



## Millésime 2013 Imprévisible Bourgogne

12 novembre 2013

**Mis à l'épreuve en 2012, les vignerons de Bourgogne espéraient une année 2013 sereine. Dame Nature, capricieuse, en a décidé autrement. Défiant toutes les prévisions climatologiques, elle n'a laissé aucun répit. Après un hiver long, un printemps maussade et un bel été, providentiel, les vendanges n'ont démarré que début octobre dans la plupart des secteurs.**

**Les conséquences des aléas climatiques (coulture et millerandage, dégâts de grêle, concentration, maladie) ont impacté les quantités récoltées. Du nord au sud, il semble qu'aucune région viticole n'ait tout à fait été épargnée. Certains évoquent de très petits rendements, avec un volume égal voire inférieur à celui de 2012 (1,26 millions d'hectolitres<sup>1</sup>).**

**Heureusement, les premières dégustations laissent présager une belle réussite. Une fois encore, l'expérience aura fait la différence ! Hommes et vignes sont marqués par cette année éprouvante, mais récompensés de leur labeur.**

### Le ciel nous tombe sur la tête... mais ménage l'essentiel !

L'hiver s'est attardé en Bourgogne. De janvier à juillet, les températures restent fraîches. Le soleil est le grand absent de ce premier semestre, alors que la pluie s'impose largement. Cette climatologie très maussade a des conséquences sur la vigne, qui reprend son cycle tardivement, avec près de 2 semaines de retard.

Début mai, alors que les premiers bourgeons viennent de faire leur apparition, des précipitations extraordinaires s'abattent sur la région. Certaines parcelles se retrouvent plusieurs jours les pieds dans l'eau.

La floraison et la nouaison ne bénéficient pas d'une météorologie plus propice. Le retard est alors d'environ 3 semaines.

L'été, chaud, sec et ensoleillé rassure et profite à la qualité des raisins. Il permet d'obtenir une bonne maturation. Juillet est marqué par un violent orage de grêle sur la Côte de Beaune (1 350 ha touchés le 23 juillet).

Septembre ne ménage pas les vignes. La douceur ambiante et les pluies régulières favorisent le développement de la pourriture (*Botrytis*), limité sur les grappes aérées constituées de petites baies.

Le choix de la date de récolte est un véritable casse-tête. Il faut être très réactif et vendanger rapidement.

Ce millésime exigeant a demandé beaucoup d'efforts, qui sont aujourd'hui couronnés de succès. Les vins dévoilent une réelle pureté aromatique et des couleurs inattendues. Les équilibres sont particulièrement plaisants.



© BIVB/ ARMELLEPHOTOGRAPHE.COM

<sup>1</sup> soit un déficit de près de 20 % sur une récolte moyenne qui gravite autour d'1,5 million d'hectolitre.

## Les vins blancs



© BIVB/ ARMELLEPHOTOGRAPHE.COM

Fruités et équilibrés, les vins blancs se caractérisent par un nez marqué de notes d'agrumes. Cette netteté aromatique se retrouve en bouche. Ces vins bien structurés affichent vivacité et fraîcheur, sans l'agressivité que laissent craindre les acidités mesurées juste avant les vendanges.

Droits, sans fioriture, les blancs 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés.

## Les vins rouges

D'un rouge rubis profond, soutenu et brillant, ces vins fruités donnent l'impression de croquer dans une poignée de fruits rouges fraîchement cueillis (cerise, framboise, groseille). Certains Pinot Noir, récoltés plus tardivement, offrent des arômes plus confiturés.

A la dégustation, les premières notes acidulées laissent vite place à une belle structure apportée par des tanins fins et bien présents. Une belle longueur en bouche prolonge le plaisir.



© BIVB/ ARMELLEPHOTOGRAPHE.COM

## Les Crémant de Bourgogne

Les acidités soutenues et les belles teneurs en sucres ont permis de récolter, fin septembre, des raisins de constitution idéale pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

Les vins de base blancs vifs et fruités révèlent des arômes de pêche blanche et de pamplemousse. Les Pinot Noir se caractérisent par une belle structure, tandis que les Gamay, de très grande qualité, présentent des arômes de fruits rouges intenses.



