



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

Millésime 2023 en Bourgogne : Au-delà des espérances !



© BIVB / Aurélien Ibanez

Bourgogne, 13 novembre 2023

Cela fait quelques années que la Bourgogne n'avait pas connu deux années consécutives avec des volumes au-dessus de la moyenne. 2023 arrivant à la suite de 2022 met du baume au cœur des vignerons et négociants : les caves sont de nouveau (presque) pleines, avec une qualité chaque fois au rendez-vous.

C'est l'autre bonheur de ce millésime. En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne. Et le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique.

Résultat, les vins expressifs et fruités ont de très beaux profils aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge. Il y en aura pour tous les goûts, car ce millésime propose une diversité de profils liée au choix des dates de vendange. Il sera agréable d'explorer le millésime 2023 !

Vins blancs

Toute la Bourgogne est unanime, c'est « une très grande année en blanc ! ».

Les raisins mûrs, équilibrés et sains ont donné des vins qui se distinguent par leur richesse et une belle opulence, sans excès.

Les vins sont aromatiques, évoquant de jolis fruits blancs mûrs, comme la poire, la pêche. Les beaux équilibres sont préservés malgré le temps très chaud du début de vendange.

Vins rouges

Les vins rouges sont expressifs et s'ouvrent rapidement. Ils présentent des arômes gourmands, rappelant dans certains cas les fruits rouges frais, comme la framboise, et pour d'autres profils de vins, des arômes de fruits noirs, comme la mûre, voire sur les épices.

En bouche, ils sont d'une belle densité, avec une structure tanique soyeuse. Lors des vinifications, les conditions ont été réunies pour une bonne extraction de la couleur. Les robes d'intensité soutenue sont superbes.

Crémant de Bourgogne

Les vins de base sont fruités, équilibrés et élégants. Le Chardonnay présente un profil aromatique autour des agrumes, de notes florales, voire de fruits exotiques. Le Pinot Noir exprime les petits fruits rouges comme la framboise, la cerise. L'Aligoté préserve la vivacité avec ses notes citronnées. Enfin, le Gamay expressif apporte des arômes faisant penser à la fraise.

[Cliquez sur l'image pour découvrir le millésime 2023 en vidéo](#)



[Scannez le QR code pour découvrir le millésime 2023 en vidéo](#)



Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant uniques, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Climatologie du millésime 2023

Année après année, l'exceptionnel devient normalité. Heureusement, les bourguignons savent faire preuve de résilience et s'adapter à des conditions météorologiques capricieuses, redoublant d'attention à la vigne et de doigté en cave. Ce millésime le prouve une nouvelle fois.

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 ont également su profiter du soleil de septembre pour atteindre une belle maturité, alors que les grappes généreuses ont favorisé un tri qualitatif permettant de garder le meilleur d'une année rock-and-roll.

Un début de cycle en douceur

Malgré un hiver plus doux que la normale, le débourrement se fait avec quelques jours de retard par rapport à 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 avec 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 vigneronniers 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 vérées (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 vigneronns décident de vendanger la nuit ou aux aurores. Cela permet de préserver la fraîcheur des baies et toute la qualité de ce millésime.



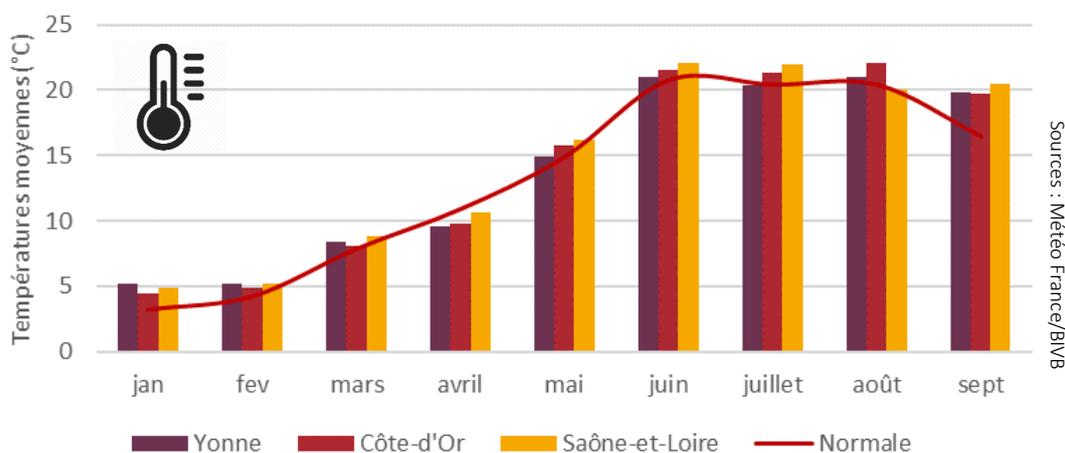
Les Crémant de Bourgogne du Mâconnais (Lugny) ouvrent le bal des vendanges le 25 août. Il fait alors plus de 35°C au soleil et cela va durer jusqu'à la fin de la première semaine de septembre. Les vins tranquilles prennent le relais tout début septembre. D'abord les vins blancs, en particulier pour les 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 Chardonnay et 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, alors que l'état sanitaire est excellent.

