



**BOURGOGNE**

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## **Vendanges 2021 : la Bourgogne renoue avec ses classiques**

*Bourgogne, le 5 octobre 2021*

***Après une année 2020 menée tambour battant avec ses vendanges à la mi-août, le millésime 2021 prend son temps et maintient le suspense jusqu'au bout. Les vendanges, qui débutent autour du 18-20 septembre pour les vins tranquilles, sont groupées et s'enchaînent rapidement. Elles se terminent début octobre. En attendant de connaître les volumes de cette récolte, annoncée comme historiquement basse, la maîtrise technique de chaque vinificateur sera un élément déterminant pour exprimer le potentiel de chaque cuvée.***

### **Une floraison très rapide**

Après le gel historique d'avril, la vigne met un peu de temps à reprendre le cours de son cycle, d'autant que mai est globalement plus frais et plus arrosé que la normale. Heureusement, les températures retrouvent des valeurs de saison dès les premiers jours de juin. Elles « s'envolent » même à partir du 8 juin, culminant joyeusement au-dessus des moyennes.

La floraison s'enclenche alors et se déroule (très) rapidement, à la faveur du temps chaud et sec, offrant des conditions idéales pour la pollinisation et la formation des futurs fruits. Les dates estimées du stade mi-floraison (50 % de fleurs ouvertes) sont proches de celles observées en 2019 : entre le 13 juin, pour le Chardonnay en Mâconnais, et le 18 juin, pour le Pinot Noir en Côte de Nuits. Si le rythme est rapide, la fructification est hétérogène dans le vignoble selon l'importance des dégâts de gel.

Le maintien de températures élevées provoque ensuite une pousse très rapide de la végétation, permettant au millésime 2021 de rattraper une partie du retard pris entre avril et mai.

Au final, le premier semestre affiche donc des températures et des précipitations conformes aux normales de saison, hormis dans l'Yonne avec une hausse de 18 % des précipitations, sans conséquence notable.

### **Une fructification optimale mais marquée par les pertes liées au gel**

De fin juin à début août, les viticulteurs connaissent un basculement des conditions météorologiques, avec une période pluvieuse. La vigne poussant très rapidement, un travail considérable et délicat est accompli par les viticulteurs pour gérer les travaux en vert et contrer la pression des maladies. Il faut attendre mi-août pour retrouver un temps durablement sec.

Le stade mi-véraison, moment où les baies changent de couleur, est atteint mi-août en moyenne. Le temps sec et le vent du nord permettent aux raisins de mûrir progressivement, tout en chassant l'humidité propice aux maladies.

Les vendanges pour le Crémant de Bourgogne commencent le 8 septembre dans le sud de la Bourgogne ; celles pour les vins tranquilles s'amorcent autour des 18-20 septembre. Une fois n'est pas coutume, les cépages noirs (Pinot Noir, Gamay, César) sont les plus avancés en maturité, en particulier le Pinot Noir. Beaucoup de professionnels commencent donc leurs vendanges avec les vins rouges pour exploiter la maturité aromatique des raisins. Le Chardonnay a pris un peu plus de retard suite au stress causé par le gel et/ou la grêle selon les secteurs. Il est vendangé en dernier.

## Vers un millésime typiquement bourguignon

Les rendements sont globalement très hétérogènes, tout secteur confondu. Il faut composer avec des volumes de vendanges faibles, voire extrêmement faibles sur les vignes les plus touchées par le gel et/ou la grêle. Les secteurs relativement épargnés offrent toutefois une récolte un peu plus généreuse.

La première phase des vinifications est le plus souvent toujours en cours, il est trop tôt pour se prononcer sur l'expression de ce millésime. Quelques points se dessinent néanmoins : le potentiel aromatique des jus est bien là, les dynamiques fermentaires sont bonnes et les équilibres sucres-acides retrouvent des typicités appréciées par les amateurs de vins de Bourgogne.

2021 s'annonce donc comme un millésime bourguignon plutôt classique, la maturation du raisin s'étant déroulée dans des conditions météorologiques plus fraîches que ces dernières années.



**Contact :**

**Mathilde Paturaud - Attachée de presse France**

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - [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, [cliquez ici](#)

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS :     