



LA SYNTHÈSE DU MILLESIME 2008



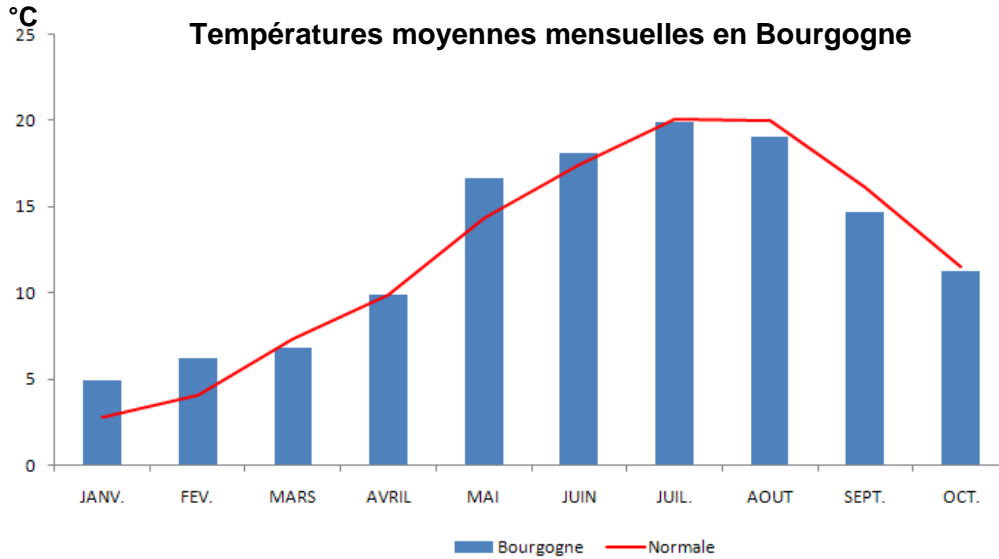
BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



Les températures

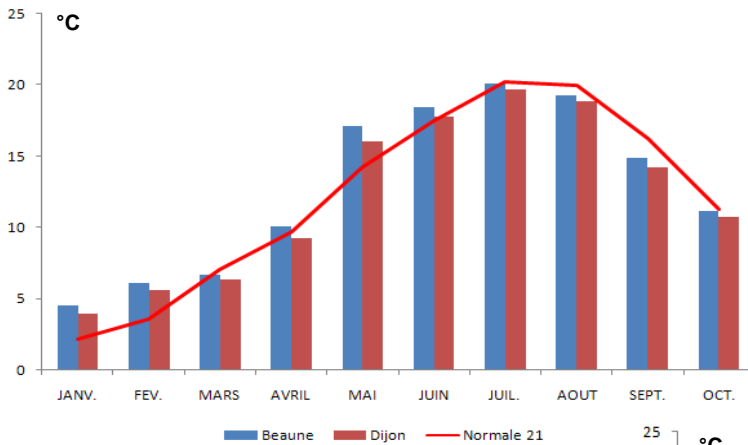
Températures moyennes mensuelles en Bourgogne



Après un hiver relativement doux avec des températures supérieures aux normales saisonnières, la tendance s'inverse. En effet, les mois de mars et avril sont marqués par des températures moyennes inférieures à la normale bourguignonne, contrairement à l'an passé où le mois d'avril était estival. Mai et juin ont connu des conditions plus agréables. Mai s'est démarqué avec des périodes assez chaudes. Le mois de juin est proche de la normale, soleil et chaleur ont fait leur apparition, à la fin de mois, en même temps que le solstice d'été.

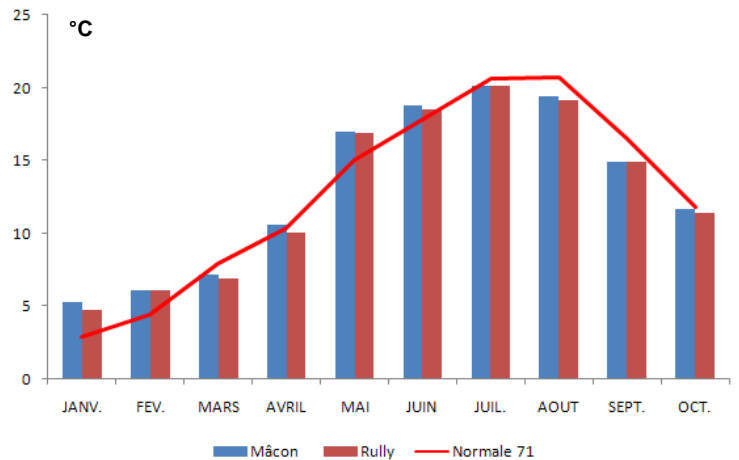
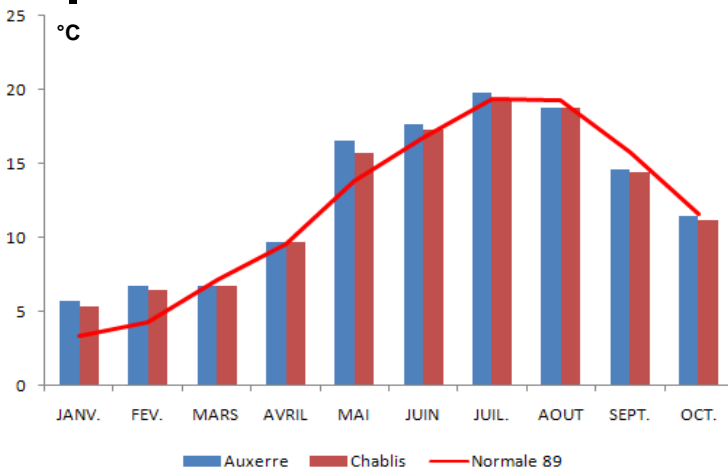
A partir du mois de juillet et jusqu'à la fin octobre, la fraîcheur est au programme, les températures moyennes sont toutes en-dessous de la normale.

L'ensemble des 3 départements bourguignons a connu un régime similaire.



Températures moyennes mensuelles en Côte d'Or

Températures moyennes mensuelles en Saône et Loire



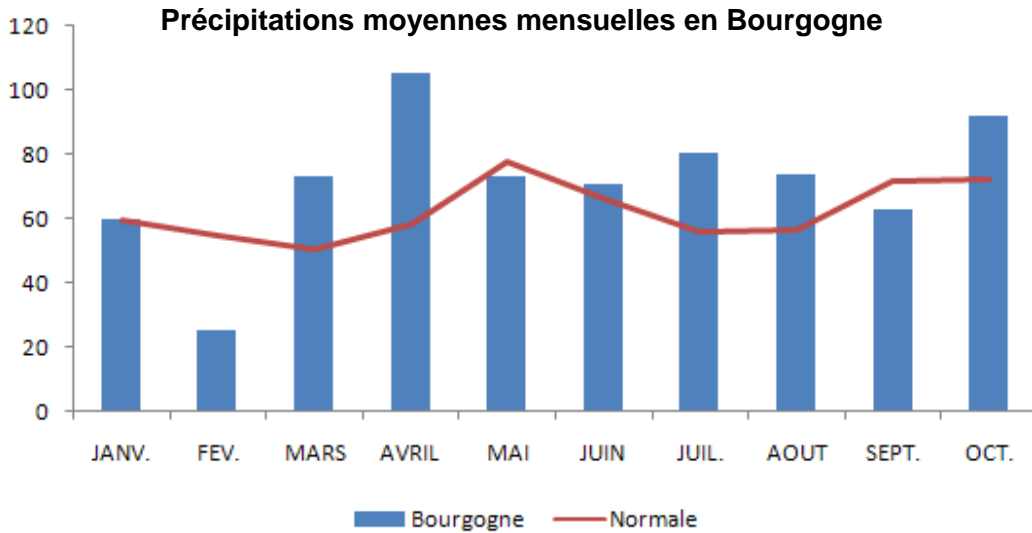
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne



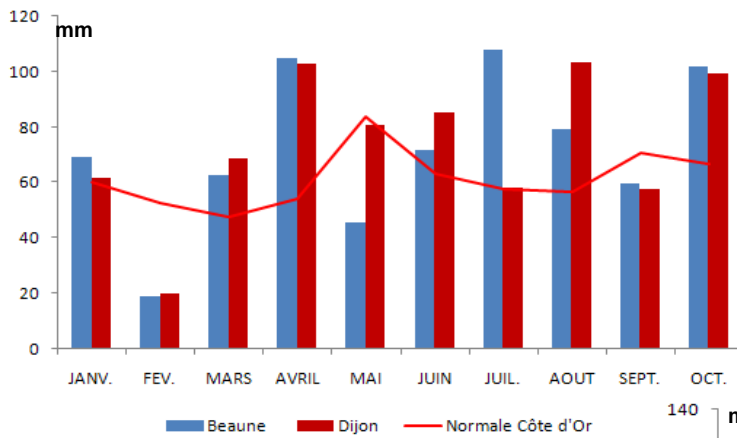
Les précipitations

Conditions météorologiques

mm

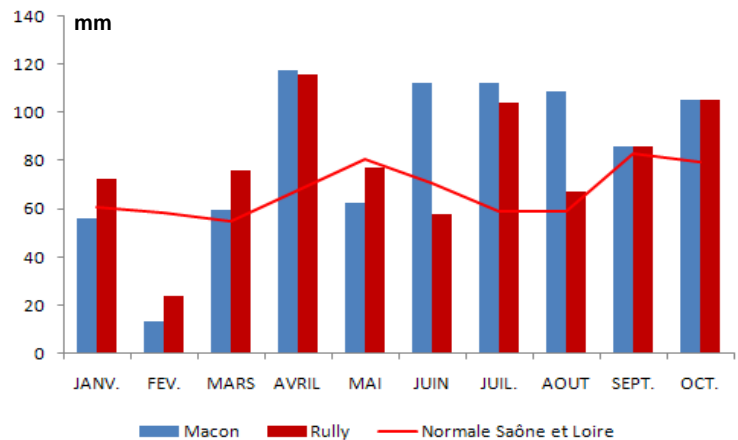
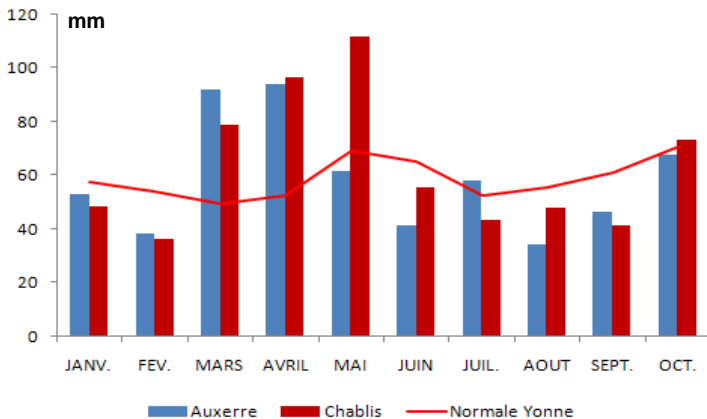


L'hiver a été particulièrement sec, surtout au mois de février où les précipitations ont été très déficitaires. Comme pour les températures, la tendance s'inverse ensuite. Les mois de mars et avril sont très arrosés. Puis mai et juin se situent dans la normale. L'été se démarque par la discrétion des conditions climatiques estivales et la présence de nombreuses précipitations avec des quantités d'eau importantes. Le mois de septembre est marqué par le retour de conditions anticycloniques, à partir du 14, ce qui se traduit par des précipitations faibles et inférieures à la normale. Octobre voit le retour de nombreuses pluies et un cumul de précipitations supérieur à la normale bourguignonne. Il faut noter que si les moyennes départementales et régionales montrent une tendance à un excédent de précipitations, les averses souvent orageuses se sont produites de manière hétérogène. Une certaine disparité entre les secteurs est observable. Par exemple, l'Yonne a connu des conditions moins pluvieuses cet été et cet automne.



