



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1996

Lorsque se profile un millésime 1996, d'une année bissextile avec treize changements de lune, bon nombre de vignerons chevronnés s'attendent à des moments difficiles...

Et pourtant, le printemps s'est passé merveilleusement. Le débourrement très précoce n'a occasionné aucun dégât de gel ; le temps chaud a vu une pousse rapide et une floraison rarement égalées (une seule génération).

L'été est arrivé... chaud et sec en juin, toujours sec mais plus frais en juillet - août. De petites pluies salvatrices, entrecoupées de grands ensoleillements jusqu'aux vendanges ont permis au raisin de terminer sa maturation (degrés magnifiques de 12 à 13°9).

Les vendanges par temps couvert et frais, mais sans aucune pluie, ont fait que chaque viticulteur a étalé la cueillette de chaque parcelle au mieux. Les nuits fraîches ont maintenu une bonne acidité et surtout un état sanitaire parfait du raisin.

En rouge, les premières dégustations sur fûts font apparaître des vins colorés et aromatiques (fruits mûrs).

En blanc, l'équilibre sucres-acides est digne d'un grand millésime. Malgré des rendements supérieurs à la moyenne, les vins fermentés offrent une puissance et une complexité qui nous évoquent le millésime 1990 (même rendement).

En attendant un jugement plus définitif sur ce millésime, un signe qui ne trompe pas : "les vignerons ont le sourire".

Franck GRUX