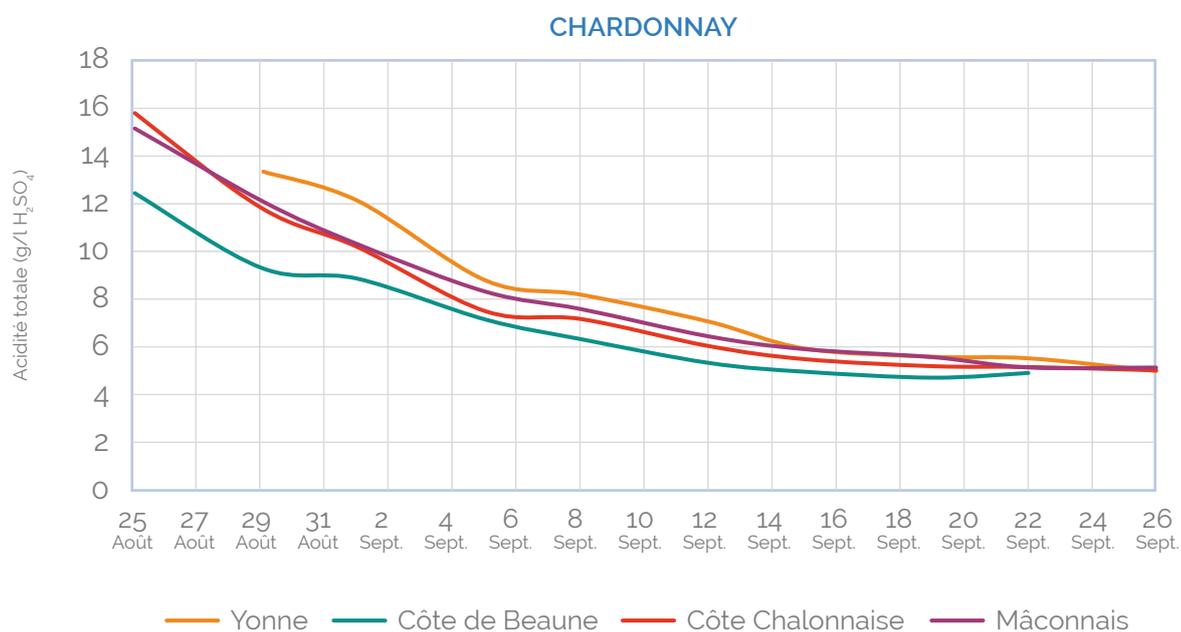


Source : Observatoire du Millésime BIVB

LA MATURITÉ

■ ACIDITÉ TOTALE

Les valeurs d'acidité totale connaissent une forte diminution jusqu'au 12 septembre grâce aux températures élevées qui perdurent jusqu'à cette date. Les évolutions sont ensuite moins marquées et atteignent une sorte de plateau. **Les valeurs moyennes finales d'acidité totale se rapprochent de 4 g/l H_2SO_4 .** La charge des parcelles impacte également les paramètres de l'acidité.