Précipitations moyennes mensuelles en Côte d'Or

Précipitations moyennes mensuelles en Saône et Loire

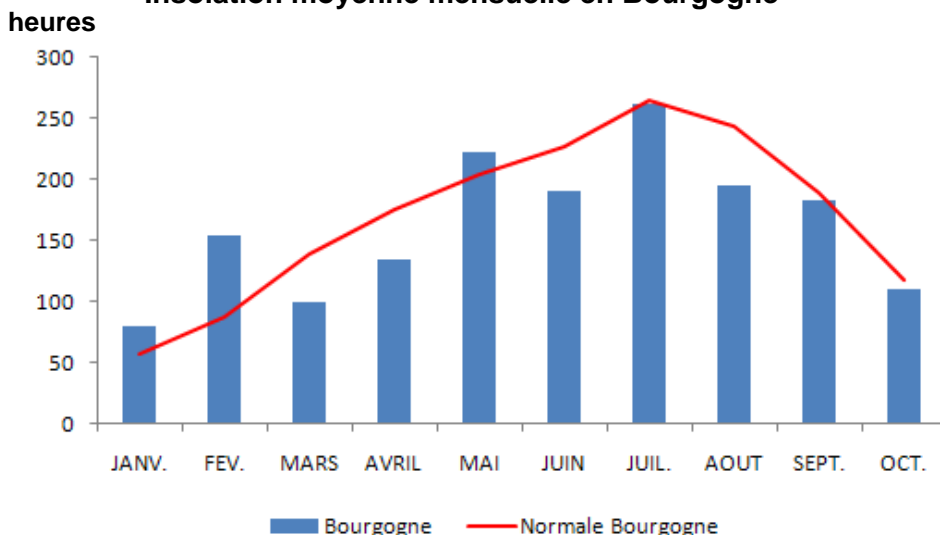


Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne

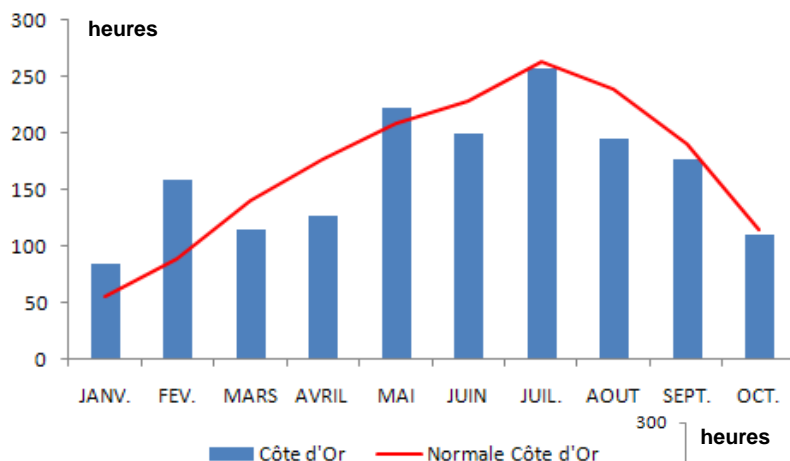
L'insolation



Insolation moyenne mensuelle en Bourgogne

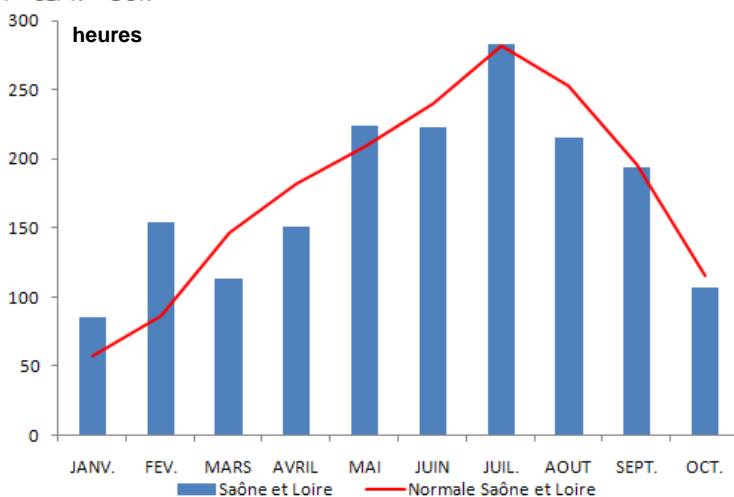
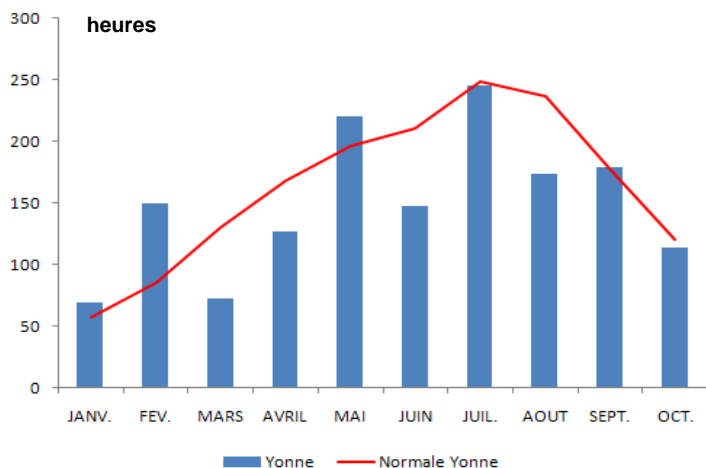


Comme pour les températures et les précipitations, l'hiver se démarque avec un ensoleillement plus important que la normale. Puis, mars et avril sont déficitaires. De belles périodes en mai avec une insolation importante font que la moyenne d'heures se situe au-dessus de la normale. Juillet et septembre sont proches de la normale bourguignonne alors qu'août et octobre affichent un déficit important. Les trois départements présentent un ensoleillement assez proche.



Insolation moyenne mensuelle en Côte d'Or

Insolation moyenne mensuelle en Saône et Loire



Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne

MALADIES

Mildiou

Les œufs d'hiver ont été mûrs dès le 22 avril sur les sites sensibles aux contaminations précoces du réseau de suivi (Lignorelles, Château Grenouilles). Les vignes sur le secteur de Lignorelles avaient atteint le stade sensible au moment des premières pluies contaminatrices du 27 - 28 avril. Les premiers traitements ont donc été déclenchés sur ce secteur à la date probable d'apparition des premières taches, soit aux alentours du 10 mai. Pour les autres secteurs, le premier traitement a, en général, été réalisé aux alentours du 15 - 20 mai.

Par la suite, les fréquents épisodes pluvieux ont été à l'origine d'une pression mildiou élevée. Il n'y a pas eu de possibilité de relâchement des cadences, celles-ci ont même souvent été resserrées. Les stratégies de protection « sans faille » ont assuré la maîtrise du mildiou sur feuilles et une attaque sur inflorescences puis sur grappes très discrète. Ainsi, le mildiou a globalement été bien maîtrisé sur l'ensemble du vignoble.

Jusqu'à la véraison, le mildiou a dû être surveillé du fait d'un début d'août pluvieux et par conséquent favorable aux repiquages sur les feuilles d'entre-cœurs.

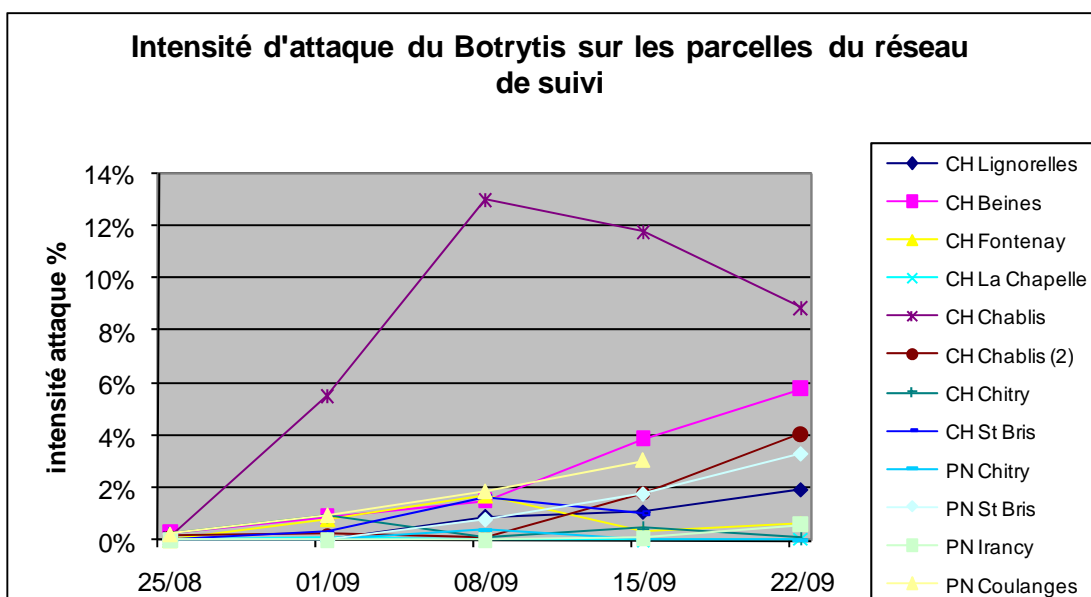
Oïdium

La situation oïdium est restée très saine jusqu'à début juillet. Ensuite, des symptômes sur feuilles et sur baies sont apparus en vignes sensibles. A noter que même s'il s'agissait essentiellement de Chardonnay, certains Pinots Noirs ont aussi été très touchés. Au stade fermeture de la grappe, de nombreuses parcelles étaient indemnes d'oïdium.

Botrytis

Le mois d'août a été moins pluvieux que la moyenne et le mois de septembre marqué par de nombreuses journées ensoleillées. Ainsi, le *Botrytis* s'est peu développé. Au 15 septembre, sur le réseau de suivi, on observait en moyenne 15 % de grappes touchées (avec des extrêmes allant de 0 % à 40 %) et une intensité moyenne d'attaque de 2,5 %. Les parcelles les plus touchées couplaient précocité et forte sensibilité aux vers de la grappe. Au moment des vendanges, l'état sanitaire était bon, voire très bon.

Intensité d'attaque du Botrytis sur les parcelles du réseau de suivi



Black-rot

Le black rot est présent sur l'ensemble de l'Auxerrois. La majorité des symptômes sont observés sur feuilles et en faible proportion.

Maladies du bois

Les parcelles suivies dans le cadre de l'observatoire ont un taux d'expression d'Esca/BDA similaire à 2006 et 2007, soit environ 5 % de ceps touchés.

Bois noir

Les vols du vecteur du bois noir ont été de faible intensité. L'expression des symptômes sur les parcelles du réseau d'observation a été 2 fois plus faible qu'en 2007, soit un taux moyen de 1,4 %.

RAVAGEURS

Vers de la grappe

- Première génération : les vols de *Cochylis* ont débuté aux alentours du 28 avril et ceux d'*Eudémis* vers le 6 mai. La pression observée en G1 était faible et rares sont les parcelles qui ont nécessité une intervention.
- Deuxième génération : les vols de *Cochylis* ont repris vers le 25 juin et ceux d'*Eudémis* vers le 7 juillet. Les premières pontes ont été observées à partir du 7 juillet. Globalement, la pression a été faible sauf pour les secteurs habituellement sensibles.

Mange-bourgeons

L'évolution lente de la végétation au mois d'avril a été favorable aux dégâts de mange-bourgeons. Certaines parcelles sensibles présentaient jusqu'à 20 % de ceps touchés, voire 40 % pour les extrêmes. Cependant, peu de parcelles ont dépassé le seuil d'intervention. De plus, pour les parcelles très touchées, aucune conséquence sur la récolte n'a été signalée.

Pyrales

La pyrale a été présente mais sans conséquence. De rares parcelles avec des niveaux d'infestation atteignant 50 % de ceps occupés ont été signalées mais la présence de parasitoïde permettant leur régulation a également été observée.



Cocon formé par le parasitoïde développé à l'intérieur de la pyrale.

Cicadelles vertes

Les niveaux d'infestation de la cicadelle verte ont été faibles, hormis sur le Vézélien où ces niveaux ont parfois dépassé le seuil de traitement de 100 larves pour 100 feuilles.

Bilan rédigé par la Chambre d'Agriculture L'Yonne.

Contact : Séverine Choloux
s.choloux@yonne.chambagri.fr
Tél : 03 86 94 28 91

MALADIES

Mildiou

La maturité des œufs d'hiver a été acquise autour du 20 avril. La première pluie contaminatrice a eu lieu fin avril dans les secteurs où le stade sensible « 1 feuille étalée » était atteint (Côte de Beaune essentiellement). Les premières taches pouvant apparaître aux alentours du 8 - 9 mai, il convenait de démarrer la lutte dans les parcelles à risque à cette période. Pour les autres parcelles, le début de traitement a été différé dans l'attente d'une pluie contaminatrice. Il a été alors possible de ne commencer qu'à partir de la mi-mai sur la base des prévisions météo.

Les premières taches ont été découvertes à la mi-mai dans des secteurs précoces de la Côte de Beaune (Meursault, Puligny, Volnay) qui étaient au stade « 1-2 feuilles » à la fin avril. Dès la fin mai, une situation très contrastée a été observée avec certaines parcelles de Côte de Beaune assez dégradées et tandis que le reste du vignoble, notamment la Côte de Nuits et les Hautes Côtes, demeuraient très sain. La météorologie de début juin, avec des températures en hausse et une pluviométrie régulière, a accentué la pression. Les premiers symptômes de rot gris sont alors apparus dans les parcelles les plus critiques. Aux alentours du 20 juin, des taches de mildiou ont été notées dans de nombreuses parcelles. Les conditions d'application des spécialités ainsi que le type de pulvérisation ont commencé à faire la différence.

Heureusement, le retour d'un grand beau temps jusqu'à début juillet, a permis d'enrayer les cycles de mildiou et d'assainir la situation.

Malgré tout, la vigilance a été de mise et il convenait d'être bien protégé lors des passages orageux de début juillet (30 à 70 mm en veille de fermeture de la grappe). A la mi-juillet, les symptômes de rot brun issus de ces contaminations restaient rares en dehors des secteurs déjà bien touchés. Les stratégies ont alors différé selon l'état des parcelles (relâchement possible de la protection dans les parcelles saines jusqu'aux pluies suivantes, maintien dans les parcelles dégradées).

Au cours du mois d'août, le mildiou a continué à évoluer sur les jeunes pousses. L'épisode pluvieux du 11 août s'est avéré déterminant dans l'intensité de l'attaque.

Peu de différences ont été observées entre les viticulteurs ayant arrêté la protection autour du 06-08 août et ceux qui l'ont prolongé jusqu'à mi-août.

Au final, une moyenne de 8 à 9 interventions, effectuées en bonnes conditions avec un matériel bien réglé, a permis de contrôler efficacement le mildiou cette année.

Oïdium

La modélisation SRPV prévoyait un risque oïdium élevé dès le début de campagne.

Les premiers traitements ont démarré autour du 08 -10 mai en Côte de Beaune et autour de la mi-mai en Côte de Nuits ; il y a donc eu soit un démarrage conjoint avec la lutte anti-mildiou, soit avec le premier renouvellement.

Les premiers symptômes sur feuilles ont été repérés à la mi-mai sur Chardonnay en Côte de Beaune. Cependant, une évolution n'a été constatée qu'à partir de la fin mai avec la progression de la maladie, essentiellement dans les témoins non traités, aussi bien sur Pinot Noir que sur Chardonnay.

Début juin, l'intensité d'attaque sur ces témoins a bien prouvé l'importance d'une lutte sans faille couplée à une pulvérisation optimale.

Jusqu'à début juillet, seuls les témoins non traités et quelques parcelles en secteur historique ont subi une évolution de l'attaque, tandis que la situation est restée globalement saine sur une grosse majorité des parcelles du vignoble.

