

## Vendanges 2023 en Bourgogne : du soleil et des raisins !

*Bourgogne, 10 octobre 2023*

***Les sécateurs rangés, les portes des caves se sont refermées après des vendanges qui ont commencé sous de fortes chaleurs fin août pour s'achever sereinement, bénéficiant d'une fin d'été aux températures plus douces. Pour la plus grande joie de tous, la récolte est belle, aussi bien en qualité qu'en quantité, notamment du côté des Chardonnay. Les Pinot Noir ne sont pas en reste : les volumes ont favorisé un tri qualitatif permettant de garder le meilleur d'une année rock-and-roll.***

Vendredi 25 août, les premiers coups de sécateurs rythment le début des vendanges dans le sud de la région, dans les parcelles de Crémant de Bourgogne. Il fait alors plus de 35°C au soleil et cela va durer jusqu'à la fin de la première semaine de septembre.

Les vins tranquilles prennent le relais tout début septembre. Du fait des fortes températures, les vendanges nocturnes sont favorisées par certains vigneron et caves coopératives, alors que d'autres décalent les horaires pour démarrer juste avant le lever du jour.

Bien que marquée par un déficit hydrique, qui perdure depuis le millésime 2022, la récolte 2023 s'annonce plutôt généreuse : les averses orageuses sont tombées à point nommé tout au long de l'été. Le soleil a enrichi les baies de sucres, parfums et couleurs.



### Un début de cycle en douceur

Malgré un hiver plus doux que la normale, le débourrement se fait avec quelques jours de retard sur la moyenne, en raison d'une météo instable jusqu'en avril (alternance rapide de jours plus chauds et d'autres plus frais que la normale). Ce léger retard permet d'échapper aux rares gelées printanières. Les toutes premières pointes vertes sont observées le 2 avril sur Chardonnay en zones précoces, puis le 12 avril sur Pinot Noir et Gamay.

Dans de nombreuses parcelles, dès le débourrement, on note une certaine hétérogénéité qui se maintiendra jusqu'aux vendanges. Celle-ci tient à un redémarrage étalé des vignes après la belle récolte 2022.

### Un printemps en yoyo mais une belle sortie de grappes

Début mai, les conditions deviennent propices à la pousse. Les stades phénologiques s'enchaînent alors à un rythme effréné. Jour après jour, les feuilles s'étalent, offrant enfin au paysage un ton verdoyant... de saison.

A partir du 20 mai, les températures remontent et se maintiennent au-delà des normales saisonnières, ce qui favorise une évolution rapide vers la floraison. Les toutes premières fleurs créent la surprise dès la fin mai. Le stade mi-floraison suit, le 7 juin, annonçant une récolte pour le tout début septembre.

Dans l'ensemble, la fleur se développe dans de très bonnes conditions, avec des températures favorables et un bel ensoleillement. Les orages localisés donnent de l'eau en toute fin de floraison, permettant aux capuchons floraux de tomber et de favoriser la pollinisation par le vent. La sortie de grappes généreuses rassure les viticulteurs sur le potentiel de la récolte à venir.

Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas de toute la campagne, malgré des orages en juin qui apportent localement des précipitations parfois très importantes (en Côte d'Or notamment, 80 à 140 mm/épisode).

### Un cocktail estival où tous les temps s'enchaînent !

Juillet est à l'image de juin, relativement instable : alternance d'orages, de pics de températures jusqu'à 35-36°C et hygrométrie importante. Cette instabilité est propice aux maladies contre lesquelles les vignerons resteront vigilants tout l'été. Deux épisodes de grêles, les 11 et 15 juillet, occasionnent des dégâts très localisés (sud Mâconnais, nord Côte Chalonnaise, Meursault, alentours de Dijon). Toutefois, la Bourgogne est globalement indemne, à l'image des vignobles de Chablis et du Grand Auxerrois.

En secteurs précoces, les premières baies vérees (moment où les baies changent de couleurs), sont observées entre le 11 et le 18 juillet selon les secteurs.

Les températures restent relativement douces, avec une amplitude jour/nuit assez marquée, très bénéfique à la vigne.

### Des vendanges très chaudes

La maturation se déroule dans des conditions chaudes avec un temps ensoleillé qui permettent une accumulation régulière en sucres. Août, ponctué d'épisodes pluvieux, permet de conserver le potentiel de récolte, avant de s'achever sous un soleil et des températures inhabituels pour la saison.

Pour cette raison, de nombreux vignerons décident de vendanger la nuit ou aux aurores. Cela permet de préserver la fraîcheur des baies et toute la qualité de ce millésime.

Les Crémant de Bourgogne du Mâconnais (Lugny) ouvrent le bal des vendanges le 25 août, très vite suivis par le reste de la Bourgogne. D'abord les vins blancs tranquilles, la semaine suivante, en particulier pour les parcelles en secteur précoce. Les Pinot Noir ensuite, vers la seconde semaine de septembre. Les nombreuses et belles grappes profitent alors de l'ensoleillement de la fin d'été pour parfaire leur maturité.

La récolte s'étale du sud au nord de la Bourgogne, pour s'achever fin septembre à Chablis et dans les Hautes Côtes.

Les grappes de Chardonnay et d'Aligoté sont magnifiques. L'attention se porte davantage sur le Pinot Noir, plus sensible à la chaleur. Il nécessite un tri soigné à la parcelle comme à l'entrée de la cave pour supprimer les baies échaudées ou flétries et ne garder que le meilleur.

Les portes des caves refermées, les vinifications sont lancées. Un premier aperçu de ce millésime sera possible à l'occasion de la Vente des Vins des Hospices de Beaune, le 19 novembre : journalistes et professionnels pourront alors goûter les premiers échantillons de ce millésime et envisager la suite !



**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 :** 