



## Millésime 2016 en Bourgogne, La belle surprise !

Bourgogne, 20 novembre 2016

*Les Bourguignons aiment les histoires qui finissent bien. Les vins de Bourgogne du millésime 2016 exhaussent ce souhait, affichant une qualité inespérée au vu d'un démarrage compliqué. Les événements climatiques du printemps ont amputé la récolte, qui sera sans doute parmi les plus petites de ces 20 dernières années. Ils n'ont heureusement pas empêché d'élaborer des vins à la hauteur des attentes des amoureux de la Bourgogne.*

### Une nuit de glace

La nuit du 26 au 27 avril restera gravée dans la mémoire de tous les Bourguignons. C'est une gelée de printemps historique, alors que les premières feuilles sont déjà là. Si certains secteurs sont coutumiers de ce phénomène, son ampleur géographique est inédite. Quelques jours plus tôt, un violent orage de grêle a frappé le sud du vignoble. Le 27 mai, la grêle touche de nouveau le Mâconnais et le nord Bourgogne.

Une partie importante de la récolte est d'ores et déjà compromise. Chacun s'attèle cependant à préserver ce qui a été épargné et à soigner les vignes blessées. Personne n'imagine ce qu'il peut advenir de ce millésime.

### D'un extrême à l'autre

Le jour du solstice d'été (21 juin), la tendance s'inverse radicalement. Après un printemps particulièrement humide et froid, soleil et chaleur s'imposent. Ce changement soudain permet aux vignes de reprendre des forces. Les parcelles rattrapent le retard pris au début du cycle végétatif.

Après l'excès d'eau, le manque se fait sentir par endroit, heureusement limité par quelques pluies salvatrices, en septembre, qui donnent aux fruits l'occasion de mûrir dans de très bonnes conditions. Celles-ci vont se poursuivre jusqu'à fin octobre, offrant l'opportunité à chaque parcelle d'être récoltée au moment idéal.

Les vendanges démarrent vers le 20 septembre et s'étendent durant un mois.



© BIVB / [www.armellephotographe.com](http://www.armellephotographe.com)

## Au final... un millésime de qualité

Les raisins récoltés sont parfaitement sains, mûrs et des plus appétents ! Autre bonne surprise, la vigne a profité de l'été pour repartir, arborant une végétation foisonnante qui ouvre de belles perspectives pour le millésime 2017.

Le vignoble présente néanmoins deux situations opposées : très peu, voire pas de récolte sur les parcelles gelées ou grêlées ; a contrario, de beaux rendements sur les secteurs épargnés.

Au cours des vinifications, le potentiel qualitatif se confirme très rapidement. Les équilibres en bouche, qui confèrent élégance, finesse et structure aux vins, en blanc comme en rouge. Ils constituent la signature inespérée de ce millésime.

En 2016 plus que jamais, chaque vigneron a laissé une part de lui-même dans ses vins, qui reflètent l'histoire de ce millésime unique.

## Les vins blancs

A la dégustation, ces vins présentent la tension caractéristique des blancs de Bourgogne. Il y a déjà une belle matière, qui devrait pleinement s'exprimer à l'issue des fermentations malolactiques. La palette aromatique, marquée par les fruits blancs, devrait également s'enrichir au cours de l'élevage.

## Les vins rouges

D'un rouge profond et éclatant, les couleurs surprennent par leur intensité. Séduisantes, elles révèlent ce que le nez, encore un peu timide, ne dévoile pas pour le moment : des vins qui donneront du plaisir. La bouche, fraîche et tendre, confirme cette première impression, soutenue par une belle ampleur. Il faudra cependant attendre quelques mois pour découvrir toute la personnalité de ces vins.



