



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1992

Les vendanges ont commencé le 14 Septembre 1992. Elles se sont déroulées par un très beau temps (beaucoup de soleil) jusqu'au :

22 Septembre : journée où il a plu environ 30 mm d'eau.

24 Septembre : retour d'un temps normal

28 Septembre : fin des vendanges.

Généralement, les millésimes récoltés durant le mois de septembre sont des millésimes de bonne qualité (1982-1985-1989-1990-1992).

Qualité des raisins :

La qualité des raisins a été en général très bonne, voire exceptionnelle dans certains cas. Cependant, quelques vignes ont souffert de l'attaque de quelques champignons au cours du printemps (oïdium, mildiou).

Les rendements ont été très bons (de 45 à 55 hl/ha pour les appellations villages et 1^{er} Crus en blancs ; de 40 à 50 hl/ha pour les appellations villages et 1^{er} Crus en rouges ; de 60 à 70 hl pour les appellations Bourgogne). La floraison s'est déroulée par un temps assez froid, ce qui a un peu réduit les rendements ; sinon les rendements auraient été élevés. Le gel de l'année 1991 a occasionné une sortie importante de bourgeons au cours de l'année 1992.

Caractéristiques des raisins : exemple CHARDONNAY

A- Niveau des sucres :

Le niveau des sucres naturels est très élevé
(minimum : 11°80--->maximum 14°) la moyenne se situe à 13°

B- Niveau de l'acidité et du pH :

L'acidité totale du vin n'est pas très élevée de 5,0 à 6,0 h H₂ SO₄.

Une acidité normale en jus de raisin se situe à 6,5 g H₂ SO₄. Par contre, le pH (représente la stabilité de l'acidité) est bon ; il se situe entre 3,10 et 3,20. Ce qui veut dire que l'acidité qui n'est pas très importante en valeur, reste par contre très stable pour la vinification. L'acidité tartrique est plus importante que l'acide malique.

C-Vinification :

La décantation (débouillage) a été très légère puisque la qualité naturelle des raisins a été bonne.

La fermentation alcoolique s'est déroulée rapidement (2 à 3 semaines, bâtonnage régulier durant la fermentation alcoolique. Elevage sur lies maximum.

La fermentation malo-lactique s'est maintenue et le pH est correct.

Le pourcentage de fûts neufs est de 15% pour les villages, de 20% pour les 1er Crus et de 30 % pour les Grands Crus.

Après l'élevage sur lies, on rencontre des vins bien équilibrés. La gamme de parfums et d'arôme est importante (fleurs blanches, miel, citron, acacia, tilleul etc.....) Les vins sont gras mais équilibrés.

Je pense que le millésime ressemble un peu à 1985 et à 1982 et je crois aussi qu'il est supérieur en qualité.

Pour les vins rouges, le pinot était d'une très bonne maturité ; toutefois les vins sont très fruités avec de beaux arômes et des fruits rouges.

La couleur est moyenne et les vins seront à boire jeune. Les rendements sont normaux.

La qualité moyenne et comparable à l'assemblage 1982-1985 (je pense que 1992 est supérieur à 1982 mais inférieur à 1985.

Franck Grux