

VENDANGE 2021

Après une vendange 2020 récoltée en totalité au mois d'août par temps sec, le début d'automne a fait son chemin sans beaucoup de pluies. Par contre, les mois de **décembre et janvier 2021** ont été fortement arrosés. La neige s'est même invitée quelques jours avec une dizaine de centimètres.

FEVRIER fut assez froid en début de mois, beaucoup plus doux ensuite pour aller jusqu'au 20 Mars. Le début du Printemps voit les températures progresser rapidement pour approcher 30°C en après-midi. La levée de dormance s'opère immédiatement et très vite les stades gonflent, pointes vertes se succèdent pour constater un débourrement rapide. Quelques pluies viennent entretenir ce départ de végétation prometteur. Le stade 1 à 2 feuilles est généralisé dans la plupart des villages de blancs.

C'est à ce moment que **Dame Nature décide d'être cruelle une nouvelle fois**...Entre le 1^{er} et le 5 avril, un courant d'air venu de Sibérie traverse l'Europe. Il faut remettre vestes en bonnets, il fait froid mais l'air est encore sec. Les vigneron s'organisent et distribuent dans les vignes bougies chauffantes, appareil de soufflerie ou turbines en prévision de la période du 5 au 9 avril annoncée glaciale par les services météo.

La première nuit du 5 au 6 avril, le vent est présent, rien de grave.

Par contre un ciel de neige lourde déverse ses flocons sur une grande partie de la région à partir de **minuit la nuit du 6 au 7 avril** sur les inflorescences ouvertes et sans défense. Les bougies sont allumées partout dans les villages, le plus souvent en coteau où il ne gèle presque jamais ! Vers 4 h du matin, les températures extérieures se situent entre -6 et -9°C, les bourgeons sont très humides, **le gel est de type advectif** ; il se déplace horizontalement sans vent. Malgré l'énergie de tous les vigneron et de leurs équipes partout dans la région, le constat est sans appel en milieu de matinée. La majeure partie de la récolte est détruite... Cela concerne également les arboriculteurs, les maraichers, les vigneron d'autres régions.

Le réveil de la vigne est difficile en **Avril** et pour ne rien arranger, cette période 10 Avril /15 Mai est fraîche et pluvieuse (+ 30% qu'un année normale). **A partir du 20 Mai**, le beau temps lumineux et sec s'installe, le vent retire l'humidité.

JUIN retrouve la chaleur, la croissance des quelques rameaux restants est maintenant réelle. Comme prévu, le comptage des raisins à naître nous fait dire 10 à 20% d'une récolte normale, rarement davantage !

Le stade **FLORAISON** se déroule assez rapidement entre le 12 et le 20 Juin par temps chaud.

La végétation a poussé dans un certain désordre, avec des vigueurs souvent hétérogènes. De fréquentes pluies ont permis d'aider la croissance végétative. La conduite de lutte contre les champignons de la vigne est délicate, mildiou et oïdium mettent la pression.

JUILLET traditionnellement très chaud, reste doux et arrosé(88mm), ce qui accélère les stades **FERMETURE** des grappes, puis **NOUAISON**.

La première quinzaine d'**AOÛT** est assez bizarre, le soleil se cache un peu, quelques pluies fines ...

Le stade **VERAISON** se met petit à petit en place. A partir de mi-août, le beau temps s'installe et même s'il y a peu de grappes sur les pieds, nous constatons un changement de semaine en semaine. La maturité phénolique se met en place lentement mais sûrement.

A la suite de nos nombreuses visites de vignes et nos prélèvements hebdomadaires, nous décidons de débiter la **Vendange** le 20 Septembre. Elle se terminera le 29 !

FAITS MARQUANTS DE LA SAISON :

Hiver assez doux : la période décembre à février montre + 1 à + 2°C que la normale.

Printemps assez frais : - 0,7°C sur la période avril à septembre.

Gelée Noire entre le 5 et le 9 Avril, qui détruit 60 à 80 % de la récolte selon les villages et les cépages.

Le dernier épisode de gel a eu lieu le 3 mai sur Meursault, Chassagne- Montrachet et Gevrey Chambertin.

Croissance végétative lente entre avril et juin inclus.

Fin de cycle par beau temps amis pas très chaud.

Beau temps pour la vendange.