A partir de début juillet, la tendance s'est inversée avec une montée en puissance de l'oïdium : le développement des symptômes sur grappes dans les témoins non traités et les parcelles déjà dégradées est passé en phase « explosive ». L'oïdium est apparu dans bon nombre de parcelles avec une fréquence de grappes touchées variable mais une intensité généralement faible. Deux situations s'opposaient à la mi-juillet : d'un côté, les parcelles saines à très saines pour lesquelles l'arrêt de protection anti-oïdium a pu être envisagée dès le 20 - 25 juillet ; d'un autre côté, les parcelles dégradées pour lesquelles la lutte a dû être poursuivie jusqu'à début véraison.

Dans ces dernières parcelles, l'oïdium a été difficilement jugulable et a continué à progresser jusqu'à l'enclenchement réel de la véraison vers la mi-août.

Par la suite, de nouvelles attaques très virulentes ont été observées sur grappillons et jeunes feuilles jusqu'en veille de récolte.

Au final, une récolte globalement saine a été vendangée sur une majorité de parcelles avec une moyenne de 7 à 8 traitements possibles. Cependant, dans les secteurs historiques Chardonnay, ce fut une année longue et fastidieuse en oïdium avec une pression supérieure à 2004. Dans ce contexte, les viticulteurs ont eu la plus grande difficulté à contrôler la maladie malgré toutes les stratégies de protection mises en œuvre.

Botrytis

La maladie a fait son apparition très précocement avec des tâches sur feuilles en veille de floraison.

Le cycle des traitements s'est réalisé dans de bonnes conditions (stratégies 1 ou 2 traitements en conventionnel ou avec des méthodes de lutte alternatives).

Les premiers symptômes sur grappes sont apparus suite aux pluies de mi-août surtout dans les secteurs ayant subi des dégâts de grêle (fin juillet). Ces symptômes se sont développés à la faveur de la météo perturbée de fin août-début septembre. A cette date, la présence de *Botrytis* était notée dans quasiment toutes les parcelles à des niveaux d'attaque variables. A la mi-septembre, l'intensité d'attaque dépassait les 20 % dans les parcelles les plus touchées (attaque globalement plus forte sur Chardonnay que sur Pinot Noir). Fort heureusement, le retour d'un temps sec, froid et ensoleillé avec un fort vent du Nord pendant 15 jours a permis de fortement limiter l'évolution de la maladie et d'assainir bon nombre de situations.

En somme, la récolte aurait pu être lourdement affectée par le *Botrytis* si le temps de la période pré-vendanges n'avait pas sauvé in extremis la situation.

RAVAGEURS

Mange-bourgeons

Pendant tout l'hiver 2007-2008, des chenilles ont été observées sur baguettes (essentiellement boarmie).

Début avril, la progression des dégâts a été sensible avec une fréquence de parcelles touchées un peu plus importante que d'habitude. Le temps frais observé jusqu'à fin avril a permis une augmentation des dégâts qui pouvait justifier un traitement très ponctuellement sur certaines parcelles.

Pyrales

A la mi-mai, la pyrale se retrouvait dans les secteurs historiques (type Vosne-Romanée, Flagey-Echezeaux) mais aussi dans de nouveaux secteurs (Puligny...). Le seuil de traitement n'a quasiment jamais été dépassé et très peu de parcelles ont nécessité une intervention.

Vers de la grappe

Une première génération était présente début mai dans des proportions faibles, comme l'ont montré les résultats des piégeages, aussi bien pour Eudémis que pour Cochylys qui a fait un petit retour. Il y a eu peu de pontes, une présence de glomérules peu importante et donc aucune intervention phytosanitaire n'était justifiée.

En deuxième génération, à partir de fin juin, l'activité de ponte a été uniquement repérée en Côte de Beaune à des niveaux très faibles (plutôt Cochylys). Hormis ces secteurs, où un traitement a été conseillé, aucune intervention n'a été préconisée en Côte de Nuits et Hautes Côtes du fait de l'absence de ponte. Cette situation n'a pas évolué par la suite (suivi des pontes et perforations jusqu'à fin août). Tout traitement ou renouvellement était donc inutile début août.

Cicadelles

- **Cicadelles Vertes** : une présence faible et sans nuisance.

Les niveaux de population sont restés faibles au cours de la saison aussi bien en première qu'en deuxième génération et se situaient en-deçà des seuils d'intervention.

- **Cicadelle de la Flavescence Dorée** : une présence régulière du ravageur dans l'ensemble du vignoble.

Cette présence importante du vecteur, et non pas de la maladie, souligne une fois de plus l'importance de disposer de plants traités à l'eau chaude.

Sur les zones de lutte obligatoire de la Côte de Beaune (Puligny, Meoisy), les prospections ont été réalisées début septembre et il s'avère qu'aucun cas de Flavescence dorée n'a été retrouvé. La lutte obligatoire cessera donc prochainement.

Bilan rédigé par la Chambre d'Agriculture de Côte d'Or.

Contact : Pierre-Etienne Petitot

pierre.petitot@cote-dor.chambagri.fr

Tél : 03.80.28.81.34

CONDITIONS CLIMATIQUES

Sur le secteur Beaujolais / Mâconnais, l'année a été très très difficile !!

Les premières grêles ont eu lieu au débourrement sur le secteur de Lugny .

Au mois de juin, le secteur de Pierreclos a également été touché.

Enfin, le 7 août , le sud Mâconnais et le Beaujolais ont subi de violents orages accompagnés de grêle causant des dégâts importants.

Les conditions météo ont été très difficiles : pluviométrie proche des 400 mm sur certaines zones durant la période du 15 mai au 15 août avec des conséquences très néfastes sur la fleur et la pression mildiou (Rot Gris, Rot Brun, Mildiou mosaïque....).

Comme en 2006 et 2007, le mois de septembre vient une nouvelle fois sortir le vignoble d'une situation très compliquée en terme de pression *Botrytis* et de maturation .

Dans le département, la catastrophe a été évitée de justesse. Cependant, dans certains secteurs, des dégâts importants sur les exploitations ont engendré des pertes de rendement allant de 20 à 60 % et une récolte de qualité moyenne.

MALADIES ET RAVAGEURS

Mildiou

D'un point de vue protection, il faut retenir l'importance d'une lutte mildiou menée préventivement et par conséquent, l'importance de la modélisation et des messages de conseil .

Oïdium

La question de la protection oïdium se pose dans des années de très forte pression mildiou comme celle-ci, même si la pression était présente comme l'avait indiqué le Service de la Protection des Végétaux.

Botrytis

Les traitements anti-Botrytis ont été chahutés. Cependant, la protection a permis de contrôler la pression, même avec une seule application. Il est donc un peu difficile d'avoir une idée précise sur cette question, en dehors des expérimentations.

Ravageurs

En ce qui concerne les ravageurs, la pression de l'année a encore été modérée, elle n'a pas nécessité de traitement en règle générale.

La pression a été assez forte pour les mange-bourgeons et les pyrales alors que la pression des tordeuses et cicadelles a été assez modérée.

Des araignées rouges ont été retrouvées sur plusieurs parcelles du Mâconnais et du Beaujolais, ce qui est assez surprenant.

Bilan rédigé par la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire.

Contact : Benjamin Alban

balban@sl.chambagri.fr

Tel : 03 85 29 56 23



Un débourrement rapide mais attendu

La fin mars et la première décade du mois d'avril ont été marquées par des températures assez fraîches et quelques gelées matinales. Cependant, la reprise de l'activité de la vigne a été observée au début du mois d'avril.

En secteur précoce sur Chardonnay, les toutes premières pointes vertes ont été visibles aux environs du 8 avril. Les gelées des nuits des 6, 15 et 16 avril ont occasionné quelques dégâts, notamment dans l'Yonne. Durant les deux semaines suivantes, les températures sont restées encore fraîches pour la saison et la végétation a évolué lentement.

Le week-end des 26 et 27 avril, l'arrivée d'un temps estival, a permis une véritable explosion de la végétation et un débourrement rapide et concentré en quelques jours. Bien que cet épisode de beau temps ne fut que de courte durée, les températures relativement élevées se sont maintenues durant les premiers jours du mois de mai.

Les dates estimées du stade mi-débourrement ont été relativement comparables à celles observées en 2006 et présentaient un retard d'une dizaine de jours par rapport à la moyenne des 14 dernières années. Les conditions climatiques favorables de début mai ont permis de rattraper, en partie, ce retard.

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

	2006	2008	Moyenne (1994 - 2007)
Yonne Chardonnay	23/4	22/4	12/4
Yonne Pinot	23/4	23/4	14/4
Côte de Beaune Pinot	23/4	25/4	13/4
Côte de Beaune Chardonnay	19/4	20/4	7/4
Côte chalonaise Chardonnay	23/4	25/4	12/4
Côte chalonaise Pinot	23/4	25/4	14/4
Mâconnais Chardonnay	15/4	23/4	5/4
Mâconnais Gamay	17/4	26/4	6/4

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



Une floraison perturbée

Les températures relativement fraîches de la dernière quinzaine de mai ont perturbé le départ de la floraison. Les deux premières semaines de juin ont connu les mêmes conditions climatiques avec cependant quelques belles journées chaudes et ensoleillées.

En secteur précoce, les toutes premières fleurs ont été observées dès les premiers jours du mois de juin. Les secteurs tardifs ont eu une floraison très rapide en raison des conditions climatiques estivales de retour le 21.

Les dates estimées du stade "50 % de fleurs ouvertes" sont assez proches de celles observées en 2004, tous secteurs et cépages confondus.

En raison des conditions climatiques perturbées, des phénomènes plus ou moins importants de coulure ont été observés. De nombreux orages sont survenus au cours de cette période et ont parfois été accompagnés de grêle, occasionnant des dégâts variables selon les secteurs.

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

		2004	2008	Moyenne (1994 - 2007)
Yonne	Chardonnay	18/6	19/6	13/6
	Pinot	16/6	17/6	14/6
Côte d'Or	Côte de Nuits PN	13/6	15/6	9/6
	Côte de Beaune PN	13/6	14/6	8/6
	Côte de Beaune CH	10/6	11/6	6/6
Côte chalonaise	Pinot	13/6	12/6	9/6
	Chardonnay	15/6	15/6	9/6
Mâconnais	Gamay	15/6	17/6	9/6
	Chardonnay	14/6	17/6	8/6

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Evolution du nombre moyen de grappes au m²

	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
2007	7.73	7.31	9.45
2008	7.93	7.88	10.14

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
2007	60.87	49.48	57.85
2008	54.28	43.56	46.79

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

Source : réseau estimation de récolte du BIVB



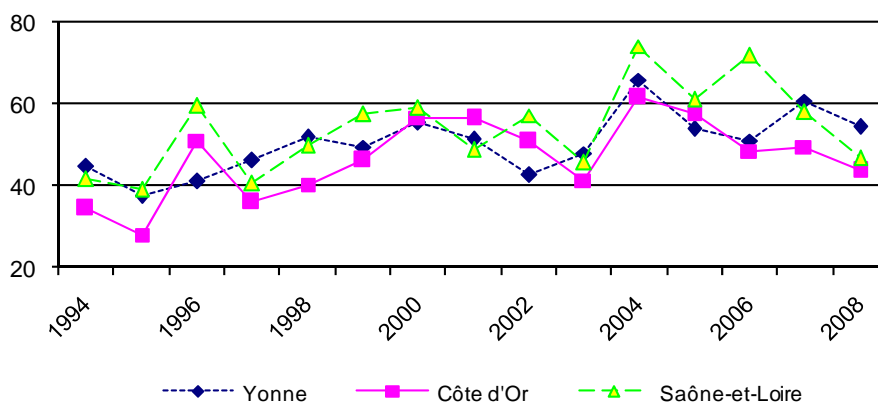
Les composantes du rendement

1—Le Pinot Noir

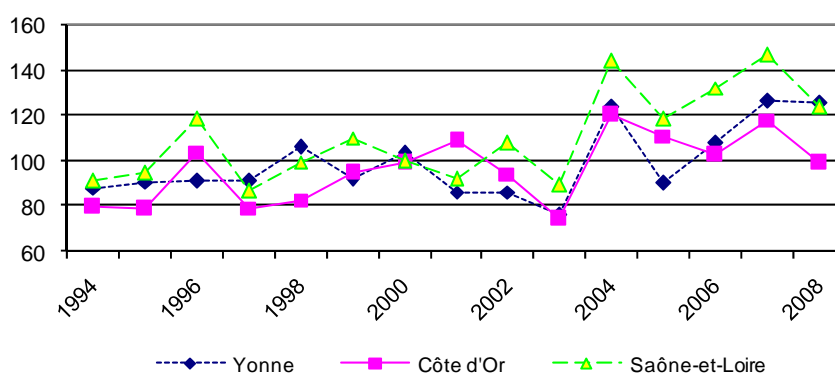
2008 se caractérise par le nombre supérieur de grappes par pied par rapport au millésime 2007. De fréquents phénomènes de coulure et de millerandage, dus aux mauvaises conditions climatiques au moment de la fleur expliquent que les baies soient plus petites et donc que les grappes soient plus légères au moment de la fermeture de la grappe. Aussi, l'augmentation du nombre de grappes par pied permet de compenser cette tendance.

