Communiqué
#VinsBourgogne

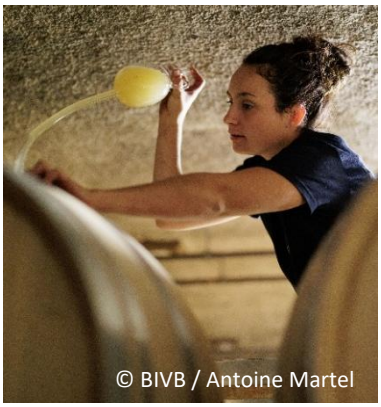
COMITÉ DES VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne 2026 : un millésime d'anthologie !

Bourgogne, le 9 novembre 2026

L'année 2026 fera date dans l'histoire du vignoble bourguignon. Avec des vendanges débutées dès le 8 août dans le Mâconnais pour le Crémant de Bourgogne, le millésime 2026 s'impose comme le plus précoce jamais enregistré, fruit de conditions climatiques totalement inédites (*voir page 3*)**.**

Si la chaleur et la sécheresse ont réduit les volumes, la qualité s'annonce prometteuse. Les premières dégustations révèlent des vins d'une grande pureté aromatique. Une véritable explosion de saveurs pour des vins dont les équilibres se dessinent déjà.


© BIVB / Antoine Martel

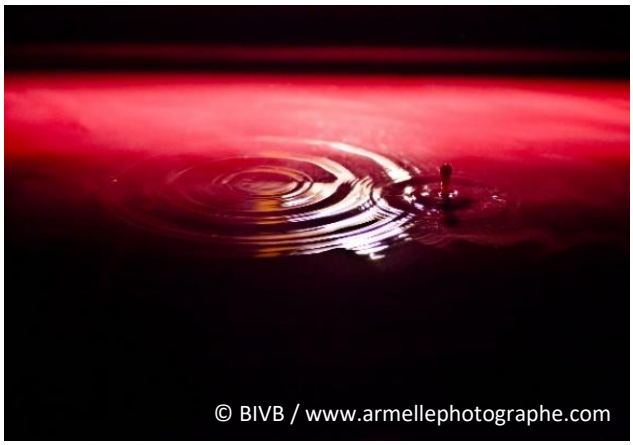
Vins blancs

Les vins blancs se distinguent par leur rondeur et leur souplesse. Les aromatiques sont franches et complexes sur des notes de fruits jaunes comme la poire, la pêche. Sur certains secteurs, quelques notes exotiques évoquent la mangue ou l'ananas.

En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

Déjà expressifs, ils devraient pouvoir se déguster dès leur jeunesse.

Vins rouges


© BIVB / www.armellephotographe.com

Le vignoble est unanime : les rouges sont magnifiques. En effet, ils combinent intensité et richesse aromatique, associées à une structure harmonieuse et des équilibres préservés.

La couleur intense est apportée par les anthocyanes contenus dans les peaux.

Les profils aromatiques, parfois épicés, évoquent les fruits noirs (cassis, mûre, myrtille, cerise noire, figues fraîches), sans basculer vers les fruits cuits comme les chaleurs estivales ont pu le faire craindre.

En bouche, ils sont acidulés et équilibrés, portés par une structure harmonieuse, favorisée par une maturité des tanins aboutie.

Crémant de Bourgogne

Le millésime 2026 présente un potentiel généreux, expressif et structuré. Malgré des niveaux de maturité élevés, les acidités conservent aux vins de base une fraîcheur bienvenue. Ce profil se caractérise par une longueur en bouche et une structure généreuse.

Néanmoins, la typicité de ce millésime appelle un savoir-faire particulier pour trouver le juste équilibre et transformer cette richesse naturelle en vins effervescents à la fois précis et élégants.

Les vins de réserve 2024 et 2025 peuvent être un atout pour apporter complexité et fraîcheur, tout en renforçant la cohérence et l'identité des futurs assemblages.


© BIVB / Michel Joly

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

Climatologie du millésime 2026

Le millésime 2026 est-il le plus frais des 100 prochaines années ? Nul ne peut le dire. Pour le moment, il est assurément le plus chaud jamais enregistré en Bourgogne. La vigne a traversé plusieurs épisodes caniculaires, avec une soixantaine de jours à plus de 30°C.

Heureusement, les réserves en eau constituées au cours de l'hiver lui permettent globalement de bien résister jusqu'aux vendanges. Autre avantage, cette météo limite fortement le développement des maladies, amenant un état sanitaire irréprochable des grappes récoltées.

