



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1998

Le début du cycle végétatif sur mars-avril s'est déroulé sous des températures assez basses (5 à 10°C) pour connaître des températures négatives le 13 avril (-4°C à -6°C) au moment où les pousses sont hautes de 4 à 5 cm. Les dégâts très importants surtout en Chardonnay sont concentrés spécifiquement sur les coteaux (1er crus essentiellement) à cause de courants d'airs polaires dominants sur les hauteurs.

A ce moment, les pertes de récolte potentielle sont de l'ordre de 20 à 50%.

La période du 15 au 30 avril est plus douce et contribue à redonner vie aux bourgeons secondaires. Une attaque de grêle limitée mais réelle est constatée sur le vignoble de Meursault.

Le mois de Mai est entièrement orienté au beau temps chaud et sec, ce qui contribue à d'excellentes conditions pour la pousse. Une partie du retard végétatif est comblé.

Malgré ces bonnes conditions météorologiques, le mildiou et surtout l'oïdium font leur apparition sur les vignes touchées par le gel. La surveillance contre ces maladies sera constante durant toute la fin de cette campagne.

La période de floraison (début juin) se passe dans de bonnes conditions. A partir de la mi-juin, un temps frais et humide s'installe. Le mois de juillet est irrégulier avec un ciel brumeux (déficit d'ensoleillement de l'ordre de 20%) et aussi des températures très élevées entraînant des "coups de soleil" sur les raisins.

Le mois d'août sera par contre très ensoleillé et très lumineux. Des températures caniculaires vers le 10 Août (30 à 35°C) pendant la période de pleine véraison entraînent quelques dégâts de sécheresse.

Début septembre, le temps est couvert et les pluies perturbent la fin de la maturation. Le ban de vendanges est fixé le 17 septembre 1998 en Côte de Beaune et dès le 15, le beau temps sec s'installe dans la région permettant d'excellentes conditions de récolte et à bons nombres de vignes de terminer leur maturation.

Bilan global de la vendange 1998

Après bons nombres d'incidents climatiques, nous pouvons dire que 1998 revient de loin. Le blocage de maturité constaté début septembre a pu être comblé par les derniers jours de maturation.

Sur Pinot Noir :

La concentration en polyphénols est globalement satisfaisante ainsi que le niveau de sucre. L'acidité n'est pas très importante mais de bonne qualité. Les vins sont bien colorés et d'une bonne structure tannique. Les notes de fruits se combinent aux notes épicées.

Dans bons nombres de cas, des vendanges altérées (sécheresse + botrytis) ont nécessité un tri sévère des grappes. Les rendements sont très inférieurs à 1996 et 1997.

Sur Chardonnay :

Le blocage de la maturité était beaucoup plus évident et l'attente de quelques jours supplémentaires a été primordiale. Les dégâts de gel ont "stressé" les vignes et les raisins de 2ème génération sur les coteaux nécessitaient de prendre des risques pour la maturité.

Assez proche de l'équilibre des 1997, les vins blancs sont un peu plus nerveux et plus structurés. Ils développent des notes citronnées et exotiques en même temps. Ils seront de moyenne garde.

Franck GRUX – 2 février 1999