



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGE 2012

La fin d'année 2011 ainsi que le mois de janvier 2012 ont été une période avec des températures douces mais très pluvieuse. Les sols sont gorgés d'eau lorsqu'en février surviennent des froids polaires (15 à 18°C en dessous de 0°C pendant 2 semaines). Mars est plutôt doux et sec, le débourrement a lieu fin mars, quand avril apporte froid et humidité.

Mai est très humide (100 mm d'eau un peu partout) et frais, ce qui empêche la vigne de pousser rapidement comme cela est souhaitable.

Il faut traiter les vignes plus que d'habitude. La floraison débute vers le 5 juin dans les conditions météorologiques fraîches et pluvieuses. Le temps clame nécessaire n'est pas là, il y a beaucoup de coulure sur les grappes... la vendange sera modeste en quantité ! Quel que soient les secteurs, ce sera si tout va bien 50 à 60 % d'une récolte normale.

30 juin : orage violent accompagné de grêle sur un secteur allant de Beaune à Meursault, avec comme épice Volnay, Pommard et Monthelie. Perte estimée à ce moment : entre 15 et 40 % de la récolte restante.

Les premiers jours de juillet apportent pluie et températures chaudes, propices au développement des champignons. Mildiou et Oïdium attaquent sévèrement tous les secteurs. Temps calme, de saison, jusqu'aux derniers jours où des températures caniculaires proches de 40°C entraînent un phénomène de grillure sur les baies. Le soufre apporté sur les feuilles et les grappes contribue à ces phénomènes de brûlures (3 à 4 % de perte complémentaire).

1er août : L'énergie de ces fortes chaleurs et le temps orageux créent un orage de grêle qui s'abat sur le secteur touché en juin mais continue sur les villages blancs épargnés jusque là (Saint-Romain, Puligny, Meursault sud). Seuls Chassagne, Santenay et la Côte Chalonnaise sont épargnés.

Nous sommes à ce moment là au stade début véraison, c'est à dire où le raisin végétal devient raisin fruit.

Les vignes touchées une première fois sont très abimées et n'ont quasiment plus de raisins disponibles. Les autres, pour qui c'est le premier stress de grêle perdent 30 à 40% de ce qui restait sur pieds.

Le reste du mois d'août permet de panser les plaies, d'apporter tous les moyens de cicatrisation mis à disposition pour permettre à de jeunes feuilles de faire le travail de maturité nécessaires aux raisins encore en place.

Septembre apporte enfin un temps sec et ensoleillé avec un léger vent nord est, idéal pour reprendre des forces.

Eu égard aux conditions de l'année et en considérant chaque terroirs, nous considérons que le niveau de maturité, de l'acidité sont correctement atteints le 15 Septembre où nous débutons la campagne de vendanges 2012.

Nous aurons l'immense chance de profiter de deux semaines pleines d'un temps lumineux et venté pour terminer la maturité des secteurs plus tardifs ou moins bien exposés.

Avis sur les vins blancs de la côte Chalonnaise

Sans être géniaux, le Chardonnay s'est bien comporté dans ce secteur martyrisé par la grêle en 2011. Les vins sont généreux et assez bien équilibrés. Ils n'ont peut être pas leur énergie habituelle à cause des rendements modestes récoltés.

Avis sur les blancs de la côte de Beaune

Pour toutes les raisons citées précédemment, les vins blancs sont issus de très faibles rendements (très inférieurs à 2003 pour les auteurs de statistiques). Ils ont une richesse relative et une bonne acidité après malo. Certaines cuvées ne nous ont pas donné satisfaction. Nous devons donc décider de les retirer de notre catalogue.

Encore en élevage pour la plupart, nous devons apprendre la gestion des tous petits volumes (souvent une seule pièce en production).

Avis sur les vins blancs de la région de Chablis

Epargné par les aléas orageux, le Chablisien a produit des vins classiques du terroir de l'Yonne. Avec des rendements plus modestes à cause de la coulure et un climat plus sec qu'ailleurs en été. L'aspect fruité est maintenu, servis par la fraîcheur de l'acidité. Classique et bien construit.

Avis sur les rouges de la Côte de Beaune

Produire des vins de Pinot Noir entre 10 et 15 hls/ha, peut apparaître comme un gage supérieur de qualité. C'est possible mais pas sûr. Certains vins sont exceptionnels de présence et de race, d'autres sont un peu plus rustiques, mais précis.

Encore en élevage à cause d'une Malo lactique très tardive, ils ont le potentiel pour faire de très bons vins.

Franck Grux

Puligny-Montrachet, Novembre 2013