Néanmoins, cette climatologie impacte le cycle végétatif et les rendements : la maturité arrive bien avant les 90 à 100 jours observés après la floraison par le passé et les volumes en jus sont décevants. Retour sur une année « jamais vue », où l'agilité des vignerons bourguignons est le maître-mot.



L'hiver très doux recharge les sols en eau

Côté température, l'hiver est dans l'ensemble très doux, avec des températures proches ou légèrement supérieures à la normale. Entre octobre et février, les précipitations sont largement supérieures aux normales. Ces pluies chargent les sols en eau, ce qui est bénéfique aux vignes pour la suite, notamment la sécheresse estivale.

Un débourrement précoce sous la menace du gel

Les conditions météo de février avec des températures élevées et des pluies importantes provoquent une reprise précoce du cycle végétatif, dès la mi-mars. La date moyenne du stade mi-débourrement se situe au 28 mars, proche de celle observée en 2020.

Alors que le débourrement se déroule progressivement dans les différents secteurs du vignoble, plusieurs épisodes de gel occasionnent des dégâts parfois importants mais ultra localisés. La Côte-d'Or est touchée dans la nuit du 22 au 23 mars, puis tout le vignoble bourguignon entre le 26 et le 29 mars. Ces gelées atteignent - 5 °C dans le nord de la région. Le Chablisien, le Grand Auxerrois et le Châtillonnais sont les plus touchés, avec quelques parcelles à près de 80 %.

Une croissance intense sous la chaleur et le soleil

En avril, l'évolution des stades de la vigne est rapide. Sous des températures quasi estivales et des pluies déficitaires, les ceps produisent alors chaque semaine, 1 à 2 nouvelles feuilles par bourgeon. Le vent contribue à maintenir des conditions globalement asséchantes, limitant déjà le développement des maladies cryptogamiques.

Fin avril, les vignes sont en moyenne au stade 6 feuilles étalées, avec des grappes bien visibles. Le millésime affiche une précocité estimée de presque 20 jours par rapport aux 20 dernières années. C'est déjà l'un des plus précoces.

Début mai, un rafraîchissement ralentit quelque peu le cycle végétatif. Le 6 mai, quelques dégâts de grêle sont observés dans le sud Mâconnais, sur la Côte et les Hautes-Côtes de Beaune. Le feuillage est la principale victime (perforations) : les dégâts sur les inflorescences restent globalement limités grâce à la petite taille des grêlons.

Ce rafraîchissement n'est que de courte durée : les températures repartent progressivement à la hausse à compter du 19 mai. Le dôme de chaleur présent au-dessus de l'Europe occidentale provoque des températures supérieures à la normale saisonnière.

Une floraison en toute célérité

Dans ces conditions quasi estivales, les toutes premières fleurs sont observées dès le 22 mai. Le stade mi-floraison est atteint en quelques jours seulement. Les dates de floraison entre les différents secteurs du vignoble se resserrent. La date moyenne du stade mi-floraison se situe au 27 mai, proche de celles observées en 2020 ou 2022.

Le thermomètre s'affole en France. Le vignoble connaît lui aussi un épisode de chaleur inédit à cette période. Le 25 est la journée de mai la plus chaude jamais enregistrée par Météo France depuis 1947 : plus de 24 °C de moyenne nationale et des pics localement proches de 35 °C. Ces chaleurs, couplées à des sols encore frais, favorisent une floraison extrêmement rapide à travers toute la Bourgogne.

Début juin, sur les parcelles les plus précoces, les baies sont bien visibles. Elles atteignent déjà 2 à 3 mm, alors que la floraison se termine juste sur les parcelles les plus tardives. Les viticulteurs apprécient la très belle sortie de grappes qui présage à ce moment-là un joli potentiel de récolte.

Le 2 juin, un violent orage s'abat sur la Côte-d'Or et le nord de la Côte Chalonnaise, provoquant des dégâts très variables qui atteignent parfois 80 % de grappes touchées. Le vignoble de la Côte de Beaune est le plus impacté. D'autres épisodes suivent en juin et juillet, plus de 6 au total. Ils ont des conséquences plus ou moins importantes, pouvant atteindre plus de 90 % de grappes touchées sur certains secteurs.

Au même moment, les viticulteurs constatent d'importants phénomènes de coulure, notamment sur les cépages blancs. Les pertes de rendement attendu peuvent être conséquentes. Couplée aux conditions météorologiques sèches, l'inquiétude s'installe peu à peu pour la suite du millésime.

Les canicules intensifient encore le tempo

En juin, les baies poursuivent leur évolution plutôt rapidement. La végétation reste particulièrement dynamique.

