



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

VENDANGES 2000

Conditions climatiques de l'année

Le début de l'hiver a été marqué par une formidable tempête (vent et pluie) qui a balayé la France entière, occasionnant des dégâts matériels considérables, notamment dans les forêts. La vigne n'a subi aucun dommage et les températures finalement clémentes engendrent un débourrement normal vers la mi-avril. La végétation est rapide et aucun incident climatique et phytosanitaire n'est à déplorer.

La floraison se déroule normalement début juin et finalement la sortie de raisins est importante (un peu moins que 99). A ce moment, la vendange s'annonce précoce. Si juin est assez beau, juillet est maussade et orageux.

La véraison, commence début août mais le vrai beau temps s'installe après la première décade pour trois semaines avant de connaître une nouvelle perturbation. A partir du 4 septembre le beau temps s'installe petit à petit pour assurer une fin de maturation exceptionnelle sur Chardonnay malgré l'orage du 12 septembre. Toute la période des vendanges se déroule sous le soleil (temps chaud, vent dominant au sud).

Début des vendanges : 12 septembre sur Pinot Noir
 17 septembre sur Chardonnay
 26 septembre sur Chablis

Fin des vendanges : 19 septembre sur Pinot Noir
 24 septembre sur Chardonnay
 04 octobre à Chablis

Qualité de la vendange 2000

Comme en 1999, la récolte 2000 est importante sur les deux cépages (10 à 15% inférieure à 1999 seulement). Le Pinot Noir a souffert des conditions climatiques, entraînant des dégâts dus au botrytis. La maturité phénolique est hétérogène et le tri des raisins à la vigne ou au cuvage se montre déterminant. Nous espérons des vins tendres et plaisants mais ils ne pourront rivaliser avec leurs prédécesseurs de 1999.

Par contre, le Chardonnay s'est montré imperturbable aux conditions climatiques et nous avons été étonnés de l'excellente qualité sanitaire d'ensemble. Le beau temps nous a incité à laisser mûrir davantage que nous l'avions envisagé. Si les niveaux de sucre sont seulement bons, c'est l'équilibre général (acide – sucre – qualité de peaux) qui nous rend optimiste pour un beau millésime.

Les vins seront davantage de garde que 1998 et 1999. Les vins sont assez secs, un peu carrés mais exprimant bien le terroir.

Franck GRUX