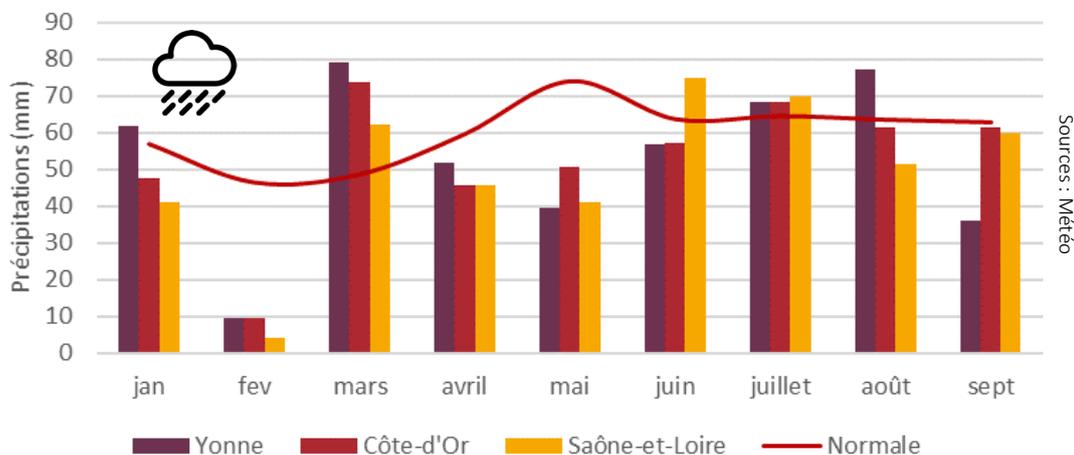
Une fois lancées, les vinifications emplissent les caves de senteurs gourmandes. Les fermentations se déroulent bien et, après quelques semaines, on commence à distinguer à la dégustation les différents profils qui se dessinent.

L'élevage commence dans les caves pour ce millésime que l'on a hâte de découvrir et dont les volumes permettent de reconstituer les stocks. La Bourgogne a de quoi voir venir.

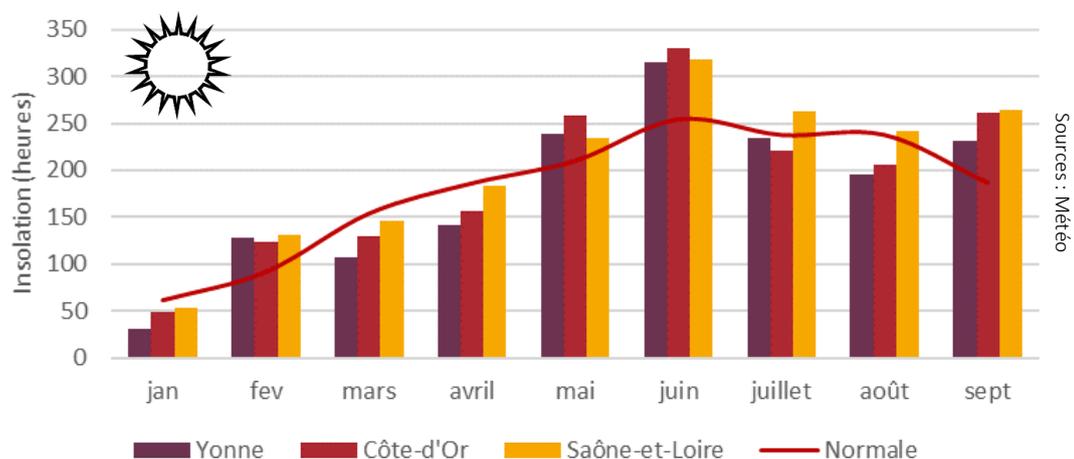
Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2023
Comparaison à la normale par département



Précipitations moyennes mensuelles (mm) - Bourgogne 2023
 Comparaison à la normale par département



Nombre d'heures d'insolation moyenne / mois - Bourgogne 2023
 Comparaison à la normale par département



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](#).

