



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGE 2019

La fin de cycle végétatif du millésime 2018 s'est déroulée sous un beau temps sec et ensoleillé. Ces conditions ont perduré tout au long de l'automne, ne permettant à aucun moment de remettre en réserve assez d'eau dans les nappes phréatiques. Seul le mois de décembre fut correctement arrosé pendant dans la période d'octobre à janvier 2019. Les températures ne furent jamais vraiment négatives, tant et si bien qu'il est considéré comme doux (+ 2,5°C que la normale des vingt dernières années).

**FEVRIER**, habituellement frais, voit ses températures varier de 7 à 17°C. Début **MARS**, les bourgeons gonflent vite, le temps devient maussade en dernière décade, mais n'empêche pas la phase de débourrement de se mettre en place.

Début **AVRIL**, alors que les chardonnays précoces sont au stade une à deux feuilles étalées, les températures descendent très rapidement en l'espace de deux jours, la pluie fine s'invite et le ciel se découvre brusquement.

**Nuit du 05 Avril 2019**, soir de Nouvelle Lune, les températures chutent à -5°C vers 3h du matin sous un ciel dégagé chargé d'humidité, sans vent. Malgré les feux allumés (bougies et paille) et la bonne volonté des vigneron, une bonne partie (30 à 40%) de la future récolte des blancs est détruite par le gel. On retrouve la situation vécue récemment en 2016. Un deuxième épisode de gel moins violent, a lieu sur le pinot noir Sud Côte d'Or, le Chalonnais, l'Auxerrois dans la nuit du 13 au 14 avril.

De plus, **AVRIL** va rester frais et humide, ne permettant pas à la vigne de reprendre des forces rapidement. La croissance de la végétation se fait très lentement.

Heureusement, dès le **début MAI**, le beau temps revient en journée et alterne avec des nuits encore fraîches. Le mildiou et l'oïdium habituellement dangereux à cette période ne s'imposent pas, les pampres grandissent et se mettent en ordre de marche.

**JUIN** s'installe avec des températures chaudes pour la saison, si bien que le retard de croissance observé le mois précédent est compensé en partie. Les vignes retrouvent leur belles couleurs vertes, grâce à une excellente photosynthèse. La floraison approche à grands pas.

Dernière décade de **JUIN** : les températures deviennent un peu fraîches et selon l'exposition, la floraison débute sur les blancs mais traîne en longueur, il y aura de la coulure et par conséquent du millerandage. Le beau temps revient, le pinot fleurit plus vite mais subira un peu de coulure aussi.

**JUILLET** est très chaud mais aussi très sec. Très vite le stade **FERMETURE DE GRAPPES** est atteint sur chardonnay, quelques jours plus tard sur pinot. Selon l'âge et la conduite des vignes, nous constatons des blocages métaboliques, le stress hydrique est latent.

**AOUT** reste chaud et toujours sec, la maturité des raisins avance mais reste hétérogène. A partir du 20 août la maturité technologique est presque atteinte mais l'approche phénologique est tout autre.

Si d'ordinaire, nous aimons vendanger assez tôt, nous ferons le choix cette année de retarder un peu les ramassages afin d'obtenir davantage de ... je ne sais quoi !

En utilisant une métaphore culinaire, nous avons estimé manquer de « cœur de cuisson ».

Nous débutons la saison des vendanges le 11 **SEPTEMBRE** pour la terminer dix jours plus tard.

### **FAITS MARQUANTS DE LA SAISON 2019**

Hiver doux et sec, déficit hydrique d'environ 20% sur l'ensemble de la saison. Important Gel de printemps le 5 Avril sur chardonnay, puis le 14 Avril sur pinot. Perte de récolte de 30 à 50% selon les villages. La floraison est capricieuse et provoque de la coulure (millerandage) qui réduit encore davantage les rendements mais concentre les vins.

Juin mais surtout Juillet et Août sont très chauds. Il y a parfois du stress hydrique, ce qui peut retarder la maturité des raisins. Après 2018, 2019 est à nouveau une année record d'ensoleillement. La pression des maladies fut limitée grâce à l'effeuillage, le poudrage de soufre et beaucoup de surveillance. Parce que les baies sont peu nombreuses et petites, le niveau des sucres dans tous les vins est élevé, mais le manque d'eau a permis de maintenir l'acidité dans les raisins. Très bonnes conditions météo pendant la vendange.

### **NOTRE AVIS SUR LES VINS DE CHABLIS :**

Pas trop impacté par le gel de printemps, le vignoble Chablisien a été plus sensible à la période de floraison. Un peu plus arrosé au printemps, la maturité a été assez homogène, ce qui entraîna une date de vendange quasi identique aux blancs de la Côte. Nous avons veillé à ne pas avoir des niveaux de sucre trop élevé, les peaux étant très saines. Les vins sont typés et équilibrés, gourmands, mais bien salins.

### **NOTRE AVIS SUR LA CÔTE CHALONNAISE :**

Les deux épisodes de gel ont touché durement le vignoble du Chalonnais. De Rully jusqu'à Montagny, la plupart des vigneron ont déclaré avoir perdu 40 à 60% de leur récolte. Cependant, toujours dans un souci d'équilibre et de style, nous avons surveillé attentivement la maturité de ces secteurs et adapté notre style de vinification. Le style est bien sûr charnu mais reste énergique après Malo lactique, dans un style fruité et gourmand, mais sans lourdeur .

### **NOTRE AVIS SUR LES BLANCS DE CÔTE DE BEAUNE :**

Dans le meilleur des cas, le rendement en jus fut de 50% d'un millésime normal comme 2017 ou 2018. Vinifier des petits volumes en blancs reste un exercice périlleux. C'est encore vrai avec ce millésime qui présente toutefois l'avantage d'être sain, d'avoir des peaux fermes, de beaux pépins et une jolie acidité. Certes les niveaux d'alcool sont élevés, 13°50, voir 14° sont généralisés ; mais la consistance phénolique le supporte. Les vins sont généreux et pleins, ne conservant aucun sucre résiduel. Si l'acide malique est peu important en valeur, il nous paraît judicieux de la laisser se transformer par la Malo que nous avons volontairement retardé afin de gagner un peu de temps sur le cycle d'élevage. Très peu d'intervention sauf pour aider les sucres à se terminer, boisé léger et judicieux, ...les premières dégustations dessinent un millésime qui a de la profondeur et de la vinosité.

Des ressemblances avec des vins 2016 bien sûr, les meilleurs vins de 2003. Il est préférable d'attendre encore un peu pour comparer ce millésime avec d'autres prédécesseurs.

### **NOTRE AVIS SUR LES ROUGES DE CÔTE DE BEAUNE :**

Comme très souvent, une petite récolte (20 à 30hls/ha) convient bien au pinot noir et 2019 ne va pas échapper à ce constat. Selon les endroits, le pinot s'est montré en avance (Santenay, Chassagne) ou en retard (Pernand comme souvent, Pommard plus rarement). Dans tous les cas, ce fut un grand plaisir de cueillir (quasiment aucun tri), de vinifier, de déguster. Beaucoup de couleur, de fruit, des beaux tanins et du plaisir. Nous avons veillé à travailler la vendange en douceur, sans extraire à outrance. A l'heure actuelle, les Malos sont en cours et doivent impérativement être réalisées, car l'acidité et le volume en bouche en seront renforcés. Nous avons une grande confiance dans ce millésime que j'associe également avec le style des 2016, 2010 ou 2005.

Fait à Puligny-Montrachet le 21 Mars 2020.

**Franck GRUX, Philippe GRILLET et l'ensemble de l'équipe de la maison Olivier LEFLAIVE**