



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1994

Conditions climatiques de l'année :

Le printemps a engendré une sortie normale des raisins; les températures ont augmenté régulièrement sans beaucoup de variation (pas de dégât de gel constaté). La floraison précoce autour du Chardonnay vers le 1er Juin est perturbée pendant quelques jours, ce qui entraîne un peu de "millerandage".

L'été s'installe doucement pour atteindre des températures chaudes, voir très chaudes, sans toutefois mettre en péril les réserves en eau de la vigne. On ne constate pas de problème de sécheresse.

Vers le 25 Août, alors que la date de vendange semble précoce, le temps change brusquement pour se mettre à l'orage. Les températures baissent et l'ensoleillement est réduit.

Le temps incertain durera trois semaines avec des averses fréquentes. A partir du 18 Septembre, le temps s'éclaircit et les températures remontent à partir du 1er Octobre, très beau temps sur toute la région.

Qualité de la vendange :

A cause des conditions climatiques, nous avons deux types de vendanges.

1°) vendange saine :

La qualité des raisins est bonne, la maturation est normale (entre 11 et 12°), les niveaux d'acidité sont bons (entre 5 et 6g d'acidité totale).

Les rendements dans les vignes sont entre 40 et 45hls/hectare en moyenne, la fermentation alcoolique est régulière mais lente. Les vins sont aromatiques, élégants et bien structurés.

2°) vendange un peu botrytisée

Les pluies ont permis au botrytis de se développer dans certaines vignes. La maturité physiologique étant atteinte, le grain de raisin a perdu de l'eau et concentré les sucres. Les degrés alcooliques ont atteint dans certains cas des sommets.

Dans ce cas, la fermentation alcoolique est plus difficile. Les vins obtenus sont très riches et de ce fait plus lourds.

Les rendements obtenus sont plus limités 35 ± 40 hls/hectare.

Dans ce cas, la qualité du pressurage et de l'élevage sera primordiale.

Comparaison avec d'autres millésimes :

Selon la date de récolte et la qualité de départ du raisin, je pense que l'on trouvera dans les caves des styles de vins différents.

Pour les vins blancs récoltés les plus tôt, la fraîcheur et la finesse l'emporteront. On pourra s'approcher du millésime 1986, 1979, ou plus récemment 1992.

Pour les vins blancs récoltés un peu plus tard, la richesse due au botrytis et aux rendements limités feront penser au millésime 1983, 1971.

Franck GRUX