

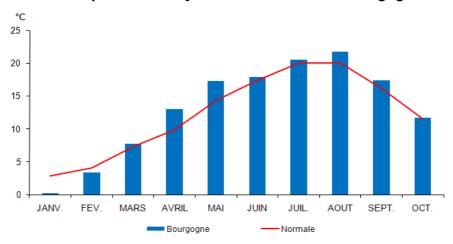


Bureau **I**nterprofessionnel des **V**ins de **B**ourgogne

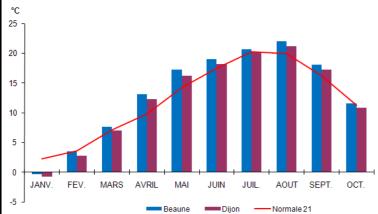


Les températures

Températures moyennes mensuelles en Bourgogne

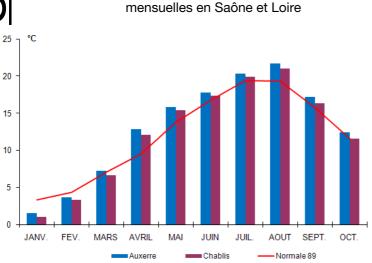


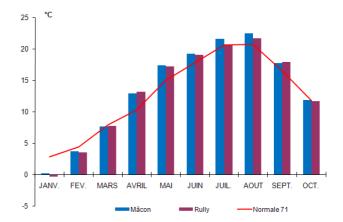
L'hiver a été particulièrement froid cette année. En effet, janvier et février affichent des moyennes nettement en-dessous des normales de saison. Il faut attendre le mois de mars pour voir les températures atteindre et légèrement dépasser les normales saisonnières. Si l'hiver a été long et rigoureux, le printemps se caractérise par des températures élevées, plus particulièrement en avril et mai. Ce sont des moyennes mensuelles des températures qui ne reflètent pas toujours les variations entre, par exemple, le début et la fin du mois. Les mois de juin et juillet se situent dans la normale. L'été s'est installé au mois d'août avec une chaleur bien présente qui a perduré au mois de septembre. Octobre marque le retour de températures normales en moyenne. Les 3 départements bourguignons ont connu des conditions à peu près similaires et conformes aux moyennes bourguignonnes.



Températures movennes

Températures moyennes mensuelles en Côte d'Or





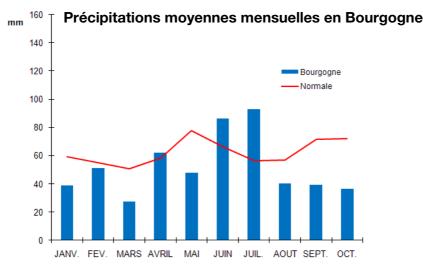
Températures moyennes mensuelles dans l'Yonne

Source : Météo France

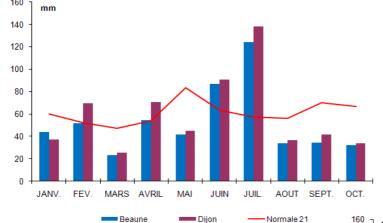
1



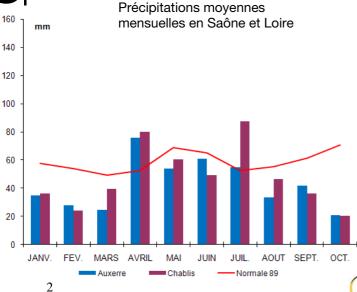
Les précipitations



2009 est une année plutôt sèche en Bourgogne. En effet, hormis le mois d'avril qui présente un régime voisin de la normale et juin et juillet qui sont largement excédentaires, les autres mois affichent des déficits. Les cumuls de pluies les moins importants sont ceux des mois de mars, août, septembre et octobre. Cela confirme la présence de conditions climatiques très estivales en août et septembre et le bel été indien du mois d'octobre. Les précipitations n'ont pas été fréquentes et des quantités d'eau parfois importantes sont tombées sous forme d'averses orageuses, surtout au mois de juillet. Il est intéressant de remarquer que la normale met en évidence un pic de pluviométrie au mois de mai, alors que cette année c'est un mois très déficitaire. Cependant, les situations diffèrent légèrement d'un département à l'autre. En effet, par exemple, au mois de juin à Mâcon, il est tombé le double de la quantité de pluie normale, alors que le cumul est légèrement excédentaire en Côte d'Or et déficitaire dans l'Yonne. De même, les précipitations sont supérieures à la normale en avril dans l'Yonne, voisines de la normale en Côte d'Or et inférieures à la normale en Saône et Loire. D'autres mois font apparaître des différences selon les départements, le régime hydrique a été localement très variable, ce que ne reflète pas les moyennes mensuelles au niveau régional.



Précipitations moyennes mensuelles en Côte d'Or



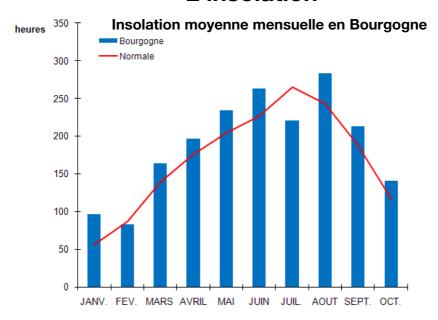
140 120 100 80 60 40 20 JANV. FEV. MARS AVRIL MAI JUIN JUIL. AOUT SEPT. OCT.

Précipitations moyennes mensuelles dans l'Yonne

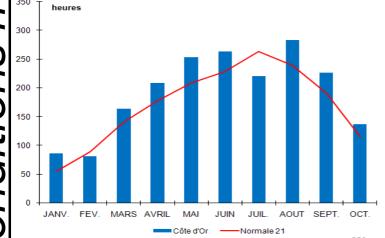
Source: Météo France



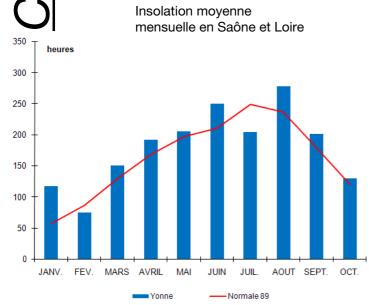
L'insolation

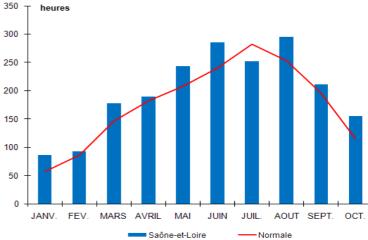


L'année 2009 a bénéficié d'un bon ensoleillement. En effet, à part au mois de juillet, le nombre d'heures d'insolation est légèrement excédentaire toute l'année (février voisin de la normale). La tendance est la même sur l'ensemble des départements viticoles. L'impression de beau temps a été renforcée par le déficit important rencontré ces dernières années, et plus particulièrement, durant la phase de maturation du raisin. L'insolation confirme les données obtenues pour les températures et les précipitations : le mois d'août a connu une météo particulièrement belle et estivale.



Insolation moyenne mensuelle en Côte d'Or





Insolation moyenne mensuelle dans l'Yonne



Outils d'aide à la décision

Une nouvelle interface technique:

Cette année, un clic sur l'outil météo en page d'accueil de l'Extranet du BIVB ouvre cette nouvelle interface technique. Elle permet d'avoir accès, sur une seule page, à l'ensemble des outils d'aide à la décision mis à disposition par le Pôle Technique et Qualité, ainsi qu'à toute la documentation éditée. Elle propose également un accès facile aux autres pôles.



Le temps qu'il a fait :

Parmi les outils d'aide à la décision proposés, cette année a été ajouté l'historique météo. Il permet d'accéder à l'ensemble des données météo depuis 1988.

Via la page ci-dessus, il est possible de comparer la pluviométrie, les températures moyennes, minimales, maximales ou encore l'insolation de deux millésimes soit paramètre par paramètre ou avec plusieurs paramètres en même temps et ce, mois par mois ou sur une année entière. Les relevés de 6 stations météo sont à disposition : Auxerre, Chablis, Dijon, Beaune, Rully, Mâcon.