Prévision de récolte

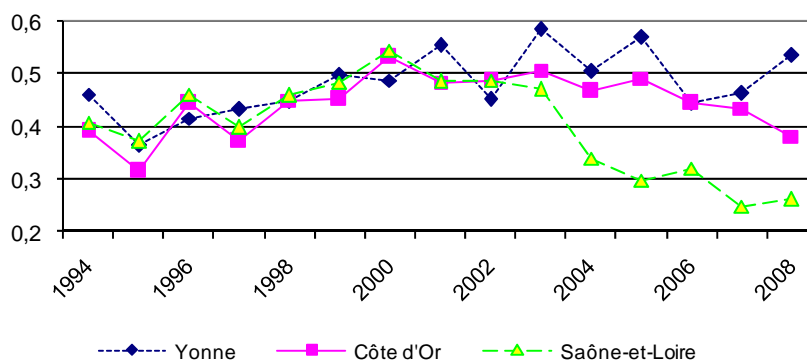
Poids unitaire des grappes (g)



Nombre de baies par grappe



Poids unitaire d'une baie (g)



Source : réseau estimation de récolte du BIVB

Evolution du nombre moyen de grappes au m²

	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
2007	8.81	9.03	10.32
2008	9.57	9.51	11.09

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
2007	67.10	59.46	63.57
2008	61.25	50.75	5.58

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

Source : réseau estimation de récolte du BIVB



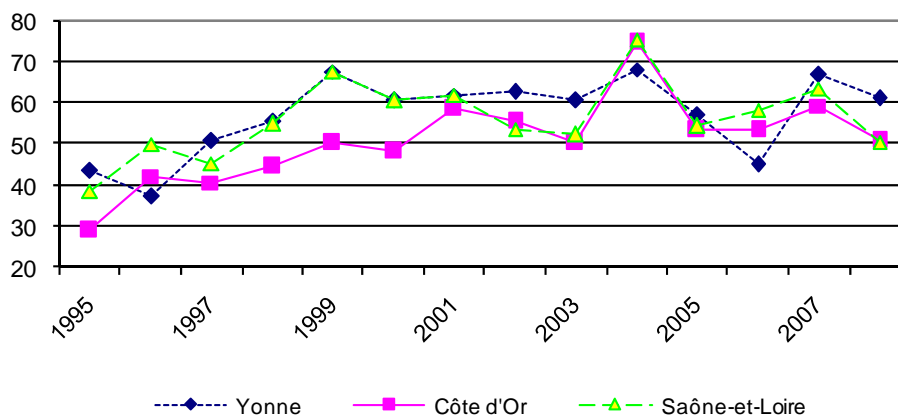
Les composantes du rendement

2—Le Chardonnay

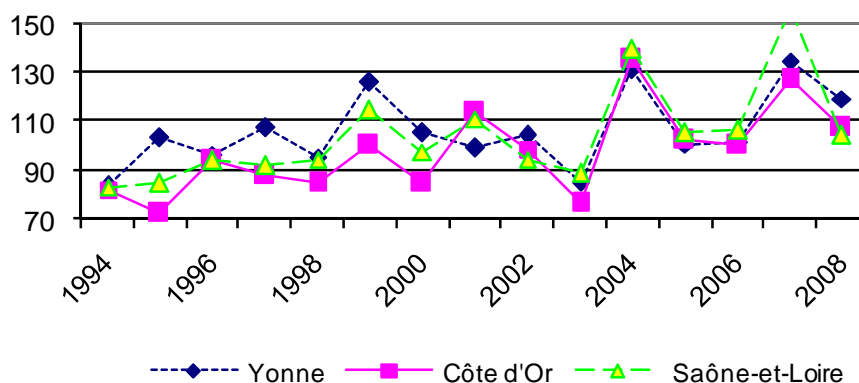
Le constat est le même pour le Chardonnay : le poids unitaire des grappes et le nombre de baies par grappes sont inférieurs à ceux de l'an passé alors que le nombre moyen de grappes par pied est plus élevé.

Prévision de récolte

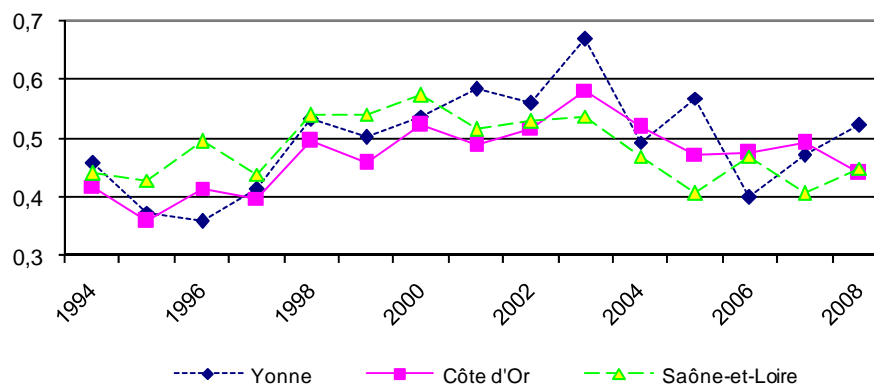
Poids unitaire des grappes (g)



Nombre de baies par grappe



Poids unitaire d'une baie (g)



Source : réseau estimation de récolte du BIVB



Le volume de la récolte Estimation 2008

A partir des différents éléments mesurés précédemment, le volume global de la récolte 2008 est estimé à :

1 557 938 hl
Pour 27 667 ha

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

Résultat obtenu à partir du réseau de 225 parcelles du BIVB et suivant le protocole INRA de Colmar.

Les conditions climatiques humides et fraîches ont perturbé le déroulement des différents stades physiologiques. Ainsi, au moment de la floraison, les températures assez basses et les pluies bien présentes, ont engendré des phénomènes de coulure et millerandage, qui ont induit l'apparition de baies plus petites et donc des grappes plus légères que les années précédentes. La météo perturbée qui a sévi cet été, a entraîné des orages localisés parfois accompagnés de grêle, engendrant des dégâts avec des pertes de récolte pouvant atteindre un fort pourcentage. Cette estimation a eu lieu avant ces violents orages. De plus, les précipitations ayant duré une grande partie de l'été, la pression des maladies cryptogamiques a été relativement forte et un tri sévère a parfois été nécessaire, diminuant la quantité de raisins vinifiés.

Ce millésime est donc marqué par des poids de grappe plus faibles qu'en 2007 et un nombre de grappes par pied plus élevé, au stade fermeture de la grappe. Ces paramètres se compensent donc, ce qui permet d'obtenir un volume estimé de récolte proche de celui de 2007.

Cependant, la grande hétérogénéité inter et intra-parcellaire conduit à des variations importantes selon les secteurs.

Prévision de récolte

**REPARTITION PREVUE DES VOLUMES DE RECOLTE
PAR CEPAGE ET DEPARTEMENT (hl)**

	Saône & Loire	Côte d'Or	Yonne
Aligoté	49 235	41 782	20 448
Chardonnay	448 706	131 366	352 948
Pinot Noir	169 256	259 068	31 606
Gamay	43 065	9621	838
TOTAL	710 262	441 837	405 839

Source : réseau estimation de récolte du BIVB

Les résultats : deux sources distinctes

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

- 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.

De nombreux paramètres sont analysés : pourcentage de véraison, poids de 100 baies, sucres, acidité totale, pH, acides tartrique et malique et potassium, les composés phénoliques des cépages noirs.

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

Les résultats de ce réseau ont fait l'objet de 12 BIVB infos spéciaux Maturité, à un rythme bi-hebdomadaire en 2008.

- 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.

Les mêmes paramètres sont analysés que pour le réseau de parcelles de référence du BIVB.

Un BIVB infos spécial Maturité est réalisé pour les syndicats de la Côte d'Or, à raison de deux fois par semaine.

Les analyses des prélèvements de l'Yonne sont transmises aux professionnels et à la Chambre d'Agriculture de l'Yonne qui édite un bulletin bi-hebdomadaire.

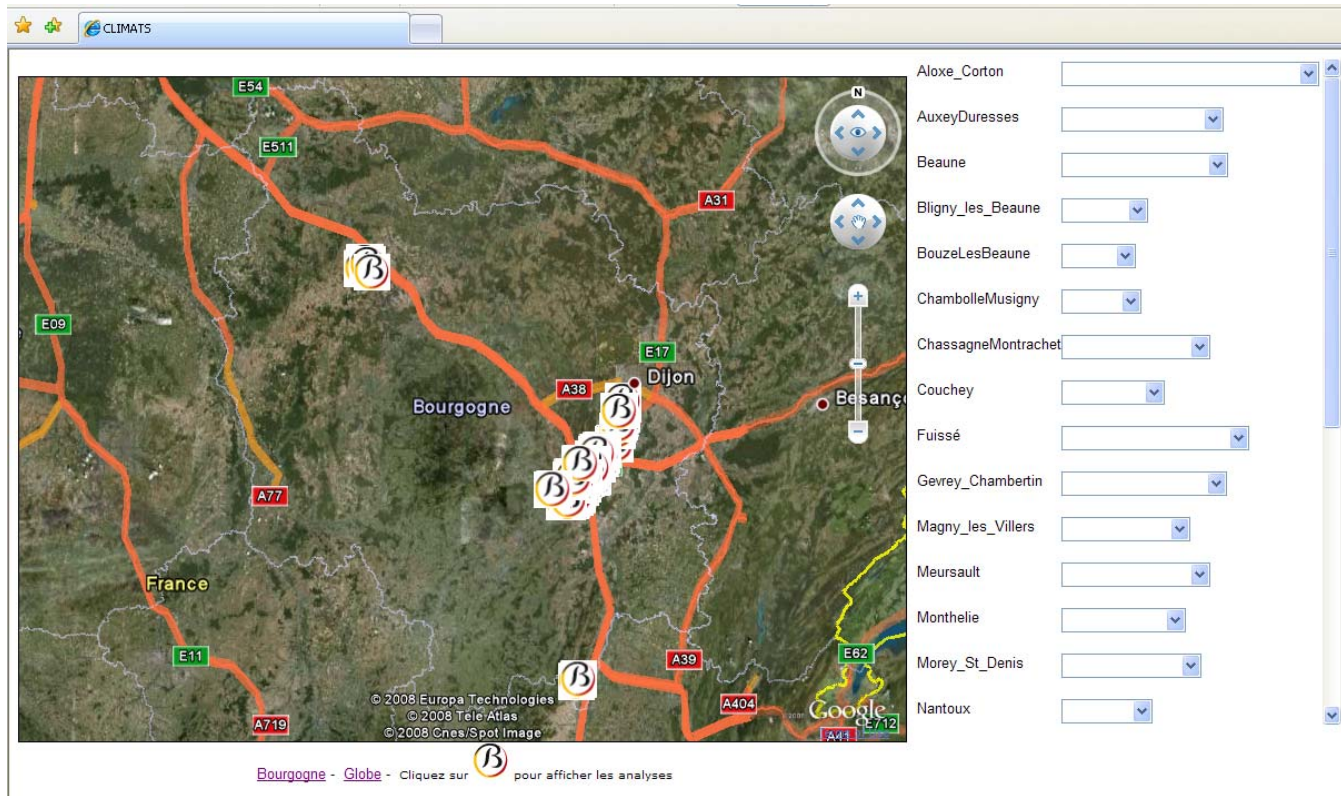
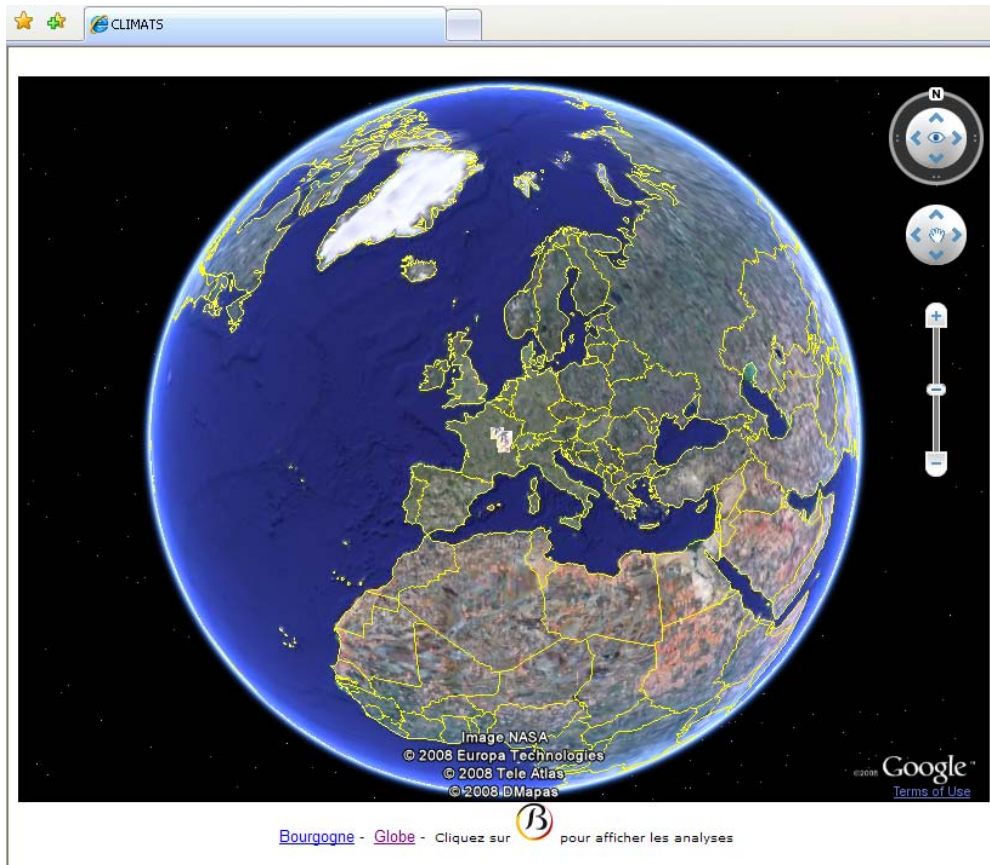
Le Laboratoire Départemental de Mâcon dispose, depuis 2004, du logiciel de saisie et de traitement des résultats, acquis par le BIVB. Il réalise également des communiqués bi-hebdomadaires sur l'état d'avancement de la maturité.

L'intégralité des bulletins d'informations est mise en ligne sur extranet.bivb.com.

