



Bourgogne : un millésime 2025 fascinant

Bourgogne, le 10 novembre 2025

Quelle surprenante année que 2025 ! Si les vignerons bourguignons regrettent une récolte en deçà des attentes en volume, ils ne cessent de s'étonner des conditions qui ont façonné ce magnifique millésime. Le cycle est marqué par un millerandage important et deux épisodes caniculaires qui apportent de la couleur et de la concentration. Et les pluies tombées pendant les vendanges se gravent dans l'imaginaire mais apportent la fraîcheur indispensable aux grands millésimes de Bourgogne.

Cette combinaison inédite produit des vins à propos desquels vignerons et négociants ne tarissent pas d'éloges : « *splendides* », « *bouleversants* », « *flamboyants* »...

Près d'un mois et demi après les vendanges, le constat est unanime : les vins sont de grande qualité, autant en rouge qu'en blanc, notamment grâce à un excellent état sanitaire des raisins et à des baies qui ont concentré arômes et matières colorantes.

Les vinifications sont faciles : les fermentations se déroulent vite et bien, grâce à des teneurs en sucres maîtrisées. On conserve à travers la Bourgogne la trame d'acidité propre aux plus belles années : les vins sont équilibrés, avec une aromatique percutante.

Marque de la diversité des terroirs, des microclimats et de la date de vendange choisie par le vigneron, ce millésime offre une grande variété de profils aromatiques.

Le bruit court déjà que ce millésime sera à conserver quelques années en cave, le temps de déguster des millésimes plus anciens ou moins taillés pour la garde. Rendez-vous dans un an ou deux pour vérifier que ces vins pourront aussi s'apprécier dans leur jeunesse !



© BIVB / Oiseau Bondissant

Vins blancs : équilibrés et harmonieux

Deux typologies de blancs se côtoient : d'un côté, des vins sur la fraîcheur aux arômes de fruits à chair blanche, comme la poire ou la pêche, et, de l'autre, des vins aux arômes de fruits exotiques, avec de l'ampleur et de la rondeur.

Ce millésime précoce et avec beaucoup d'ensoleillement (*voir graphique de l'insolation moyenne plus bas*) a particulièrement bénéficié au cépage Aligoté, avec des profils de vins présentant de beaux équilibres acidité / alcool.

Vins rouges : colorés et percutants

Grâce à des baies de petites tailles, avec des peaux à maturité optimale, les vins sont colorés et les tanins soyeux. Les niveaux d'alcool, plutôt modérés, apportent de la légèreté. Cet équilibre parfait est porté par une belle expression de petits fruits rouges, en particulier des notes de cerise et de framboise. D'une grande délicatesse, ces vins devraient pourtant avoir un grand potentiel de garde !

Crémant de Bourgogne

Plus encore que pour les autres vins, les vendanges des raisins destinés au Crémant de Bourgogne se font en deux temps.

La première partie, menée sous le soleil d'août, offre des vins structurés, denses et très expressifs, aux arômes remarquables. La seconde, après les pluies plus soutenues début septembre, présente des raisins aux profils plus frais et élégants.

Le millésime 2025 se distingue ainsi par une palette aromatique variée, offrant une grande diversité d'assemblages à des vins plus complexes et aux profils affirmés.

[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2025 en vidéo](#)



[Scannez le QR code pour découvrir le millésime 2025 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 2025

Soulagés et rassurés, même si un peu déçus par les volumes ! Après une année plutôt sereine, deux canicules et des vendanges chahutées par les pluies, les bourguignons se réjouissent de la qualité de ce millésime.

En 2025, il a fallu être agile jusqu'aux derniers coups de sécateurs ! Démarrer la récolte le 18 août, désormais, on sait faire. Mais des vendanges quasiment coupées en deux par la météo... c'est plus inhabituel.

La saison démarre sous les meilleurs auspices

Cette année les conditions hivernales ont été froides et les vignes sont restées au stade bourgeon dans le coton jusqu'à **fin mars**. Les températures douces qui s'installent petit à petit entraînent le réveil progressif de la vigne et les toutes premières pointes vertes sont observées dès **les premiers jours d'avril**. Le **stade mi-débourrement est atteint au 8 avril**, dans la moyenne des 31 dernières années, avec quelques disparités dans le vignoble.

