



M illésime 2019 la magie des années en 9

2019 est une année particulière. Elle a apporté son lot de stress, avec des moments de tension dans beaucoup d'exploitations, alors que les vendanges se sont passées très sereinement, pour un résultat final qui enthousiasme les professionnels au-delà de leurs attentes. Il a fait chaud et sec, mais les vins affichent une fraîcheur qui ravira les amateurs de vins de Bourgogne, accompagnée d'une gourmandise qui séduira. Seul bémol, les volumes sont en dessous d'une année moyenne. Le gel du mois d'Avril a malheureusement laissé sa trace.

Un début d'année doux

L'hiver est plutôt doux, avec des températures supérieures à la moyenne en décembre et février (+ 2,2°C en février par rapport à la normale, alors que les précipitations sont variables : décembre est très arrosé, février beaucoup moins. Le cycle végétatif démarre donc précocement, avec un débourrement en avance dans certains secteurs.

Un printemps automnal

Les températures clémentes de mars (+ 1,1°C en moyenne sur l'ensemble de la région par rapport à la normale ⁽¹⁾ permettent une belle évolution de la vigne. Les parcelles les plus en avance atteignent le stade mi-débourrement dès les premiers jours d'avril.

Mais, un temps froid s'installe alors sur la Bourgogne. Les gelées du 5 avril au matin, en particulier, provoquent des dégâts, plus ou moins marqués selon les secteurs, les températures et le stade de développement de la végétation. Ceux-ci impacteront les volumes récoltés, en particulier dans le Mâconnais. Les températures restent basses et de nouvelles gelées ont lieu entre le 12 et le 15 avril. Toutefois, leurs dégâts sont bien moindres. Le cycle végétatif redémarre seulement après la mi-avril, grâce à la hausse des températures. Le stade mi-débourrement est atteint après la mi-avril pour les parcelles les plus en retard.

Courant mai, la vigne se développe bien, une vague de chaleur parcourant la Bourgogne jusque début juin. De puissantes rafales de vent et un fort rafraîchissement s'installent ensuite sur la France. Ils entravent partiellement la floraison : celle-ci prend du retard, avec des phénomènes de coulure et de millerandage assez fréquents.



Un été sous le signe de la chaleur

La chaleur et le manque d'eau s'imposent ensuite (en moyenne + 2,2°C sur la région Bourgogne et - 50 % de pluie dans l'Yonne par rapport à la normale ⁽¹⁾).

Dans la grande majorité, les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges, les pressions d'oïdium, ponctuelles et localisées, étant vite maîtrisées.

Les quelques précipitations d'août aident au développement de la vigne et lancent la véraison. En quantités très variables selon les zones géographiques, elles créent une forte hétérogénéité dans l'avancement du cycle végétatif, d'une parcelle à l'autre, mais aussi, parfois, à l'intérieur d'une même parcelle. Cette hétérogénéité se maintient jusqu'aux vendanges.

Globalement, la vigne a plutôt bien résisté au manque d'eau, restant vigoureuse jusqu'au bout. Néanmoins, celui-ci affecte plus durement certaines parcelles en fin de saison, particulièrement sur les jeunes plants. Un peu de grillure survient alors.

La fin août et le début septembre restent au beau fixe, la maturation se fait à un bon rythme. Quelques phénomènes de concentration sont à noter en septembre, mais, grâce aux millerands, une fois n'est pas coutume, l'acidité reste présente jusqu'au bout dans les baies !

Les vendanges pour les Crémant de Bourgogne débutent le 30 août. Celles pour les vins tranquilles démarrent une semaine plus tard et s'étalent jusqu'à la mi-octobre. Cette durée inhabituelle est possible grâce à l'excellent état sanitaire des raisins et au maintien de conditions météo favorables. Tenant compte de la diversité des maturités de chaque parcelle, les vigneron récoltent au rythme du raisin. Aucune règle géographique : les analyses de maturité et la dégustation des baies prévalent.

Les blancs

Les fermentations débutent très facilement et se terminent doucement pour les cuvées les moins en avance. Ce millésime franc, se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable : la vivacité soutient une richesse en bouche bien présente.



The magic of years ending with a “9”

2019 was a unique and very changeable year. It brought its own stresses for a great many producers, while harvesting passed without a hitch. The end result has inspired enthusiasm amongst winemakers, surpassing expectations. The weather was hot and dry, but the wines are promising a freshness that will delight fans of Bourgogne wines, with an indulgent side to boot.

Since the start of the 20th century, every vintage that has ended with a “9” has been wonderful. The only downside to this one is below-average volumes.

A spring-like start to the year

Winter was mild with temperatures higher than average in December, and again in February, when it was 2.2°C warmer than the norm⁽¹⁾. Rain was variable with a very wet December and much less precipitation in February. As such, the growth cycle started much earlier, with budburst slightly ahead of average in some areas.

An autumnal spring

Clement temperatures in March, up 1.1°C on seasonal norms⁽¹⁾ across the region, allowed the vines to spring back to life. More advanced plots reached the mid-budburst stage in the first days of April.

But cold weather then arrived and frost on the morning of 5 April in particular left its mark that was more or less pronounced from sector to sector, depending on how low the temperature fell and which stage the vines had reached. This had an impact on yields, particularly in the Mâconnais. Temperatures remained low and the frost returned on 12 and 15 April, but the damage was much less significant. The vines didn't return to growth until mid-April, when temperatures rose once again and the mid-budburst stage was reached in later plots.

In May, the vines enjoyed good growth as a wave of heat settled in the region and remained until early June when high winds and plunging temperatures were felt countrywide. This partially hindered flowering, which fell behind with fairly frequent episodes of shatter and *millerandage*.





A hot summer

Heat and a lack of rain were then the norm, with temperatures up 2.2°C on average across the region and rainfall down by 50% in the Yonne for example⁽¹⁾.

In the majority of cases, the vines were in excellent health right through to harvest. Any occasional local issues with powdery mildew were quickly dealt with.

The little rain that fell in August helped the vines develop and triggered *véraison*. It varied a great deal across the region, resulting in significant differences in terms of the development of the vines from one plot to another, and sometimes even within the same plot. This continued through to the harvest.

Overall, the vines stood up to this lack of rainfall pretty well, and showed good vigor through to picking. However, some places did suffer towards the end of the season, especially where the plants were younger, with the grapes suffering some scorching.

The fine weather continued through the end of August and into September, and ripening happened at a good pace. Concentration was an issue in a few spots in September, but *millerandage* ensured the grapes retained their acidity through to the end.

Harvesting for the grapes used to make Crémant de Bourgogne began on 30 August, while that for grapes for still wines began a week later, and picking continued through to mid-October. This unusually long harvest was possible thanks to the excellent health of the grapes along with good weather. Given the differences in ripening from plot to plot, winegrowers were able to adapt to the pace the grapes matured. Location was not an issue - analysis of the maturity of the grapes and regular sampling of the berries were all that counted.

White wines

Fermentation started very easily and finished gently for those *cuvées* that ripened slowest.

This forthright vintage is characterized by wonderful aromatic purity and fantastic balance. The vigor underpins a fine richness in the mouth.