À partir du 17 juin, un premier épisode caniculaire s'installe en France. La Bourgogne subit une hausse généralisée des températures, de l'ordre de + 8 °C sur les moyennes hebdomadaires, et même près de + 10 °C sur les maximales par rapport à la semaine précédente. Celles-ci dépassent fréquemment 35 °C, atteignant localement près de 39 °C à l'ombre. Les travaux dans les vignes sont éprouvants. Les nuits restent néanmoins relativement douces, avec des minimales souvent comprises entre 17 et 22 °C.

L'absence de précipitations et un ensoleillement remarquable, avec près de 13h30 de soleil par jour, accentuent encore les effets de cette séquence caniculaire. Cela stimule fortement le développement végétatif, tout en accentuant l'évaporation des sols et des feuilles.

Les sols s'assèchent après 4 mois consécutifs de déficit pluviométriques (- 50 % en avril, - 17 % en mars, - 15 % en mai et - 39 % en juin). Des symptômes d'échaudage puis de contrainte hydrique s'observent sur certaines parcelles, en particulier sur les sols superficiels, les parcelles enherbées, les jeunes vignes ou les secteurs les plus exposés.

Les premières baies vérées apparaissent fin juin, confirmant ainsi la très grande précocité du millésime.

Juillet est pareillement sec et chaud. L'absence de précipitation et les températures très élevées ralentissent la véraison. L'absence d'eau limite le développement des baies, entraînant parfois des blocages : alors que l'on s'attend à une véraison rapide, mi-juillet dans certaines parcelles, aucune baie n'a véré.

Le climat devient instable, marqué par plusieurs orages. Ceux-ci, quoi que présentant des cumuls de pluies très hétérogènes, favorisent la reprise du processus de maturation des baies dans une grande partie du vignoble. Toutefois, les symptômes d'échaudage et de contrainte hydrique demeurent bien visibles sur les parcelles les plus sensibles. Au moment où la maturation s'amorce, l'état du vignoble est particulièrement sain, exempt de maladie. Les vignerons, rassurés par la qualité prometteuse, attendent seulement la pluie pour gorger les baies de jus et éviter les blocages.

Les sécateurs en action dès le 8 août !

Les pluies tant attendues ne viennent pas et les épisodes caniculaires se succèdent. La maturation s'accélère subitement début août, avec des augmentations des teneurs en sucres rapides.

Cela déclenche les vendanges : les premiers coups de sécateurs pour le Crémant de Bourgogne sont donnés le 8 août dans le Mâconnais, puis le 11 août en Côte Chalonnaise, le 12 août en Côte de Beaune et le 13 août dans le Chablisien. Les vins tranquilles se lancent véritablement au lendemain du 15 août.

Les dates de vendanges par parcelle sont difficiles à déterminer car on observe de très fortes disparités. Les contrôles de maturité, doublés de dégustations de baies et de mesures des teneurs en sucres des jus, sont décisifs. Dans ce domaine chacun sa stratégie ! Ainsi, les vendanges s'étalent jusqu'à la mi-septembre pour les derniers domaines !

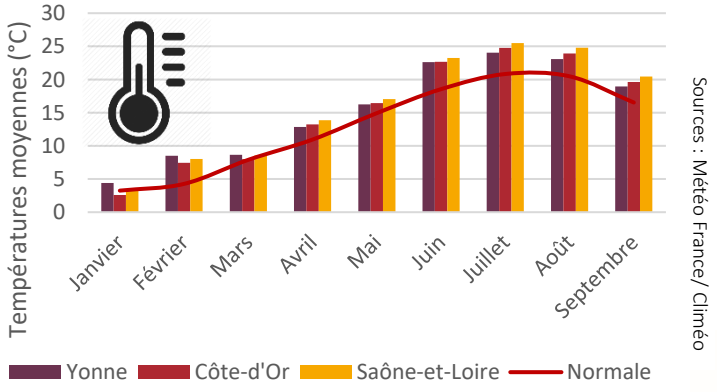
Les vendanges se déroulent dans des conditions très difficiles pour les vendangeurs, avec des pics de températures au-delà de 35°C. Les viticulteurs privilégient les vendanges de nuit pour les machines et démarrent très tôt le matin pour les vendanges manuelles.

Les baies récoltées sont parfaites mais de petites tailles. La vendange est saine et, étonnement, il y a peu de baies flétries. Celles-ci seront triées avant l'entrée en cave. Le rendement en jus est en revanche très décevant au regard du nombre de grappes, ce qui explique une récolte bien inférieure à la moyenne.