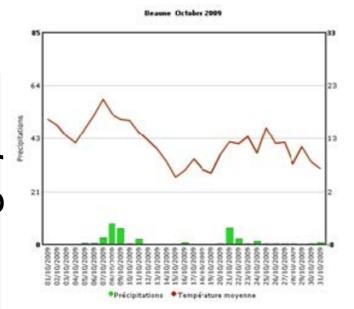
BOURGOGNES

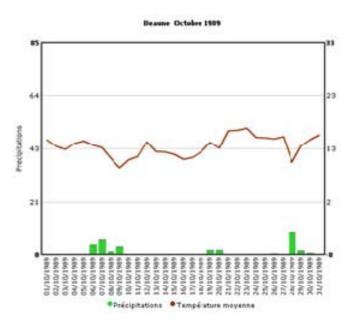




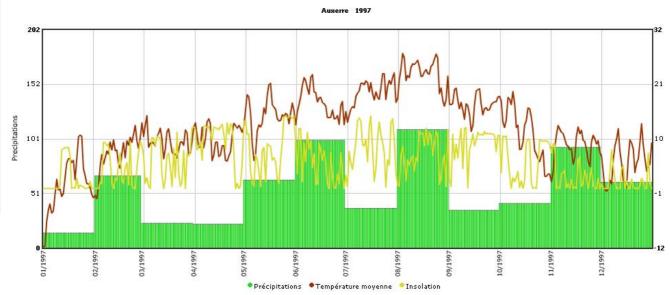


Outils d'aide à la décision





Ainsi, dans cet exemple le graphique de gauche représente la pluviométrie et les températures moyennes au mois d'octobre 2009 pour la station de Beaune, et sur celui de droite, on retrouve les mêmes paramètres mais pour le mois d'octobre 1989.



Dans ce second exemple, apparaissent les conditions climatiques de l'année 1997 à Auxerre. Sur le graphique figurent : les températures moyennes mensuelles, l'insolation moyenne mensuelle et les cumuls mensuels de précipitation.



Bilans phytosanitaires



Yonne

MALADIES

Mildiou:

Les œufs d'hiver ont été mûrs dès la fin avril et de premières contaminations ponctuelles ont eu lieu le 28 avril sur certains sites. En effet, des taches ont commencé à apparaître le 13 mai sur Epineuil, Fleys et Ligny. Les sorties de taches qui ont suivies sur le reste du vignoble sont restées très discrètes. Globalement, le premier traitement a eu lieu aux alentours du 15-20 mai.

Au stade début floraison, la moitié des parcelles du réseau étaient indemnes de mildiou et 10 % des parcelles présentaient des symptômes de rot gris à une fréquence de 1 à 5 %.

Les pluies fréquentes ont imposé un maintien strict des cadences et la situation mildiou s'est maintenue à un niveau moyen à faible pour 9 parcelles sur 10.

Des symptômes de rot brun ont commencé à être visibles à partir du 7 juillet mais les attaques ont été très limitées..

Fin juillet, le bilan était satisfaisant : environ 2/3 des parcelles du réseau présentaient un niveau d'attaque inférieur ou égal à 10 % de ceps touchés.

Oïdium : une arrivée sur le tard

La situation oïdium est restée très saine jusqu'à début juillet. Les symptômes sur feuilles sont restés limités et les premiers symptômes sur grappe sont apparus début juillet en situation sensible. Le principal des attaques est arrivé tardivement soit au moment de la fermeture de la grappe. La situation a donc évolué dans certaines parcelles après ce stade alors qu'elle était restée saine jusque là.

Botrytis:

Le beau temps des mois d'août et septembre a été peu favorable au développement du *Botrytis*. Au 15 septembre, sur le réseau de suivi, on observait en moyenne 20 % de grappes touchées (avec des extrêmes allant de 0 % à 40 %) et une intensité moyenne d'attaque de 3 %. 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.

Excoriose:

Des symptômes d'excoriose ont été observés ponctuellement en sortie d'hiver sur les bois laissés à la taille puis au courant de l'été à la base des rameaux.

Black rot:

Le black rot est resté très discret. La majorité des symptômes ont été observés sur feuilles et en faible proportion.

Maladies du bois :

Les parcelles suivies dans le cadre de l'observation, ont un taux d'expression d'Esca / BDA inférieur aux 3 derniers millésimes, soit un taux moyen de 4, 5 % de ceps touchés contre 5 % les années précédentes.

Bois noir:

Les vols du vecteur du bois noir ont été de très faible intensité. L'expression des symptômes sur les parcelles du réseau d'observation a été la même qu'en 2008, soit un taux moyen de 1,4 %.



CHAMERE D'AGRICULTURE YONNE

Yonne

RAVAGEURS

Vers de la grappe :

- Première génération : les vols de Cochylis et d'Eudémis ont débuté mi-avril. La pression observée en G1 a été élevée, voire très élevée sur les parcelles habituellement sensibles. En effet, jusqu'à 260 glomérules pour 100 inflorescences ont été observés.
- Deuxième génération : les vols ont repris vers la mi-juin et les premières pontes ont été observées fin juin. Contrairement à la première génération, seules les parcelles sensibles ont été touchées mais encore à des niveaux très élevés (jusqu'à 100 pontes pour 100 grappes).

Mange-bourgeons:

Les mange-bourgeons ont été particulièrement actifs cette année et ont profité d'un développement végétatif ralenti fin avril. Des dégâts ont été observés dans les 3/4 des parcelles du réseau d'observation avec des niveaux d'attaque dépassant le seuil d'intervention de 15 % de ceps avec au moins un bourgeon attaqué pour certaines d'entre elles.

Pyrale:

La pyrale a été présente mais sans conséquence, un maximum de 36 % de ceps occupés a été signalé.

Cicadelle verte:

Les niveaux d'infestation de la cicadelle verte ont été faibles comme à l'habitude, hormis sur le Vézelien 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





Côte d'Or

MALADIES : Mildiou essentiellement, oïdium limité à certaines parcelles

Mildiou: une campagne sur le fil

A la mi-avril, le stade de réceptivité de la vigne est atteint dans bon nombre de parcelles de la Côte, suivi de près par la maturité des œufs d'hiver. Les 1ères contaminations ont lieu fin avril et le début de la protection est préconisé avant le 07 mai. Les toutes 1ères taches sont découvertes à la mi-mai dans les secteurs de Chardonnay très précoces.

Début juin, en période de floraison, la situation demeure saine dans une très grande majorité de parcelles et ce à la faveur de conditions climatiques estivales à la fin mai.

Les épisodes pluvieux du 05 au 15 juin sont à l'origine de nombreuses contaminations d'intensité variable à un moment de forte réceptivité de la vigne. Les 1^{ers} symptômes sur grappes apparaissent fin juin dans les parcelles où la protection a été mise à mal soit par un lessivage, soit par un renouvellement trop tardif.

Les conditions météo estivales de début juillet permettent une avancée rapide des stades et un développement limité de l'attaque sur grappes.

A partir de mi-juillet, l'essentiel est joué sur grappes et l'objectif est de maintenir un feuillage en bon état pour favoriser la maturité. Le passage pluvio-orageux de mi-juillet est encore préoccupant : les conditions climatiques favorables et les rognages qui suivent permettent d'éviter un nouveau développement de la maladie sur feuillage.

Une majorité de viticulteurs arrête les traitements fin juillet, alors que la véraison s'engage. Le mois d'août, sous le signe de la chaleur et du soleil, est défavorable au mildiou qui ne se développe que très peu. A la veille des vendanges, le feuillage apparaît très sain dans le vignoble et de meilleure apparence dans les parcelles concernées par les attaques précoces.

Au final, en lutte raisonnée en conventionnel, 8 à 9 interventions en moyenne auront été nécessaires à la maîtrise de la maladie sur la campagne 2009. En situations dégradées à partir de la mi-juin, une ou plusieurs interventions complémentaires auront été nécessaires. Cependant la gestion des renouvellements aura été plus facile qu'en 2008.

Oïdium: moins important qu'en 2008 mais une dynamique particulière

Le stade 7-8 feuilles, marquant le début de la protection, est atteint dès le 05-07 mai dans les parcelles de Chardonnay les plus précoces de la Côte, et autour du 20 mai dans les Hautes Côtes.