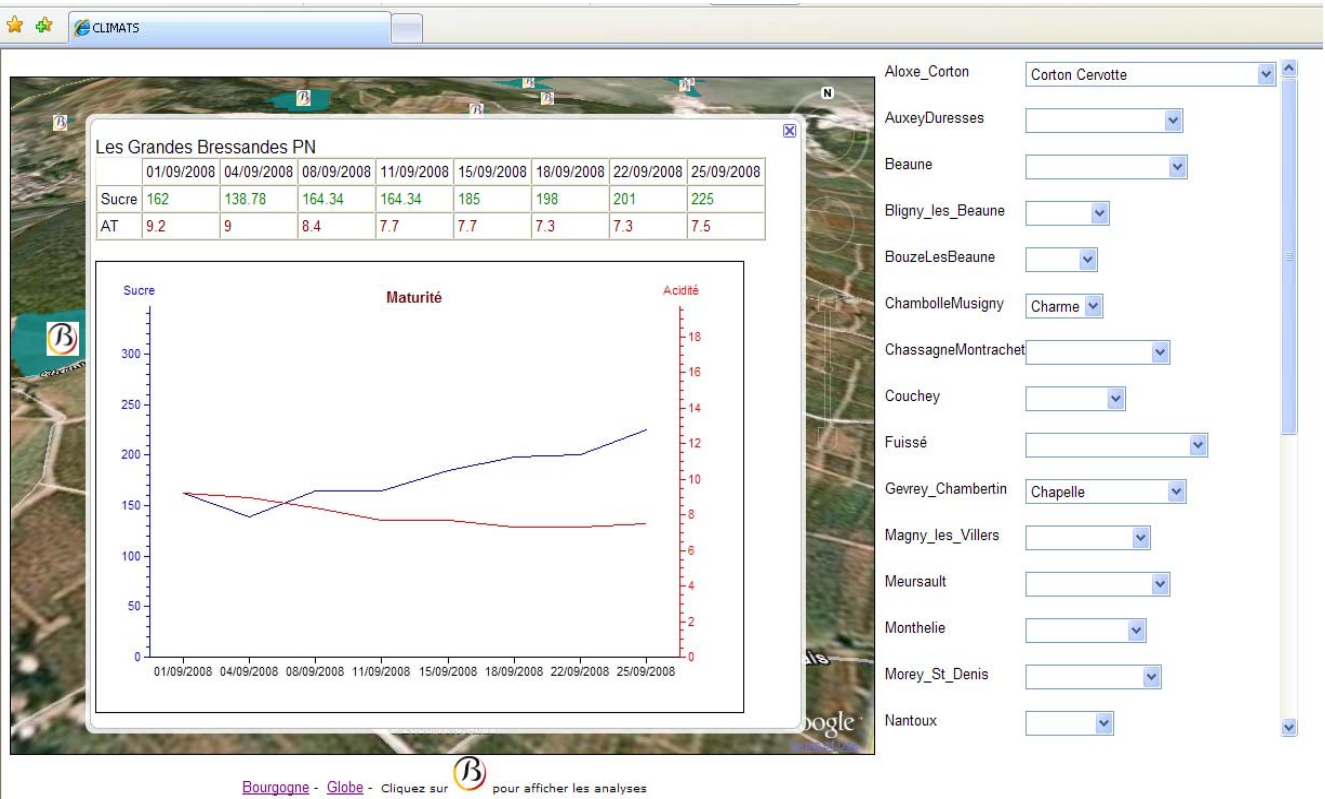
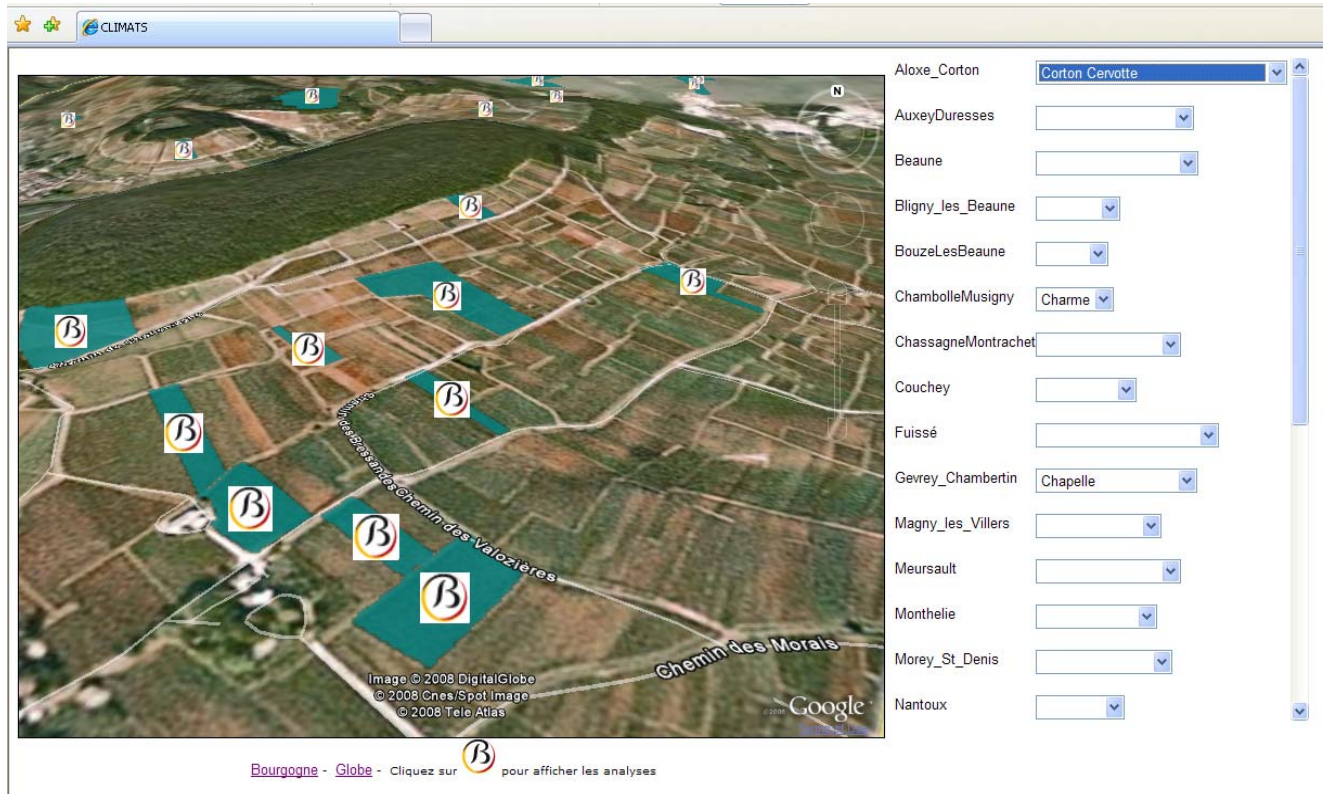
Cette année, le Pôle Technique et Qualité du BIVB a développé un outil de visualisation en 3D des parcelles appartenant aux réseaux suivis dans le cadre des contrôles de maturité. A partir des données cadastrales fournies par les propriétaires, et via l'Extranet du BIVB, il est possible de zoomer de la terre à la parcelle souhaitée et ce, grâce à l'interface Google Earth. La parcelle est identifiée par le logo Bourgogne. En cliquant sur la parcelle, le tableau et les courbes d'évolution des sucres et de l'acidité, apparaissent.

Cette première version de l'outil sera améliorée et complétée, notamment par un plus grand nombre de parcelles en 2009.

Les résultats : deux sources distinctes



Les résultats : deux sources distinctes



Observatoire de la Maturité

Véraison sur Chardonnay (%)

	21-août	25-août	28-août	1-sept.	4-sept.	8-sept.
Yonne	39.4	51	80.4	97.1	99.2	100
Côte de Beaune	66	83	93.6	99.3	100	100
Côte Chalonnaise	52.5	63.5	84.5	99	100	100
Mâconnais	56.8	66.5	83.3	95.6	100	100

Véraison sur Pinot Noir et Gamay (%)

	21-août	25-août	28-août	1-sept.	4-sept.	8-sept.
Yonne	54.7	61.7	92.7	99.6	99.7	100
Côte de Nuits	53.3	73.3	91.5	100	100	100
Côte de Beaune	55.3	68.2	85.8	96	99.6	100
Côte Chalonnaise	68.6	76.2	97.2	99.1	99.8	100
Mâconnais (Gamay)	55.7	63	77.7	98.2	98.6	100

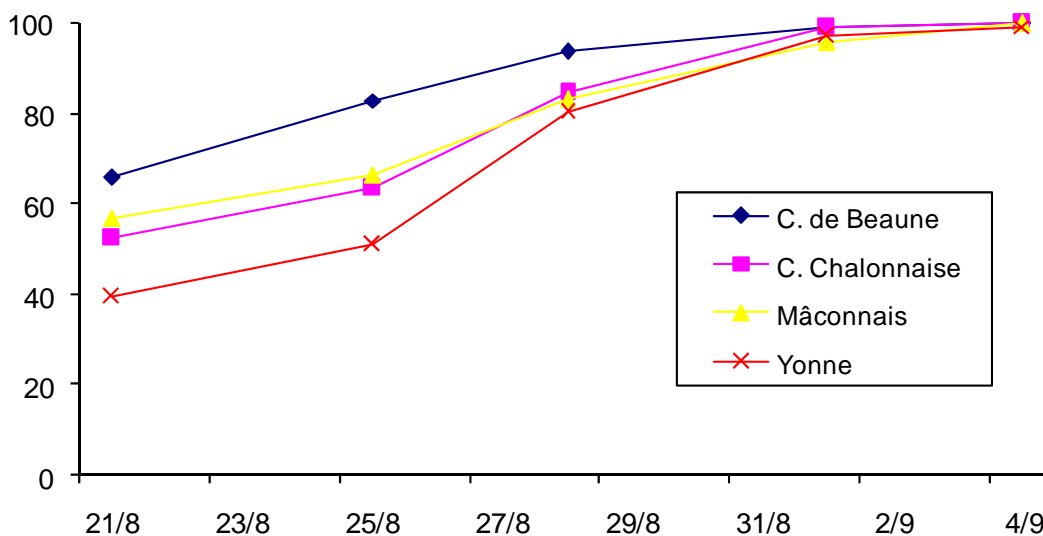
Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



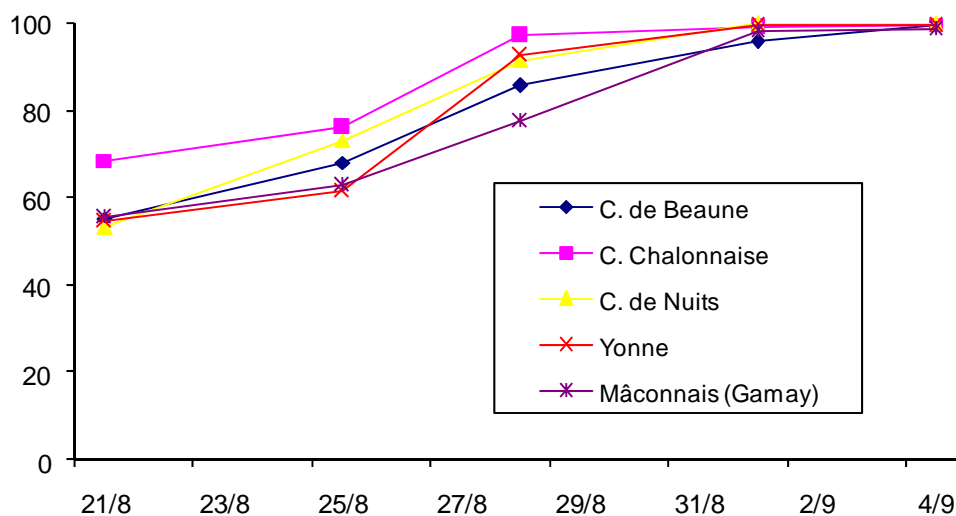
Une véraison étalée

La véraison a débuté dans les 15 premiers jours d'août. Elle s'est déroulée de façon progressive et hétérogène, les conditions climatiques n'ayant pas été favorables à une évolution rapide. Elle n'a pris fin qu'au début du mois de septembre, la fin du mois d'août ayant été pluvieuse et fraîche. L'ensemble des cépages et ce, quel que soit le secteur, a atteint à peu près en même temps la pleine véraison.