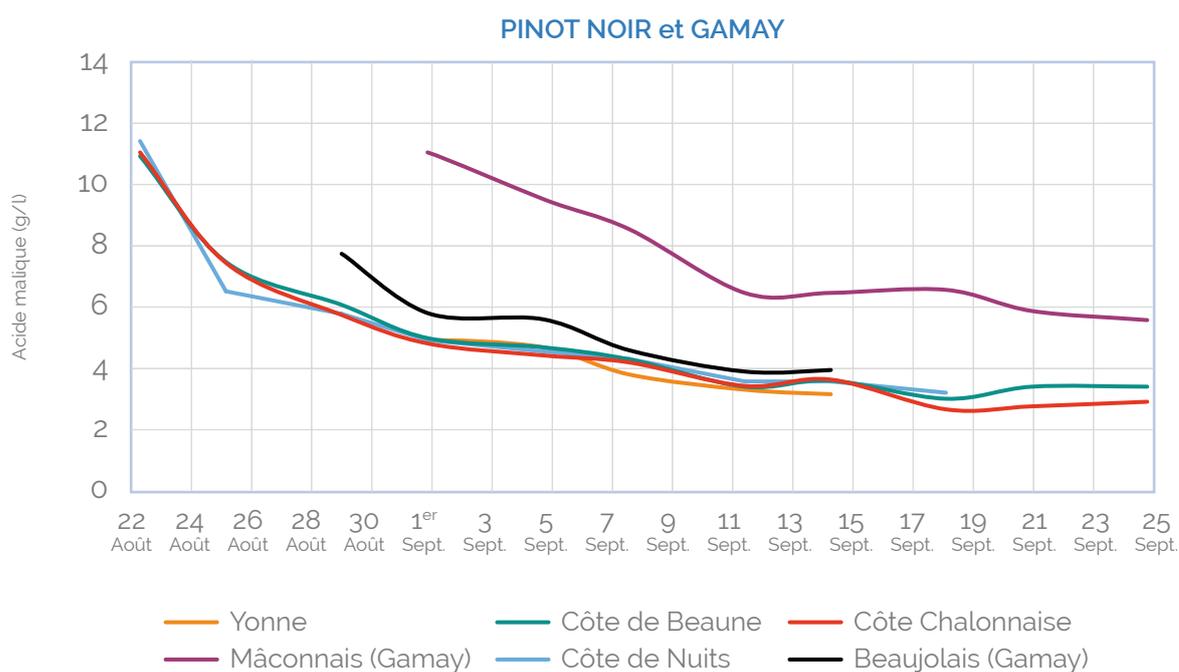
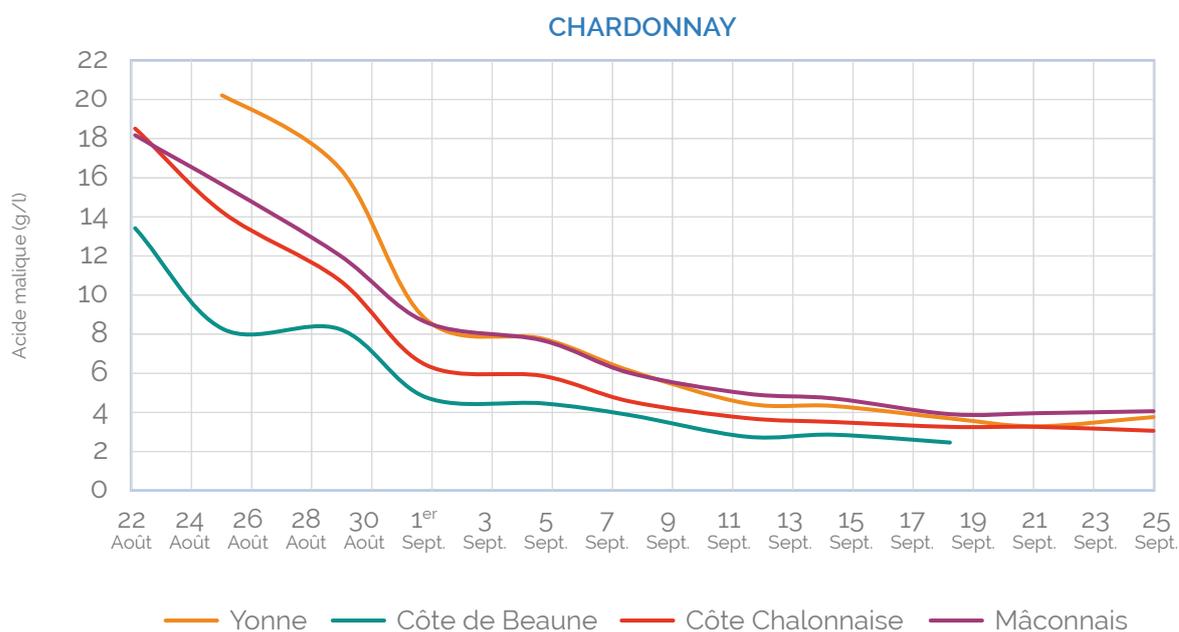


