



# CONFÉRENCE DU MILLÉSIME **Bourgogne** 2017

*Vendredi 2 Mars 2018 à 08h00  
Lycée Viticole de Beaune*



**FRUITION  
SCIENCES**  
CULTIVER LA CONNAISSANCE



**Le 2 Mars dernier s'est tenue à Beaune  
la CONFÉRENCE DU MILLÉSIME 2017.  
Retour sur les principaux enseignements.**

## INTRODUCTION

La Conférence du Millésime Bourgogne 2017 organisée par Fruition Sciences s'est tenue, pour la première fois dans la région, au Lycée viticole de Beaune le vendredi 2 mars au matin. Au total, plus de 120 personnes étaient présentes pour assister à cette 1ère édition. L'occasion pour des professionnels du monde du vin (vignerons et œnologues) et des scientifiques de faire un retour sur le millésime 2017 et d'évaluer le potentiel des dernières avancées scientifiques pour améliorer les pratiques. Des données à la fois climatiques et physiologiques ont été présentées pendant la matinée.

## KEYNOTE

En introduction, **Antoine Gerbelle**, journaliste de formation, spécialiste du vin depuis les années 90, nous a partagé son expérience du millésime, en général. En effet, il a parcouru l'ensemble des régions viticoles françaises dans le but de découvrir la spécificité du millésime de chacune des régions. Dans ce contexte, il est revenu sur l'origine de la dégustation du millésime ; née à Bordeaux avec le développement des primeurs et qui s'est propagée progressivement sur l'ensemble du territoire français. Savoir différencier les vins à boire jeune des vins de garde relève pour Antoine d'un véritable exercice de style.

Dans un second temps, Antoine nous a fait part des différentes composantes qui ont marqué le millésime 2017 : les deux pics de gel du mois d'Avril dont le Bordelais et le Languedoc-Roussillon ont été particulièrement touchés, le stress hydrique estival intense et enfin, les pluies importantes qui ont marquées la Champagne et la Bourgogne. Ainsi, le millésime 2017 se caractérise par une grande hétérogénéité à l'échelle nationale.

Antoine a conclu sa présentation en nous dressant un rapide portrait du millésime 2017 en Bourgogne. D'après lui, tout comme la Vallée du Rhône, la Bourgogne a bénéficié d'un climat relativement propice au bon développement végétatif de la vigne, qui a notamment été favorable à la maturation du Pinot. La qualité des différentes Pinot de la région est cohérente avec la hiérarchie des vins de Bourgogne, des appellations villages aux grands crus, en passant par les premiers cru.

## POINT CLIMATOLOGIQUE ET ETAT HYDRIQUE

**Benjamin Bois**, maître de conférence à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin "Jules Guyot" de l'Université de Bourgogne, nous a dressé un bilan climatique du millésime 2017 à l'échelle nationale avant de faire un point sur les relations qui existent entre l'état hydrique de la vigne et la qualité du raisin.

Benjamin a d'abord rappelé les tendances climatiques à l'échelle du globe. Il a notamment insisté sur les températures chaudes qui ont caractérisées l'année 2017.

Dans un deuxième temps, Benjamin a fait un point climatique du millésime 2017, mais cette fois à l'échelle nationale. Caractérisé par un hiver sec avec des déficits de précipitations fort (de l'ordre de 40 à 60% en dessous de la moyenne des trente dernières années), 2017 se rapproche des conditions climatiques hivernales de 1976. Le printemps chaud a connu des périodes de gel, plus ou moins longues et intenses selon les régions viticoles. 15 à 16 jours de gelées ont été relevés en Champagne. Sans parler des pics de gels des nuits du 19 et du 27 Avril, qui ont été dévastateurs en Languedoc-Roussillon et à Bordeaux. Ils ont été responsables d'une perte de 18% du rendement national. En ce qui concerne l'été 2017, lui aussi a été chaud, avec un pic de chaleur relevé le 21 Juin. Finalement, les récoltes se sont réalisées sous un climat frais et humide.