Véraison Chardonnay (%)



Véraison Pinot Noir et Gamay (%)

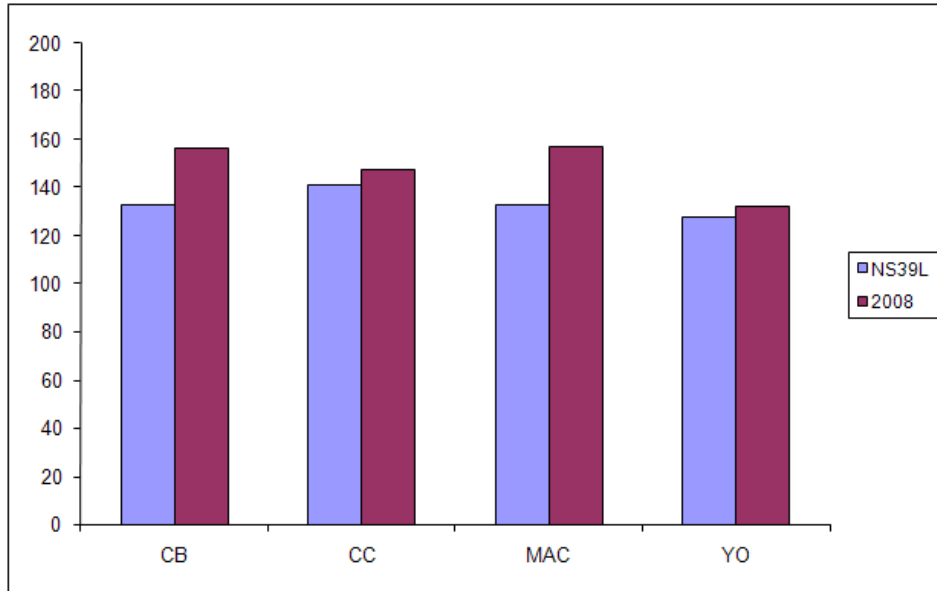


Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



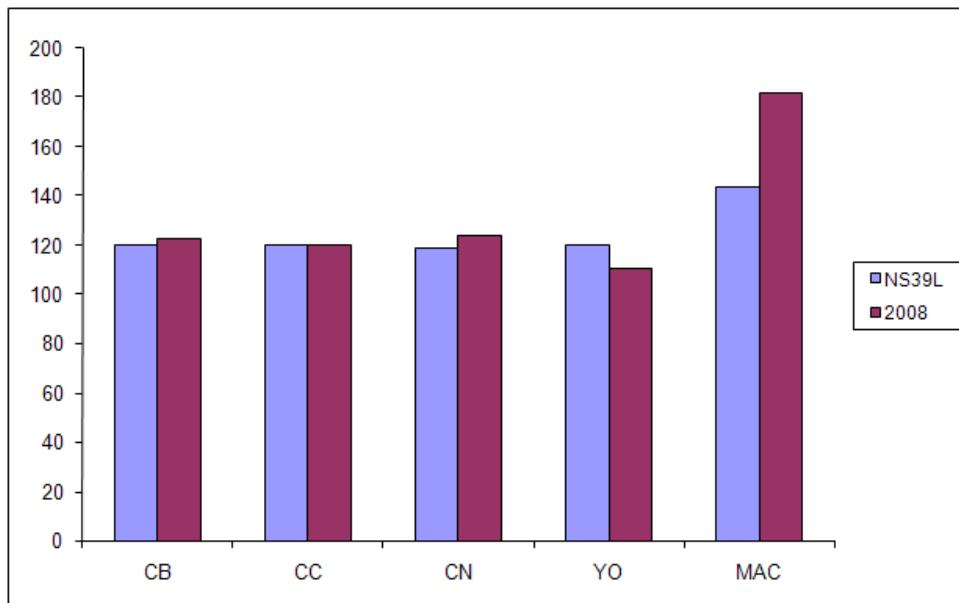
Les poids de 100 baies

Poids de 100 baies Chardonnay : comparaison à la normale*



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : Côte d'Or 88-2007, Yonne 92-2007, Saône et Loire 90-2007

Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay : comparaison à la normale*



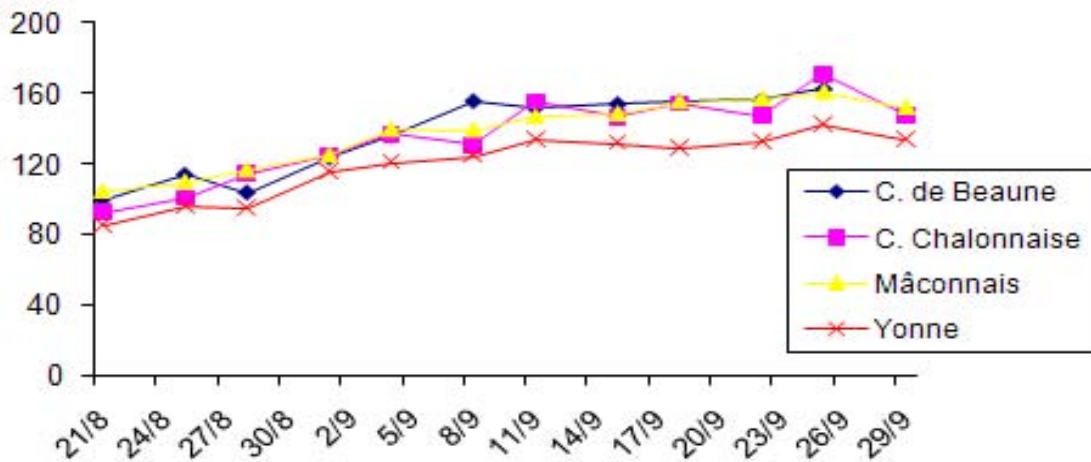
* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : Côte d'Or 88-2007, Yonne 92-2007, Saône et Loire 90-2007



Les poids de 100 baies

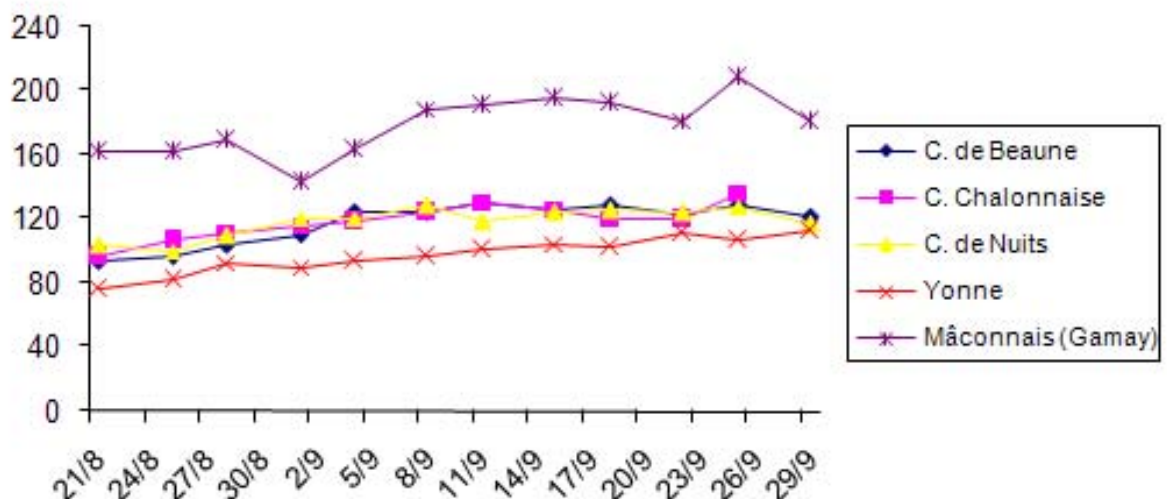
Les baies pesées au stade fermeture de la grappe étaient de petite taille en moyenne et présentaient des poids moyens assez faibles. Les importantes précipitations de l'été ont engendré un gonflement des baies et un alourdissement de celles-ci. Toutefois, le retour de conditions anticycloniques, début septembre avec du vent, a permis non seulement de gagner en maturité mais aussi d'assécher les vignes et de générer un phénomène de concentration des baies en fin de campagne.

Poids de 100 baies Chardonnay (g)



Les poids moyens de 100 baies de Chardonnay, et ce quel que soit le secteur, sont plus élevés que la normale. En effet, suite au phénomène de gonflement raisins en raison des précipitations, le poids a progressé. De plus, ce cépage affichait un retard dans la maturation ce qui ne lui a pas permis de bénéficier autant que les rouges du phénomène de concentration.

Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)

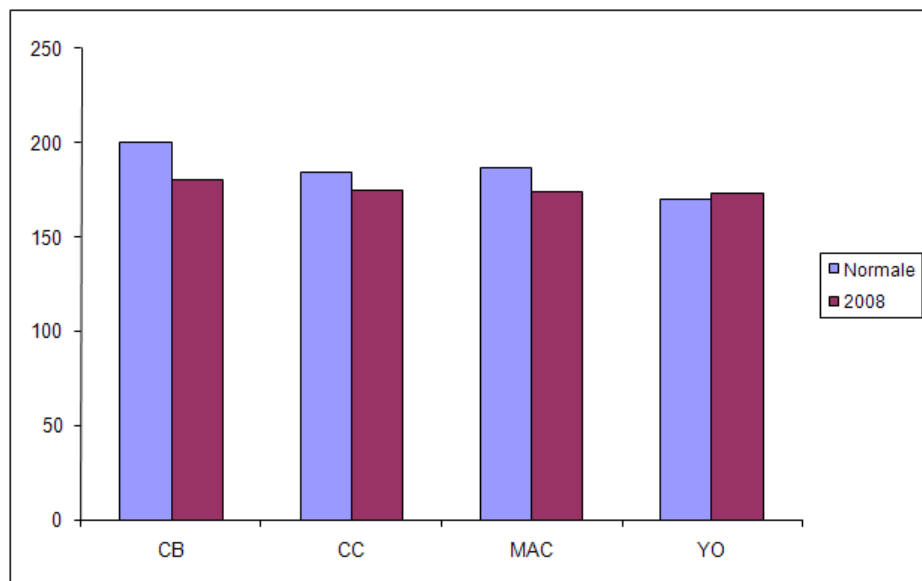


Le Pinot Noir a pu bénéficier plus largement du phénomène de concentration au mois de septembre. Les poids de 100 baies se situent dans la normale, exception faite pour l'Yonne qui présente des poids inférieurs à la normale, ce qui s'explique par la pluviométrie moindre pour ce département. Les poids de 100 baies pour le Gamay étaient très élevés dès le départ et se sont maintenus largement au-dessus de la normale.



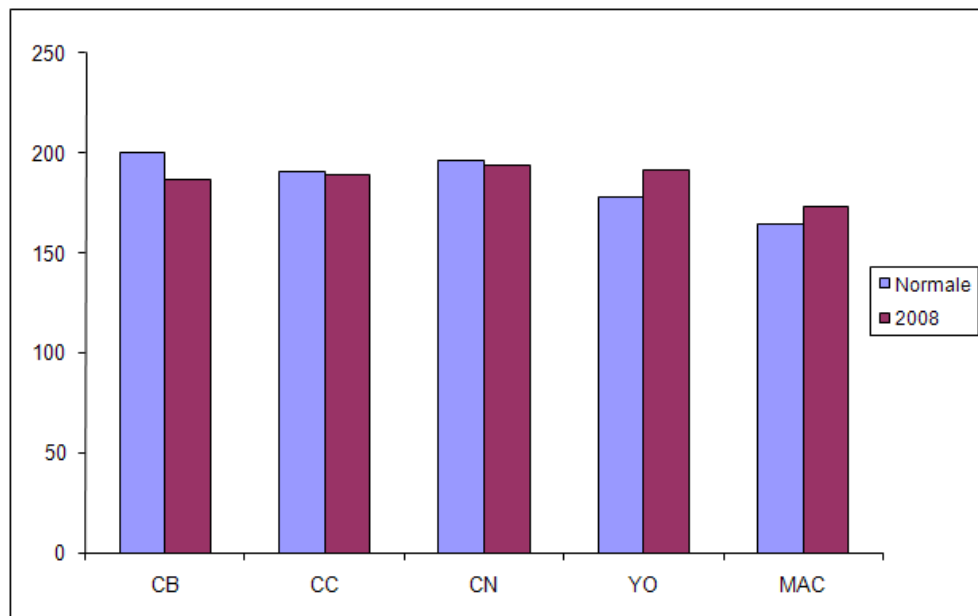
Les teneurs en sucres

Teneurs en sucres Chardonnay : comparaison à la normale*



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : 88-2007 sauf Yonne 92-2007.

Teneurs en sucres Pinot Noir et Gamay : comparaison à la normale*



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : 88-2007 sauf Yonne 92-2007.

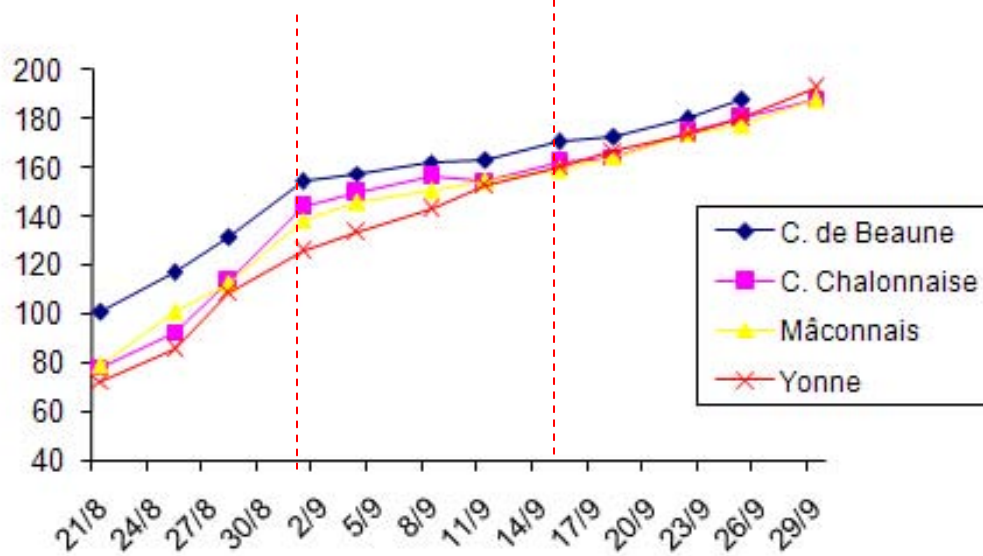
Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



Les teneurs en sucres

Cette année, en raison des conditions climatiques, la maturation s'est déroulée lentement. C'est le retour du soleil au début du mois de septembre qui a permis d'atteindre des concentrations en sucres proches de la normale, bien que légèrement inférieures, exception faite pour le Pinot Noir de l'Yonne et le Gamay du Mâconnais qui présentent des teneurs supérieures à la normale. Les courbes d'évolution montrent clairement cette progression lente avec une phase de quasi stagnation durant laquelle les gains moyens journaliers avoisinaient 1 g/l.