© BIVB/ UPEC

2013 offre la possibilité aux producteurs de réaliser des cuvées millésimées avec un bon potentiel de garde.

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



# Climatologie 2013 en Bourgogne

## Un hiver et un printemps froids et gris



© BIVB/ ARMELLEPHOTOGRAPHE.COM

Le début de l'année 2013 se caractérise par un froid intense. Après un mois de janvier juste en dessous de la normale saisonnière, février illustre particulièrement cette tendance avec une température moyenne d'à peine plus de 1°C contre 3°C habituellement (Normale 1981-2010).

Le printemps se situe dans la même tonalité. Il faut attendre le mois de juillet pour dépasser les températures de saison puis connaître ensuite un bel été.

Cette fraîcheur s'accompagne d'un ciel gris, caractérisé par un manque d'insolation très important.

En janvier, la durée moyenne d'insolation est trois fois inférieure à la normale. Février et mars voient une légère progression, mais affichent toujours un déficit d'un tiers.

Le printemps ne connaît malheureusement pas d'amélioration. Mai s'illustre par une carence de 50 % par rapport à la normale saisonnière.

En revanche, juillet et août se distinguent par un ensoleillement

excédentaire. Septembre est quant à lui déficitaire.

Le froid persistant s'accompagne de pluies fréquentes qui impactent directement le déroulement du cycle végétatif de la vigne. La reprise de la végétation se fait avec plus d'une dizaine de jours de retard (stade mi-débourrement).

Surtout, fraîcheur et humidité combinées, au moment de la floraison et de la nouaison, entraînent un étalement de l'apparition des fleurs, ainsi que de la coulure et un millerandage importants. D'ores et déjà, le potentiel de production du millésime 2013 est diminué. Le décalage du cycle de la vigne est alors de près de 3 semaines par rapport à la moyenne décennale.

## Une pluviométrie hors-norme

La pluviométrie est très excédentaire sur le premier semestre. Dès le début de l'année, les cumuls de pluies mesurés dépassent les normales : +8 mm en janvier, +22 mm en février et +16 mm en mars.

Les quantités les plus importantes sont atteintes en avril (117 mm au lieu de 62 mm) et en mai (148 mm au lieu de 81 mm, soit un surplus supérieur de 80 % !).

Le week-end des 4 et 5 mai connaît de telles précipitations que caves et vignes sont inondées.

Le début de l'été présente des moyennes supérieures aux normales, essentiellement en raison des orages. Ceux-ci sont parfois accompagnés de grêle et peuvent être violents.

L'Yonne est concernée dès le 17 juin. Le 23 juillet, un épisode de grêle très puissant touche la Côte de Beaune (1 350 ha de vignes concernés, avec des dégâts pouvant atteindre 100 % sur certaines parcelles).

La perte de récolte potentielle est alors estimée à 30 000 hectolitres. Le 24 août, c'est le sud Bourgogne qui est affecté de manière très localisée.

Le printemps humide est propice à la présence des maladies cryptogamiques (oïdium et mildiou). Leur pression sur le vignoble est importante et les viticulteurs doivent faire preuve de la plus grande vigilance pour contenir leur développement.

## Un véritable été, clé de voute de la maturation

Début juillet, la météo s'arrange (hormis pour les orages). Avec les premiers jours de l'été, soleil et chaleur font leur apparition, dépassant les moyennes de saison. Ce temps estival sèche les vignes et permet au raisin de poursuivre son développement. La véraison et la maturation se déroulent donc sans encombre, même si le retard acquis en début de cycle est toujours présent.

A compter de la mi-septembre, le vignoble est soumis à des conditions climatiques plus instables. Les températures restent élevées pour la période et une humidité importante est présente, même si le cumul de précipitations est inférieur à la moyenne. Cette association de douceur et d'humidité constituent des conditions favorables au développement de la pourriture (*Botrytis*).