Source : Observatoire du Millésime BIVB



■ ACIDE MALIQUE

Les concentrations en acide malique connaissent une évolution parallèle à celle des valeurs d'acidité totale. Les teneurs diminuent rapidement et de façon importante jusqu'au 12 septembre en raison des conditions climatiques favorables à la maturation des raisins. Puis, elles baissent de manière plus modérée. **Au final, les concentrations moyennes sont inférieures à 4 g/l.**

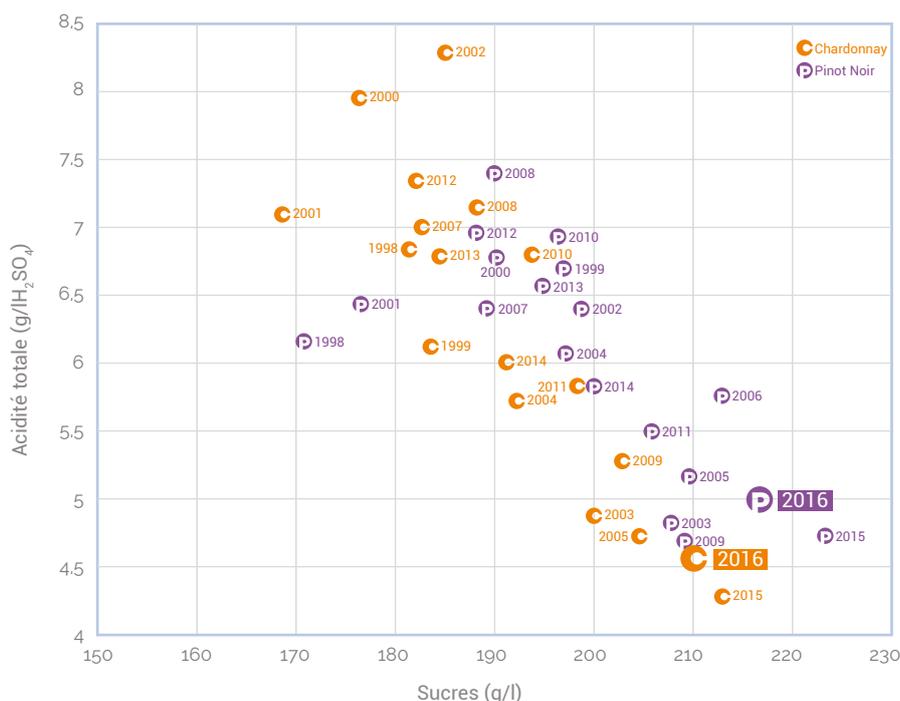


Source : Observatoire du Millésime BIVB

LA COMPARAISON DE MILLÉSIMES

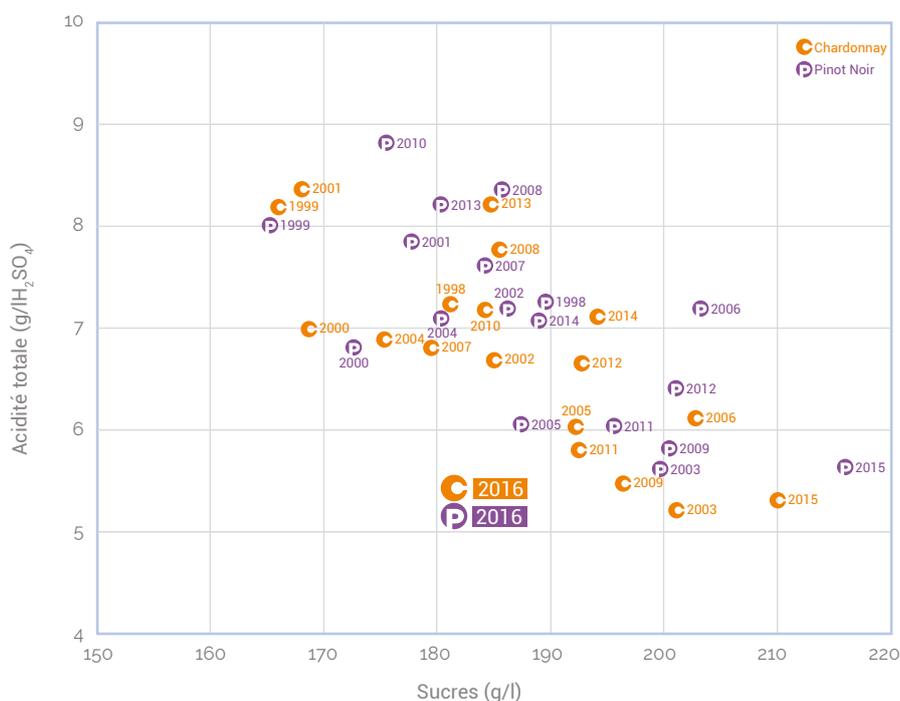
TENEURS EN SUCRES ET ACIDITÉ TOTALE

Remarque : ces graphiques sont élaborés à partir du dernier prélèvement maturité présentant encore un nombre significatif de parcelles par département.



Côte-d'Or

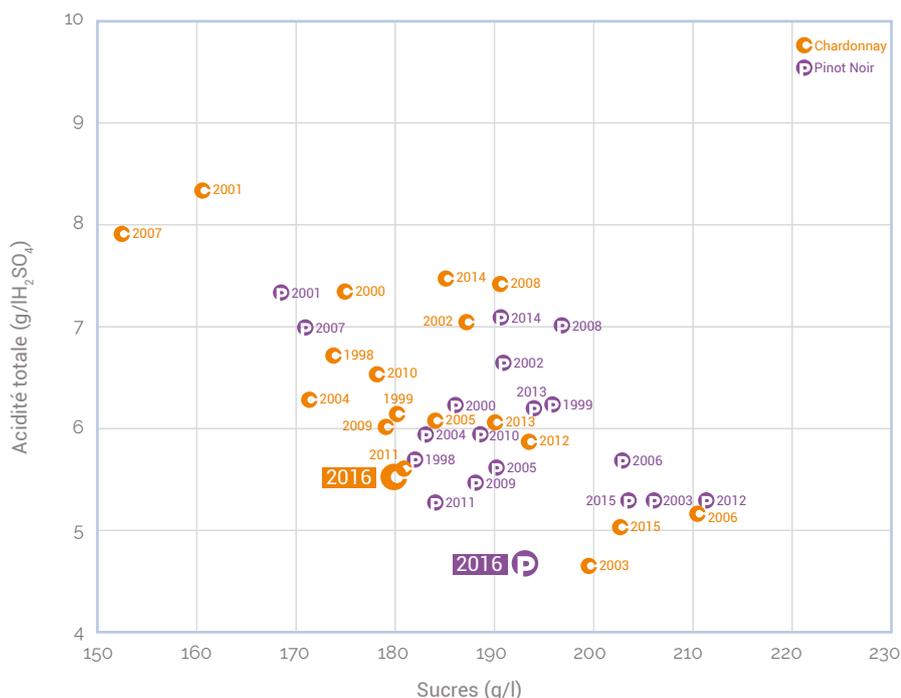
Le millésime 2016 fait partie des millésimes à « forte maturité », tout en restant légèrement en retrait de 2015, aussi bien pour le Chardonnay que pour le Pinot Noir.



Saône-et-Loire

Les niveaux de maturité atteints par le Chardonnay et le Pinot Noir sont relativement proches. 2016 se singularise des autres millésimes. Les teneurs en sucres sont moyennes avec des niveaux d'acidité faibles. Cet équilibre permet d'obtenir une maturité tout à fait correcte.

Source : Observatoire du Millésime BIVB



Yonne

Pour le Chardonnay, le millésime 2016 présente un niveau de maturité similaire à celui de 2011. Le Pinot Noir présente des similitudes avec 2003, avec des teneurs en sucres plus faibles. Toutefois, eu égard au faible nombre de parcelles prélevées, cette comparaison est à prendre avec précaution.

■ DÉGUSTATION DES BAIES

Un fait marquant du millésime 2016

est l'absence des caractères « végétal » et « herbacé » dès le début des dégustations de baies sur les deux cépages.

