



# Année 2007



## Repères Climatiques annuels :

Débourrement : 09 avril

Floraison : 20 mai

Véraison début : 16 juillet

Véraison fin : 15 août

Vendanges : 05 septembre

### Résumé

La campagne 2006-2007 se caractérise par une période de grande douceur d'octobre 2006 à juin 2007, avec un point culminant en avril, suivie d'un été frais et d'un temps très pluvieux de mai à août.

### Période de repos végétatif (octobre à février) :

Après un mois d'octobre durant lequel les températures ont très largement dépassé les valeurs de saison, avec déjà des records à la clé, novembre est également doux voir chaud pour la saison. Tous les centres météorologiques de la région sont unanimes, il s'agit bien de l'automne le plus chaud jamais enregistré depuis le début des relevés. L'hiver n'est pas en reste puisqu'à l'exception de quelques brèves incursions hivernales au cours des dernières décades de décembre et janvier, les températures sont une fois de plus supérieures aux normales faisant l'hiver 2006-2007 l'un des plus doux.

### Période végétative (mars à septembre) :

Dans la ligne des mois précédents, mars se caractérise encore par une certaine douceur au cours des deux premières décades puis les températures baissent à l'approche du printemps. Malgré une pluviosité assez importante, l'ensoleillement est proche des normales. Avril, le mois de tous les records, jamais un mois d'avril n'avait été aussi chaud et aussi ensoleillé. Les températures moyennes sont dignes d'un mois de juin ou juillet ! Des records sont battus notamment au cours de la dernière décade où les maximales sont comprises entre 25 et 30°C. L'ensoleillement durant cette période

est de 75% supérieur aux normales. Mai est de nouveau chaud, des records sont encore battus : les 30°C sont par exemple allègrement dépassés sur l'ensemble de la Bourgogne le 25 mai. Inversement, quelques jours plus tard, des minimales de 2°C le 30 mai dans le vignoble de la Côte d'Or. Juin, les deux premières décades sont douces voir encore chaudes pour la saison, les températures passent en dessous des normales en fin de mois. Juillet est le premier mois de l'année où la moyenne mensuelle est très inférieure aux normales, suivi d'un mois d'août tout aussi frais. En plus de la fraîcheur, l'été est particulièrement pluvieux avec 100 mm par mois de juin à août. Si la pluie s'arrête enfin dans les derniers jours d'août, la fraîcheur est toujours de mise, accentuée par le vent du Nord mais le soleil revient. Septembre, frais, peu arrosé et enfin correctement ensoleillé met fin à cette campagne viticole bien particulière.

### Evolution de la vigne en 2007 :

La reprise d'activité de la vigne est particulièrement précoce. Le 19 mars, un début de gonflement des bourgeons est noté. Les conditions climatiques d'avril font exploser la végétation ; par rapport à 2006, la végétation compte près de 3 semaines d'avance plaçant 2007 comme la plus précoce de ces 25 dernières années. Le rythme de développement « effréné » se poursuit jusqu'à début mai, ce qui porte cette fois l'avance à un mois. Globalement la fleur se déroule entre le 20 et 25 mai. Les deux premières décades de juin entraînent un grossissement rapide des baies et le stade fermeture est atteint dans la majorité des parcelles autour du 20 juin. De fin juin à mi juillet, fraîcheur et grisaille sont au programme. La véraison ne s'enclenche réellement qu'à partir du 14 juillet. La maturité des raisins évolue lentement et les vendanges ne débutent que dans les derniers jours d'août. La récolte se déroule dans de

bonnes conditions. La qualité des raisins est très hétérogène, localement les attaques de botrytis nécessitent un tri rigoureux.

En résumé cette année atypique climatiquement a été pour nous très difficile à gérer et il a fallu être tous les jours sur le terrain dans des conditions souvent difficiles pour amener à la cuverie une récolte la plus qualitative possible. Cette année a été sauvée par les derniers jours d'août grâce notamment au fort vent du nord et aux températures faibles bloquant ainsi la dégradation sanitaire et concentrant les baies. Une fois en cuve nous avons après un tri rigoureux une vendange de bonne qualité avec des degrés probablement plus que satisfaisants. L'extraction se déroule sans problème même si il faut être très vigilant à l'éventuel goût de « pourri ». La récolte 2007 sera malheureusement inférieure en volume de l'ordre de 40%, cette réduction de volume s'explique par plusieurs facteurs, vendanges vertes, concentration pendant la période de vent du nord et tri rigoureux de la vendange. Heureusement la qualité de ce millésime semble au regard des premières dégustations très prometteuse, comparable voir supérieure à celle de 2006.