



*Olivier Leflaive*

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

## VENDANGES 1993

Le printemps 1993 s'est déroulé dans de bonnes conditions avec des températures douces, ce qui n'a entraîné aucun dégât de gel et une période de floraison chaude et rapide.

Puis, quelques orages violents (eau et grêle) sont venus perturber la végétation vers la fin du mois de Juin (Puligny et Meursault). Certaines vignes ont perdu plus de 50% de leur récolte.

De la mi-juillet à fin Août, les vignes ont retrouvé des températures chaudes qui auguraient finalement une très bonne qualité. Mais, dès le début Septembre, la pluie a fait son apparition, les températures ont baissé et la maturité du raisin a été freinée.

Malgré le mauvais temps, l'équilibre du raisin au 17 Septembre était correct. Durant les dix jours de récolte qui ont suivi, nous avons eu la chance de ne pas connaître de mauvais temps.

Qualité de la vendange sur CHARDONNAY :

Malgré les pluies précédant la vendange, le raisin était sain et les peaux épaisses ; les nuits fraîches ont empêché le développement du botrytis.

1° ) vendange épargnée par les orages

Les rendements varient entre 45 et 52 hl/ha sur les vins blancs. La maturité en sucre est moyenne (1° d' alcool en chaptalisation sera nécessaire, l'acidité étant plutôt élevée).

2° ) vendange touchée par les orages du mois de Juin

Selon l'importance de la grêle, les rendements peuvent être très bas (10 ÷ 15 hl/ha). Dans ce cas, le raisin est un peu plus concentré en sucres mais plus fragile ÷ travailler. L'acidité est sensiblement la même que pour les raisins normaux. Il faut noter que les grains touchés par la grêle ont eu le temps d'être éliminés avant la récolte, gr, ce aux températures chaudes de l'été.

## Qualité de la vendange sur PINOT NOIR

Les raisins de pinot n'ont pas connu de problèmes majeurs. La taille des raisins est bonne et les peaux épaisses. Les rendements seront normaux (de 35 ± 45 hl/ha)  
L'extraction de couleurs et de tanins a été bonne, les vins bien charpentés.

## Style des vins et Comparaison avec d'autres millésimes

Pour les vins blancs : les vins sont élégants, les arômes sont nets et floraux. Sans être très gras, ils sont bien équilibrés et l'acidité (après fermentation malolactique) n'est pas désagréable. Il nous semble important de maintenir un élevage sur lies le plus longtemps possible.

Franck GRUX