Les toutes premières taches sur feuilles sont découvertes au stade 8-9 feuilles sur témoins non traités mais aucun développement n'est constaté jusqu'à la floraison. Par la suite, seuls ces témoins ainsi que de rares parcelles en stratégie soufre, en secteurs historiques, présentent une évolution sur le feuillage, puis les premiers symptômes sur grappes (début nouaison). Fin juin, en veille de fermeture de grappe, l'état sanitaire est bon dans la plupart des parcelles, la maladie apparaît dans certaines situations. Par la suite l'attaque sur grappes progresse nettement en fréquence sur ces parcelles récemment touchées et en intensité sur les parcelles concernées depuis fin mai. A la mi-juillet, dans de nombreuses parcelles, la fréquence d'attaque sur grappes est inférieure à 5 % et un arrêt de la protection est alors envisageable. Fin juillet, alors que le stade début véraison s'enclenche réellement, l'attaque est passée en phase explosive dans les parcelles déjà touchées. A la veille des vendanges, l'état sanitaire est globalement satisfaisant vis-à-vis de l'oïdium dans la plupart des parcelles. Dans les parcelles touchées, des attaques sévères sont notées dans certaines parcelles de Chardonnay et de Pinot Noir à un niveau proche de 2008 et 2004.





Côte d'Or

Si l'oïdium n'a pas posé de problème majeur dans la plupart des parcelles avec une pression plutôt faible, il convient de souligner la dynamique particulière de la maladie en 2009 dans les parcelles concernées : quasi absence sur feuilles, apparition sur grappes en veille de fermeture, montée en puissance courant juillet et poursuite tardive de l'expression des symptômes durant la véraison avec des phases explosives sur certaines parcelles.

Sur la base des enquêtes lutte raisonnée en conventionnel, les viticulteurs ont effectué en moyenne entre 7 et 8 traitements anti-oïdium sur la campagne 2009.

Botrytis : a brillé par son absence !

Les 1^{ers} symptômes sur grappes apparaissent en veille de véraison suite au passage pluvioorageux important autour du 14 juillet. Régulièrement présent dans les parcelles du réseau, l'attaque sur grappes se limite généralement à une ou quelques baies, exception faite de quelques situations en Pinot Noir. Le maintien d'un temps vraiment estival en août ne permet pas à ces foyers de se développer et la situation sanitaire vis-à-vis du *Botrytis* s'avère très saine à la veille des vendanges avec un tri extrêmement limité dans la très grande majorité du vignoble.

Black rot / Rougeot : rares

En dehors de quelques rares parcelles concernées, ces deux maladies n'ont pas été présentes dans le vignoble au cours de la campagne 2009.

RAVAGEURS: retour des Vers de la Grappe

Vers de la grappe :

- Première génération : le grand retour
 - A la faveur des conditions chaudes et ensoleillées de début avril, les vols de tordeuses débutent vers le 11-13 avril en secteurs précoces. En Cochylis, le retour se confirme mais les captures restent très variables selon les sites. En Eudémis, des vols sont enregistrés dans la plupart des secteurs mais les captures restent faibles.
 - Les glomérules sont retrouvés de façon plus fréquente que les années antérieures aussi bien dans la Côte que les Hautes Côtes. Cependant, la situation est très parcellaire et une majorité d'entre elles reste inférieure au seuil d'intervention (50-60 glomérules/100 grappes). Les attaques les plus importantes sont notées dans le secteur de Chassagne-Puligny-Meursault (jusqu'à 400 glomérules pour 100 grappes). Un traitement curatif doit être envisagé dans un certain nombre de situations.
- Deuxième génération: heureusement faible
 Le début de vols de la Cochylis s'amorce à la mi-juin. Cependant, les conditions fraîches
 et ventées ne sont pas favorables au dépôt de pontes. Le niveau de pontes de Cochylis
 et Eudémis s'avère nul à faible (1-2 pontes/100 grappes) hormis exceptions notamment
 sur Puligny. Par la suite des perforations sont régulièrement repérées mais toujours en
 faible nombre. La stratégie de lutte en préventif a reposé en conventionnel sur le posi
 tionnement précis d'un insecticide sans qu'un renouvellement ne soit préconisé en de
 hors du secteur de Puligny.





Côte d'Or

Mange-bourgeons : plus fréquents mais niveau d'attaque faible

Les conditions climatiques de début de saison permettent une avancée rapide des stades, défavorable à ce type de ravageur. La tendance de la campagne 2009 correspond à un plus grand nombre de parcelles concernées par ces ravageurs mais généralement avec un niveau d'attaque faible pendant la période de sensibilité de la vigne.

Très peu de parcelles ont nécessité une intervention.

Pyrale : plus fréquente mais pas de dépassement du seuil

Les chenilles de pyrale ont été plus régulièrement notées dans le réseau mais à un niveau qui est resté loin du seuil d'intervention (80 % ceps occupés par au moins 1 pyrale). Hors exceptions, aucune parcelle n'a donc nécessité de traitement spécifique.

Cicadelle verte : très discrète

Que ce soit en 1^{ère} ou 2^{ème} génération, le niveau des populations est resté à un niveau très faible et bien en deçà des seuils d'intervention. Aucun traitement spécifique n'était ainsi justifié cette année.

Cicadelle de la Flavescence Dorée : pas de nouveau cas en Côte d'Or

La lutte obligatoire ne concerne plus que Meloisey où les prospections 2009 n'ont pas mis en évidence de nouveaux cas positifs. Si tel est le cas en 2010, le périmètre de lutte tombera. Cependant il faut noter que la cicadelle vectrice est présente en force dans le vignoble et de nombreuses populations ont été notées tout au long de la saison. L'expression de la Flavescence dorée ne tient qu'au croisement de ces populations de cicadelle avec du matériel végétal contaminé par le phytoplasme. Tout ceci souligne plus que jamais l'importance du traitement à l'eau chaude des plants dans la prévention de la lutte.

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





Saône et Loire

CONDITIONS CLIMATIQUES

Il n'y a pas eu de dégâts de gel cette année dans le vignoble de Saône et Loire.

Par contre, trois orages de grêle ont eu lieu : le 12 mai en Nord Beaujolais / Sud Mâconnais, le 13 juillet en Côte Chalonnaise et le 27 août de nouveau en Nord Beaujolais / Sud Mâconnais. Excepté en Beaujolais, les dégâts sont peu importants et les pertes de récolte sont minimes.

MALADIES

L'année 2009 a connu une pression faible au niveau des maladies cryptogamiques. Le mildiou était présent mais il a été maîtrisé grâce aux conditions climatiques favorables à la mise en œuvre de la protection.

L'oïdium était majoritairement absent, de même que Botrytis.

RAVAGEURS

Deux phénomènes sont à noter pour la Saône et Loire : le retour des araignées rouges est confirmé, alors qu'elles étaient observées de manière anecdotique depuis 2 ans. Le retour d'une pression importante de tordeuses de la grappe, en première et deuxième génération, est également constaté alors qu'elles étaient absentes depuis 2003. Ces deux ravageurs ont principalement été recensés dans le Mâconnais. La pression des araignées au printemps a nécessité des interventions spécifiques d'insecticides sur certaines parcelles. La pression tordeuse en première génération a été à l'origine de pertes de récolte que non négligeables sur certaines parcelles. La pression en deuxième génération a heureusement eu peu de conséquences, en raison d'un mois d'août sec et ensoleillé, peu propice au développement de *Botrytis* à partir des perforations.

Les manges-bourgeons n'ont pas pu se développer à cause de la pousse rapide de la plante. Les cicadelles et les pyrales ont été peu présentes.

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

Après un rafraîchissement à la fin de la deuxième décade de mars, les températures remontent progressivement jusqu'à la mi-avril, dépassant même les normales de saison. A la faveur de ces températures douces, le cycle végétatif reprend rapidement son activité. Les dates de mi-débourrement observées se situent dans la moyenne de ces 15 dernières années, hormis pour le Mâconnais qui présente quelques jours de retard.

