



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2017

Le millésime 2016 et « son épisode de gelée noire » est oublié. Les vignes qui ont dans l'ensemble assez peu produit, ont eu le temps de se reposer et de reprendre des forces...

L'automne 2016 a été assez peu arrosé avec seulement 60 % d'une pluviométrie normale. L'hiver proprement dit s'installe dès le mois de décembre et se poursuit sur janvier et février avec régulièrement des températures négatives de -5 à -10°C sous un beau soleil. Le rythme des pluies reprend normalement en Mars, avec des variantes importantes selon les vignobles. Tout début **Avril**, les températures douces pour la saison s'installent, permettant aux bourgeons de se mettre dans les meilleures conditions pour atteindre le stade 3 feuilles étalées le 20 Avril. Comme en 2016, à partir du 25 Avril, la fin du mois annonce des températures négatives, faisant craindre un nouvel épisode de gelée noire. Un peu partout dans les vignobles, les vigneron ont l'idée de brûler de la paille de céréales, de l'arroser doucement pour provoquer un écran de fumée qui va se positionner entre le ciel dégagé sans nuages et les bourgeons de la vigne. La plupart des villages allumeront des feux trois jours consécutivement (27,28 et 29 Avril entre 5 et 7h le matin) pour contenir le phénomène. Le résultat est très positif, seuls quelques vignes ont subi des dégâts. Le millésime 2017 est en route.

Dès le **début Mai**, la vigne se met en route et grandit bien. L'ensoleillement est bon avec juste ce qu'il faut d'eau pour bien avancer. Pas de maladies sur les feuilles, ni sur les futures grappes. Le nombre de raisins par pied est cohérent sur le Chardonnay, un peu plus fort sur le Pinot.

Le stade **floraison** se déroule vite début Juin par un beau temps calme, idéal pour la saison.

Juin est également chaud et sec, la vigne puise dans ses réserves, le millésime sera précoce.

Juillet est toujours globalement chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade véraison qui débute fin juillet/début août. En **août**, les températures se calment, l'insolation est correcte, seule l'eau manque parfois. Globalement, le chardonnay a stressé un peu mais continue d'évoluer convenablement. Le Pinot, qui a un peu plus de bouches à nourrir, a eu un petit plus de retard dans l'ensemble. Patientons, rien ne presse !

Vers le **20 Août**, au regard des nombreuses visites de vignes, des observations et prélèvements de raisins, nous décidons de débiter la vendange des blancs le **30 Août**. La campagne se terminera pour nous le **14 Septembre**.

Septembre nous a laissé vendanger calmement, sous un ciel souvent voilé et peu lumineux. Quelques petites pluies nocturnes se sont invitées pendant cette période, sans effet notoire pour le raisin. L'Equinoxe et l'automne sont arrivés assez vite ensuite...

Faits marquants de la saison 2017 :

- Déficit d'eau en général (-15 % par rapport à la moyenne depuis 20 ans)
- Aucun dégât majeur de gel, grêle, de maladies ou de ravageurs.
- Cycle végétatif précoce et homogène : assez identique à 2015, 2011
- Vendange très saine dans les deux couleurs : ni oïdium, mildiou ou botrytis

Avis sur les Chardonnay de la côte Chalonnaise :

Paradoxe du millésime, le vignoble de la Côte Chalonnaise a produit d'avantage de vins en 2016 qu'en 2017. Peu ou pas touché par l'épisode de gel, c'est au moment de la floraison que le millésime s'est dessiné à la baisse. Rully a clairement peu produit, mais comme à Montagny, les vins sont très typés de la leur appellation. Ils ont, après leur malo beaucoup de fraîcheur et de gourmandise.

Avis sur les blancs de Chablis:

Le vignoble Chablisien a connu des dégâts de gel assez conséquents sur certains secteurs, couplé à un déficit hydrique important sur juillet/août. Heureusement ; les vignes qui ont puisé dans leurs réserves retrouvent un peu d'eau vers le 20 août pour terminer leur maturité. Les vins sont cette année dynamiques et bien équilibrés, bien que typés de leur sous-sol kimméridgien.

Avis sur les blancs de la Côte de Beaune :

Après une année de faible récolte, le risque d'avoir beaucoup de raisins était réel. La nature a bien fait les choses. Partout nous n'avons vu que des raisins peu nombreux et convenablement structurés, dans un environnement peu humide.

Un peu de stress hydrique en juillet, quelques pluies douces en août ont permis de réaliser un mélange idéal entre des raisins bien mûrs, d'autres un peu moins, mais tous extrêmement sains. Les vins sont après malo bien secs, généreux juste ce qu'il faut, avec une belle acidité sapide, le fruit est précis et direct. Le style est globalement très élégant. Millésime idéal pour le vinificateur !

2017 est un millésime sérieux et pourrait à certains égards être comparé avec 2014.

Avis sur les rouges de la Côte de Beaune :

Après quelques millésimes compliqués et de très faible production, les vignes de pinot noir se sont lâchées, elle ont libéré leur énergie... les conditions climatiques de l'année ont été parfaites de bout en bout. Oui, comme nous l'on avons dit plus haut, il y avait des bouches à nourrir ! Alors nous avons pris notre temps de vendanger plus tard, de trier à la vigne puis au chais les raisins les plus mûrs, d'écarter les rejetons. La vinification s'est faite en douceur avec d'assez longues macérations à froid, de petites saignées, des extractions lentes et progressives, des pigeages adaptés. Les malos ont été retardées volontairement et ne seront totalement réalisées qu'à l'été 2018. Les lies sont belles et apporteront le substrat nécessaire pour un bon élevage. Soyons patients !

Il faut signaler que le pressurage vertical pratiqué par nos anciens et remis au goût du jour sur nos vins avec les 2016, apporte beaucoup de précision dans la qualité du fruit et des tanins de bouche. Nous voyons là aussi beaucoup de similitudes avec 2014.

Fait à Puligny-Montrachet le 14 Février 2018

Par Franck GRUX, Philippe GRILLET et l'équipe technique de la Maison Olivier LEFLAIVE