

Millésime 2024 en Bourgogne : Rare, mais déjà savoureux



© BIVB / Sébastien Boulard

Bourgogne, le 7 novembre 2024

Après un beau millésime 2023 aux volumes importants, 2024 a été éprouvant tout au long du cycle. Néanmoins, s'il est bien moins généreux que son prédécesseur, ce sera assurément un millésime de qualité. En effet, les aléas climatiques qui ont ponctué toute la saison ont impacté fortement la récolte, mais laissé des grappes aérées. Un tri minutieux et le travail de vinification permettent d'exprimer le potentiel de cette belle matière pour faire des 2024 des vins savoureux, tant en blanc qu'en rouge.

Les vinifications ont redonné le sourire au vignoble. Le résultat récompense ainsi l'engagement sans relâche des vignerons tout au long de la saison.

Les conditions de vinification ont été bonnes, les fermentations s'enclenchant facilement et rapidement. L'équilibre sera au rendez-vous. Un plaisir en devenir.

Vins blancs : équilibrés et ciselés

Ayant profité des rayons du soleil jusqu'à mi-septembre, les vins blancs offrent de beaux équilibres, avec des notes de fruits frais et d'agrumes. Ils se distinguent par leur fraîcheur et leur pureté, deux qualités essentielles des vins blancs de Bourgogne.

Vins rouges : aromatiques et gourmands

Ce millésime offre des saveurs de petits fruits rouges, framboise, cassis et groseille. Les vins, très droits aux arômes riches et gourmands, présentent une séduisante robe rouge grenat. Les tanins fins et délicats confèrent aux vins une structure toute en finesse et en élégance.

Crémant de Bourgogne

Les vins de base ont de très bons équilibres qui laissent présager des Crémant de Bourgogne fins et de garde pour les cuvées au long vieillissement sur latte. Les vins sont fruités, légers, avec une jolie tension.

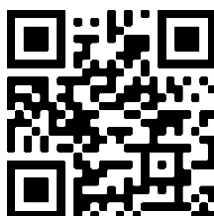
Le Chardonnay exprime l'amande, les fleurs blanches et des notes amyliques (bonbon anglais, fruits exotiques). Leur structure est élégante, avec des acidités fondues et des amertumes bien dosées.

Le Pinot Noir, plus structuré, présente des notes de cerise, de prune, une bouche puissante. Il est idéal pour le Blanc de Noirs ou des rosés destinés à la gastronomie. Les Gamays sont expressifs et gourmands avec des notes de fruits rouges, comme la fraise et la framboise.

[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2024 en vidéo](#)



[Scannez le QR code pour découvrir le millésime 2024 en vidéo](#)



*Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin est unique car chaque vinificateur est unique.
La dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.*

Climatologie du millésime 2024

En Bourgogne, comme dans une grande partie de la France, l'année est marquée par une météo atypique, avec une pluviométrie très au-dessus des normales bien qu'inégale. Ainsi, fin septembre, le cumul des précipitations avoisine la moyenne annuelle (756 mm). A cela s'ajoutent des épisodes de gel et de grêle, localisés mais violents. Ces conditions favorisent une forte pression des maladies et demandent, tout au long du cycle, un énorme travail pour préserver la récolte. Les vendanges, plus tardives que ces dernières années, s'achèvent fin septembre. Si le potentiel quantitatif de récolte est amputé, le niveau de maturité des raisins récoltés couplé à la technicité des vinificateurs annonce un millésime de qualité.

Cette année aura été éprouvante pour les hommes et les femmes, comme pour la vigne. Hors norme, la météorologie 2024 a nécessité une veille constante, un travail acharné et des compromis jusqu'aux vendanges. Il a fallu être agile et confiant, pour ne rien lâcher jusqu'aux derniers jours.

Un débourrement rapide...

Février est particulièrement doux par rapport à la normale (+ 3,6°C en moyenne) et mars persiste, avec des températures moyennes supérieures à la normale de + 1,5°C. L'atmosphère se réchauffe surtout à partir de mi-mars, avec des températures nettement plus douces (+ 2,7°C en moyenne). Il en résulte un débourrement précoce.