Coulure et millerandage ont donné des baies petites et grappes aérées. Cela freine le développement de *Botrytis*. Particulièrement présent en blanc, il reste contenu. Les raisins profitent des jours ensoleillés et des températures clémentes pour gagner en concentration.

Globalement, les vendanges se déroulent durant les premiers jours d'octobre, avec une météo à l'image de l'année, c'est-à-dire pluvieuse. Il est souvent nécessaire de trier pour ne récolter que le meilleur. Au final, les raisins présentent une belle intensité aromatique et des équilibres intéressants.

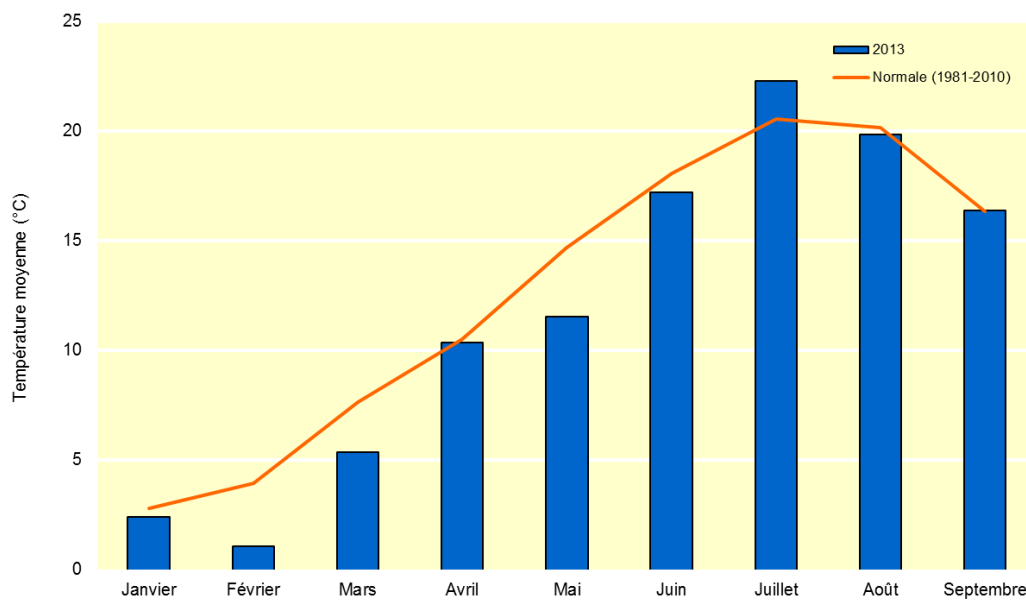


© BIVB/ DR



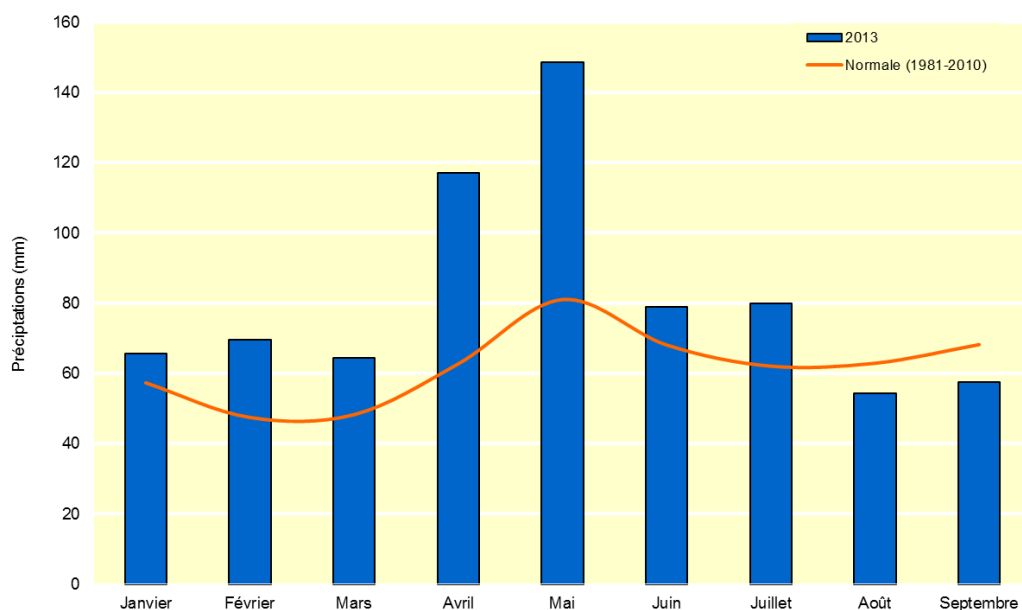
© BIVB/ IBANEZ A.

