



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1997

Conditions climatiques de l'année

Excepté quelques jours de gel en janvier, l'hiver n'a pas été particulièrement rigoureux. Dès le début du mois de mars, le beau temps accompagné de douces températures s'est installé dans la région.

Le débourrement a par conséquent été rapide et précoce. Le beau temps a persisté tout au long du mois d'avril.

Une longue période de pluie et de températures froides s'est subitement abattue sur des vignes en cours de croissance défavorisant le Pinot noir, plus en retard par rapport au Chardonnay. Fin mai on commence à percevoir la floraison (26-27 mai) pour atteindre le stade "pleine fleur" vers le 5 juin. Le temps est à ce moment maussade et orageux. La floraison est étalée sur 10 jours.

Durant tout le mois de juin et la première quinzaine de juillet, se succèdent des périodes de beau temps, des nuages et des pluies fréquentes.

A ce moment, la sortie de raisin sur Chardonnay est importante nécessitant une vendange en vert dans certaines parcelles.

Par contre, sur Pinot noir, la sortie est très moyenne.

Début août, le beau temps s'installe définitivement pour devenir très chaud vers le 15 ; les températures frôlent les 35°C quelquefois et les nuits restent chaudes.

Début septembre, on s'aperçoit que malgré le beau temps, l'avancement de la maturité des raisins n'est pas celui escompté. Les prélèvements successifs dans les vignes font apparaître un niveau d'acidité correct mais un niveau de sucre en dessous de la norme.

Quelques petites pluies tout début septembre redynamisent quelque peu la végétation et la décision est prise de reculer la date des vendanges de quelques jours pour profiter complètement du très beau temps annoncé par la météo.

Début des vendanges : le 13 septembre sur Pinot Noir
le 18 septembre sur Chardonnay

L'état sanitaire est globalement satisfaisant. Un tri sélectif sur Pinot s'est avéré nécessaire pour éliminer les grappes peu mûres.

Qualité et équilibre de la vendange sur Pinot Noir :

Comme prévu, les rendements sont peu élevés en général sur Pinot. Certaines vignes ont un petit peu souffert de la sécheresse (manque de maturité par blocage), d'où la nécessité du tri.

Les peaux sont épaisses et la couleur apparaît facilement.

Les niveaux de sucres sont compris entre 11° et 12°5.

L'acidité est bonne sans être exceptionnelle. L'acide malique est peu présente à cause des chaleurs de l'été, les fermentations malo-lactiques risquent d'être rapides.

Rendement moyen : de 30 à 40 hl

Comparaison avec d'autres millésimes : vins à boire assez jeune (1985-1989).

Qualité et équilibre de la vendange sur Chardonnay

Compte tenu de l'avancement de la végétation au printemps, nous avons envisagé une vendange très précoce. Il n'en fut rien ! les quelques jours de soleil ont apporté au Chardonnay un supplément de concentration exceptionnel. L'état sanitaire était parfait et les niveaux de sucres ont grimpé de façon très importante (+1°50 en 1 semaine). L'acidité est très bien équilibrée et la aussi les fermentations malo-lactiques risquent d'être très rapides.

Les rendements sont bons quoique inférieurs à 1996 (40 à 54 hl)

Ce seront des vins à beau potentiels aromatiques, gras sans être trop puissant. Sans doute un très bon millésime en perspective du style des 1985, 1979 voire 1992.

Franck GRUX