Chardonnay

Lors des premières dégustations, un écart de maturité par rapport au Pinot Noir apparaît. L'acidité est encore bien présente et les arômes variétaux discrets. Un équilibre qualitatif et aromatique est atteint sur les parcelles les plus précoces au début de la deuxième décennie de septembre et vers fin septembre pour les plus tardives. La proportion des baies mûres évolue régulièrement au cours de la campagne mais la présence des baies fermes persiste jusqu'à la fin.

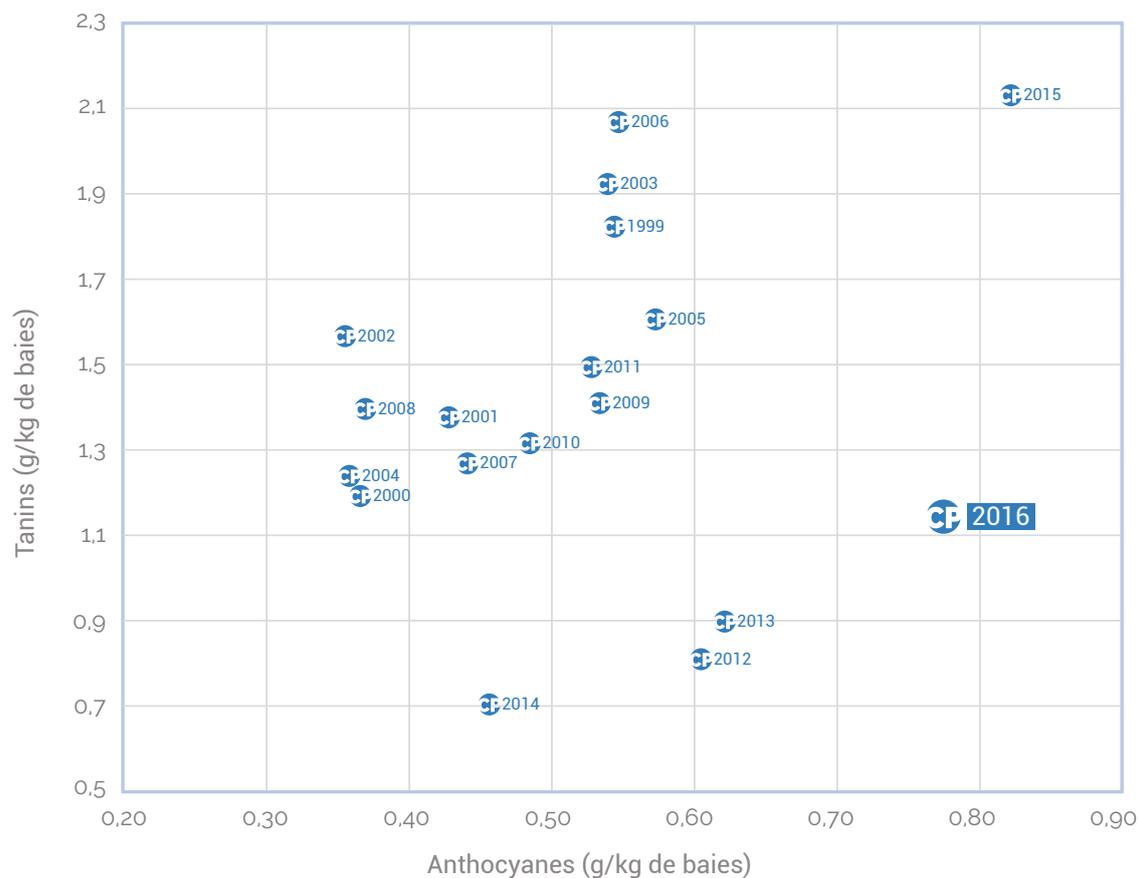


Pinot Noir

Dès les premières dégustations de baies (5 septembre), les parcelles précoces de Pinot Noir présentent déjà un bel équilibre qualitatif et aromatique. Les parcelles plus tardives devront attendre la deuxième décennie de septembre pour obtenir un équilibre intéressant et l'intensification des arômes variétaux. Bien qu'ayant gagné en finesse au cours de la campagne, les pellicules resteront difficiles à dilacérer jusqu'en fin de campagne.

Les tanins des pellicules ne présentent aucune agressivité dès le début, contrairement à ceux des pépins, même les plus mûrs.