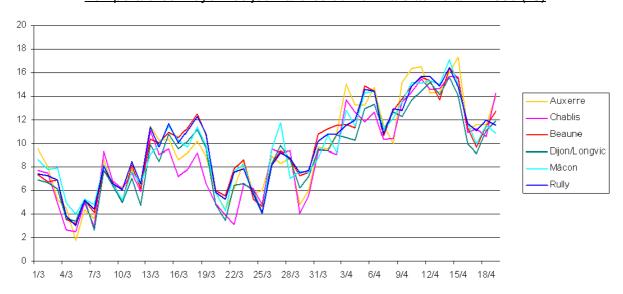
Les dates du millésime 2009 sont similaires à celles observées en 2005.

<u>Dates moyennes estimées de mi-débourrement</u> (50 % de pointes vertes)

	2005	2009	Moyenne (1994 - 2008)
Yonne Chardonnay	13/4	13/4	12/4
Yonne Pinot	15/4	14/4	15/4
Côte de Beaune Pinot	13/4	12/4	14/4
Côte de Beaune Chardonnay	10/4	11/4	9/4
Côte chalonnaise Chardonnay	21/4	17/4	13/4
Côte chalonnaise Pinot	17/4	13/4	14/4
Mâconnais Chardonnay	7/4	11/4	7/4
Mâconnais Gamay	8/4	13/4	9/4

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Températures moyennes journalières du 1er mars au 19 avril 2009 (°C)



Source: Météo France





Une floraison en deux temps

Si la première décade de mai est relativement fraîche, les températures moyennes dépassent ensuite les normales de saison, ce qui initie un départ en floraison des parcelles les plus précoces. Pour ces dernières, la floraison est rapide et homogène. Cependant, un rafraîchissement intervient au cours de la première décade de juin, perturbant la floraison des parcelles plus tardives. Si les températures ont été globalement au-dessus des moyennes saisonnières, les précipitations n'ont pas été homogènes.

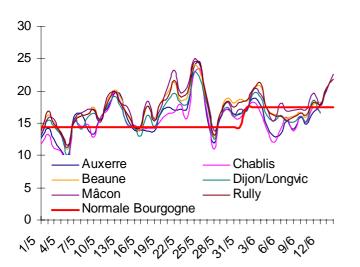
Les parcelles de Côte d'Or et de Côte Chalonnaise ont des dates de mi-floraison voisines de celles de 2003, celles du Mâconnais présentent des dates similaires à celles observées en 1997. Le département de l'Yonne se situe dans la moyenne des 15 dernières années, avec des dates voisines de celles de 2000 à un ou deux jours près.

<u>Dates moyennes estimées de mi-floraison</u> (50 % de fleurs ouvertes)

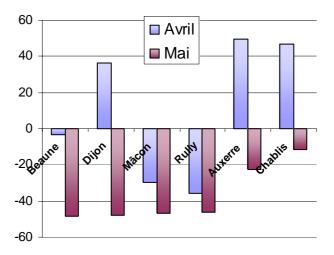
		2009	Moyenne (1994 - 2008)
Yonne	Chardonnay	11/6	13/6
1011110	Pinot	12/6	14/6
0.0	Côte de Beaune PN	31/5	8/6
Côte d'Or	Côte de Beaune CH	28/5	6/6
0.01	Pinot	31/5	9/6
Côte chalonnaise	Chardonnay	2/6	9/6
NAS i -	Gamay	2/6	8/6
Mâconnais	Chardonnay	4/6	9/6

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

Températures moyennes journalières du 1er mai au 14 juin 2009 (°C)



Précipitations mensuelles Ecart à la normale (mm)





Evolution du nombre moyen de grappes au m²

		Pinot Noi	r
	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
2009	8.21	7.09	7.45

Evolution du poids moyen de grappes (g)

		Pinot Noi	r
	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
2009	51.26	48.56	45.31

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





Les composantes du rendement

(prélèvements réalisés les 2 et 3 juillet 2009 pour la Côte d'Or et la Saône et Loire (hors Hautes Côtes) et les 16 et 17 juillet 2009 pour les Hautes Côtes et l'Yonne)

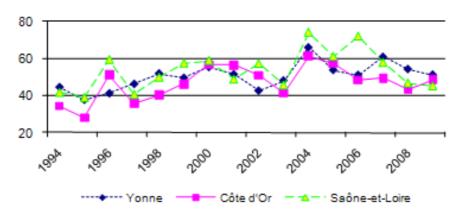
1—Le Pinot Noir

Le nombre de grappes au m² est inférieur à celui des années précédentes en Saône et Loire et en Côte d'Or, et légèrement supérieur à celui de 2008 dans l'Yonne.

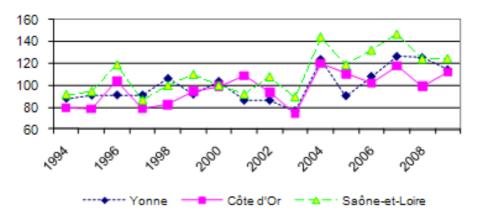
Les poids de grappe sont voisins de ceux mesurés en 2008, hormis en Côte d'Or où ils sont supérieurs.

Les variations observées s'expliquent par le nombre de baies par grappe et le poids unitaire des grappes.

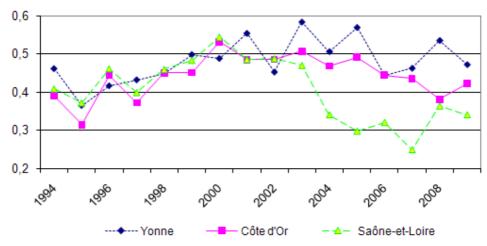
Poids unitaire des grappes (g)



Nombre de baies par grappe



Poids unitaire d'une baie (g)





Evolution du nombre moyen de grappes au m²

		Chardonn	ay
	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
2009	8.38	8.13	9.40

Evolution du poids moyen de grappes (g)

		Chardonn	ay
	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	50.58
2009	59.54	43.00	44.35

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





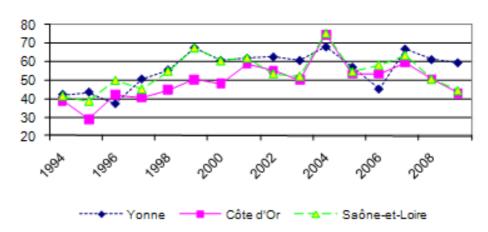
Les composantes du rendement

(prélèvements réalisés les 2 et 3 juillet 2009 pour la Côte d'Or et la Saône et Loire (hors Hautes Côtes) et les 16 et 17 juillet 2009 pour les Hautes Côtes et l'Yonne)

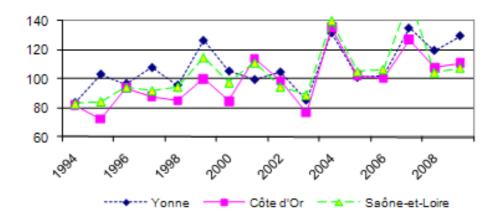
2-Le Chardonnay

D'une façon générale, le nombre de grappes au m² est inférieur à celui observé en 2008, de même que le poids de ces grappes. Si le nombre de baies par grappe est équivalent voire supérieur à celui observé en 2008, le poids de ces baies est en nette diminution sur les 3 départements en raison du millerandage.

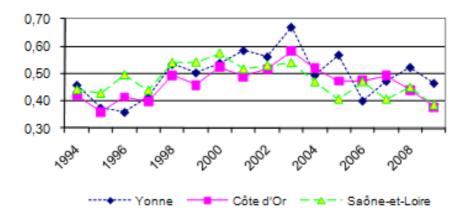
Poids unitaire des grappes (g)



Nombre de baies par grappe



Poids unitaire d'une baie (g)







Le volume de la récolte Estimation 2009

A partir des différents éléments mesurés précédemment, le volume global de la récolte 2009 est estimé au 17 juillet 2009 à :

1 406 223 hl Pour 27 626 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.

Le nombre de grappes par pied et les poids de grappes sont globalement inférieurs à ceux observés en 2008. Cela permet d'expliquer l'estimation du volume de la récolte 2009.

Cependant, il existe une hétérogénéité parfois importante entre parcelles d'un même secteur ainsi qu'au sein même d'une parcelle.

De plus, au regard des conditions météorologiques de l'été, et notamment des cumuls de précipitations du mois de juillet, il est raisonnable de penser que cette estimation précoce du volume de récolte est vraisemblablement sous-estimée.

