



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGE 2020

Il est toujours important de rappeler qu'un nouveau millésime ne débute pas au premier jour du mois de janvier, mais immédiatement après la vendange précédente et que la reconstitution hydrique est fondamentale. Après la vendange 2019, le déficit estimé était de 25 à 30% selon les zones d'appellations. L'automne 2019 fut très doux mais assez pluvieux. L'Hiver 2020 est l'un des plus doux depuis 25 ans. Il confirme le réchauffement généralisé. Nous n'aurons que dix jours d'hiver où les températures oscilleront entre zéro et - 5°C. Par contre, les précipitations, peu importantes en janvier vont se rééquilibrer sur Février.

**Début MARS**, nous observons le gonflement des bourgeons, la Covid s'installe dans nos vies, nous apprenons à porter des masques. Dès le 25 Mars, les bourgeons sortent dans les parcelles en coteau (Folatières, Genevrières, Chevalier Montrachet).

La période 28 mars au 04 avril 2020 va être un peu stressante, le vent de nord venu de Sibérie s'installe, les températures descendent à 0°C/-2°C la nuit mais les terres sont sèches, sans humidité. Nous craignons les pluies fines de soirée, qui heureusement ne viendront pas. Les nuages potentiels sont balayés. Immédiatement après les températures s'élèvent et la végétation démarre fort. Le stade 4-5 feuilles est atteint rapidement mi-avril, puis deux feuilles nouvelles par semaine ensuite. Le soleil brille, la lumière est là et les maladies cryptogamiques (mildiou et oidium) totalement absentes.

**Début MAI**, les conditions de croissance sont telles que tout est en place pour préparer l'arrivée de la FLEUR, les vigneronns souhaitent un peu d'eau, elle arrive avec 60 mm entre les 11 et le 20 mai.

La période de **FLORAISON** s'engage dès le 15 mai en secteurs précoces pour être totalement aboutie partout le 25. Certains passages pluvieux dérangent la fleur et engendrent un peu de millerandage. Nous pensons toutefois que ces précipitations (60 mm en Côte de Beaune) furent essentielles à la poursuite du cycle végétatif. A ce moment, la future récolte semble assez généreuse en blancs comme en rouges, mais les grappes sont petites.

**JUIN**, grâce au beau temps chaud et lumineux qui persiste, préserve l'avance constatée partout dans la région, les vendanges seront sauf accident climatique, assez tôt en août. D'autant que les nuages déposent tranquillement encore 50 mm d'eau dans une période où l'insolation est maximale. Encore une fois, juste un peu de soufre suffit à la protection des feuilles, à condition de l'appliquer très tôt le matin ou en soirée.

Le stade **FERMETURE DE LA GRAPPE** est atteint à peu près partout sur la Côte à l'arrivée de l'été le 21 juin.

**JUILLET** est très chaud pour ne pas dire caniculaire. L'équilibre hydrique des vignes continue de se faire. De façon très visible, les vignes se contractent mais la **VERAISON** débute un peu avant le 14 juillet pour être totalement lancée le 20. L'évapotranspiration

est forte, le travail des personnes dans le vignoble est ralenti, il faut craindre un peu de grillure mais l'ensemble du vignoble évolue dans une assez incroyable cohérence. Seulement 10% d'eau qu'une année normale sur ce mois. On observe quelques signes de souffrance (léger bleuissement momentané sur feuilles en pinot) mais la construction des raisins progresse malgré tout.

Début **AOÛT**, les visites de vignes confirme que le millésime continue sa route vers une précocité phénolique rarement observée, la perte volume de production sur chardonnay est réelle, mais elle est beaucoup plus importante sur pinot. Si on anticipe des pluies orageuses, les maturités seront ralenties. Par contre, sans eau, ce sera la course contre l'hyper concentration.

Nous avons commencé les premières analyses au vignoble le 6 Août. Au vu des résultats visuels, analytiques, contraintes sanitaires Covid, nous faisons le choix de convoquer nos vendangeurs le 19 Août.

Entre temps, seulement 3 à 5mm d'eau en Côte de Beaune entre le 1<sup>er</sup> et le 20 août, contre 60mm à Chablis et plus de 100 mm à Mâcon.

Les premiers achats de raisins sur pinot arrivent au cuvage le 19 août avec nos vendangeurs. Le temps de faire les test PCR à tout le personnel, l'attente des résultats, finaliser notre programme...

**La vendange 2020 débutera vendredi 21Août** et les derniers coups de sécateur pour nos équipes auront lieu **lundi 31 Août**. Vendange complète en Août, c'est du jamais vu ! Le millésime est AUGUSTE ...

