



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 1999

Conditions climatiques de l'année :

L'Automne et la fin de l'année 1998 ont été parfaitement froids, alors que janvier et février ont été marqués par une douceur inhabituelle.

Le débourrement se situe normalement fin mars début avril sans dégâts de gel importants. Pendant les six à sept semaines suivantes, le temps frais et orageux accompagné de pluies importantes vont maintenir une forte pression du mildiou sur la végétation (traitement supplémentaire nécessaires) jusqu'au mois de juin. La période de floraison se situera normalement de début juin à la mi-juin sans particularité. De juillet à la mi-août, l'ensoleillement est moyen avec quelques orages tandis que le soleil sera plus généreux dans la deuxième moitié du mois d'août.

Septembre sauva sans doute le millésime, car les vingt premiers jours seront parfaits pour la maturité du raisin (temps frais mais ensoleillé et vent dominant au Nord).

A partir du 21 septembre, un temps assez pluvieux s'installe sur la région pendant la dernière semaine de vendange.

DEBUT DES VENDANGES :	15 septembre sur Pinot Noir
	17 septembre sur Chardonnay
FIN DES VENDANGES :	26 septembre sur Chardonnay
	23 septembre sur Pinot Noir

Qualité de la vendange 1999 :

Ce qui caractérise la vendange 1999 est l'importance de la récolte. Les nombreuses vignes ayant subi le gel en 1998 notamment en coteaux ont « opéré » une sorte de compensation entraînant une grande vigueur des sarments.

La sortie de raisins très importante ajoutée à la structure de ces mêmes raisins (surtout sur chardonnay) ont engendré des rendements importants.

Les vendanges vertes effectuées fin juillet n'ont pas eu l'effet prévu. Personne, à vrai dire, ne supposait des rendements en jus aussi spectaculaire (toujours en Chardonnay). Les rendements accordés par l'INAO sont 20% plus importants qu'à l'ordinaire. 63 hls/ha en AOC BLANCS et 56 hls/ha en AOC ROUGES.

Le paradoxe réside dans le fait que malgré le nombre important de grappes sur pied, la qualité sanitaire des baies est remarquable (malgré le mildiou) et que la maturité phénolique sur PINOT NOIR est bonne (voire très bonne) et tout à fait acceptable sur CHARDONNAY.

Les vins rouges sont bien colorés et bien équilibrés. Les tannins sont assez mûrs et le fruit est présent ce qui présage un beau millésime sans être de garde.

Les vins blancs sont fringants, sans beaucoup d'acidité malique (les malos ont tendance à se faire vite).

Les arômes sont frais et nets, leur structure est bonne sans être exceptionnelle. Ils seront à boire assez jeunes dans l'ensemble. Peuvent être comparés à 1979.

Franck GRUX
Puligny-Montrachet le 26 août 1999