PAR CEPAGE ET DEPARTEMENT (hl)

	Saône & Loire	Côte d'Or	Yonne
Aligoté	48 662	38 614	21 952
Chardonnay	400 019	110 651	331 801
Pinot Noir	119 700	256 448	32 701
Gamay	36 382	8574	719
TOTAL	604 763	414 287	387 173



Les résultats :

deux sources distinctes

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

<u>le réseau de parcelles de référence du BIVB</u>

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 2009.

<u>le réseau des syndicats viticoles</u> (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 réference 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.





Outils d'aide à la décision

Cartes maturité une information plus complète :



Comme l'an passé, il est possible d'accéder, via Google Earth, à la représentation 3 D des parcelles référencées, en choisissant dans un menu déroulant. Vous pouvez également vous déplacez avec la souris. Cette année, lorsqu'on clique sur la parcelle identifiée, de nombreuses informations sont mises à disposition.



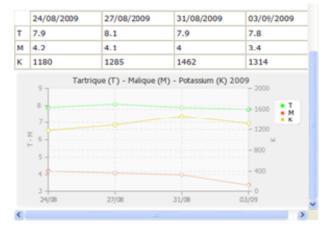
Morey_St_Denis



Outils d'aide à la décision

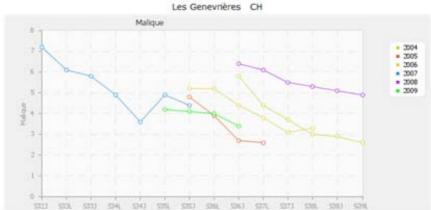






D'un simple clic, ces 3 tableaux avec les courbes s'affichent, permettant de suivre l'évolution des principaux indicateurs de la maturité : sucres, acidité totale, pH, acide tartrique, acide malique et potassium. A chaque prélèvement, les résultats obtenus sont intégrés et viennent compléter les tableaux et les graphiques.





La nouveauté, c'est qu'en cliquant sur l'onglet « Millésimes », une page apparaît proposant d'afficher un graphique comparatif avec l'évolution d'un paramètre pour tous les millésimes depuis 2004. L'exemple ci-dessus montre l'évolution de l'acide malique pour les millésimes 2004 à 2009 sur la parcelle choisie.

Observatoire de la Maturité

Véraison sur Chardonnay (%)

	13-août	13-août 17-août 20-août 24-août 27-août 31-août 3-sept.	20-août	24-août	27-août	31-août	3-sept.	7-sept. 10-sept.	10-sept.
Côte de Beaune	86.7	-	96	97.3	98	8.66	100	-	1
Côte Chalonnaise	67.5	83.5	87.5	94	96.5	100	100		
Mâconnais	2.2	88.3	94	8.96	99.1	9.66	100	ı	ı
Yonne	16.4	30	68.9	82	90.2	94.2	98	9.66	100

Véraison sur Pinot Noir et Gamay (%)

	13-août	13-août 17-août 20-août 24-août 27-août 31-août 3-sept.	20-août	24-août	27-août	31-août	3-sept.	7-sept 10-sept	10-sept
Côte de Nuits	1	2.36	26	99.3	100	100	100	,	-
Côte de Beaune	83.2	9.06	91.2	93.4	9.76	99.2	99.2	100	-
Côte Chalonnaise	81.6	9.88	90.2	95.6	96.1	97.7	100	-	-
Yonne	34.8	<u> </u>	71	82	90	92	98	99.2	100
Mâconnais (Gamay)	74.7	92.7	96	96	97.83	98.3	99.5	100	-



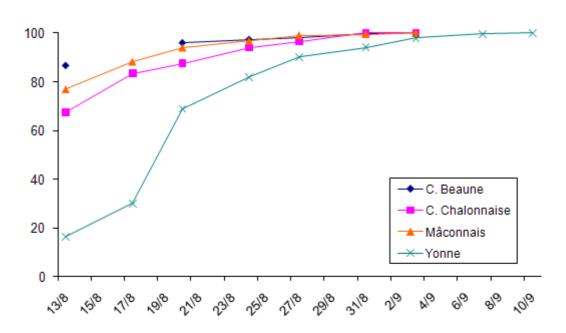


La véraison

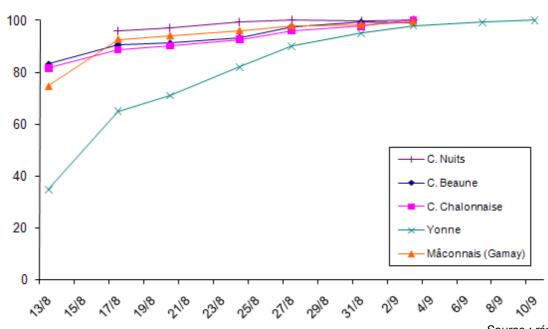
A la mi-août, la plupart des secteurs et des cépages présentent un taux de véraison supérieur à 75 %. Seul le département de l'Yonne affiche un décalage provenant des conditions climatiques au moment de la floraison.

Néanmoins, la véraison est achevée quels que soient le cépage et le département, dans les premiers jours de septembre.

Véraison Chardonnay (%)



Véraison Pinot Noir et Gamay (%)

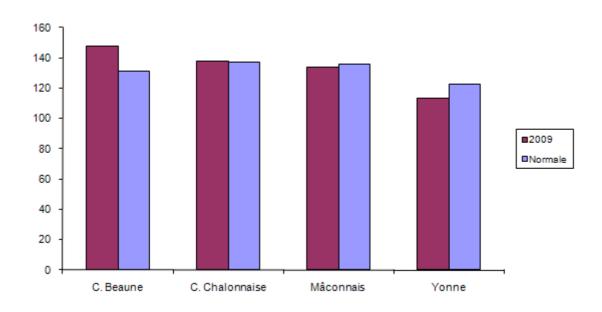






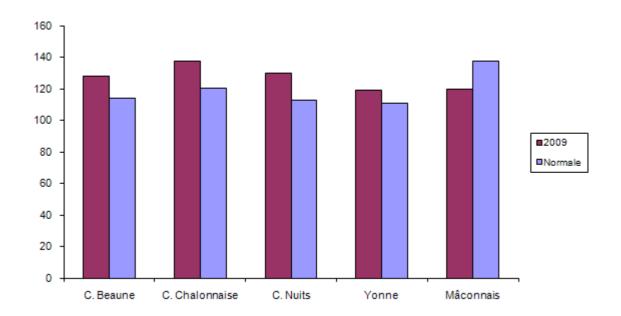
Les poids de 100 baies

Poids de 100 baies Chardonnay (g): comparaison à la normale*



*: semaine 37 - prélèvement du jeudi, normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

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



^{* :} semaine 37- prélèvement du jeudi, sauf Mâconnais : semaine 36 - prélèvement du jeudi normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008



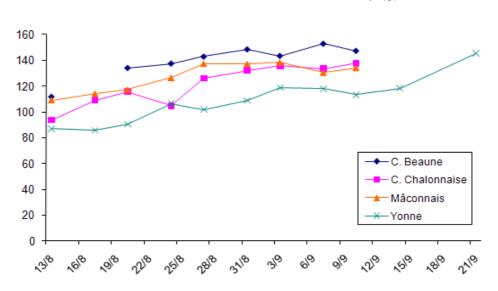


Les poids de 100 baies

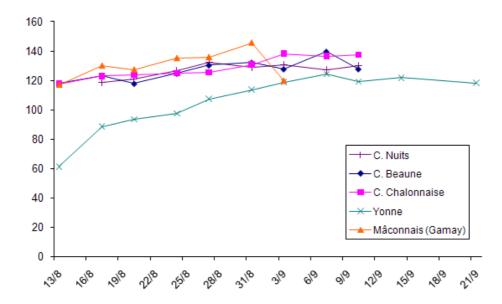
Les poids de 100 baies évoluent raisonnablement au cours de la maturation. L'effet des cumuls de précipitations du mois de juillet est visible dès le début de la maturation : les poids de 100 baies sont supérieurs à ceux généralement observés, notamment sur le Pinot Noir ainsi que sur le Chardonnay en Côte de Beaune.