© BIVB / Aurélien IBANEZ

## Les Crémant de Bourgogne

Les vins de base des Crémant de Bourgogne sont ronds, subtils et frais. Ils présentent les caractéristiques de leurs terroirs, avec un juste équilibre basé sur une acidité présente sans excès. Toute la palette aromatique du Chardonnay se retrouve : depuis les arômes plus minéraux sur le vignoble de l'Auxerrois jusqu'aux notes de fruits blancs et fleurs blanches dans le sud de l'appellation. Le Pinot Noir donne des vins fins et souples, aux arômes de fruits rouges (cerise). Le cépage Gamay est très expressif, avec une saveur acidulée.

*Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant unique, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.*

### Contact :

**Cécile Mathiaud**

**Responsable des Relations Presse**

Tél. +33 (0)3 80 25 95 76 - +33 (0)6 08 56 85 56

[cecile.mathiaud@bivb.com](mailto:cecile.mathiaud@bivb.com)

**Mathilde Paturaud**

**Attachée de presse France du BIVB**

Tél. 03 80 25 06 96

[mathilde.paturaud@bivb.com](mailto:mathilde.paturaud@bivb.com)

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse en ligne du site : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

SUIVEZ-NOUS :





## *Climatologie 2016 en Bourgogne : d'un extrême à l'autre*

*Bourgogne, 20 novembre 2016*

### **Un hiver doux, pluvieux et peu lumineux**

2016 débute dans une grande douceur. Janvier et février sont marqués par des températures particulièrement élevées, notamment en Côte-d'Or. En effet, les écarts à la normale atteignent jusqu'à + 109 et + 115 % à Dijon et Beaune en janvier ! La Saône-et-Loire présente une situation similaire, avec + 97 % à Mâcon et + 65 % à Rully. L'Yonne est également concernée, mais avec des valeurs moins spectaculaires (+ 35 % à Chablis et + 43 % à Saint-Bris-le-Vineux). Cette tendance perdure en février, avec des variations moins fortes, mais tout de même remarquables (entre + 22 % à Chablis et + 63 % à Beaune). L'hiver 2015-2016 (décembre-janvier-février) est le plus chaud depuis 1900 !

Cette douceur s'accompagne d'un excédent de précipitations, variable selon les secteurs. La Côte-d'Or est la plus impactée, avec + 92 % de précipitations en janvier à Beaune ! La Saône-et-Loire affiche, elle aussi, des cumuls importants, avec des écarts de + 53 % à Rully et + 72 % à Mâcon. Les écarts sont plus faibles pour l'Yonne, en particulier dans l'Auxerrois, avec seulement + 3 %. En février, la Côte-d'Or reste très arrosée alors que la Saône-et-Loire connaît une pluviométrie plus proche de la normale et que l'Yonne, inversement, est soumise à des pluies plus importantes.

En corrélation, l'insolation est déficitaire, surtout en février : - 41 % à Beaune, - 33 % à Mâcon et - 27 % à Auxerre.

### **Le froid et... beaucoup, beaucoup d'humidité au printemps**

Finalement, l'hiver arrive avec 3 mois de retard. A partir de mars, le thermomètre passe en-dessous des normales de saison. Ce rafraîchissement est particulièrement observé dans l'Yonne, avec des chutes de plus de 20 % par rapport aux moyennes saisonnières. Ils sont de l'ordre de 10 à 15 % pour les deux autres départements.

Avril et mai sont également plus froids, avec des écarts compris entre 3 et 8 % par rapport à la normale. Mars et avril connaissent des débuts frais, mais les fins de mois affichent des températures au-dessus des normales. Cela permet au débourrement de s'enclencher début avril. Le stade mi-débourrement est observé à la mi-avril, avec des dates proches de la moyenne décennale.\*

Les précipitations sont toujours importantes et s'intensifient particulièrement en avril pour la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire ; en mai pour le nord de la région. Ainsi, les chiffres dépassent les + 100 % pour Beaune et Dijon en avril, + 50 % pour Rully et + 68 % pour Mâcon. Les compteurs s'affolent à Chablis en mai (+ 214 %) et Saint-Bris (+ 173 %). Ce printemps très arrosé se poursuit en juin, avec encore des excédents importants (sauf à Beaune où elles sont dans la moyenne).