### Températures moyennes mensuelles - Bourgogne 2013



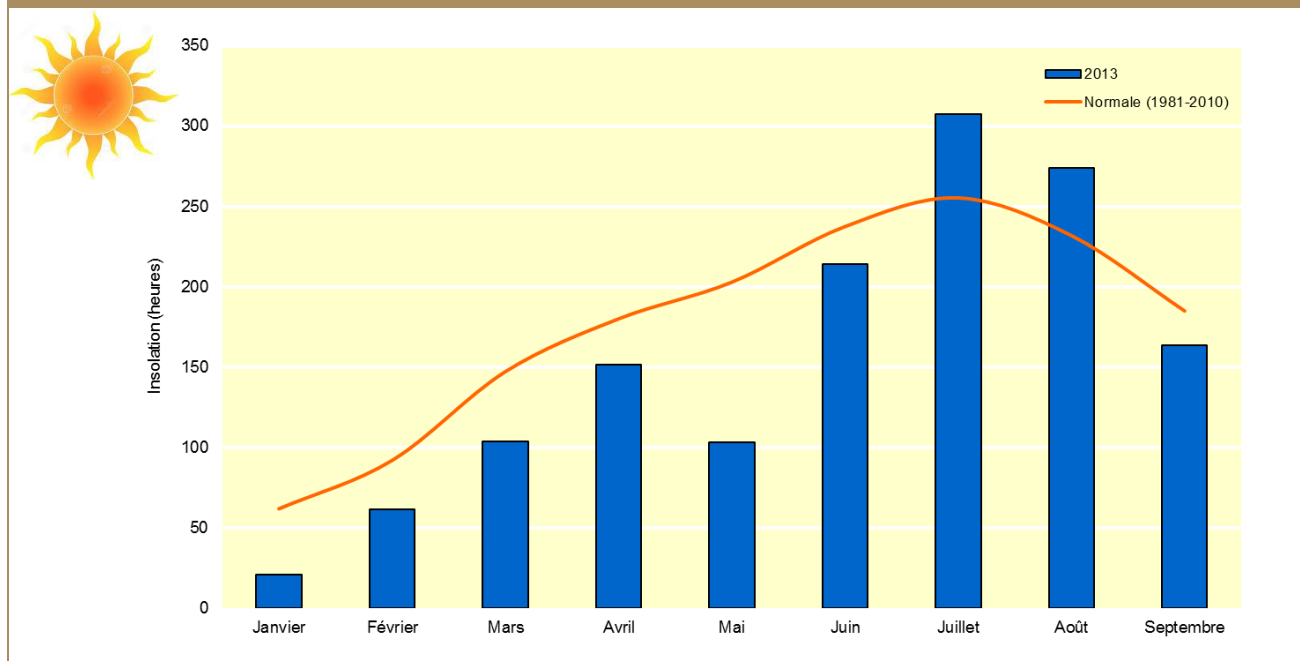
Sources : Météo France

### Précipitations moyennes mensuelles - Bourgogne 2013



Sources : Météo France

## Insolation moyenne mensuelle – Bourgogne 2013



### Contact :

**Mathilde Paturaud** - Attachée de presse France du BIVB

Tél. 03 80 25 06 96 - [mathilde.paturaud@bivb.com](mailto:mathilde.paturaud@bivb.com)



Vins de Bourgogne (site officiel)



[@bourgognepress](https://twitter.com/bourgognepress)

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)