Seul le Gamay du Mâconnais présente des poids de 100 baies inférieurs à la normale, en raison de la présence de millerandage sur ces parcelles.

Poids de 100 baies Chardonnay (g)



Poids de 100 baies Pinot Noir et Gamay (g)

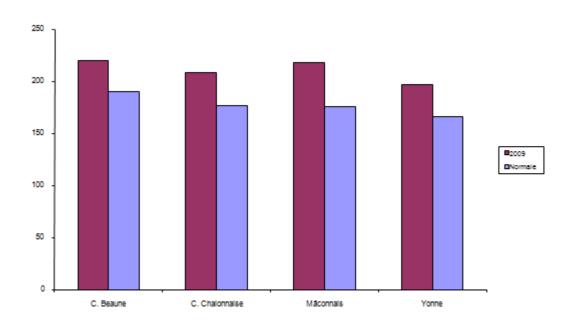






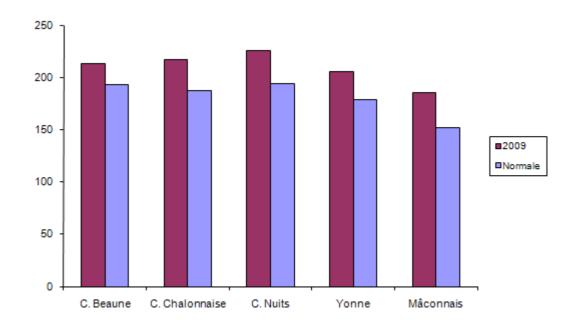
Les teneurs en sucres

Teneurs en sucres Chardonnay (g/l): comparaison à la normale*



*: semaine 37 - prélèvement du jeudi, normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

Teneurs en sucres Pinot Noir et Gamay (g/l): comparaison à la normale*



^{* :} semaine 37- prélèvement du jeudi, sauf Mâconnais : semaine 36 - prélèvement du jeudi normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008





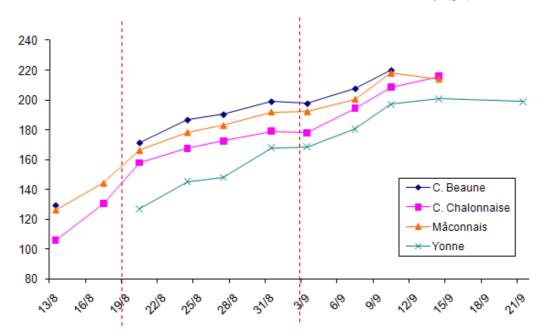
Les teneurs en sucres

A la faveur des excellentes conditions climatiques de la mi-août, les teneurs en sucres évoluent rapidement, avec un rythme moyen de 4 à 5 g/l de sucres par jour. A partir du 20 août et jusqu'aux premiers jours de septembre, l'évolution est un peu ralentie en raison d'un léger rafraîchissement et de quelques pluies. Le retour de conditions anticycloniques à partie du 5 septembre et les précipitations de la mi-septembre permettent aux parcelles les plus tardives de parachever leur maturité.

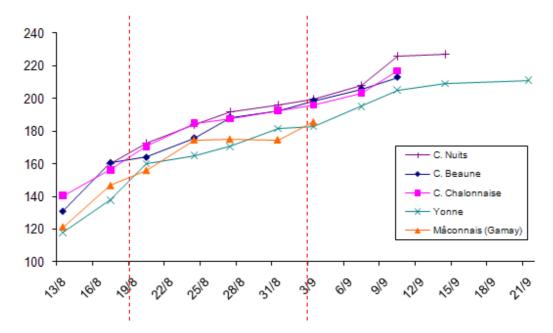
L'Yonne présente du retard depuis la floraison mais finit par atteindre des teneurs supérieures aux normales.

Les teneurs en sucres observées en fin de campagne sont donc toutes supérieures aux normales.

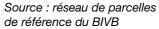
Evolution de la teneur en sucres sur Chardonnay (g/l)



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



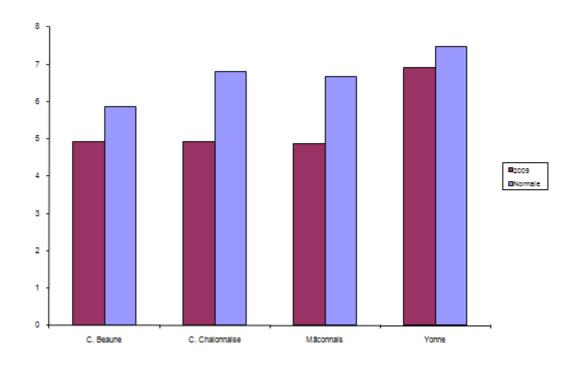






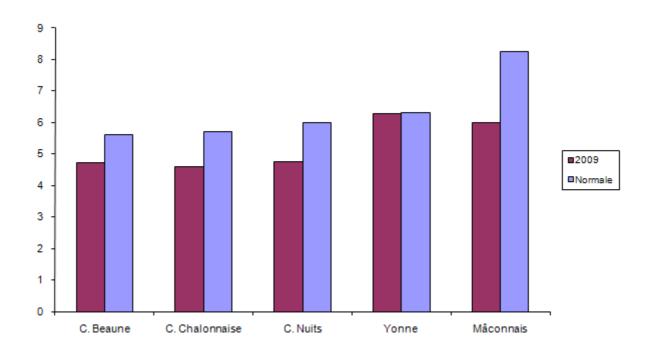
L'acidité totale

Acidité totale Chardonnay (g/I H2SO4): comparaison à la normale*



*: semaine 37 - prélèvement du jeudi, normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

Acidité totale Pinot Noir et Gamay (g/I H2SO4): comparaison à la normale*



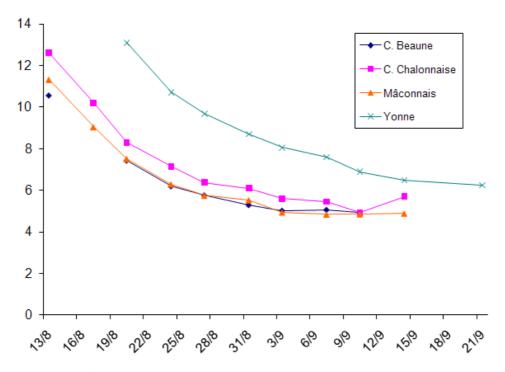
* : semaine 37- prélèvement du jeudi, sauf Mâconnais : semaine 36 - prélèvement du jeudi normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008



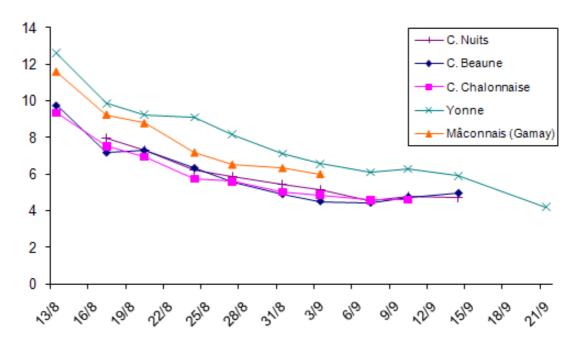
L'acidité totale

Les températures élevées de la mi-août sont responsables de la chute de l'acidité totale en début de campagne (jusqu'au 20 août). Le rythme de diminution des valeurs est ensuite un peu moins soutenu mais l'acidité totale ne cessera de baisser jusqu'à la fin de campagne. Les concentrations mesurées alors, sont toutes en dessous des normales.