Comme en début d'année, cette pluviométrie hors-norme s'accompagne d'un déficit d'insolation marqué et supérieur à 20 % dans les trois départements en avril, mai (sauf Mâcon : - 15 %) et juin. En juin, l'Yonne affiche même une baisse de 40 % d'insolation par rapport à la normale.



Au-delà de ces moyennes, les événements climatiques du printemps ont eu des conséquences importantes.

Un premier orage de grêle touche le sud du Mâconnais, le 13 avril, engendrant des dégâts sur une partie du vignoble. Ce secteur est ensuite épargné par le gel de la fin avril, plus particulièrement marqué la nuit du 26 au 27 avril. Alors que le débourrement se termine et que les premières feuilles sont visibles, il frappe plusieurs milliers d'hectares, du Grand Auxerrois au nord de la Côte Chalonnaise. La conjonction de plusieurs paramètres météorologiques a engendré des dommages particulièrement importants. Les bourgeons ont rapidement

gelé à cause de l'humidité proche de 100 % et du vent glacial. Le soleil du matin a ensuite accentué les brûlures du froid, par l'effet loupe de la glace. Le 13 mai, un violent orage de grêle frappe l'Yonne. Un nouvel orage de grêle, le 27 mai, fait également des dommages dans le nord (Chablis et Grand Auxerrois) et le Mâconnais. Les vignes sont fortement impactées, tout comme le potentiel de récolte du millésime.

## Changement de cap pour l'été !

L'arrivée de l'été respecte le calendrier, avec un changement radical de météo dès le 21 juin. Le retour de la chaleur permet à la véraison de vraiment s'enclencher, même si les premières fleurs sont apparues mi-juin. Les températures élevées engendrent une floraison rapide, qui reste malgré tout parmi les plus tardives de ces dernières années\*.

A partir de juillet, les températures retrouvent un niveau normal, voire légèrement excédentaire. La pluviométrie devient globalement déficitaire, parfois de façon marquée : jusqu'à - 68 % de pluie à Saint-Bris-le-Vineux. L'insolation devient supérieure à la normale, sauf en Côte-d'Or, où le déficit persiste.

Les conditions estivales s'accroissent en août. Si les températures moyennes sont juste légèrement au-dessus des normales, les précipitations se font très rares et les écarts atteignent - 31 à -71 %. L'ensoleillement est très supérieur à la normale dans les trois départements : autour de 24 % dans l'Yonne et en Côte-d'Or, près de 29 % en Saône-et-Loire.