#### **FAITS MARQUANTS DE LA SAISON 2020 :**

Températures douces en hiver, aucun dégât de gel. Belle sortie de raisins au printemps. Saison la plus sèche en pluie depuis 1945 (station météo de Dijon), déficit de pluies d'environ 50% sur la période avril/août. Ensoleillement supérieur de 20% par rapport à une année normale. Températures moyennes en hausse (+ 1,5°C/normale). Importants phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. Maturité phénolique constante et homogène pour décider une vendange précoce, entièrement réalisée en Août pour nous. Excellentes conditions météo pendant la vendange. Rendements nettement en dessous des prévisions, surtout en pinot noir.

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

Nous avons pensé comme beaucoup de vignerons au printemps devoir faire face à « une généreuse vendange ». Il n'en a rien été et quelle que soit l'appellation, nous pouvons dire que l'estimation prévisionnelle a été divisée par deux. Par contre la maturité phénolique était nettement plus avancée, plus homogène que d'habitude. Les baies sont concentrées, les peaux parfaites ainsi que les rafles. Mise à part quelques traces de grillure, les tables de tri n'ont pas servies à grand-chose. Plutôt un beau millésime pour vinifier en vendange entière ! Les niveaux de sucre sont élevés sans excès(13/13°50 très souvent), l'acidité tartrique parfaite, Ph assez bas par contre. Les vins sont actuellement très colorés, de consistance aromatique soutenue par une acidité bien présente. Les tanins sont fins et élégants. Les malos vont se terminer, l'élevage va bien sûr se poursuivre, le boisé se marier. C'est probablement un grand millésime qui va pouvoir se mesurer face aux 1990, 1999, 2005, 2010 ou 2015.

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

Saison assez calme, pas de gel de printemps, ni de pression des maladies. Par contre les mois de mai et juin ont été plus secs qu'en Côte d'Or, ce qui a conduit certaines vignes vers un peu de stress hydrique en juillet.

Fort heureusement le mois d'août a apporté deux ou trois jours de bonnes pluies qui ont relancé la maturité phénolique. Les rendements sont restés cohérents

Les vins sont bien équilibrés entre sucres et acidité, « le caractère chablisien » est bien défini. Les vins terminés en malo sont frais, dynamiques et bien calcaires. Aucune lourdeur aromatique, ce sont des vins plaisants.

### **NOTRE AVIS SUR LES VINS BLANCS DE LA CÔTE CHALONNAISE :**

Cette région a clairement souffert d'un peu de gel, d'une période de floraison un peu fraîche (millerandage) et comme un peu partout d'un déficit de précipitations à des moments importants du cycle végétatif.

A l'instar de Mâcon ou Chablis, aucune pluie significative n'est venue en juillet /août apporter le rafraîchissement espéré. De ce fait, les vignes ont puisé en sous-sol et se sont adaptées.

Les rendements sont par conséquent assez limités (35 à 50% d'une récolte normale dans les deux couleurs). Que ce soit à Montagny ou Rully, les vins sont typés, avec ce qu'il faut de fermeté à cette période pour entrevoir du caractère et de la fraîcheur. Les Malos se terminent doucement. Les vins sont bien secs mais pleins et énergiques.

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

Quel que soit le village de la Côte, les raisins étaient sains et propres. Partout les sucres ont été naturellement élevés mais sans dépasser 13°50. Les peaux sont restées fermes jusqu'au bout, l'acidité semblait parfois vigoureuse avec des pH bas. Les deux fermentations terminées, les vins offrent du fruit, un caractère citronné calcaire et encore un peu de vigueur nécessaires aux prochains mois d'élevage en cave. Les boisés ne sont pas encore intégrés et c'est normal. Les profils aromatiques sont très ancrés dans leurs terroirs, les sucres complètement transformés. Les vins sont précis, parfois un peu austères. En bouche, c'est riche sans excès, le glycérol et de beaux amers terminent les fins de bouche. La fermentation Malo lactique joue un rôle très important dans l'équilibre gustatif.

Nous sommes comme chaque année devant un nouveau millésime à façonner, qui avance parfois un peu masqué (geste barrière oblige), mais à qui nous prévoyons un « AUGUSTE DESTIN ».

Tenter une comparaison aujourd'hui nous ferait dire : un peu de 2014 et 2017 pour les années récentes, mais beaucoup plus de 1985 et surtout 1988 pour les plus anciens millésimes.

Fait à Puligny-Montrachet le 19 Février 2021.

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