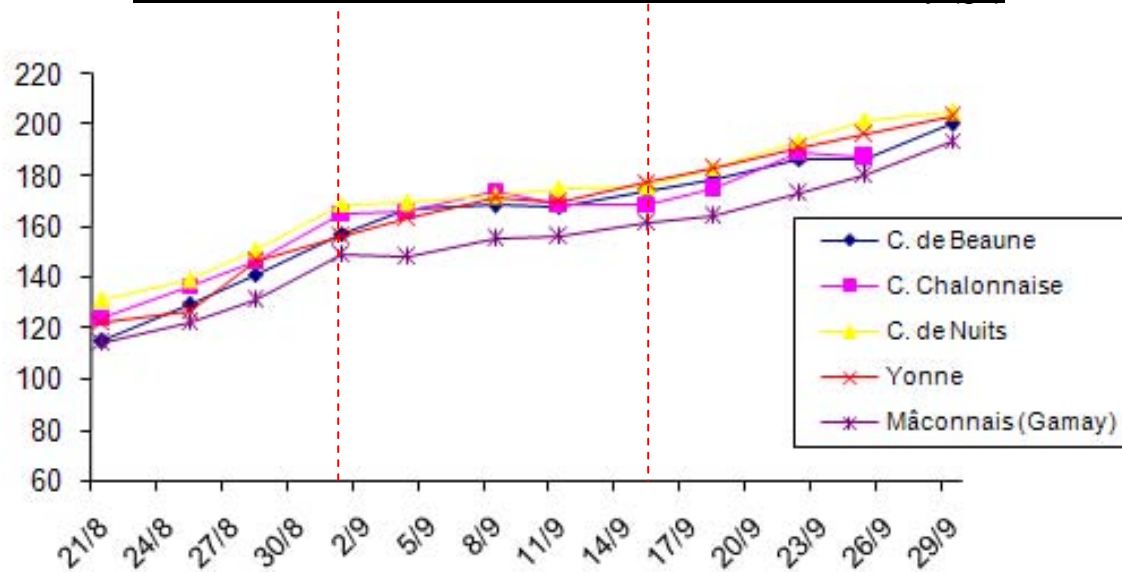
Evolution de la teneur en sucres sur Chardonnay (g/l)



Une maturation à 3 vitesses :

- Août : bonne progression
- 15 premiers jours de septembre : stagnation
- Dernière quinzaine de septembre : légère reprise

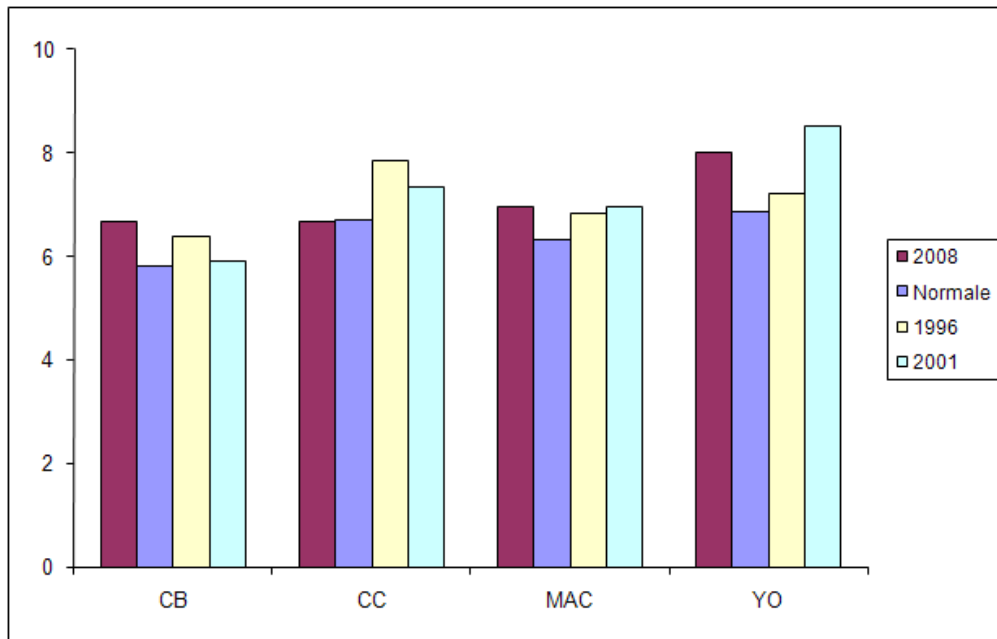
Evolution de la teneur en sucres sur Pinot Noir et Gamay (g/l)





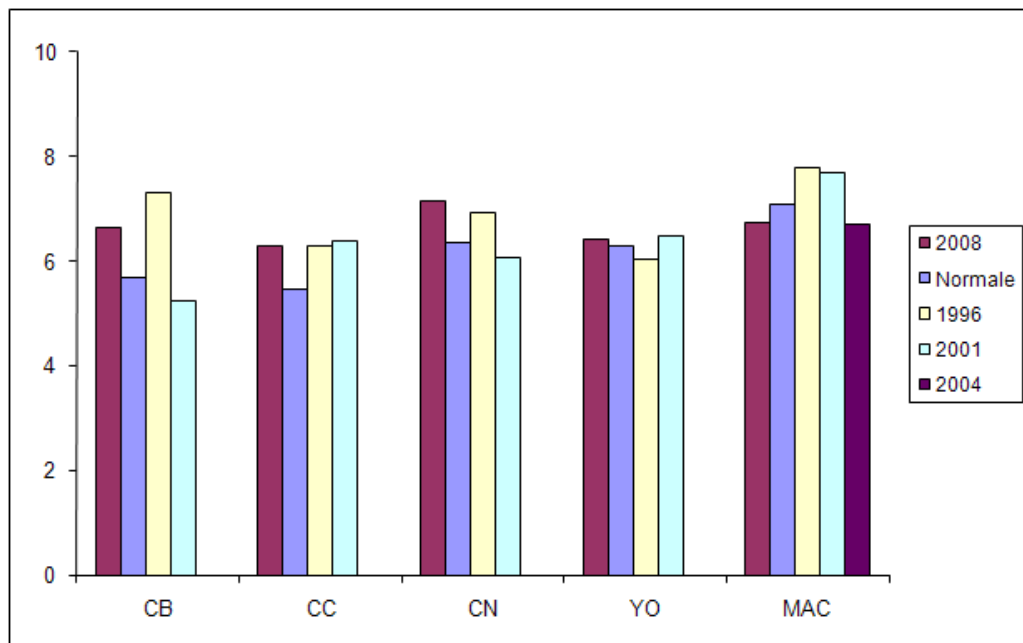
L'acidité totale

Acidité totale Chardonnay : comparaison à la normale* et aux millésimes 1996 et 2001



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : Côte d'Or 88-2007, Yonne 92-2007, Saône et Loire 90-2007

Acidité totale Pinot Noir et Gamay : comparaison à la normale* et aux millésimes 1996 et 2001



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : Côte d'Or 88-2007, Yonne 92-2007, Saône et Loire 90-2007

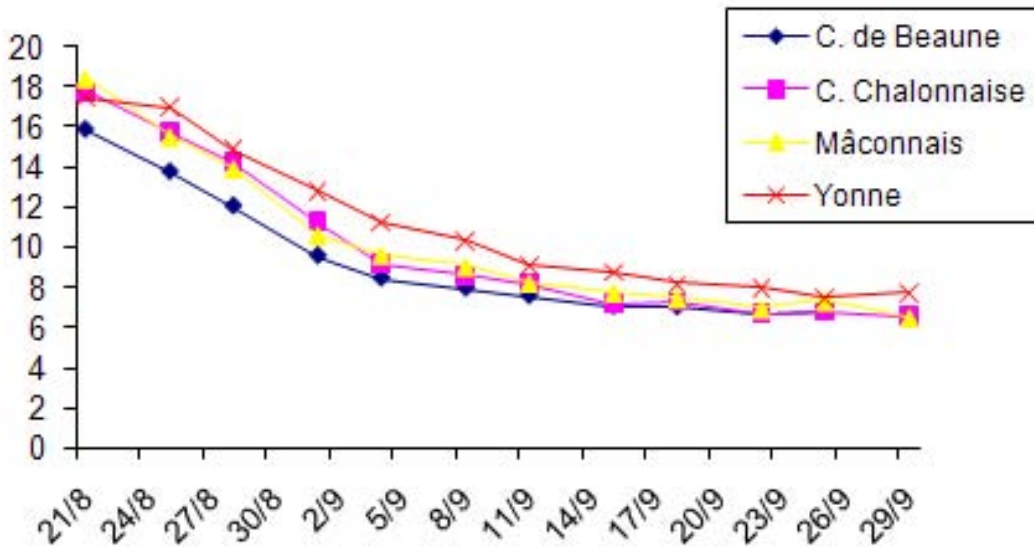
Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



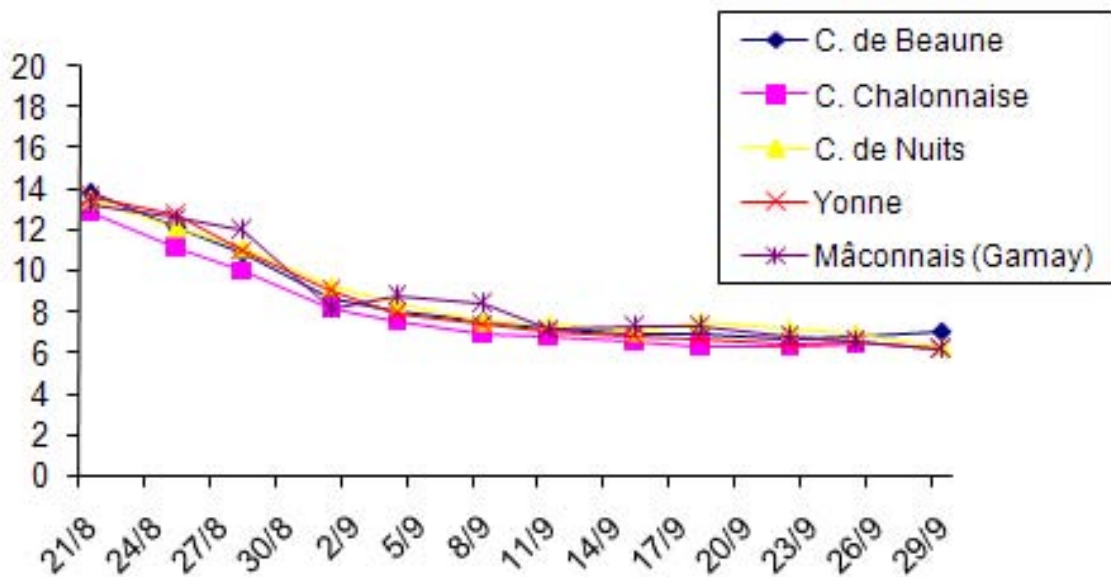
L'acidité totale

Les niveaux d'acidité totale atteints cette année sont élevés et supérieurs à la normale. Pour le Chardonnay, ces valeurs rappellent celles mesurées en 1996 et 2001. Pour le Pinot Noir, les millésimes de comparaison, pour ce paramètre, sont les mêmes. Pour le Gamay, la comparaison se fait plutôt avec le millésime 2004. Cette tendance s'explique, là aussi, par les conditions climatiques très peu favorables qui ont sévi pendant l'été avec une absence de température suffisamment élevée pour dégrader les acides organiques.

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



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

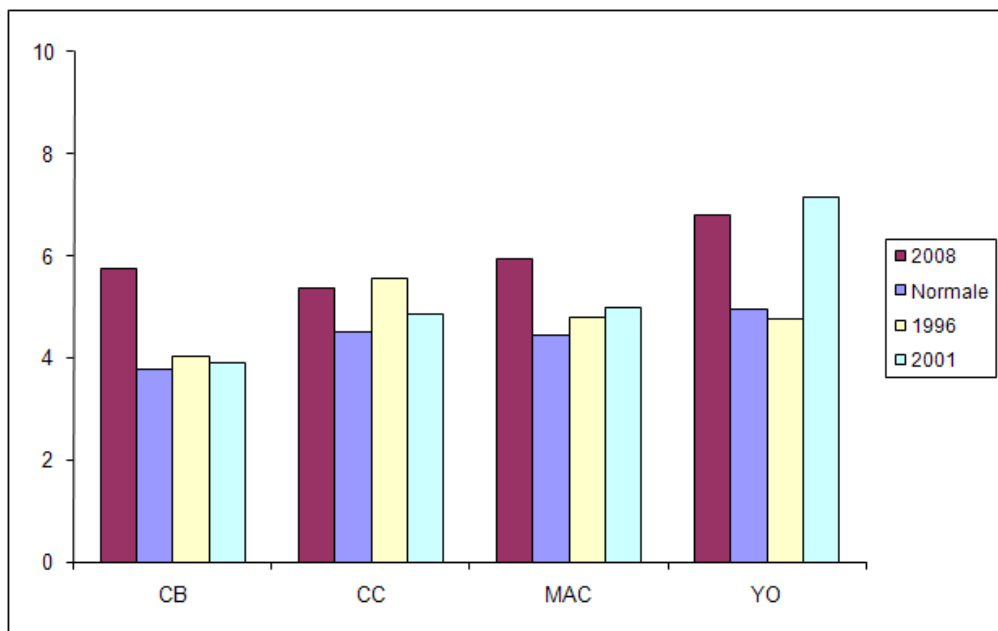


Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



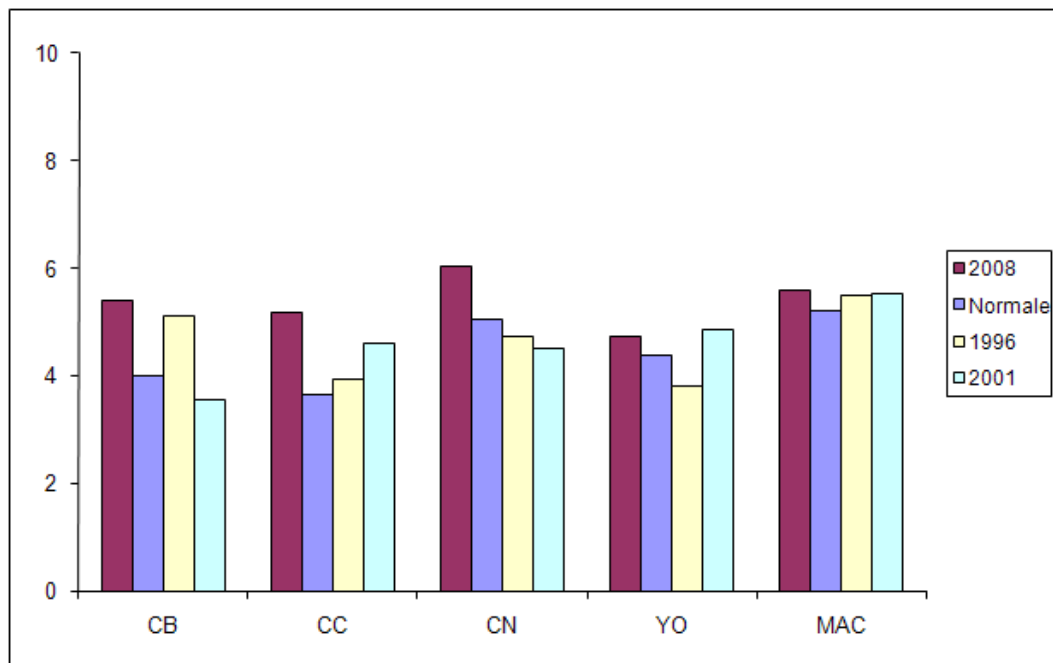
L'acide malique

Teneurs acide malique Chardonnay : comparaison à la normale* et aux millésimes



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : Côte d'Or 88-2007, Yonne 92-2007, Saône et Loire 90-2007