Dès le 22 mars, les toutes premières pointes vertes sont observées en secteur précoce sur Chardonnay, mais le léger rafraîchissement qui survient du 23 au 27 mars limite l'évolution de la végétation. Le retour de températures supérieures aux normales saisonnières, notamment lors du week-end de Pâques (30-31 mars), permet une bonne évolution du débourrement. A ce stade, l'année 2024 maintient ses 10 jours d'avance par rapport à la moyenne des 20 dernières années.



Les températures chaudes de la première quinzaine d'avril favorisent la croissance végétative. Tout s'enchaîne rapidement : la vigne passe en à peine deux semaines du stade pointes vertes (1^{er} avril) au stade moyen 3-4 à 4-5 feuilles étalées (15 avril). Cette poussée précoce expose malheureusement la vigne au gel, le coton ne protégeant plus les bourgeons.

... suivi d'un refroidissement

A partir de mi-avril, les températures chutent et, dans l'ensemble du vignoble, certains secteurs gélifs subissent quelques dommages les nuits des 18, 21, 22 et 24 avril. Les viticulteurs ont les yeux rivés sur les prévisions météorologiques, car le taux d'humidité peut aggraver les conséquences des températures négatives.

Après plus d'une semaine de lutte, des dégâts sont visibles dans différents secteurs du vignoble (Côte Chalonnaise, Châtillonnais, Chablisien, Auxerrois, sud de la Côte de Beaune), mais les dégâts sévères restent localisés. Le 29 avril, un épisode plus important « grille » littéralement la vigne dans quelques secteurs du sud de la Bourgogne (Clunisois, Couchois, Maranges). Cette période sensible perdure jusqu'aux Saints de glace (mi-mai).

La grêle s'invite dès le 1^{er} mai

En mai, la grêle touche durement le vignoble, à une période très précoce dans la campagne, avec un très violent orage dès le 1^{er} mai. Le Chablisien et le Tonnerrois subissent un déluge (35 mm de pluie en 15 mn), accompagné de chutes de grêle. Les dégâts vont de 60 % à 100 % sur certaines communes. Près de 2 000 hectares sont touchés, dont quelques Climats en Chablis Grand Cru et Chablis Premier Cru.

Ce n'est que le début d'une longue série qui affectera à peu près tout le vignoble à des degrés divers : en mai, juin, juillet et tout début août, la Côte d'Or et le Chatillonnais, ainsi que le Chablisien et le sud Mâconnais sont plus ou moins impactés.

Un potentiel de récolte réduit dès la floraison

La floraison est marquée par une alternance de périodes douces, favorisant une évolution rapide, et de brutaux rafraîchissements, ralentissant cette étape cruciale. Il faut attendre la soudaine remontée du thermomètre, à compter du 17 juin, pour que la floraison s'achève dans la plupart des secteurs. Le stade estimé de mi-floraison est le 13 juin, proche de ceux observés en 2019 ou 2021.



©BIVB / Sébastien Boulard

Dans ces conditions, d'autant que la pluie s'invite régulièrement, la fécondation des fleurs est partielle et le futur volume de récolte est d'ores et déjà entamé. Coulure et millerandage s'associent sur de nombreux secteurs, avec des grappes bien aérées. Ce qui se révélera un atout pour la suite.

De fin juin à mi-juillet, les grappes enchaînent ensuite les différents stades de développement : nouaison, fermeture de la grappe...

La maturité sous haute surveillance

Les toutes premières baies verrées sont observées en Côte d'Or vers le 20 juillet. Fin juillet, les grappes sont fermées, tous cépages et tous secteurs confondus. La véraison s'amorce alors sous de fortes chaleurs, avec une humidité importante.

Cela impose aux viticulteurs un rythme effréné et une vigilance de tous les instants pour entretenir leurs vignes, éviter la propagation des maladies, maîtriser la pousse de l'herbe... Car l'humidité, bien présente depuis le printemps, est favorable au développement du mildiou qui, depuis la fleur, maintient une pression constante et réduit petit à petit les rendements.

Août au secours de la récolte !