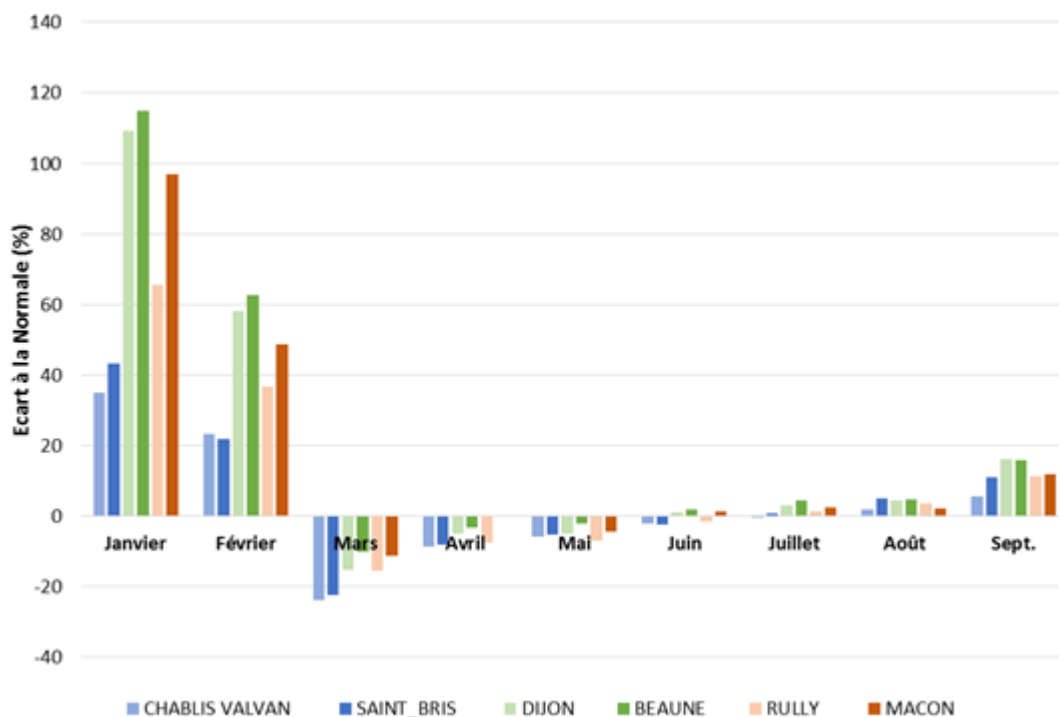
Septembre confirme la tendance. Il fait chaud !

Le thermomètre affiche des chiffres supérieurs de 10 % environ sur toute la Bourgogne. La Côte-d'Or et la Saône-et-Loire affichent toujours un manque de pluies, alors que l'Yonne est plus arrosée que la normale (18 et 31 %). Le soleil est encore très présent : + 15 % d'insolation par rapport à la normale dans l'Yonne, + 19 % en Côte-d'Or et + 24 en Saône-et-Loire.

Cette météo clémente se prolonge et assure la maturation des raisins, qui se déroule dans de très bonnes conditions. Les vendanges débutent vers le 20 septembre et se poursuivent sur plusieurs semaines, grâce au bel été indien qui perdure jusqu'à fin octobre.

En 2016, pas de demi-mesure d'un point de vue climatique ! La météo aura connu tous les extrêmes et des records de températures (chaudes en été, douces en hiver et froides au printemps), de pluviométrie (excédentaire sur le premier semestre, déficitaire en été) ou d'insolation auront été battus. Si la campagne se termine sur une note positive, la qualité étant au rendez-vous, cette année aura particulièrement mis à l'épreuve les hommes et vignes de Bourgogne.

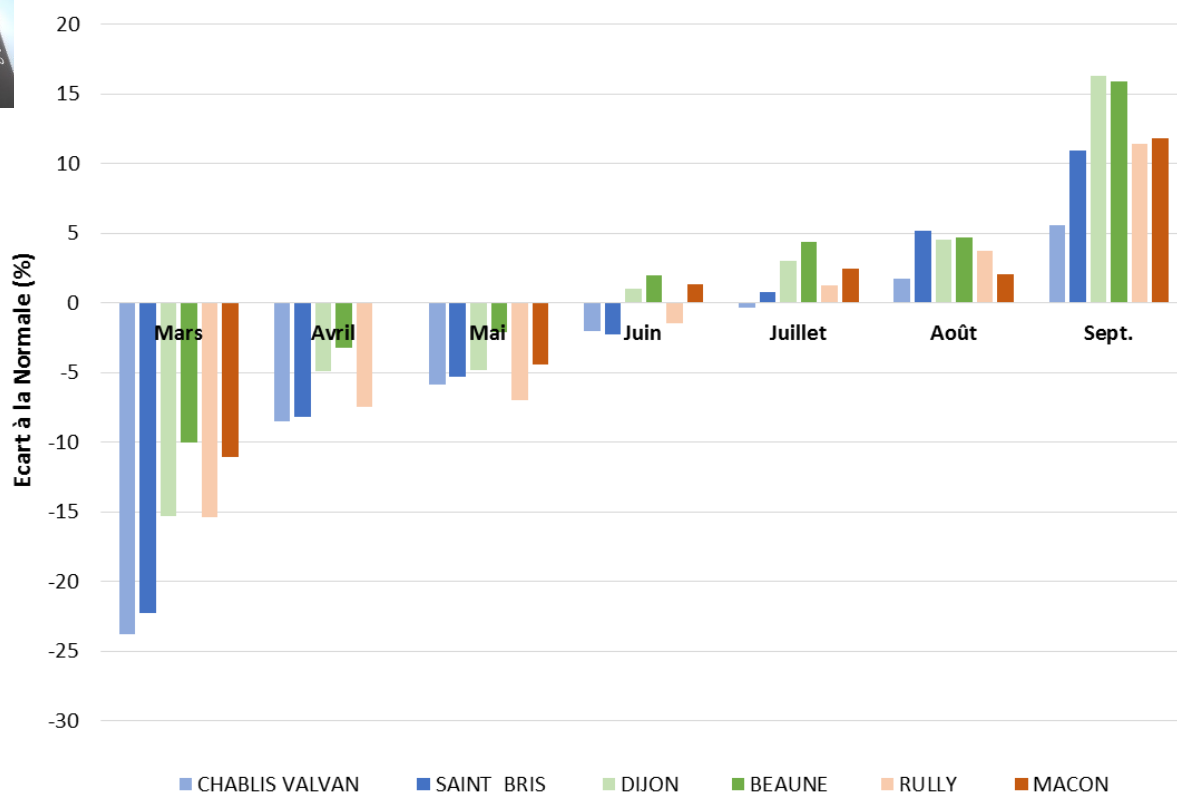
Températures moyennes mensuelles - Bourgogne 2016  
Ecart par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France

Températures moyennes mensuelles – Bourgogne 2016

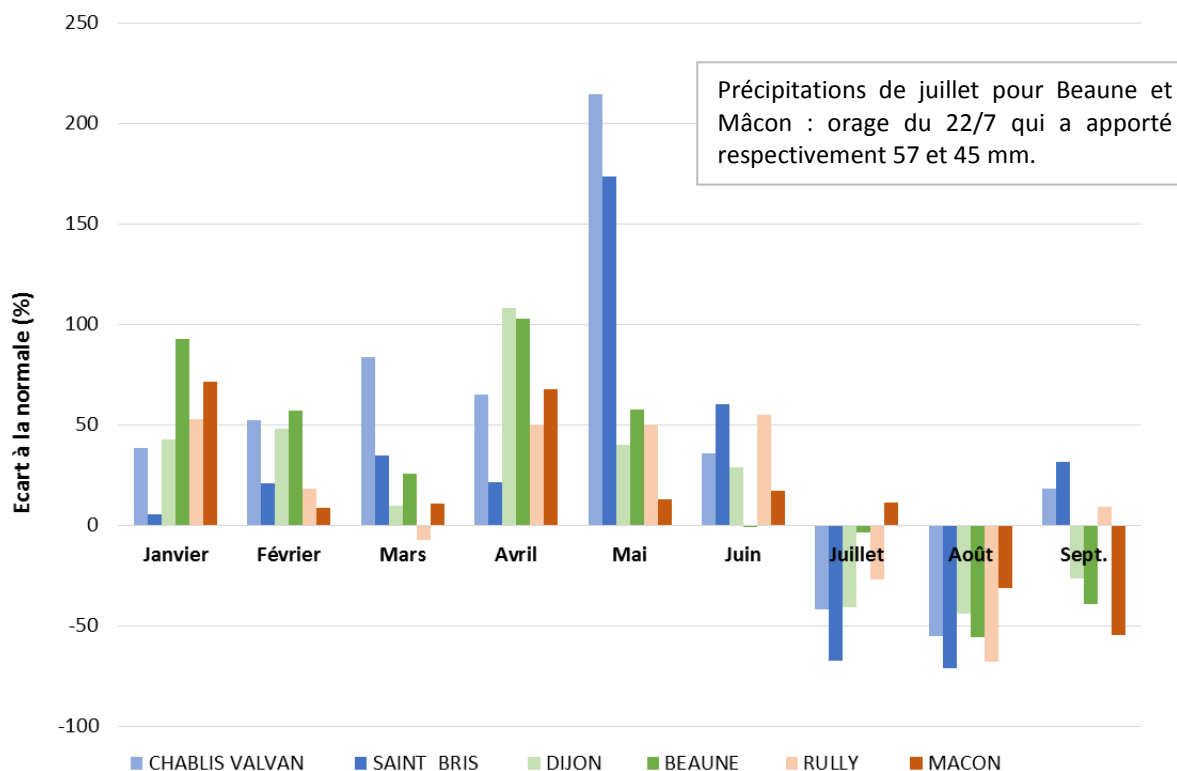
Ecart par rapport à la normale (%) par département – sans les deux premiers mois de l'année