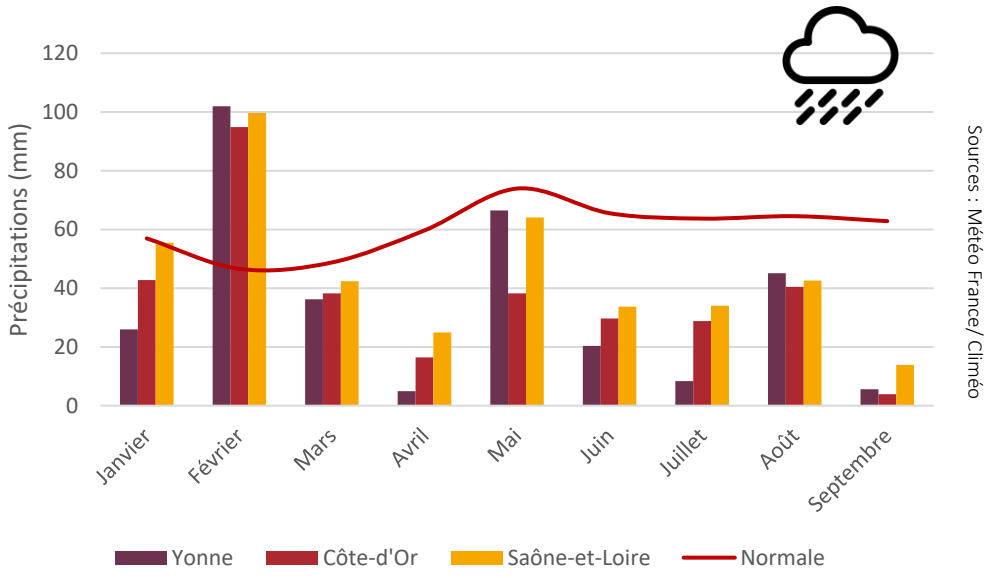
Le départ en fermentation se déroule rapidement grâce à une météo encore chaude et à des teneurs en sucres inhabituelles. La maturité et la qualité sanitaire excellentes autorisent des fermentations en grappes entières, qui apportent également de la fraîcheur. Les vinificateurs sont attentifs au bon déroulé des fermentations qui peuvent parfois être longues.

A la veille de la Vente des Vins des Hospices de Beaune, les fermentations malolactiques ne sont pas encore terminées, mais les premiers commentaires des dégustateurs sont élogieux.

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2026
Comparaison à la normale par département

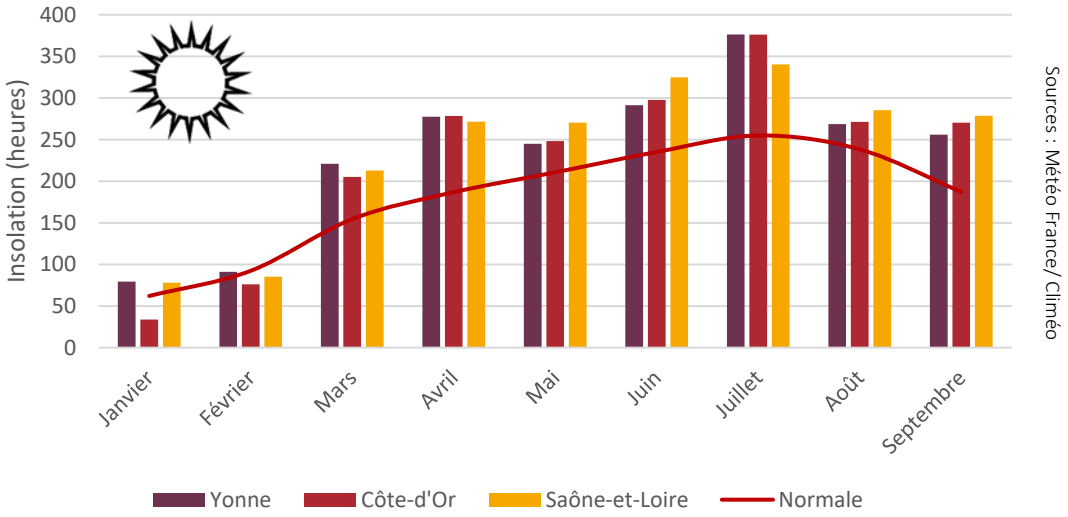


Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2026
Comparaison à la normale par département



Sources : Météo France/ Climéo

Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2026
Comparaison à la normale par département



Sources : Météo France/ Climéo

SUIVEZ-NOUS :