



En Bourgogne, de joyeuses vendanges 2022

Bourgogne, le 21 septembre 2022



Les vendanges sont achevées en Bourgogne et, le moins que l'on puisse dire, c'est que vigneron et négociants manifestent largement leur plaisir. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivi d'une année climatique compliquée, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire parfait, belle extraction de couleur... Difficile de rêver mieux. Le potentiel est bien là pour faire de 2022 un grand millésime !

Après un hiver plus doux et plus sec que la moyenne, les toutes premières pointes vertes en secteurs précoces apparaissent tout début avril. Une masse d'air froid en provenance du nord fait alors chuter les températures sur toute la Bourgogne, qui doit une nouvelle fois lutter contre 4 nuits de gel entre le 3 et le 11 avril. On craint le pire. Heureusement, à ce moment-là, une grande partie des vignes est encore protégée, car au stade « bourgeon dans le coton ». Les dégâts sont sans commune mesure avec 2021, même si dans certains secteurs précoces, ils sont réels.

Un début de cycle à un rythme effréné

Mi-avril, des conditions printanières s'installent durablement et la vigne se développe rapidement.... Un mois plus tard, les premières fleurs sont observées dans les secteurs les plus avancés !

Avec deux semaines d'avance sur la moyenne et sous des conditions sèches et chaudes, la floraison intervient. La sortie de grappe laisse présager une récolte généreuse.

Ce printemps, exceptionnellement chaud, fait basculer 2022 : après un débourrement dans la moyenne, le rythme accélère et ce millésime s'annonce comme l'un des plus précoces.

Les pluies espérées arrivent à point nommé

La nouaison s'amorce avec une quinzaine de jours d'avance par rapport à la moyenne. Le développement des baies se fait sous le soleil et des températures élevées. Arrivés au bon moment, les orages touchent toute la Bourgogne du 21 au 25 juin. Ils apportent une eau précieuse à un stade crucial pour la plante. Ils sont néanmoins localement violents. Des épisodes de grêle causent quelques dégâts importants, mais sur des zones très restreintes.

La maturation se déroule sous des températures caniculaires

L'été est marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour les vigneron : l'absence de maladie. Les conséquences de la sécheresse sont limitées, car la vigne est une plante qui supporte plutôt bien la contrainte hydrique. Elle souffre cependant dans les sols peu profonds ou sableux.

Les contrôles « maturité » s'intensifient. Le niveau de sucre progresse bien, même si l'on note, première quinzaine d'août, une évolution moins marquée dans certaines vignes, signalant un certain stress hydrique. Les viticulteurs préparent les vendanges tout en espérant la pluie. Des averses arrivent enfin mi-août, avec un effet bénéfique immédiat pour ceux qui en profitent.

Des vendanges ensoleillées et souriantes pour un résultat au-delà des espérances

Ce millésime n'est finalement pas le plus précoce. Les vendanges commencent tout doucement au lendemain de la mi-août pour quelques Crémant de Bourgogne. Les vins tranquilles démarrent quant à eux autour du 20 août en Chardonnay sur la Côte de Beaune, alors que les Crémant de Bourgogne intensifient le rythme. Le reste de la Bourgogne suit petit à petit. Les derniers raisins sont récoltés dans la Côte de Nuits, les Hautes Côtes et le Chablisien au cours de la troisième semaine de septembre.

Phénomène inhabituel, favorisé par la diversité des situations, une météo au beau fixe et des volumes inespérés, les vendanges s'allongent sur presque un mois. Mais personne ne s'en plaint.

La récolte est belle, dans un état sanitaire parfait. Les tables de tri sont essentiellement utilisées pour éliminer les quelques baies sèches. Les rendements en jus sont, de façon surprenante, très bons. De l'avis général les moûts sont équilibrés avec des degrés maîtrisés et un joli niveau d'acidité.

En rouge, le potentiel qualitatif des composés phénoliques est excellent, laissant entrevoir la possibilité d'un millésime de garde. En rouge comme en blanc, les moûts sont très aromatiques et le début des fermentations est très rapide.

Les vinifications sont en cours. Il faudra attendre un peu pour en savoir plus, notamment sur les profils aromatiques et les équilibres finaux.

Ce millésime, que tout le monde espérait, est dédié à Louis-Fabrice Latour, décédé début septembre. Ancien Président de l'Interprofession des vins de Bourgogne (BIVB), de la Fédération des Négociants-Eleveurs de Bourgogne (FNEB) et très impliqué dans le monde du vin au niveau national et international, il se serait réjoui de voir cette belle récolte.



© BIVB / Aurélien Ibanez

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France

Tél. 03 80 25 06 96 - 06 78 78 07 68 - 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 : 