Ensuite, Benjamin nous a confirmé qu'il existait des corrélations entre la teneur en sucre des raisins (en lien direct avec la qualité du vin) et les paramètres liés à l'état hydrique de la vigne (température moyenne, précipitation et niveau de contrainte hydrique). Il a insisté sur l'intérêt de suivre la dynamique des sucres et des acides au cours de la maturation du raisin. Pour finir, Benjamin nous a montré une étude reprenant les données d'il y a plus de 50 ans justifiant l'existence d'une relation entre climat et qualité du vin.

**Olivier Mathieu**, maître de conférence en géochimie isotopique à l'Université de Bourgogne, nous a démontré en quoi le suivi  $\delta^{13}\text{C}$  était un bon indicateur de la contrainte hydrique.

Il a d'abord rappelé les différentes approches existantes qui permettent d'évaluer la teneur en eau du sol et de la vigne, à savoir :

- La mesure de la teneur en eau du sol à partir des prélèvements sur sites ou des mesures des sondes TDR
- La mesure de la teneur en eau du sol et de la réserve utile à partir d'un potentiomètre
- L'évaluation de la teneur eau eau de la vigne à partir des mesures de potentiel hydrique foliaire (de base et de tige).

Puis, Olivier est revenu sur quelques bases scientifiques afin de mieux comprendre la mesure du  $\delta^{13}\text{C}$ . En effet, comme nous le savons bien, le Carbone est présent dans l'atmosphère sous forme de dioxyde de Carbone. Mais seulement deux formes de Carbone sont stables dans la nature : le  $^{12}\text{C}$  (6 protons + 6 neutrons) et le  $^{13}\text{C}$  (6 protons + 7 neutrons). Le  $^{12}\text{C}$  est largement majoritaire : c'est donc lui qui est privilégié par la photosynthèse en conditions climatiques « normales » et le  $\delta^{13}\text{C}$  sera d'autant plus négatif que le  $^{12}\text{C}$  est assimilé par la plante. Ainsi, en l'absence de contrainte hydrique, les stomates de la vigne sont ouverts, la quantité de  $^{12}\text{C}$  prélevé par la plante est supérieure à celle de  $^{13}\text{C}$  et le  $\delta^{13}\text{C}$  est très négatif (en dessous de -26). En présence de contrainte hydrique, les stomates se ferment, la plante ne va pas privilégier le  $^{12}\text{C}$  par rapport au  $^{13}\text{C}$ , le  $\delta^{13}\text{C}$  va donc se rapprocher de 0 (supérieur à -23 en cas de contrainte hydrique sévère). Puisque les réponses à la contrainte hydrique varient d'un cépage à l'autre, les valeurs seuils varient également.

Olivier nous a expliqué que la mesure du  $\delta^{13}\text{C}$  pouvait se faire aussi bien sur moût que sur vin (à partir des mesures d'éthanol ou glycérol).

Enfin, Olivier a conclu son exposé en nous présentant des résultats montrant les différentes corrélations qui existent entre la contrainte hydrique évaluée par le  $\delta^{13}\text{C}$  et d'autres paramètres physiologique et pédoclimatiques. Ainsi, il existe de bonnes relations avec le potentiel hydrique de base post-véraison, la résistivité du sol, la charge en éléments grossiers, la topographie de la parcelle, la profondeur du sol et la réserve utile.

## MATURATION ET VENDANGES : Le Millésime 2017

**Nicolas Bernard**, responsable de la solution vigne chez Vivelys a discuté les dynamiques de maturation des baies de Pinot, grâce à l'outil Dyostem®.