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



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

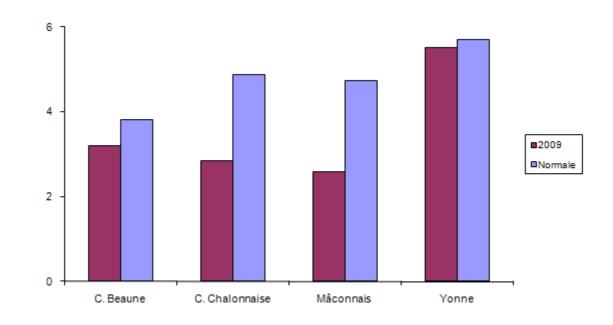






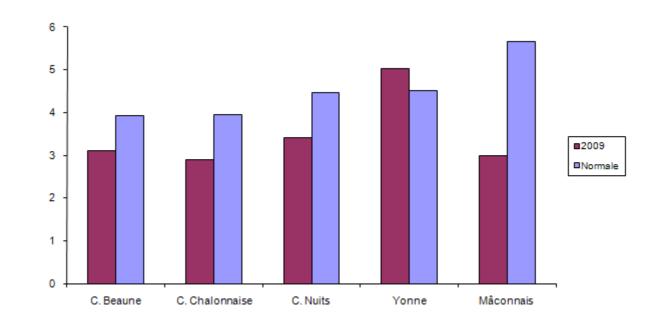
L'acide malique

Teneurs acide malique Chardonnay (g/l): comparaison à la normale*



*: semaine 37 - prélèvement du jeudi, normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

Teneurs acide malique Pinot Noir et Gamay (g/l): comparaison à la normale*



^{* :} semaine 37- prélèvement du jeudi, sauf Mâconnais : semaine 36 - prélèvement du jeudi normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

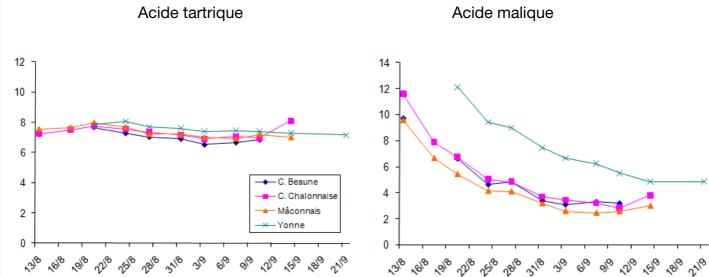




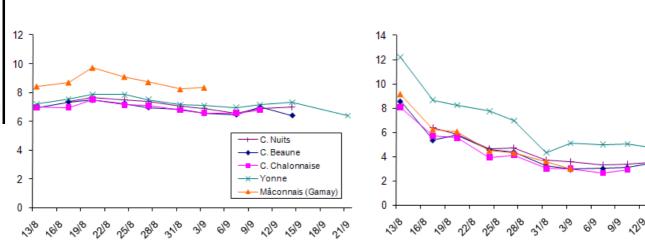
Les acides organiques

Les teneurs en acide tartrique sont restées assez stables tout au long de la campagne et à un niveau assez élevé. Les fortes chaleurs de la mi-août ont eu plus d'impact sur les teneurs en acide malique. Sa dégradation s'est poursuivie tout au long de la maturation, pour atteindre des valeurs relativement basses en fin de campagne, gage d'un millésime de qualité.

Évolution des acides organiques sur Chardonnay (g/l)



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



Acide tartrique

Source : réseau de parcelles de référence du BIVB

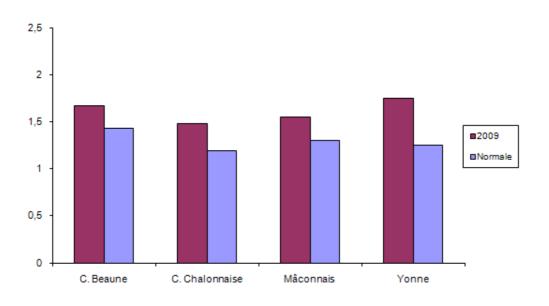
Acide malique





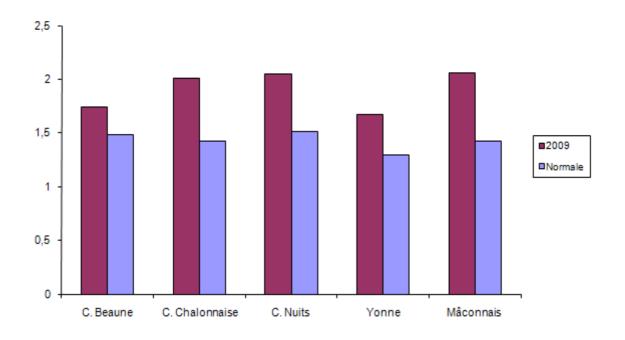
Le potassium

Teneurs en potassium Chardonnay (g/l): comparaison à la normale*



*: semaine 37 - prélèvement du jeudi, normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

Teneurs en potassium Pinot Noir et Gamay (g/l): comparaison à la normale*



* : semaine 37- prélèvement du jeudi, sauf Mâconnais : semaine 36 - prélèvement du jeudi normale : Côte d'Or 88-2008, Yonne 92-2008, Saône et Loire 90-2008

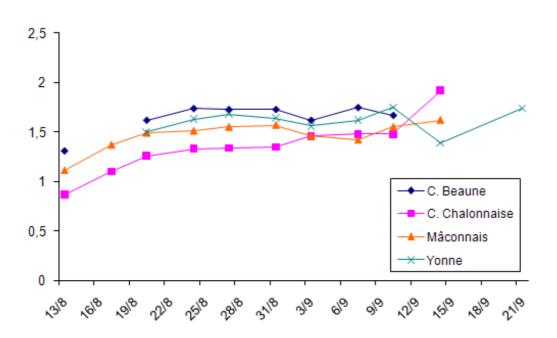




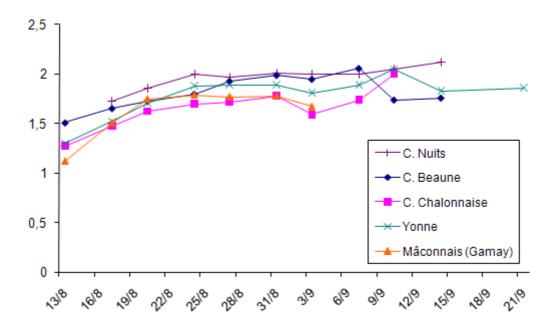
Le potassium

Les teneurs en potassium sont restées assez stables au cours de la période de maturation. Par contre, les teneurs en potassium des moûts ont atteint des niveaux parfois importants en fin de campagne. Les teneurs alors observées, sont supérieures aux normales.

Évolution du potassium sur Chardonnay (g/l)



Évolution du potassium sur Pinot Noir et Gamay (g/l)







La dégustation des baies

Pinot Noir:

Dès les premières dégustations, les parcelles précoces de Pinot Noir présentent un bel équilibres sucres / acidité. Les arômes herbacés disparaissent rapidement au profit des arômes variétaux qui ne vont cesser de s'amplifier au cours de la maturation.

Sur les parcelles plus tardives, le même phénomène est observé mais de façon plus étalée.

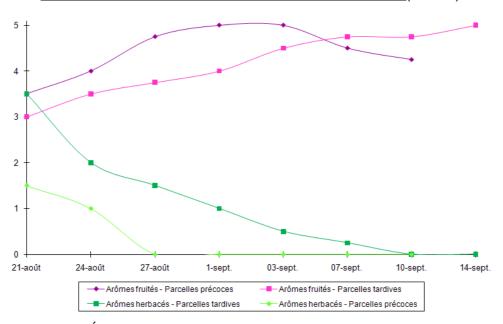
Une des caractéristiques du millésime 2009 se situe au niveau des pellicules des baies de Pinot Noir qui restent épaisses et difficiles à dilacérer tout au long de la maturation.

Néanmoins, les tanins de pellicule sont rapidement soyeux, ce qui laisse présager de vins ronds et souples.

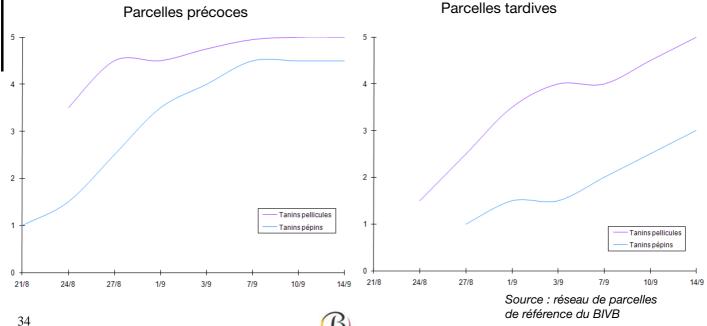
Les pépins perdent peu à peu leur couleur verte et leur astringence laissant place à une couleur brune et l'apparition d'arômes de noisette.