Les températures presque estivales de la première semaine d'avril hâte le développement des vignes. Nous sommes en plein dans la période des gelées et certaines parcelles les plus précoces dans le vignoble sont à des stades végétatifs sensibles au gel. Certains secteurs en Côte d'Or (Saint-Aubin Frionnes (-2,5°C), Chassagne La Platière (-1,9°C) ou encore Aloxe Corton Pouget (-1,4°C) et Saône et Loire (Maranges, Rully, Savigny-sur-Grosne, Lugny, Igé, La-Roche-Vineuse, Hurigny, Fuissé) connaissent **des nuits avec des températures négatives mais les dégâts restent localisés** sur des bas de parcelles en pente. Seuls quelques bourgeons situés très près du sol ont été touchés et présentent un noircissement.



Un tournant majeur vers un millésime précoce

Mi-avril la saison végétative est lancée ! Profitant de températures très douces et de pluie la vigne poursuit son développement à un rythme non négligeable. Lors de la troisième semaine d'avril le millésime bascule parmi les millésimes les plus précoces du vignoble !

Début mai, des orages survenus ont été localement accompagnés de grêle (Mâconnais, Nord Chablisien et Sud Auxerrois) mais les dégâts engendrés se limitent à des perforations de feuilles. La nette baisse des températures depuis cette date ralentit le rythme d'évolution de la végétation. Les inflorescences sont bien visibles avec cette croissance express.

Une floraison en deux teintes

Les toutes premières fleurs sont observées **dès le 26 mai**. Le maintien de températures quasi estivales au cours du week-end de l'Ascension (29-31 mai) entraîne une floraison explosive sur les secteurs les plus précoces et permet le démarrage de celle-ci sur les secteurs plus tardifs. Dans ces derniers, la floraison se déroule avec de l'humidité voire de la pluie, ce qui engendre coulure et millerandage. Le potentiel du volume de récolte est, par endroit, déjà diminué.

C'est particulièrement le cas dans le sud Mâconnais, où la floraison est également perturbée par un orage de grêle le 1^{er} juin. Ces conditions favorisent par ailleurs des foyers de maladies qu'il faudra contenir. Le Châtillonnais est touché le 14 juin par des rafales de vent et de la grêle touchant pratiquement 400 ha de vignes. Les dégâts les plus importants sont constatés sur les communes d'Obtrée, de Chaumont-le-Bois, de Vannaire, de Massingy, de Mosson et de Belan-sur-Ource.

2 épisodes caniculaires favorables à la maturation mais qui impactent le rendement

Alors que **mi-juin** on peut apercevoir les futures baies qui commencent à se former, la France est touchée par un premier épisode caniculaire sur la **2^{ème} quinzaine de juin**. Ces conditions entraînent une instabilité climatologique avec des épisodes d'orages violents. La vigne, plante qui aime la chaleur en profite ainsi allègrement. En revanche cela impacte les futurs volumes : les peaux épaississent, la taille des baies reste petite et elles perdent de la pulpe. Les températures atteignent des maximales très élevées et rarement enregistrées par le passé : atteignant 35,8°C le 22 juin dans le nord de la Saône-et-Loire, et 34,2°C dans le sud de la Saône-et-Loire, 38°C en Côte d'Or.

Le thermomètre ne s'arrête plus de monter : début juillet les températures fleurissent avec le 40°C et on subit dans tout le vignoble des orages très localisés parfois accompagnés de grêle. Ces pluies attendues sont salvatrices pour les plants de vigne et nécessaires pour maintenir une bonne dynamique de croissance des baies...sur les secteurs qui n'auront pas de pluie les vignes sont en stress hydrique.

On observe les premières baies verrées dès la **première semaine de juillet**. Les viticulteurs peuvent alors s'enthousiasmer du bon état sanitaire du vignoble et d'un nombre de grappes importantes. Mais les baies sont petites, et si cela est très bon signe pour la qualité de la vendange qui s'annonce, ils sont plus inquiets concernant la quantité de jus qui sortira des pressoirs...