LA COMPARAISON DE MILLÉSIMES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES



Les premières analyses révèlent des teneurs en anthocyanes proches de celles mesurées en 2005. Cette similitude se maintient jusqu'à la mi-septembre. L'accumulation des anthocyanes se poursuit jusqu'à la phase « plateau » (19 septembre) et les concentrations mesurées sont alors proches de celles de fin de campagne de 2015, avant de diminuer:

Les teneurs en tanins sont comparables à celles mesurées en 2005 mais elles continuent de diminuer à partir de la mi-septembre pour se rapprocher de celles de 2008 ou 2010 en fin de campagne.

CONCLUSION



Après un hiver parmi les plus chauds jamais observés depuis 1900 (décembre à février), le mois de mars se révèle globalement plus froid, avec des périodes contrastées. Avril débute dans la fraîcheur mais, à la fin de la première décennie, la brusque remontée des températures provoque la reprise d'activité de la vigne et **le stade mi-débourrement est atteint vers la mi-avril. Un important épisode de grêle survient le 13 avril** dans le sud Mâconnais, touchant 1 500 hectares du vignoble, avec des dégâts variables allant de quelques bourgeons à la totalité.

Les températures restent toutefois au-dessus des normales saisonnières, mais l'arrivée d'un front froid en fin de mois provoque un **important**

épisode de gel, notamment dans la nuit du 26 au 27 avril.

Le vignoble est sévèrement impacté et l'importance des dégâts est corrélée au stade de développement de la vigne, les bourgeons les moins développés étant les plus touchés. Les dégâts les

plus importants sont observés de l'Yonne jusqu'au nord de la Côte Chalonnaise.

Le mois de mai est maussade, frais et porteur de violents orages. En effet, **un fort épisode de grêle survient le 13 mai** dans le nord du Chablisien entraînant de nombreux dégâts. Puis, **la grêle frappe de nouveau le 27 mai** dans l'Yonne et le sud de la Saône-et-Loire, engendrant de nouveaux dégâts.

Il faut attendre la mi-juin pour observer les toutes premières fleurs en situations précoces. Le maintien de températures supérieures aux normales favorise **une floraison rapide,**

en quelques jours seulement, mais néanmoins parmi les plus tardives.

Le premier semestre 2016 connaît un régime pluviométrique très excédentaire avec 85 % du cumul de pluies annuel atteint ! Si les modèles de prévision du risque oïdium (SOV) indiquent un risque élevé à très élevé selon les secteurs, c'est surtout le mildiou qui joue les trouble-fêtes ! En raison des nombreuses précipitations, les épisodes contaminateurs se succèdent, ne laissant aucun répit. Le retour d'un temps chaud et sec à partir du mois de juillet permet de stabiliser la situation. Toutefois, des pertes très hétérogènes en fonction des parcelles sont observées.

2016 restera dans les mémoires tant pour son début d'année difficile en termes de pression phytosanitaire et d'aléas climatiques que par son été salvateur et la qualité finale de ses vins.

A l'inverse du premier semestre, la période de juillet à septembre est chaude et sèche. Les premières baies véreuses sont observées début août dans les parcelles précoces mais le manque d'eau qui sévit depuis la fin juin ne permet à la véraison

de s'enclencher réellement qu'à partir de la mi-août. La maturation des raisins évolue sur un rythme soutenu jusqu'au 12 septembre, grâce aux conditions anticycloniques persistantes. Elle est ensuite fortement ralentie par le retour de précipitations et la baisse des températures. **Néanmoins, l'arrière-saison quasi-estivale permet d'atteindre de bons niveaux de maturité, lorsque la charge est raisonnable et ce malgré des différences de développement des grappes, induites par l'épisode de gel d'avril. Les premières vendanges débutent vers la mi-septembre pour le Crémant de Bourgogne et s'étalent jusqu'à la mi-octobre, selon les secteurs et les cépages.**



L'avis de Vincent Bartement – La Chablisienne

Les niveaux de maturité atteints ont été bons et assez homogènes hormis pour certaines parcelles très touchées par les aléas climatiques du printemps, qui ont connu des décalages de maturation.

