

co **Millésime 2007**

En Bourgogne : patience et sur-mesure

16 novembre 2007 **ossier de presse**

Après les doutes et inquiétudes d'un été automnal (voir Climatologie), le soulagement s'est imposé à travers la Bourgogne dès le début des vinifications, du fait de la grande qualité des moûts dégustés. Cette belle surprise récompense les efforts consentis par les professionnels bourguignons qui n'ont pas hésité à effectuer, lors des vendanges, un tri efficace, digne d'un travail de haute couture.

Les températures fraîches et le travail minutieux des professionnels ont permis de résister aux agressions climatiques. En effet, à la vigne comme en cuverie, les viticulteurs ont sélectionné chaque baie et ajusté leurs itinéraires de vinification, pour ne garder que la quintessence des Pinot Noir et des Chardonnay, cépages rois de la Bourgogne !

La tendance du millésime 2007, est de proposer des vins à la fois très actuels et fidèles aux grands modèles classiques de la Bourgogne. Les novices pourront s'initier au plaisir de ces vins, alors que les amateurs retrouveront dans chaque cuvée l'esprit des grands Bourgognes tout autant que le talent de chaque créateur-vinificateur. Ces vins, sophistiqués mais accessibles, pourront se boire assez rapidement tant ils sont déjà agréables à déguster.

Vins blancs : une grande pureté des saveurs

Ayant profité des rayons du soleil jusqu'à la mi-septembre, le millésime 2007 en blanc affiche une remarquable typicité.

Cette année, en Bourgogne, le Chardonnay dévoile toutes ses facettes. Les vins de Chablis marqués par une minéralité caractéristique, restent vifs avant leur fermentation malolactique. Au sud de la Bourgogne, les vins blancs du Mâconnais et de la Côte Chalonnaise, vendangés plus tard, ont pu gagner en opulence et en diversité aromatique. En Côte de Beaune et Côte de Nuits, l'élégance et l'harmonie, prédominantes, traduisent la subtilité de chaque terroir, renouant ainsi avec les millésimes classiques de Bourgogne.

Vins rouges : un éclat de fraîcheur

Le millésime 2007 offre des saveurs de fruits rouges frais et friands. La gourmandise des arômes perçus au premier nez trouve tout son pendant en bouche par l'amplitude, la rondeur et la finale soyeuse de ces vins de plaisir. La maturité des pellicules a permis aux vinificateurs, attentifs, de modérer les extractions, construisant une structure tout en finesse.

De plus, l'acidité présente au moment de la récolte, due essentiellement à d'importantes concentrations en acide malique, disparaît au cours de la fermentation malolactique, contribuant au juste équilibre en bouche.

Les vins arborent de belles robes rouges cerise agrémentées de quelques reflets violacés, caractéristiques des millésimes frais.

Climatologie 2007

Après la confusion des saisons, septembre sauve le millésime !

Au cours de ces dernières semaines la plupart des qualificatifs ont été utilisés pour décrire ce nouveau millésime : de précoce à hétérogène en passant par capricieux, inédit, difficile... La grande inspiratrice des communicants : la météo et ses sautes d'humeur ! En Bourgogne toutefois, le millésime que l'on craignait compromis à la fin août a pu bénéficier d'un mois de septembre favorable et salvateur.

L'instabilité météorologique a en effet constitué le leitmotiv de cette année. Juillet en avril, septembre en mai, août en septembre... telles ont été les conditions climatiques du millésime, dignes d'un puzzle désordonné.

La versatilité du temps n'est pas sans influence sur la vigne. Ainsi, les conditions exceptionnelles d'avril succédant à un hiver loin des standards bourguignons, ont entraîné un épanouissement rapide de la plante. Le terme "précoce" fut alors lancé. L'avance acquise par le cycle végétatif s'est maintenu pendant la floraison et la nouaison, malgré un net rafraîchissement des températures dès la mi-mai puis l'arrivée d'importantes précipitations dès le mois de juin. Après cette période d'incertitude, le désordre climatique s'est installé durant l'été. Le temps automnal a perduré, ne facilitant pas la maturation. Chaque grappe s'est alors adaptée à son microclimat : l'hétérogénéité s'est ainsi installée au sein des vignobles. Elle est restée présente jusqu'aux vendanges.