© BIVB / Jessica VUILLAUME

Au mois de juillet, la véraison se déroule sous des températures "normales" de saison avant que des orages de grêle fin juillet (20 juillet dans la Côte Chalonnaise, 24 juillet dans le 89 et 25 juillet dans le Mâconnais) entachent le moral des vigneron. L'Auxerrois est particulièrement touché notamment les communes de Coulanges la Vineuse et Saint-Bris. Le vignoble de Saône-et-Loire n'est pas épargné avec des orages sur les communes de Azé, de Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint Boil, Chenôves, Saules et Culles-les-Roches.

La grande disparité des précipitations sur le vignoble entraîne des hétérogénéités entre les parcelles : celles ayant reçu assez de pluies continuant leur véraison dans de bonnes conditions alors que certaines en stress hydrique sont bloquées. Entre début juillet et début août, dans certains endroits il est tombé 15 ou 20 mm et dans d'autres 3 mm !

La maturité se déroule sous un nouvel épisode caniculaire qui touche toute la France entre **le 8 et le 18 août**. La vigne profite de ces chaleurs et les raisins mûrissent très rapidement malgré des phénomènes d'échaudage sur certains secteurs.

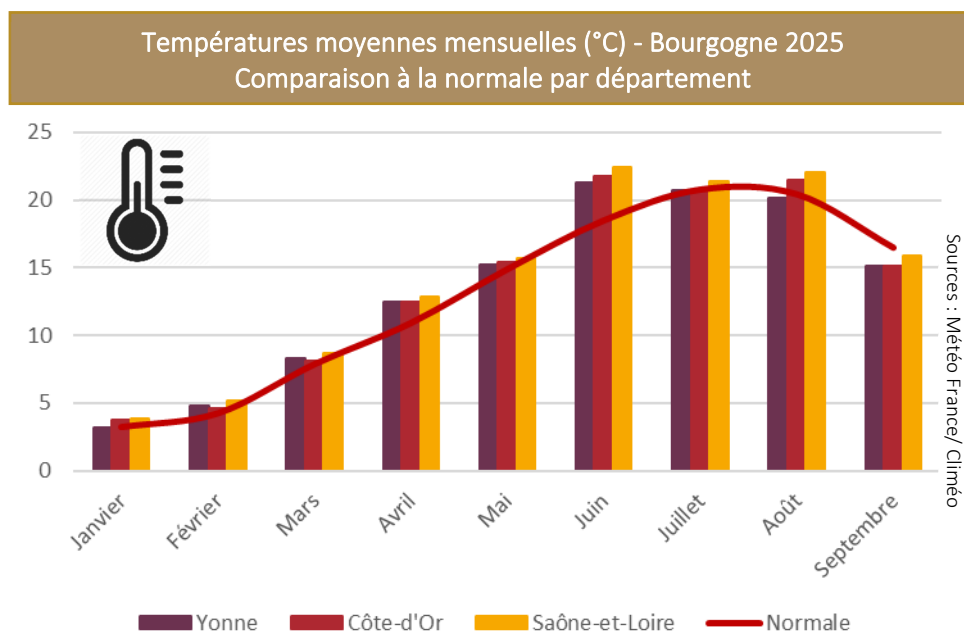
Deux millésimes en un

Alors que dès le 18 août, les premiers vendangeurs arrivent tout juste dans les parcelles pour la récolte des raisins pour l'élaboration du Crémant de Bourgogne, une goutte froide arrive sur l'hexagone et met fin aux fortes chaleurs. Les pluies reviennent en quantité, notamment dans le nord de la région permettant ainsi aux vignes en stress hydrique de profiter de pluies salvatrices.