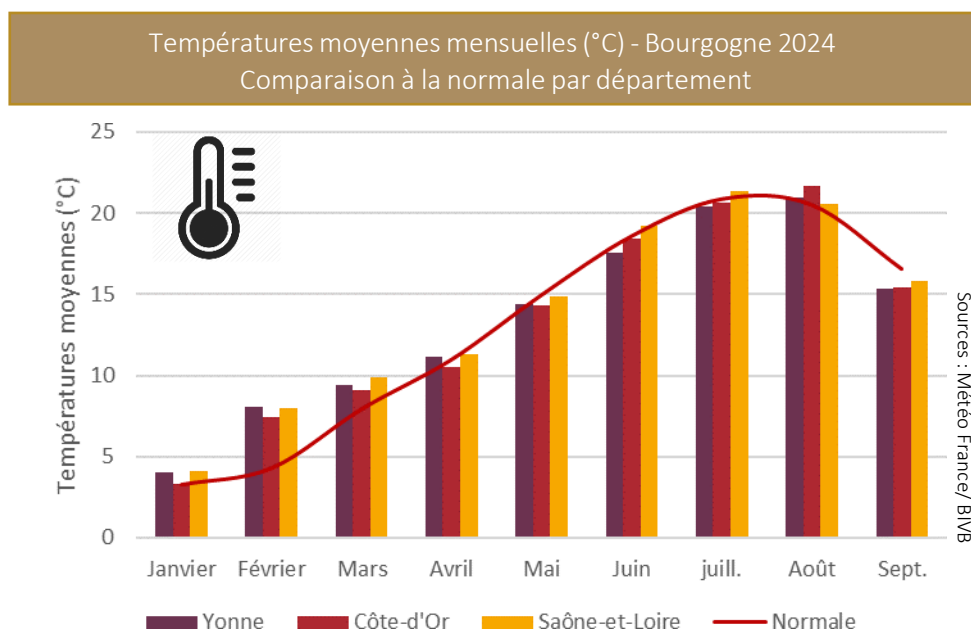
Le temps chaud et relativement sec qui s'installe en août assainit heureusement la situation et offre de bonnes conditions de maturation. Cela permet notamment aux raisins atteints par le mildiou de sécher, ce qui rendra le tri plus facile.

Toutefois, la vigilance reste de mise, avec des conditions plus automnales fin août et durant la première semaine de septembre. L'expertise seule permet de déterminer la date optimale de récolte pour garantir une qualité idéale.

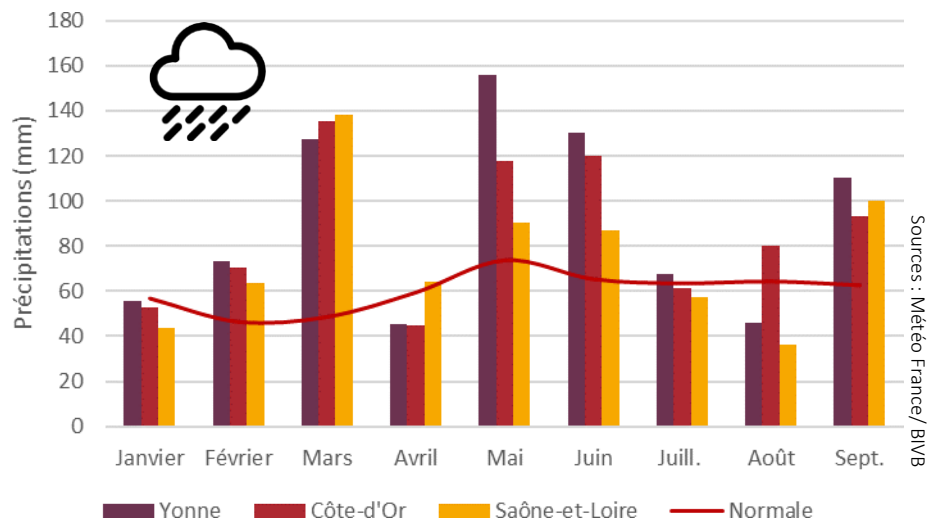
Les vendanges démarrent le 2 septembre dans les parcelles de Pinot Noir dédiées à l'élaboration du Crémant de Bourgogne. Les vins tranquilles suivent à partir du 12 septembre, sous un grand soleil, ce qui permet d'attendre la bonne maturation de chaque parcelle.

Le fruit du labeur est finalement là. Car, si le volume de récolte a été amputé par la campagne difficile, et ce dans des proportions très variables d'un secteur à l'autre, la qualité est au rendez-vous.

Les vignerons le disent tous : le tri a été sévère et les vendanges rapides en raison des volumes restreints. Les moûts mis en cave sont savoureux et prometteurs, avec des degrés moins élevés que ces dernières années.



Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2024
Comparaison à la normale par département



Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2024
Comparaison à la normale par département