Il a d'abord rappelé les différentes composantes mesurées à partir de la courbe de chargement en sucre du raisin (quantité de sucres par baie en fonction du temps). Grâce au suivi de ces paramètres, on peut caractériser la dynamique de maturation du raisin. Ainsi, Nicolas met en évidence 5 critères d'évaluation :

- La durée du chargement en sucre,
- La date d'arrêt de chargement en sucre,
- La vitesse du chargement,
- La quantité maximale de sucres atteinte au plateau de chargement,
- Le degré potentiel du vin associé.

Nicolas a ensuite présenté ces composantes pour le Pinot en 2017, en les comparant à la moyenne sur les dix dernières années. Ainsi, le chargement en sucre du Pinot cette année a duré seulement 24 jours (contre 30 jours de moyenne). Concernant l'arrêt du chargement, il fut précoce (à savoir le 24 août contre une moyenne au 6 septembre). Quant à la vitesse de chargement, elle était particulièrement rapide, à 7.7mg/baie/jour (avec une moyenne à 5.8). Le Pinot a atteint une quantité maximale de sucres de 245 mg/baie (soit 10 mg au delà de la moyenne) et a présenté des degrés potentiels assez élevés (11,6 contre 11,5 de moyenne).

Puis, Nicolas a rappelé les corrélations qui existent entre les composantes du chargement en sucres et les paramètres climatiques (Pluies, Température et Rayonnement) : ainsi, plus la période de chargement est sèche, plus la durée du chargement est courte. De la même manière, plus le millésime est chaud et ensoleillé, plus la durée est courte. Les corrélations suivent la même tendance pour la composante vitesse de chargement. Ces observations sont cohérentes avec le millésime 2017, particulièrement précoce, qui a connu des températures élevées, un ensoleillement important et de faibles précipitations en période post-véraison.

Enfin, Nicolas Bernard a conclu sa présentation en précisant l'importance du degré potentiel sur la qualité du vin. Même si le Pinot a connu peu d'évolutions interannuelles du degré potentiel, on note une certaine cohérence entre le degré du vin et la note du millésime associée.

**Éric Grandjean**, du centre œnologique de Bourgogne, nous a fait un focus technique sur la vinification du millésime 2017.

Le Chardonnay 2017, assez proche de la qualité du millésime 2009, en prenant comme critère de qualité le rapport sucre/acide, est un millésime assez mûr mais qui a connu une grande hétérogénéité en termes de maturité. Malgré des pH élevées et de faibles teneurs en azote assimilable, le millésime 2017 s'est révélé bien équilibré, avec de bonnes concentrations en sucre et un profil aromatique intéressant.

Pour les vinifications, Éric préconise de pressurer en vendanges entières pour diminuer le pH et de maîtriser le débourage et les températures pendant la fermentation pour palier au manque d'azote. Finalement, le Chardonnay en 2017 donnera des vins élégants, à la fois frais et expressifs, avec des notes d'agrumes et de fruits blanc.

Le Pinot 2017, quant à lui plus proche des millésimes 2005 et 2016, est très hétérogène en termes de qualité. Malgré un pH également élevé et une faible couleur, il se caractérise par des tanins discrets et soyeux et un beau potentiel en fruits. Côté cave, Éric conseille d'éviter de travailler en vendanges entières et de séparer les presses pour diminuer les pH et de pratiquer une macération à froid pour une extraction raisonnée et contrôlée des polyphénols.

D'une façon générale, Éric a relevé le développement de deux pratiques dans les caves en 2017 : la gestion maîtrisée du SO<sub>2</sub> d'une part et la pratique du bio-contrôle pour les vendanges mécaniques d'autre part.

## ECONOMIE ET VIN

**Hervé Hannin**, Directeur du développement de l'IHEV de Montpellier a clôturé cette conférence en nous partageant les prospectives économique de 2050 pour le secteur vitivinicole dans le contexte de changement climatique.

Hervé a d'abord rappelé brièvement les différents enjeux pour la viticulture liés aux élévations de températures à l'échelle du globe. Il n'a pas manqué d'évoquer l'avancée de la phénologie et des dates récoltes, l'impact du stress hydrique croissant sur le rendement et la qualité du vin, l'augmentation du degré d'alcool des vins sans parler des risques économiques et tensions politiques associés.