NOTRE AVIS SUR LES ROUGES COTE DE BEAUNE :

Les raisins de pinot ont eu tendance à évoluer plus régulièrement au cours de la saison. Les secteurs pinot précoces (Beaune, Volnay, Pommard en coteau) ont été fortement impactés par l'épisode de gel, d'autres secteurs plaine (Chassagne-Montrachet, Santenay ou Bourgogne rouge) s'en sont mieux sortis. La maturité des raisins de pinot s'est avérée plus en avance que celle de chardonnay. Il est cependant certain que le style des 2021 est plus léger que celui de ses trois prédécesseurs 2018, 2019 et 2020. L'intensité colorante est moins importante que ces dernières années, mais le fruit de pinot est là. Les malos doivent être terminées avant de pouvoir les juger. Le contour des appellations se dessine petit à petit. Pour toutes nos cuvées ramassées en raisins uniquement, les rendements vont de 12 à 40 hls/ha. Nous avons procédé à des durées de cuvaison allant de 14 à 20 jours, avons éraflé le plus souvent et fait très attention aux extractions. Presse verticale pour tous les vins au décuvage.

NOTRE AVIS SUR LES VINS DE CHABLIS :

Notre très petite production cette année sur Chablis ne nous autorise pas un jugement rationnel. Nous dirons simplement que nos vignerons partenaires ont beaucoup souffert de l'épisode de gel. Malgré si peu de rendement, nous avons vinifié séparément les jus en petite cuve thermo régulées. L'esprit Chablis est bien présent, avec un joli fruit et de l'énergie.

NOTRE AVIS SUR LES VINS BLANCS DE LA CÔTE CHALONAISE :

Dans cette région aussi, la récolte est très faible, voire inexistante (les vins de Rully 1^{er} cru sont absents de la carte des vins pour la première fois depuis 1985). Seuls quelques fûts de Montagny 1^{er} cru sont en cave.

L'esprit et le style de cette appellation sont bien présents dans les vins qui viennent pour la plupart de terminer leur malo récemment. Les rendements très faibles (entre 8 et 17hls par hectare) proposent aujourd'hui des vins énergiques avec du caractère, jamais lourds...

Encore quelques semaines d'élevage et nous penserons à les préparer pour un embouteillage avant la prochaine vendange.

NOTRE AVIS SUR LES VINS BLANCS DE LA CÔTE DE BEAUNE :

Juger dès aujourd'hui des vins qui sont encore en construction serait injuste. Jamais encore nous n'avons récolté d'aussi petits rendements ici.

Il est certain que 2021 restera dans l'histoire une **ANNUS HORIBILIS** pour les raisins et les fruits à pépin en général, comme en 2016 ou 2012 dans une moindre mesure.

L'acidité par manque de chaleur en été s'est construite avec une quantité importante d'acide malique, l'acidité tartrique étant naturellement à un niveau satisfaisant. Les niveaux de sucre ont été à cause de la faible récolte très corrects mais ont pu nécessiter parfois un ajustement par chaptalisation d'environ 0,5°GL. La fermentation alcoolique a été plutôt lente mais efficace. En janvier, nous avons décidé de refroidir les caves pour retarder le départ en malo. Aujourd'hui, certaines cuvées sont en train de se faire, d'autres sont terminées depuis un mois ou deux. Les dégustations de janvier ou février n'ont rien à voir avec celles d'aujourd'hui...

Le travail particulier pour chaque fût porte ses fruits, il faut savoir patienter...

Petit à petit, l'esprit des terroirs se met en place. Sans avoir la richesse ou la puissance des millésimes précédents, saveur et élégance sont les mots qui reviennent le plus souvent dans nos commentaires. La gestion de l'élevage dans les prochaines semaines va nous demander de faire des choix de style. Pour cette raison, une comparaison avec des millésimes récents nous paraît hâtive.

Remarque générale importante valable pour tous les vins blancs : face aux micro volumes récoltés en 2021 sur certaines « parcelles terroirs », celles-ci seront conservées individuellement seulement si elles présentent un intérêt réel de style dans l'esprit de l'appellation et du millésime.

Fait à Puligny-Montrachet le 2 Mai 2022.

Franck GRUX et Philippe GRILLET pour la maison Olivier LEFLAIVE