Cependant, à partir du 1^{er} septembre, les parcelles les plus avancées commencent à présenter des arômes de fruits surmûris et des phénomènes de flétrissement sont observés.

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



<u>Évolution de la qualité des tanins sur Pinot Noir (note /5)</u>





La dégustation des baies

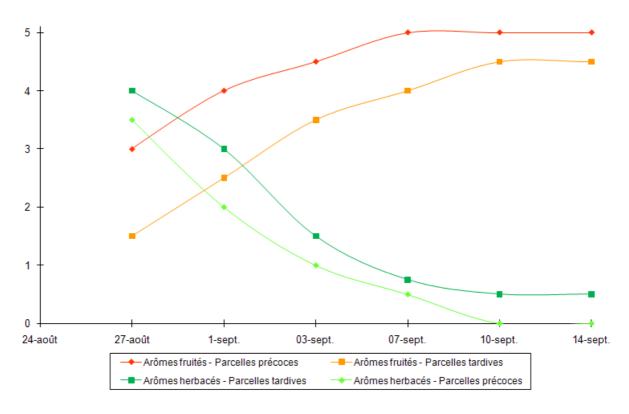
Chardonnay:

Un bel équilibre sucres / acidité se développe au cours de la maturation. La perte des caractères « herbacé » et « végétal » va être un peu plus longue que pour le Pinot Noir, mais les arômes variétaux prennent rapidement l'ascendant.

Les pellicules sont plus fines que sur les Pinots.

Sur les parcelles les plus tardives, une certaine hétérogénéité entre les baies est observable, certaines présentent une belle couleur mordorée et un très bel équilibre sucres / acidité / arômes, alors que d'autres restent encore vertes avec des arômes végétaux encore prononcés.

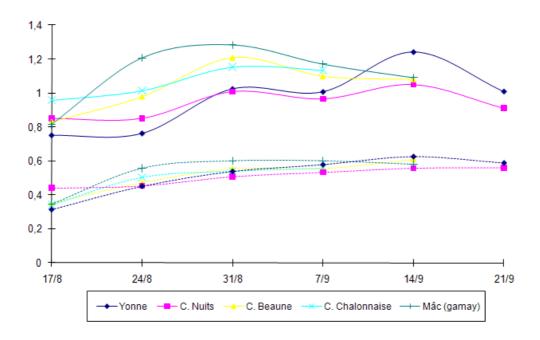
Évolution des arômes fruités et herbacés sur Chardonnay (note /5)





Les composés phénoliques

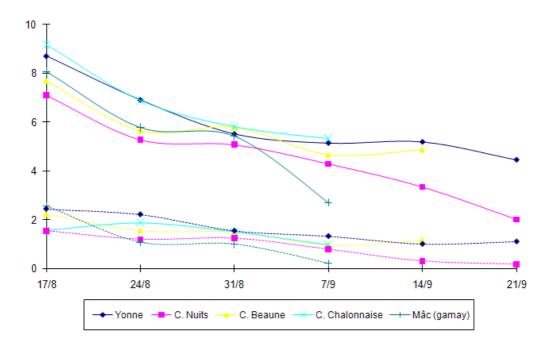
1.Évolution des anthocyanes totales et extractibles (mg/kg de baies)



En début de campagne, l'accumulation des anthocyanes se fait de manière progressive. Ensuite, une phase de plateau est observée, puis de nouveau une reprise de l'accumulation suivie d'une baisse en fin de campagne.

Le potentiel anthocyanique de ce millésime se situe dans la moyenne. Par contre, l'épaisseur des pellicules, observée tout au long de la maturation est, sans doute, à l'origine de l'extractibilité moyenne mesurée, plaçant tout de même 2009 légèrement au-dessus de 2008 en teneurs d'anthocaynes extractibles.

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



Les concentrations en tanins ont diminué tout au long de la maturation. Les niveaux atteints sont relativement faibles et voisins de ceux observés en 2000.



CONCLUSION

Après un hiver long et rigoureux, le printemps 2009 arrive rapidement dès la mi-avril, induisant une reprise précoce et rapide du cycle végétatif. Cependant, le thermomètre oscille beaucoup et les dates du stade mi-débourrement sont finalement proches de celles observées au cours des 15 dernières années.

Un scénario assez similaire se déroule pour la floraison. En effet, les températures supérieures aux normales saisonnières de la deuxième décade de mai, initient un départ hâtif en floraison des parcelles les plus précoces. Pour celles-ci, la fleur se déroule de façon rapide et homogène avec quelques jours d'avance sur la moyenne des 15 dernières années (dates proches de celles de 2003). Les parcelles ou les secteurs plus tardifs, comme l'Yonne, subissent un rafraîchissement survenant au cours de la première décade de juin. Les dates observées de mi-floraison sur ces parcelles, se situent alors dans la moyenne des 15 dernières années.

A la faveur de la douceur ambiante, le stade fermeture de la grappe est atteint dans les tous premiers jours de juillet pour les secteurs les plus précoces, et après la mi-juillet pour l'Yonne et les Hautes Côtes.

Si les températures ont une influence importante sur le déroulement de ces stades phénologiques clés, les précipitations jouent également un rôle non négligeable. Cette année, le régime des pluies a été particulièrement variable durant le printemps et l'été. Les différents secteurs ont été inégalement arrosés selon les périodes. Toutefois, de violents orages se sont abattus sur toute la région aux alentours du 14 juillet, apportant des cumuls de précipitations importants voire très importants.

Néanmoins, un temps chaud et ensoleillé s'installe ensuite, de la fin juillet à la mi-octobre, pouvant être entrecoupé d'averses peu abondantes et parfois même bénéfiques.

Dès les premiers contrôles de maturité, débutés au 13 août, le potentiel qualitatif de la vendange apparaît comme prometteur et ne cesse de s'enrichir au fil des semaines.

Le secteur icaunais conserve le décalage acquis à la floraison, mais peut ainsi profiter des belles conditions climatiques du mois de septembre, pour achever la maturation des raisins.

Les premières vendanges ont lieu durant les 10 premiers jours de septembre pour les Crémants et les parcelles les plus précoces. La persistance d'une météo favorable à la maturation des raisins et au maintien d'un état sanitaire parfait dans les vignes, tout au long du mois de septembre, permet l'étalement des vendanges sur plusieurs semaines afin de récolter des baies avec une maturité optimale.

Au final, la vendange encuvée est de très bonne qualité tant au niveau sanitaire qu'au niveau cenologique. La bonne maturité des pépins pour les cépages noirs, permet de prolonger les cuvaisons, afin d'extraire la quintessence de cette très belle matière première.

Un très beau profil aromatique se dessine déjà pour les vins blancs alors que certains d'entre eux n'ont pas encore fini leur fermentation alcoolique. Les vins se structurent sur la rondeur et l'amplitude, avec une vivacité qui leur confère une très belle harmonie. Cette année, plus encore que sur d'autres millésimes, chaque vin est le reflet de son terroir d'origine.

Séduisants dès le premier regard, les vins rouges affichent de très belles robes d'un rouge profond et brillant. Tout aussi flatteurs, les arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs sont exaltés par la présence de notes épicées qui se développent à mesure que le vin s'ouvre. En bouche, le plaisir des sens est complet. En effet, dès l'attaque, la complexité est perceptible dans l'ampleur que prend le vin. Puis, un bel équilibre se dévoile, soutenu par des tanins ronds et soyeux. En finale, ces vins riches et d'une belle longueur laissent un sensation de plénitude.

Vendangés tout début septembre, les raisins destinés au Crémant de Bourgogne présentaient déjà un potentiel aromatique très important, tout en conservant l'acidité nécessaire à leur fraîcheur, caractères qui se retrouvent aujourd'hui dans les vins.

Il est encore trop tôt pour dire si 2009 sera le millésime du 21^{ème} siècle mais tout laisse à penser qu'il restera gravé dans les mémoires des vignerons et qu'il viendra confirmer la légende des millésimes en 9...

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





Bureau **I**nterprofessionnel des **V**ins de **B**ourgogne

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

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