Source : Météo France

## Précipitations moyennes mensuelles – Bourgogne 2016

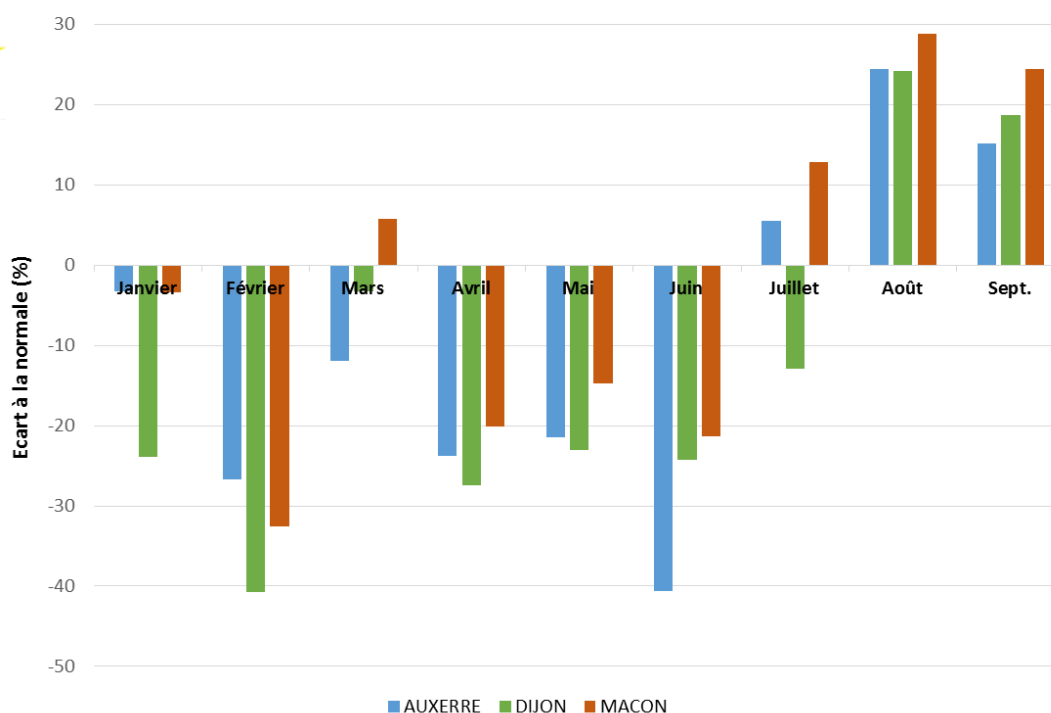
### Ecart par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France

## Insolation moyenne mensuelle – Bourgogne 2016

### Ecart par rapport à la normale (%) par département



Source : Météo France