



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1995

Les températures ont été normales pendant l'hiver, ce qui a entraîné un départ des bourgeons vers Pâques. Quelques dégâts de gel sur Chassagne-Montrachet sans gravité. La période de floraison débute bien mais le temps devient froid et sec, ce qui occasionne une coulure ou au mieux du millerandage sur les grappes.

Juin et juillet sont chauds et secs, les nuits restent chaudes également.

Le stade véraison se situe normalement vers mi-août. Quelques jours de pluie en août mais surtout au début septembre peuvent faire craindre des attaques de botrytis. Il n'en est rien, les raisins restent très sains et les niveaux d'acidité se maintiennent.

La période de vendange se situe entre le 22 septembre et début octobre par beau temps.

Qualité de la vendange sur Pinot Noir :

Les raisins de petite taille sont parfaitement sains. Les peaux sont épaisses mais la maturité moyenne (entre 11[∞] et 12[∞]). (Un tri pouvant s'avérer nécessaire pour éliminer les raisins insuffisamment mûrs). Le nez est dense avec des notes de petits fruits et d'épices. Les vins produits ont beaucoup de robe et un très bel équilibre. Si l'acidité est en général élevée (malo-lactique difficile), la qualité des tannins et des acides gras est de haut niveau. Ce sont des vins de garde.

Rendement moyen : 35 à 40 hls.

Similitudes avec d'autres millésimes : 1993 - 1990 - 1991.

Qualité de la vendange sur Chardonnay :

La structure des raisins offrait des baies de petite taille et de bonne concentration, à la fois en sucre et en acidité. Les vins produits ont une bonne densité, avec des arômes profonds de raisins mûrs. L'acidité présente sans excès, permet une garde certaine.

On peut qualifier le millésime puissant et dense.

Rendement moyen : 40 à 45 hl/ha.

Similitudes avec d'autres millésimes : 1978 - 1988 - 1990.

Franck GRUX