Les moûts présentaient des équilibres classiques avec des niveaux d'acidité corrects et une certaine concentration en lien avec les quantités de récoltes peu importantes. Post fermentations malolactiques, l'acidité reste correcte (pH de 3,20 à 3,35) et les équilibres intéressants.

En vinification, la gestion de volumes inférieurs à une année de pleine récolte a demandé plus de travail et de la délicatesse. L'état sanitaire a été satisfaisant. 2016 est un bon millésime, les vins sont équilibrés, purs et reflètent leur terroir d'origine. Les rouges s'inscrivent dans la même lignée, un millésime classique pour la région.

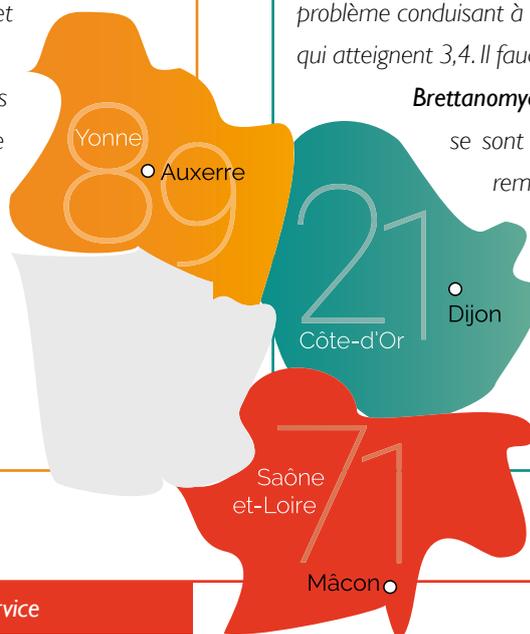
L'avis de Antoine Lardy – Zaegel Oenologie

Les aléas climatiques du printemps ont entraîné une grande hétérogénéité entre les parcelles. Les vendanges se sont donc étalées. Les raisins étaient mûrs particulièrement en blanc. En vinification, la problématique a été de gérer des volumes peu importants, notamment en termes de régulation thermique. Pour les rouges, l'extraction douce a été privilégiée s'appuyant sur des remontages.

Au final, les vins sont fruités et équilibrés avec des tanins présents mais non agressifs, quelques notes réductrices à surveiller. Les élevages vont être conduits avec cette volonté de préserver le caractère fruité du millésime. Les fermentations malolactiques se sont déroulées sans problème conduisant à de légères augmentations de pH qui atteignent 3,4. Il faudra donc être vigilant vis-à-vis des

Brettanomyces. En blanc, les fermentations se sont bien déroulées, avec de légères remontées de pH post FML comme

en rouge, et au final, des vins assez souples mais bien équilibrés. Les vins sont élégants et fruités et 2016 s'affirme d'ores et déjà comme un bon millésime.



L'avis de Frédéric Boilevin – Oeno-Service

La météorologie difficile du printemps, en particulier les accidents climatiques, notamment la grêle du 13 avril, ont entraîné des disparités importantes entre les secteurs. Les maturations ont été hétérogènes et les vendanges se sont étalées.

En blanc, les vinifications se sont bien passées. Les moûts n'ont pas présenté de carences azotées contrairement à 2015. En rouge, les rendements parfois élevés ont conduit à des ajustements des processus de vinification avec des raisins présentant des maturités moins abouties. Dans les secteurs avec des rendements moins

importants, les équilibres sont préservés. Globalement, si certaines fermentations malolactiques se sont rapidement enclenchées avant l'automne, elles n'ont pas encore démarré pour une partie importante des vins. Dans certains cas, elles sont délibérément bloquées pour contrer des niveaux d'acidité faibles et conserver la fraîcheur. En rouge, des notes de réduction sont présentes et quelques cas de développement de **Brettanomyces** sont observés. Le travail de l'élevage va être primordial pour peaufiner la structure des vins qui présentent une belle trame aromatique.





PÔLE TECHNIQUE ET QUALITÉ DU BIVB
CITVB
6 rue du 16^e 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) :
<https://extranet.bivb.com>