Puis, Hervé nous présenté les quatre scénarios possibles de l'évolution de la filière vignes et vins dans les prochaines années à venir.

- L'adaptation au changement climatique la plus probable, et aussi la plus optimiste, correspond au scénario « Innovant ». D'après les diverses études présentées par Hervé, la filière serait finalement prête à innover, en termes de matériel végétal mais aussi du côté des pratiques viticoles et œnologiques en développant les nouvelles technologies à la vigne et au chai.
- La deuxième perception de l'évolution de la filière est le scénario « Nomade » qui consiste à réorganiser les plantations dans l'espace pour exploiter de nouvelles combinaisons sol/climat/matériel végétal/pratique. Les actuelles régions viticoles tendraient alors à disparaître laissant de nouveaux vignobles voir le jour.

Deux autres scénarios extrêmes, plus radicaux et plus éloignés de la réalité, pourraient aussi être envisagés.

- Le premier, le scénario « Conservateur », qui ne prévoit aucune innovation ni changement de localisation, s'inscrit plus dans la valorisation de la diversité existante de la filière. On pense au développement des clones et des variétés de raisins, des gammes de produits ou encore de nouveaux circuits de distribution. Une certaine mise en avant de l'environnement pourrait s'y associer.
- Le second, le scénario « Libéral », s'ouvrirait à tout ce qui permettrait de stabiliser qualité et rendement, laissant place à de nouveaux cépages, à l'irrigation, à la robotisation, à toute sorte de chimie et un marketing sans limite. Dans ce contexte, la R&D soutiendrait le secteur privé dans la réalisation de nouveaux projets.

Hervé a terminé sa présentation en insistant sur le fait que chacune des perceptions citées présentent des aspects négatifs et positifs, sans qu'il y ait un chemin idéal.

Toutefois, il a constaté que le chemin vers l'innovation semblait le plus accepté par la filière. L'intégration du digital semble être une bonne solution pour s'adapter au changement climatique. Cela implique que chaque vigneron devienne utilisateur et offreur de données. De plus, les vignerons et leurs organisations devront sans doute développer une nouvelle relation plus « participative » avec la Recherche et l'Innovation, la Formation, les Institutions Nationales et Internationales.





# En conclusion

Après avoir fait un rapide rappel sur la notion de « millésime », des chercheurs et techniciens experts nous ont dressé un état des lieux des conditions climatiques du millésime 2017 en nous rappelant l'importance du suivi hydrique de la vigne. Ils nous ont ainsi permis de mieux comprendre le contexte climatique du millésime 2017 en France, et en Bourgogne plus précisément, et de mieux appréhender les effets d'une contrainte hydrique sur la vigne.

Puis, un bilan sur la maturation du raisin et les caractéristiques œnologiques du millésime 2017 ont complété la caractérisation du millésime 2017.

Ainsi, le millésime 2017 a été particulièrement chaud et sec et marqué par des épisodes de gel dévastateur. Avec des vendanges assez précoces, les vins 2017 épargnés du gel s'en sont finalement bien sorti, avec des bons équilibres en bouches et un potentiel aromatique plutôt prometteur.



## À PROPOS DE VINTAGE REPORT

Depuis 2010, Fruition Sciences a lancé le concept de la Conférence du Millésime. Cette conférence annuelle a pour but de rassembler œnologues, viticulteurs et scientifiques pour parler des innovations susceptibles d'impacter les pratiques de l'industrie du vin dans le contexte d'un terroir et d'un millésime. Ainsi, la conférence est déclinée à Napa (Californie) depuis 2010, Bordeaux depuis 2011, Narbonne depuis 2012 et maintenant Paso Robles (Californie), la Provence et la Bourgogne depuis cette année.

[www.vintagereport.com](http://www.vintagereport.com)