Profitant de l'humidité ambiante et de conditions optimales pour leur développement, les maladies de la vigne ont cherché à s'épanouir dans le vignoble. Fort heureusement, parfois, la nature rééquilibre la donne d'elle-même : les températures très fraîches de l'été ont permis à la Bourgogne d'être épargnée, notamment, par le mildiou. Néanmoins, les précipitations, bien présentes, n'ont pas facilité les choses, nécessitant une vigilance constante des professionnels.

Enfin, le mois de septembre, salvateur, avec ciel bleu et vent du nord, a remis de l'ordre dans les vignes. Les grappes ont pu sécher et les raisins ont pu profiter des rayons du soleil pour se doré et atteindre le meilleur équilibre.

Avec en moyenne un surplus de près de 77% de précipitations par rapport aux normales de saison, le mois de juillet 2007 restera comme l'un des plus pluvieux de ces 30 dernières années. Août lui succède dans la même lignée avec un excédent de près de 92% par rapport à la normale. Une belle accalmie s'installe pendant les premières semaines de septembre, alors que les vendanges battent leur plein. La pluie reviendra en force à la fin du mois, rattrapant rapidement son retard, ce qui explique que le cumul soit au-dessus des normales.

Températures juillet et août 2007 : ... et des plus frais !

Jusqu'au 14 juillet, les températures moyennes affichent un déficit de moyenne de près de 3°C par rapport à la normale. Les températures les plus basses relevées dans les 3 départements sont alors voisines des 9°C. Une semaine de fortes chaleurs s'ensuit avec des températures proches de 30°C, avant un retour à un épisode de fraîcheur.

Le temps d'août s'inscrit là aussi dans la lignée du mois de juillet avec des températures moyennes pour la Bourgogne inférieures de 1 à 2°C aux normales saisonnières. Là aussi, les températures les plus basses relevées avoisinent les 9°C.

Cette fraîcheur permet d'éviter l'explosion du mildiou, a contrario d'autres vignobles ayant connu des températures plus clémentes.

Août versus septembre : après la pluie, le beau temps

196,6 heures d'ensoleillement en septembre (près de 10 heures de plus que la normale) contre seulement 183 heures en août (près de 60 heures de moins que la normale) : ces chiffres à eux seuls résument le grand écart météorologique entre ces deux mois et montrent que, si août fut déplorable, l'été indien de septembre a permis de tirer le meilleur de ce millésime.

Côté pluie, c'est également flagrant : 42 mm en septembre, soit 30 mm de moins que la normale, contre 109 mm au mois d'août (52 mm de plus que la normale). Septembre a été anormalement sec et accompagné d'un vent du nord qui a accéléré le séchage des baies et facilité leur maturation en fin de cycle.

Ensoleillé et sec, septembre a eu un effet très bénéfique sur le millésime 2007, qu'il a littéralement "sauvé des eaux" !

Évolution des sucres sur Pinot Noir et Gamay : lentement mais sûrement

L'un des faits marquants de ce millésime est la lenteur avec laquelle la concentration en sucres dans les baies de Pinot Noir a augmenté par rapport au millésime 2006. A noter : la teneur atteinte en sucres est proche de celle de 2006 pour les parcelles qui ont pu attendre septembre pour être récoltées.

Évolution des sucres sur Chardonnay : septembre change la donne

La courbe montre bien un infléchissement au mois de septembre et le gain rapide des derniers grammes de sucres qui ont permis de récolter les Chardonnays avec une belle maturité.

Sources BIVB / Observatoire du Millésime