



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2018

L'Automne 2017 débute par un temps sec jusqu'à fin octobre, ce qui permet aux vignerons de travailler les sols et de permettre aux pluies abondantes de Novembre et Décembre de pénétrer en profondeur.

Janvier 2018 est également bien arrosé (on relève 350 mm de pluie sur les deux mois avec des températures les plus douces depuis 1945). **Février** est par contre assez froid (deux à trois degrés en dessous des normales de saison) et sec.

La pluie retombe abondamment sur **Mars** avec 110 mm sur le mois au lieu des 50 habituels. Les réserves d'eau sont à ce moment bien constituées et vont être appréciables pour la suite de la saison. Dès le début du mois d'**Avril**, une extrême douceur inhabituelle s'installe et permet un débourrement rapide et général à partir du milieu du mois. Les pousses ont une croissance tellement rapide qu'il a suffi d'une semaine pour atteindre le stade 3 feuilles étalées, et d'écarter les risques de gelées.

Mai est également tonitruant, le soleil est présent en permanence avec un climat très doux. Les maladies cryptogamiques (mildiou et oïdium) peuvent apparaître ici ou là, mais sont en général assez bien contenues. Il faut malgré tout rester vigilants et utiliser du soufre régulièrement !

Le stade **FLORAISON** est atteint entre le 22 et le 30 Mai, la vendange sera très précoce.

Juin continue d'être chaud et lumineux, les conditions sont extrêmement favorables. Quelques pluies orageuses arrivent à point nommé pour empêcher le stress hydrique qui commence à se manifester en fin de mois sur certains secteurs.

On constate le stade **FERMETURE DE LA GRAPPE** en Côte de Beaune vers le 30 Juin. Très vite ensuite **début Juillet**, apparaissent les premiers signes de **VERAISON** sur les vignes qui ne souffrent pas de stress hydrique. L'ensoleillement est maximal et il n'est pas rare de constater un essoufflement dans l'avancement de certaines vignes en sols légers ou très jeunes. Inversement, les vieilles vignes et celles installées en sols plus profonds profitent à merveille de la réserve hydrique du début de campagne. Des petites pluies de 15 à 20 mm vers la mi-août accélèrent l'avancement de la maturité.

A l'approche du 20 Août, un certain nombre de paramètres sont atteints en blancs sur des secteurs précoces, à l'instar du pinot qui apprécie les températures chaudes et a besoin d'un peu plus de temps. Les journées sont chaudes et lumineuses.

Nous faisons le choix comme en 2015 de débiter tranquillement notre saison de vendange **le 27 Août**, de profiter de ce climat exceptionnel, d'adapter le ramassage pour éviter la chaleur. La saison se termine avec les vignes les plus tardives le **15 septembre**.

FAITS MARQUANTS DE LA SAISON 2018 :

Première partie d'automne très sèche, la deuxième très humide. Bonne mise en réserve de l'eau. Hivers doux et pluvieux mais aucun épisode de gel ou de froid durable. Printemps, puis Été secs, chauds et ensoleillés avec un maximum de lumière. Entre Avril et Septembre, la pluviométrie est en déficit de 30%, mais les sous-sols restent frais. Sauf exception, pas de maladies sur les feuillages, ni sur les raisins. En 2018, la température moyenne est plus élevée à Dijon qu'à Marseille... La vendange dans les deux couleurs est très homogène et dans l'ensemble généreuse, malgré les fortes températures.

NOTRE AVIS SUR LES VINS BLANCS DE CHABLIS :

Les vins sont bien typés de leur terroir et ont connu pour certains d'entre eux un stress hydrique au début Véraison, qui a obligé la vigne à s'adapter et à puiser en profondeur. Les pluies de début Août ont permis aux feuillages de reprendre leur activité et de proposer début septembre des jus équilibrés. Encore une fois, il a fallu faire des choix de style, ne pas vendanger pas trop tard pour maintenir un style !

NOTRE AVIS SUR LES VINS BLANCS DE LA CÔTE CHALONNAISE :

Le vignoble Chalonnais n'a connu aucun problème. Comme partout dans la région, certaines vignes ont eu un peu soif et ont dû puiser dans le sous-sol pour s'alimenter et résister. Les vins de Rully et de Montagny montrent à la fois beaucoup de fruit et de fraîcheur. L'équilibre après malo est très satisfaisant, il n'y a aucune lourdeur malgré la crainte normale du vinificateur en année chaude.

NOTRE AVIS SUR LES VINS BLANCS DE CÔTE DE BEAUNE :

Oui, la production des vins blancs a été généreuse. Une bonne détermination florale l'année précédente, conjuguée aux excellentes conditions énoncées précédemment, il n'en fallait pas davantage pour avoir bon espoir. Mais quel vigneron a anticipé pareille qualité des raisins jusqu'au bout de la saison sans encombre ? Faudrait-il s'en plaindre ?

Estimer et juger des vins en sortie d'hiver est toujours un exercice périlleux et 2018 ne va pas échapper à la règle. Certes, les fermentations sont terminées depuis quelques semaines, mais le savant mélange entre le terroir, les fûts, les lies, les températures extérieures nous emporte comme le ressac un jour de grande marée.

Le chardonnay n'aime pas les fortes chaleurs, tout le monde le sait ! Si pas mal de vins se montrent généralement gourmands et assez aimables, avec du fruit ; d'autres le sont beaucoup moins, plus austères et vont demander un élevage soigné plus long.

2018 n'est pas un millésime facile et je dis volontiers ne pas oser une comparaison avec un millésime antérieur aujourd'hui. Il n'en demeure pas moins passionnant à élaborer !

Nous nous servons de l'expérience des millésimes 2015, 2006, 2003 ou 1999 pour affiner notre style.

NOTRE AVIS SUR LES ROUGES DE LA CÔTE DE BEAUNE :

Cela faisait un long moment que les vignerons de la Côte de Beaune n'avaient pas vu le Pinot Noir aussi fringant, avec des grappes charnues et aérées, sans aucune altération.

La récolte a été bonne dans tous les villages de la région, sans jamais avoir été hors norme ! Le Pinot apprécie la chaleur et la lumière et de ce fait, la saison fut parfaite, voir exceptionnelle.

La maturité phénolique lente et progressive a engendré des vins très colorés, structurés avec des tanins mûrs et aboutis. Le manque d'eau a maintenu une acidité satisfaisante.

Nous avons été prudents dans l'extraction des vins, avons pratiqué les pigeages avec modération et surveillé attentivement les températures de fermentation. Nos caves fraîches nous ont permis de retarder les malos qui démarrent seulement en ce moment.

Comme tous les millésimes bien mûrs, il faudra patienter mais ce millésime sera très certainement parmi ceux qui compteront dans les prochaines années.

Fait à Puligny-Montrachet le 12 Mars 2019.

Par Franck GRUX, Philippe GRILLET et l'équipe technique de la maison OLIVIER LEFLAIVE