Teneurs acide malique Pinot Noir et Gamay : comparaison à la normale* et aux millésimes 1996 et 2001



* : semaine 39 - prélèvement du lundi, normale : Côte d'Or 88-2007, Yonne 92-2007, Saône et Loire 90-2007

Observatoire de la Maturité

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB



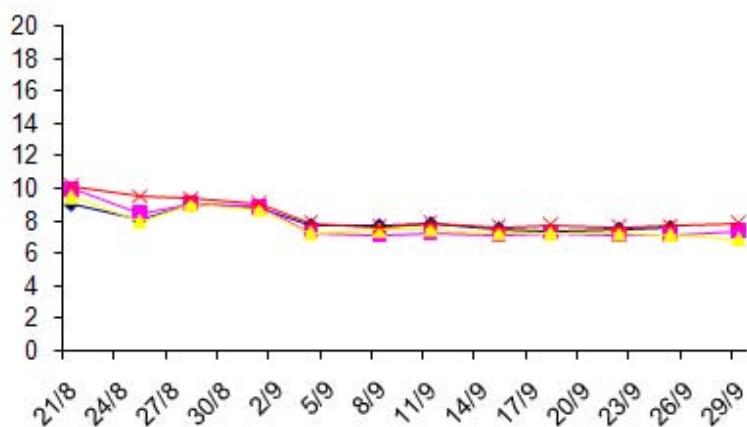
Les acides organiques

Les concentrations en acides tartrique et malique sont restées très élevées. En effet, seule la dilution due aux pluies a permis de réduire légèrement les teneurs, car les températures estivales sont restées en-dessous du seuil nécessaire à la dégradation de ces derniers. Les niveaux se sont maintenus aux alentours de 7 g/l pour l'acide tartrique et 6 g/l pour l'acide malique.

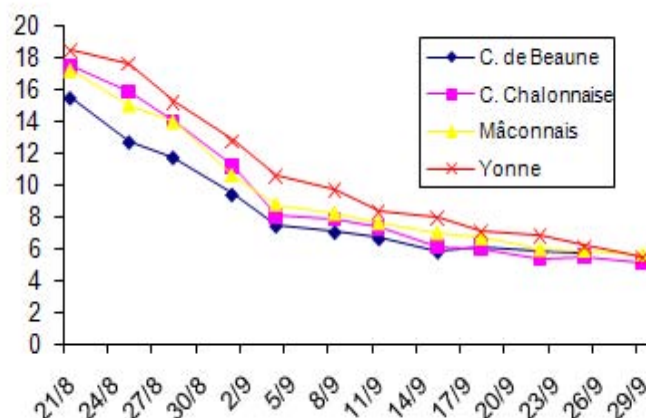
Les teneurs en acide malique sont nettement supérieures à la normale et à celles obtenues en 1996 et 2001 qui sont les derniers millésimes en date avec des niveaux d'acidité importants.

Évolution des acides organiques sur Chardonnay (g/l)

Acide tartrique

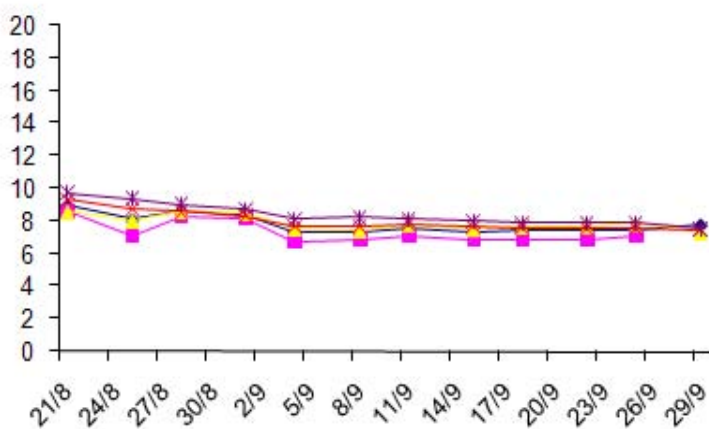


Acide malique

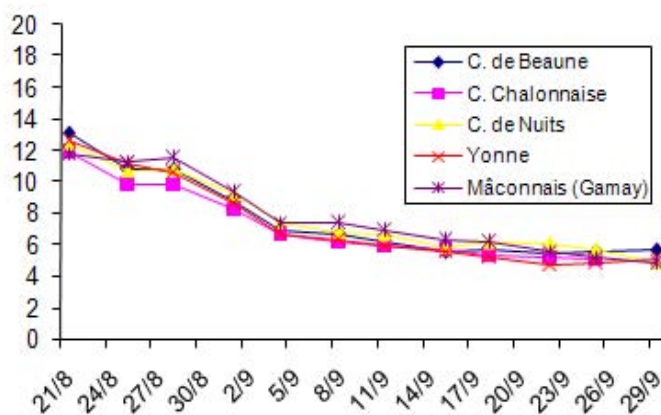


Évolution des acides organiques sur Pinot Noir et Gamay (g/l)

Acide tartrique



Acide malique



Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Observatoire de la Maturité



Les composés phénoliques

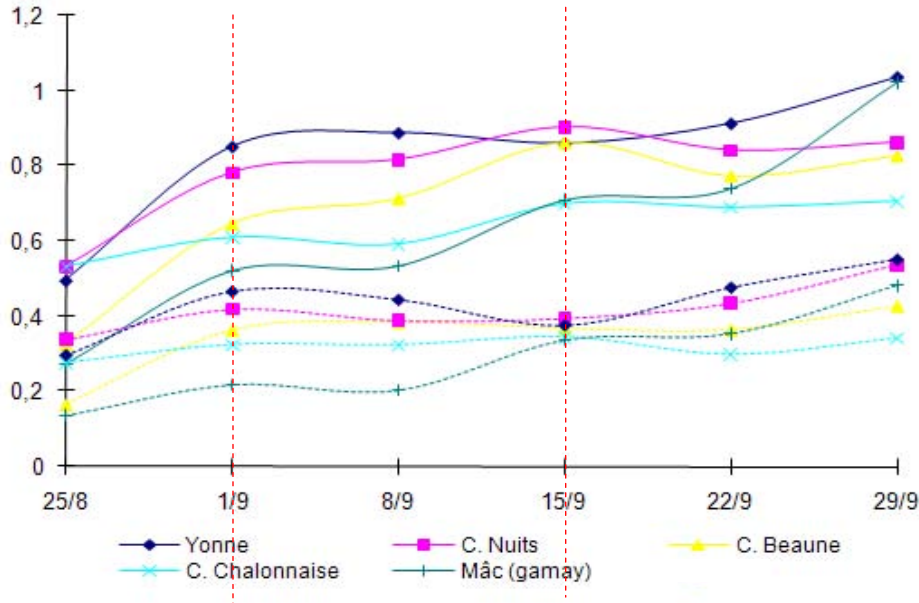
1.Évolution des anthocyanes totales et extractibles (mg/kg de baies)

Trois phases apparaissent pour l'accumulation des anthocyanes. Ces périodes correspondent aux changements climatiques de l'été. Une première phase va de la fin août (date des premiers prélèvements) à début septembre. Elle correspond à la période d'accumulation dans les pellicules. Avec la pluie qui s'est ensuite installée, l'accumulation a été freinée et une phase de plateau est observable jusqu'à la mi-septembre. A partir de cette date, le retour du soleil a permis de relancer temporairement le processus.

Seul le Gamay a connu une progression constante.

Les anthocyanes extractibles ont connu la même évolution.

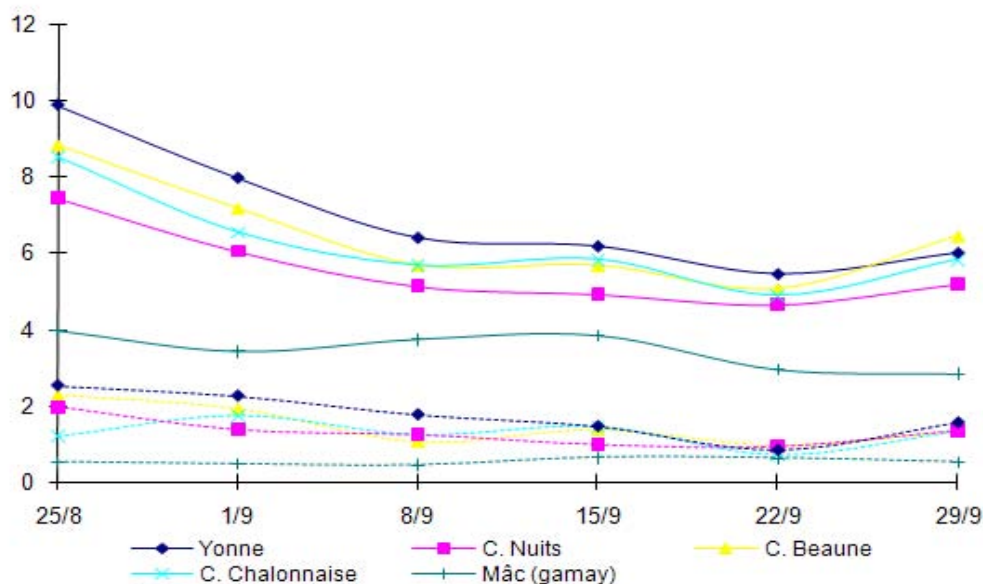
Les niveaux atteints en anthocyanes totales se situent dans une moyenne assez basse, avec une extractibilité moyenne.



2.Évolution des tanins totaux et extractibles (mg/kg de baies)

Les tanins totaux et extractibles ont évolué lentement au cours de la maturation. Comme pour les anthocyanes, la phase d'évolution la plus importante se situe fin août - début septembre. Puis la diminution se fait progressivement jusqu'à fin septembre.

Les teneurs sont dans une fourchette plutôt haute.



CONCLUSION

Le millésime 2008 a été très fortement corrélé aux conditions climatiques. Après un hiver 2007-2008 relativement doux, c'est une relative fraîcheur qui a régné tout au long du cycle végétatif, malgré quelques belles périodes chaudes et ensoleillées. Au-delà des températures, à partir du printemps, c'est la pluviométrie qui a régi le déroulement des différents stades phénologiques. Elle a eu des conséquences sur la récolte en termes physiologique et de pression des maladies cryptogamiques.

Après un été difficile d'un point de vue climatique, le retour de conditions anticycloniques et l'arrivée du vent du Nord à la mi-septembre ont permis d'assainir la récolte, tout en permettant à la maturation de se prolonger dans de meilleures conditions. La vigne a ainsi pu parachever une maturation jusqu'alors languissante.

La maturation du raisin s'est ainsi déroulée en trois phases bien distinctes correspondant aux changements de temps de cette période. Les précipitations particulièrement importantes du mois d'août ont entraîné un ralentissement de la maturation et des phénomènes de dilution, générant un plateau intermédiaire entre une première phase avec des gains journaliers en sucres satisfaisants à la fin août et le retour du beau temps en septembre permettant la reprise de la maturation.

Les vendanges ont eu lieu à des dates plus classiques qu'en 2007, à compter de fin septembre, le pic d'activités se situant début octobre. C'est sous le soleil que les raisins ont été vendangés.

Cependant, la météorologie instable de l'année a entraîné une quantité de récolte réelle moindre par rapport aux estimations. En effet, au stade fermeture de la grappe, le volume de récolte estimé était proche de celui de 2007. En réalité, les volumes récoltés sont inférieurs en raison des phénomènes de concentrations importants et de la pratique d'un tri sévère parfois nécessaire pour obtenir des vins de qualité.

Pour ce millésime, les vignerons bourguignons ont dû faire preuve d'une grande minutie dans leur conduite du vignoble, d'une surveillance permanente et d'une grande patience. Le retour de belles conditions en fin de campagne a soulagé les inquiétudes de la majorité d'entre eux. Enfin, le travail fourni au vignoble doit aujourd'hui être complété par une réflexion sur la vinification et l'élevage à mener pour conserver le potentiel qualitatif inespéré obtenu au prix de grands efforts.

Date des bans de vendanges : 3 septembre.

Contact : *Christine Monamy*
Responsable de la Coordination Technique du BIVB
christine.monamy@bivb.com
tél : 03 80 26 23 75



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*

Pôle Technique et Qualité du BIVB
CITVB
6 rue du 16^e chasseurs
21 200 Beaune

Tél. : 03 80 26 23 74 - Fax : 03 80 26 23 71
technique@bivb.com