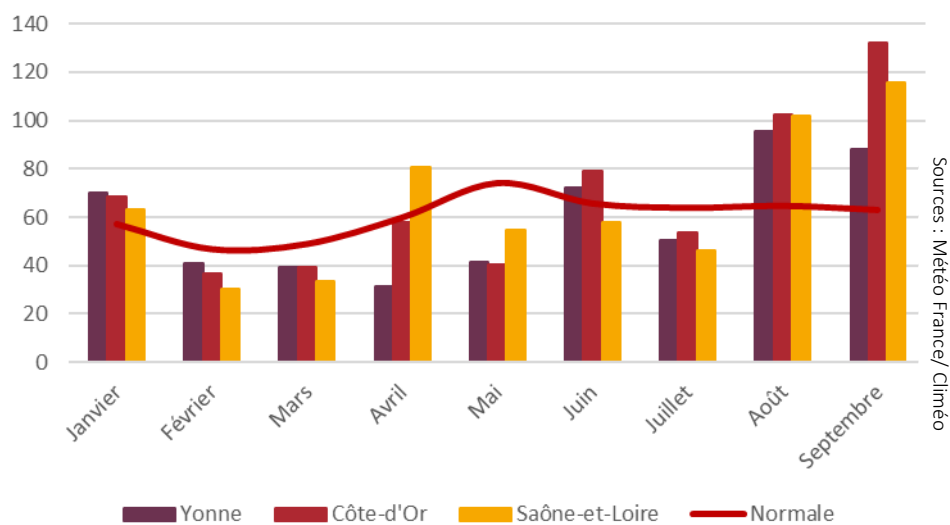
Les vendanges vont alors s'organiser en deux temps, entre les secteurs précoces et les parcelles plus tardives, au gré des maturités et des averses. Le choix de la date de récolte nécessite la force tranquille de l'expérience tant la météo est capricieuse à compter de fin août. Patients, les viticulteurs scrutent les teneurs en sucre et en acidité de chaque parcelle, goutent les baies pour apprécier la texture des peaux, la maturité des baies. Le plus souvent, les analyses montrent de belles teneurs en sucres et des acidités préservées.

Les intempéries bouleversent parfois l'organisation des équipes de vendangeurs. Certains, comme le domaine des Hospices de Beaune, marquent même une pause avant d'aller vendanger les dernières parcelles dont la maturité arrive plus tard.

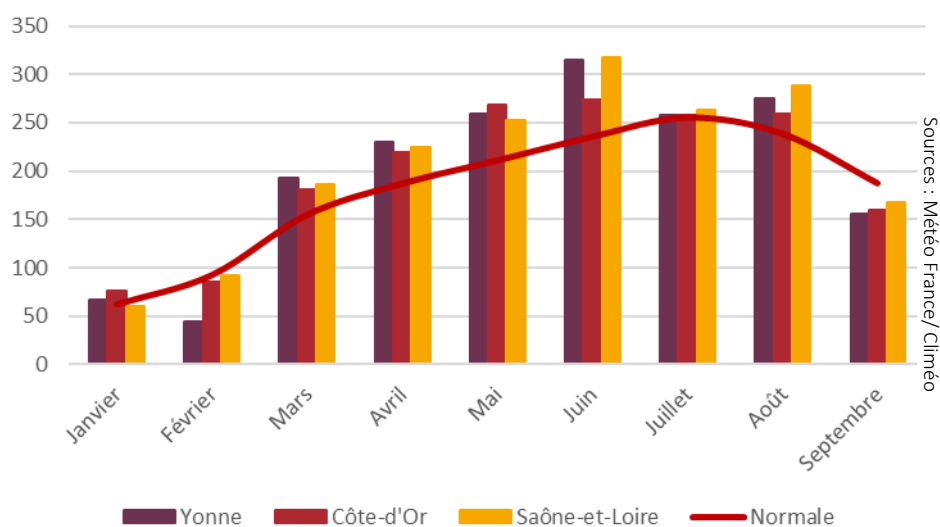
Juste après la **mi-septembre**, les vendanges sont achevées partout. Les futurs vins en caves sont prometteurs, la quantité moyenne, couplée à une quasi absence de maladie, offre à ce millésime des jus de qualité.



Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2025
Comparaison à la normale par département



Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2025
Comparaison à la normale par département



SUIVEZ-NOUS :

