



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1991

Les conditions climatiques ont été très contrastées sur l'ensemble du vignoble bourguignon.

Après 3 années d'hiver doux, la neige de l'hiver 90-91 est très bénéfique.

Le printemps doux et pluvieux permet une reprise précoce de la végétation grâce à une élévation brutale des températures en mars.

Une faible gelée le 24 avril, au Domaine sur une petite partie des Bourgognes et des Villages, bloque à nouveau la végétation. La floraison s'étale de mi-juin à début juillet.

Après un été sec et ensoleillé, des orages éclatent en août apportant une pluie bienfaisante et la maturation évolue favorablement.

Les vendanges ne commencent au Domaine que le lundi 30 septembre sous le soleil, la semaine précédente ayant été très pluvieuse sur l'ensemble de la Côte de Beaune (100 mm). Grâce à cette semaine de vendange ensoleillée et une équipe importante de vendangeurs (90 personnes!) la récolte ne dure que 8 jours.

Une belle concentration (degré naturel 12,5° à 13°) et une petite récolte concentrée caractérise ce millésime 1991.

Un bâtonnage fréquent jusqu'à Noël permet d'accentuer le gras et l'intensité.

Une teneur en acidité plus faible que les 89 et 90 permettra à ce millésime d'arriver à maturité plus rapidement, et de privilégier à leur juste valeur la prédominance d'arômes frais, floraux, soyeux et délicats.

Franck Grux